

**BT2366TCSS**  
**60 cm Multifunkční**  
**sporák**

INSTRUCTION MANUAL



  
**Baumatic®**

# Návod k obsluze pro Váš přístroj Baumatic

## **BT2366TCSS** 60 cm Multifunkční sporák



***POZNÁMKA: Tento návod s pokyny pro uživatele obsahuje důležité informace včetně bodů k bezpečnosti a instalaci, které Vám umožní plně využít vlastnosti Vašeho spotřebiče. Uchovejte jej prosím na bezpečném místě, aby byl snadno přístupný pro budoucí použití jak pro Vás, tak i pro osoby, které nejsou seznámeny s provozem tohoto spotřebiče.***

## Obsah

<b>Ochrana životního prostředí</b>	4
<b>Důležité bezpečnostní informace</b>	5 – 9
<b>Specifikace</b>	9 – 13
Rozměry	9
Specifikace	9 - 10
Elektrické údaje	10
Údaje o plynu	10
Ovládací panel	11 – 12
Časovač trouby	12 - 13
<b>Nastavení a používání programátoru trouby/časovače</b>	13 - 16
Nastavení času	13
Nastavení minutky	13
Nastavení odpočítávání	14
Nastavení konce pečení	14 - 15
Nastavení počátku a konce pečení	15
Nastavení hlasitosti zvukového signálu	15 - 16
Zrušení nastavené funkce	16
Zatměnění displeje	16
Bezpečnostní zámek	16
<b>Používání varné desky</b>	17 - 19
Uspořádání povrchu varné desky	17
Před prvním použitím	17
Zapálení hořáku	18
Optimální používání hořáku	18
Pokyny pro používání varné desky	18 - 19
<b>Používání trouby</b>	20 - 28
Před prvním použitím	20
Používání hlavní trouby	20 - 21
Pečící funkce	21 - 22
Pozice plechu	22
Používání grilu	23
Pokyny pro pečení	24
Varování	24
Tabulky pečení	25 - 28
<b>Čištění a údržba</b>	28 – 33
Čištění povrchu varné desky	29
Po každém použití	29
Čištění hořáků	30
Čištění trouby	30
Čisticí funkce Aqua Clean	30 – 31
Vyjmutí bočních mřížek	31
Výměna žárovky	31 - 32
Vyjmutí dveří pro snadné čištění	32
Instalace bezpečnostního zámku	33
<b>Instalace</b>	33 - 42
Umístění	34 – 35
Ventilace	35 - 36
Připojení do elektrické sítě	36 - 37
Připojení přívodního kabelu	37 - 38
Přípojka plynu	38
Bezpečnost práce s plynem	39
Přípojka plynu	39 - 40
Přeměna na LPG	40 – 41

## Ochrana životního prostředí

### LIKVIDACE ODPADU

Roztřídte odpad podle různých materiálů (kartón, polystyrén, atd.) a zlikvidujte jej podle místních předpisů (zákon č.185/2001 Sb. o odpadech §18 a 19 a vyhláška č.338/97 Sb. §16).

Spotřebič i jeho části předejte po skončení jejich životnosti do sběrných surovin (§ 16 a 17 vyhláška č. 338/97 Sb.).

### **Tento spotřebič je určen jenom pro použití v domácnosti.**

Vážený zákazníku,  
děkujeme Vám, že jste si vybral náš výrobek.

Prosíme, abyste si pozorně přečetl Návod na obsluhu, což Vám pomůže správně používat spotřebič. Prosíme, uschovejte si ho pro budoucí potřebu.

Protože Baumatic neustále vylepšuje své produkty, vyhrazuje si právo učinit změny, které budou považovány za nevyhnutelné, bez upozornění v této Příručce.

### ZÁRUKA

Na Váš nový spotřebič poskytujeme 24-měsíční záruku.

### Upozornění

Na Záručním listě si nechte potvrdit datum instalace a uvedení do provozu.

### **Prosím uchovejte si také účet o zaplacení za spotřebič/ fakturu.**

Tato dokumentace bude od Vás požadována servisním technikem při záruční opravě.

Instalaci spotřebiče svěřte odborné firmě, organizaci k tomu oprávněné. V opačném případě Vaše právo na bezplatné odstranění závady zaniká.

### POPRODEJNÍ SERVIS

Vysoká kvalita a vyspělá technologie našich spotřebičů zaručuje jejich bezchybný provoz.

Avšak dojde-li k závadě, pokuste se odstranit ji zkontrolováním, zda jste postupovali podle pokynů uvedených v tomto návodu.

V případě potřeby odborné technické pomoci prosíme, kontaktujte naše servisní středisko:

**Telefon 800 185 263**  
**v pracovní dny od 9.00 do 17.00 hod. nebo na**  
[www.baumatic.cz](http://www.baumatic.cz)

Prosíme, abyste měli připravené po ruce následující údaje:

- typ výrobku / model
- sériové číslo
- datum zakoupení spotřebiče

### **Poznámka**

Tato příručka s pokyny pro uživatele obsahuje důležité informace, včetně bezpečnostních a instalačních pokynů, které Vám umožní získat z Vašeho spotřebiče maximální výkon. Uchovávejte ji na bezpečném místě tak, aby byla snadno dostupná pro budoucí použití.

## **Důležité bezpečnostní informace**



Pro Baumatic je nejdůležitější Vaše bezpečnost. Rozhodně si tuto příručku přečtěte před zahájením vlastní instalace nebo používáním tohoto spotřebiče. Pokud Vám nejsou některé informace, uvedené v této příručce, jasné, kontaktujte prosím technické oddělení Baumatic.

### **Všeobecné informace**

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a může být vestavěn do běžné kuchyňské linky či bytového vybavení.
- **Důležité**  
Okolní nábytek nebo bytové vybavení a všechny materiály použité při instalaci **musí** být schopny odolat při provozu spotřebiče minimální teplotě 85°C nad okolní teplotou v místnosti, kde jsou umístěny.
- Určité typy kuchyňského nábytku z vinylu či laminátu jsou zvláště náchylné k poškození teplem nebo ke změnám barvy při teplotách nižších než jsou výše uvedené hodnoty.
- Za poškození způsobená spotřebičem instalovaným v rozporu s tímto teplotním limitem nebo umístěním okolního nábytku do vzdálenosti menší než 25 mm od spotřebiče **odpovídá vlastník spotřebiče.**
- **DŮLEŽITÉ:** *Baumatic spol. s r.o. **NEDOPORUČUJE** instalaci tohoto spotřebiče na jakékoli lodní plavidlo.*
- Použití tohoto spotřebiče k jakémukoli jinému účelu či v jakémkoli jiném prostředí bez výslovného souhlasu firmy Baumatic ruší platnost veškerých nároků na záruku.

- U Vašeho nového spotřebiče je záruka na elektrické a mechanické vady s několika výjimkami stanovenými v Záručních podmínkách Baumatic. Výše uvedené nemá vliv na Vaše zákonná práva.
- **Opravy smí provádět pouze servisní technici firmy Baumatic, nebo pracovník jejího autorizovaného servisu.**

### **Varování a bezpečnostní pokyny**

- Tento spotřebič je v souladu s platnou evropskou legislativou v oblasti bezpečnosti. Baumatic zdůrazňuje, že tato skutečnost nevylučuje fakt, že povrchy spotřebiče se **během provozu zahřívají a zůstávají horké i po ukončení provozu.**

### **Bezpečnost dětí**

- Baumatic důrazně doporučuje, aby batolata a malé děti nebyly pouštěny do blízkosti spotřebiče a nebylo jim dovoleno dotýkat se spotřebiče, a to **kdykoliv**.
- Je-li nutné, aby se mladší členové rodiny pohybovali v kuchyni, mějte je stále pod bedlivým dohledem.

### **Obecná bezpečnost**

- ✓ Před použitím spotřebiče se ujistěte, že znáte ovládání spotřebiče.
- ✓ Po každém užití se ujistěte, že je spotřebič vypnut.
- ✓ Při otevírání dveří trouby se nenaklánějte směrem do spotřebiče.
- ✓ Při vyjímání plechů či jiných doplňků z trouby buďte opatrní, mohly by být horké.
- ✓ Pokud trouba není v provozu, vždy zavírejte dvířka.
- ✓ Otvory pro ventilaci udržujte čisté.
- ✓ Při zavírání trouby dávejte pozor na přivření prstů.
- ✓ Při dávání jídla do trouby můžete použít pečicí chňapky, avšak dejte pozor, abyste chňapky nepřišly do kontaktu s vnitřní částí spotřebiče.

- **PŘI VAŘENÍ NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ BEZ DOZORU.**
- *Na otevřené dveře trouby nepokládejte žádné těžké předměty. Na žádné části spotřebiče by si nikdo neměl stoupat ani sedat.*
- *Uvnitř ani na sporáku neskladujte chemikálie či zbytky jídel.*
- *Uvnitř trouby nepečte žádné potraviny, které jsou v uzavřeném obalu.*
- *Do blízkosti hořáků neumísťujte žádné hořlavé nebo plastové předměty. Tyto předměty by se neměly umísťovat také do trouby nebo do její bezprostřední blízkosti.*
- *Rozpálený olej nebo tuk nenechávejte bez dozoru, zvýšené riziko požáru.*
- *Pánve či plechy nepokládejte na dno trouby.*
- *Jídlo s nadměrným obsahem tuku negrilujte bez krytu grilu.*
- *Rozžhavené části neumísťujte hned po použití do vody. Nejdříve je nechte vychladnout.*
- *Zabraňte tomu, aby se ocet, káva, mléko, smetana, či ovocné džusy dostaly do kontaktu se smaltovými částmi sporáku.*
- *Nedopusťte, aby se kabely či přívody elektrické energie dostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.*
- *Spotřebič nepoužívejte k vytopení místnosti, ve které se nachází nebo k usušení oblečení. Oblečen nepokládejte na plynové hořáky nebo do bezprostřední blízkosti dveří trouby.*
- *Spotřebič neumísťujte do blízkosti záclon nebo jiného bytového vybavení.*

## **Čištění**

- Čistěte troubu v pravidelných intervalech.
- **DŮLEŽITÉ:** *Před zahájením čištění je nutné vypojit spotřebič ze sítě.*

- **DŮLEŽITÉ: Čištění mezi jednotlivými skleněnými pláty dveří musí probíhat s opatrností. Výrobou mohly vzniknout ostré hrany, o které byste se mohli pořezat.**

## Instalace



**Instalace tohoto spotřebiče musí být provedena adekvátně kvalifikovanou osobou v souladu s pokyny výrobce.**

- **Baumatic odmítá nést odpovědnost za újmu na zdraví osob či majetkové škody způsobené nesprávným používáním nebo instalací tohoto spotřebiče.**
- Při používání spotřebiče vzniká teplo, pára a vlhkost. Dbejte proto zvýšené opatrnosti a zajistěte dostatečné větrání místnosti. Používání spotřebiče po delší dobu může vyžadovat dodatečné odvětrávání.
- Máte-li pochybnosti o potřebném rozsahu odvětrávání, obraťte se na kvalifikovaného technika, který spotřebič instaloval.

## Prohlášení o shodě

- Co se týče částí spotřebiče přicházejících do kontaktu s potravinami, vyhovuje tento spotřebič požadavkům evropské směrnice 89/109, resp. vyhlášce č. 108 z 25/01/92 v rámci italské legislativy.
- **CE:** Spotřebič je v souladu s evropskými směrnicemi 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC a pozdějšími úpravami a směrnicí „RoHS” 2002/95/CE.\*
- Směrnice RoHS znamená “omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních”. Tato směrnice zakazuje uvádět na trh v rámci EU nové elektrické a elektronické výrobky obsahující olovo, kadmium, rtuť, šestimocný chrom a samozhášivé přísady polybromovaný bifenyly (PBB) a polybromovaný difenyléter (PBDE).

## Specifikace



- 1) Smaltované mřížky
- 2) Plynové hořáky
- 3) Ovládací panel
- 4) Rukojeť trouby
- 5) Skleněná dvířka trouby
- 6) Úložný prostor
- 7) Nastavitelné nožičky

### Specifikace produktu:

- **Plynová deska se 4 hořáky:**
  - 1 x 3.00 kW vysoce výkonný hořák
  - 2 x 1.90 kW středně výkonný hořák
  - 1 x 1.00 kW pomocný hořák
- Automatické zapalování s bezpečnostní pojistkou při zhasnutí plamene na každém hořáku
- Tlačítko pro zapalování
- Litinové nástavce na hrnce
- Třída energetické účinnosti: A
- Hrubá kapacita trouby: 60 litrů
- Čistá kapacita trouby: 53 litrů
- 9 funkcí trouby
- Plně programovatelný časovač s LED diodou
- Úložný prostor (o kapacitě 15.5 litru)
- Dvířka z dvouvrstvého skla
- Úprava proti otiskům prstů

- Vnitřek trouby z lehce čistitelného smaltu
- Příslušenství k funkci Aqua clean
- Nastavitelné nožičky

**Výška:** 900 – 920 mm

**Šířka:** 600 mm

**Hloubka:** 600 mm

#### **Standardní příslušenství:**

- Odnímatelné postranní kolejničky
- 2 x bezpečnostní polička
- Smaltovaný odkapávací plech
- Trivet
- Trysky na přeměnu LPG

#### **Volitelné příslušenství:**

- BPS2 Pizza kámen
- BSB6SS 60cm Nástavec z nerezové oceli proti stříkání omastku

#### **Elektrické údaje**

<b>Jmenovité napětí:</b>	110 V 50 Hz
<b>Připojení napájení:</b>	16 A
<b>Maxim. jmenovitý příkon:</b>	3.40 kW
<b>Přívodní kabel:</b>	3 žíly x 1.5 mm <sup>2</sup> (není součástí dodávky)
<b>Žárovka osvětlení trouby:</b>	E14 25 W/300°C šroubovací minižárovka

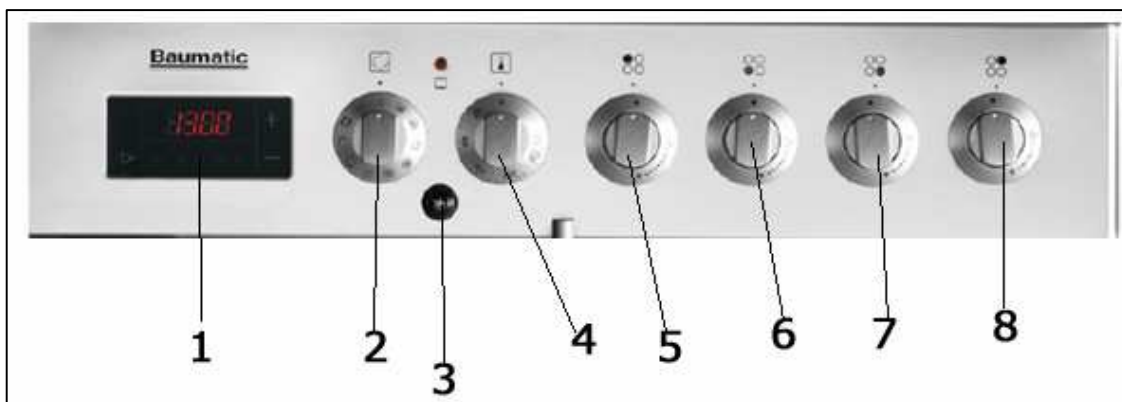
#### **Údaje o plynu**

<b>Přípojka:</b>	1/2" BSP
<b>Typ (Zemní plyn):</b>	20 mbar

Pro budoucí použití si, prosím, poznamenejte následující informace, které také naleznete na typovém štítku a dále datum nákupu, který je uveden na prodejní faktuře. Typový štítek vaší trouby naleznete po otevření dveří úložné zásuvky.

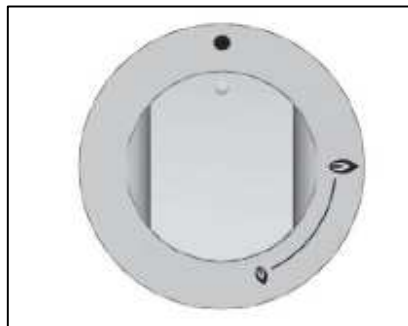
Číslo modelu .....  
Výrobní číslo .....  
Datum zakoupení: .....

## Ovládací panel



- 1) Programátor trouby
- 2) Knoflík pro výběr pečicího programu
- 3) Tlačítko zapalování
- 4) Tlačítko pro nastavení teploty uvnitř trouby
- 5) Ovládání pro levou zadní varnou zónu
- 6) Ovládání pro levou přední varnou zónu
- 7) Ovládání pro pravou přední varnou zónu
- 8) Ovládání pro pravou zadní varnou zónu

## Nastavení varné zóny



- Otočte ovládacím knoflíkem pro danou varnou zónu ve směru hodinových ručiček a nastavte požadovanou úroveň výkonu.

● = Pozice OFF/Vypnuto



- Nízká teplota



- Vysoká teplota

## Nastavení termostatu trouby



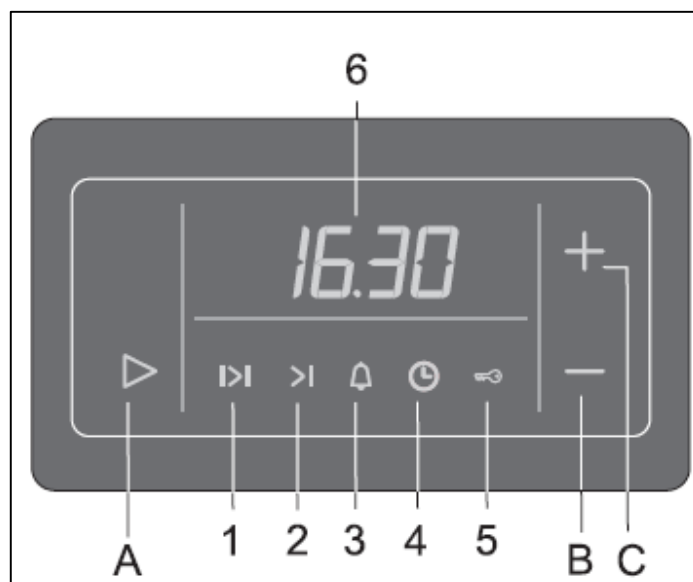
- Otočením knoflíku pro ovládání termostatu proti směru hodinových ručiček nastavíte požadovanou teplotu (50 °C – 275°C).

## Nastavení pečicího programu



- Otočte knoflíkem pro výběr pečicího programu a nastavte si troubu na požadovaný režim.

## Časovač trouby



- A)** Tlačítko pro nastavení časové funkce
- B)** Tlačítko minus
- C)** Tlačítko plus
- 1)** Nastavení doby pečení
- 2)** Symbol konce pečení
- 3)** Symbol pro odpočítávání

- 4) Čas
- 5) Symbol bezpečnostního zámku
- 6) Displej hodina časovače

## Nastavení a používání programátoru/časovače trouby

### Nastavení času

**Po prvním zapnutí Vaší trouby nastavte čas.**

- Opakovaně stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)**, dokud se nerozsvítí symbol času **(4)** na displeji.
- Pomocí tlačítek plus **(C)** a minus **(B)** nastavte odpovídající čas.
- Jakmile se na displeji zobrazí správný čas, znovu stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)**. Pokud tak neučiníte, čas se automaticky po pár sekundách uloží.

### Nastavení funkce minutových stopek

**Funkce minutových stopek můžete využít kdykoli, bez ohledu na to, jaký pečicí program právě používáte. Můžete nastavit dobu, po jejímž uplynutí se spustí alarm.**

- Opakovaně stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)**, dokud se na displeji nerozsvítí symbol pro odpočítávání času **(3)**.
- Pomocí tlačítek plus **(C)** a minus **(B)** nastavíte dobu pro odpočítávání. Maximální doba pro nastavení této funkce je 10 hodin.
- Jakmile se spustí zvukové upozornění, že nastavený čas vypršel, alarm vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka na programátoru. Pokud alarm nevypnete, vypne se automaticky po 1 minutě sám. Symbol pro odpočítávání času **(3)** se vypne.
- **Důležité:** *Spuštěním alarmu se trouba automaticky nevypne, ale pokračuje v pečení. Pokud chcete po zaznění zvukového signálu troubu vypnout, přepněte ovládání termostatu na 0.*

## Nastavení funkce doby pečení

***Tato funkce je podobná funkci minutových stopek, avšak u této funkce se trouba po zaznění zvukového signálu automaticky vypne.***

- Opakovaně stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)**, dokud se nerozsvítí symbol pro funkci doba pečení **(1)**.
- Pomocí tlačítek plus **(C)** a minus **(B)** nastavíte dobu pečení, po jejímž uplynutí se trouba vypne. Maximální doba pro nastavení této funkce je 10 hodin.
- Užitím správných ovládacích prvků vyberte pečicí program a nastavte teplotu.
- Na konci doby pečení se trouba automaticky vypne a spustí se zvukový signál. Alarm můžete vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka, jinak se automaticky vypne po 1 minutě.
- Symbol pro funkci doby pečení **(1)** bude na displeji blikat. Pokud si přejete pokračovat v pečení, stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)** a nastavte nový čas pro pečení.

## Nastavení konce pečení

***Tato funkce je podobná funkci pro nastavení doby pečení, avšak u této funkce si nastavujete přesný čas, ve kterém chcete ukončit pečení.***

- ***DŮLEŽITÉ: Před nastavením této funkce se ujistěte, že na troubě máte nastavený správný čas.***
- Opakovaně stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)**, dokud se na displeji neobjeví symbol pro nastavení konce pečení **(2)**.
- Na displeji se zobrazí aktuální čas. Pomocí tlačítek plus **(C)** a minus **(B)** nastavíte konec pečení. Maximální doba pro nastavení konce pečení je o 10 hodin později.
- Užitím správných ovládacích prvků vyberte pečicí program a nastavte teplotu.
- Trouba se okamžitě automaticky spustí a vypne se v nastaveném čase. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

- Symbol konce pečení **(2)** a doby pečení budou na displeji blikat. Pokud si přejete pokračovat v pečení, stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)** a znovu nastavte konec pečení.

## **Nastavení začátku a konce doby pečení**

***Tato funkce umožňuje vybrat čas, ve kterém chcete, aby se trouba zapnula a zároveň i dobu, kdy chcete, aby se vypnula.***

- ***DŮLEŽITÉ: Před nastavením této funkce se ujistěte, že na troubě máte nastavený správný čas.***
- Opakovaně stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)** dokud se nerozsvítí symbol pro funkci začátku a konce doby pečení **(1)**.
- Pomocí tlačítek plus **(C)** a minus **(B)** nastavíte délku pečení.
- Opakovaně stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)**, dokud se na displeji nerozsvítí symbol konce pečení **(2)**.
- Na displeji se automaticky objeví předpokládaný konec pečení, který byl vypočítán dle aktuálního času a doby pečení. Pomocí tlačítek plus **(C)** a minus **(B)** nastavíte konec pečení.
- Trouba začne pracovat na základě nastavení doby pečení a konce pečení. Do té doby bude svítit symbol pro počátek a konec pečení **(1)**, **(2)**.
- Užitím správných ovládacích prvků vyberte pečicí program a nastavte teplotu. V daný čas se trouba automaticky zapne.
- Jakmile uběhne požadovaná doba, trouba se automaticky vypne a spustí se zvukový signál. Zvukový signál se sám vypne po 1 minutě nebo může být vypnut stisknutím jakéhokoli tlačítka.

## **Zvukový signál**

- Zvukový signál může být nastaven, pouze když není aktivována žádná z časových funkcí a na displeji je zobrazen čas.
- Stiskněte tlačítko minus **(B)** a držte jej po dobu 3 sekund. Indikátor hlasitosti se objeví na displeji a ozve se zvukový signál korespondující s aktuálním nastavením hlasitosti.
- Tento symbol "0000" znázorňuje maximální nastavení hlasitosti a tento symbol "0" minimální nastavení hlasitosti. Můžete si vybrat ze 4 možných nastaveních stisknutím tlačítka minus **(B)**.

- Jakmile budete chtít nastavení hlasitosti uložit, stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)**.

### **Zrušení naprogramované časové funkce**

- Všechny časové funkce mohou být kdykoli zrušeny stisknutím tlačítek minus **(B)** a plus **(C)** současně po dobu tří sekund.
- Všechny nastavené časové funkce jsou přerušeny a na displeji se opět objeví aktuální čas.

***Čas, který jste nastavovaly při prvním spuštění trouby, nemůže být upraven, pokud je zapnuta jedna z časových funkcí.***

### **Snížení intenzity podsvícení displeje**

- Mezi půlnocí a 6. hodinou ranní je snížena intenzita podsvícení displeje, pokud není nastavena některá z časových funkcí.

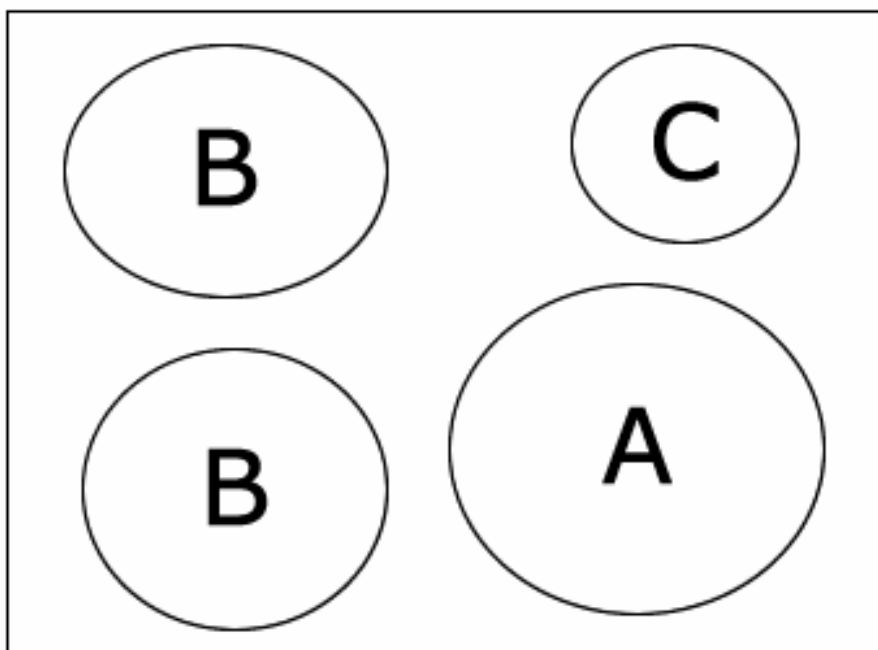
### **Bezpečnostní zámek**

***Časový ovládací panel může být uzamčen pouze poté, co byly uloženy časové funkce. Trouba bude pracovat normálně, ale už nebudete mít možnost nastavení změnit.***

- Pro aktivaci bezpečnostního zámku opakovaně stiskněte tlačítko pro nastavení časové funkce **(A)**, dokud se nerozsvítí symbol bezpečnostního zámku **(5)**.
- Pomocí tlačítek plus **(C)** a minus **(B)** nastavíte displej na "ON"/Zapnuto. Stisknutím tlačítka pro nastavení časové funkce **(A)** aktuální nastavení uložíte.
- K deaktivaci bezpečnostního zámku použijte tlačítka plus **(C)** a minus **(B)**, aby se na displeji objevilo "OFF"/Vypnuto. Stiskněte tlačítko pro výběr časové funkce **(A)** a potvrďte provedené změny, jinak ovládací panel zůstane uzamčen.

## **Používání varné desky**

### **Povrch varné desky**



- A)** 3.00 kW vysoce výkonný hořák
- B)** 1.90 kW středně výkonný hořák
- C)** 1.00 kW pomocný hořák

#### **Před prvním použitím**



**DŮLEŽITÉ:** Pokud chcete desku čistit, podívejte se do sekce "Čištění a údržba".

- Zapněte jednu varnou zónu a po dobu 5 minut ji nechte spuštěnou na její maximum. Pomůže to eliminovat nadměrné pachy a nečistoty, které mohly na desce ulpět během transportu.
- Nevypalujte více než jednu varnou zónu najednou.
- **Při vypalování varné zóny na ni umístěte pánev naplněnou studenou vodou.**

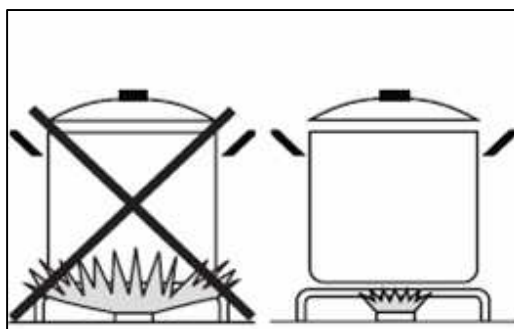
## Zapálení hořáku



- Otočte ovládacím knoflíkem ve směru hodinových ručiček na nejvyšší výkon. Zatímco je nastaven ovládací knoflík, stiskněte tlačítko zapalování.
- Po 10 sekundách od zapálení můžete plamen ztlumit.

## Pokyny pro používání varné desky

- Při prvním použití plynové desky ucítíte zápach, který však zmizí s opakovaným použitím.



- Nádobí musí být umístěno přímo na střed dané varné zóny a jeho dno by mělo mít stejný průměr, jako varná zóna.
- Neměli byste používat nádobí, které má poškozené dno. Mohli byste poškodit varnou desku.
- Před použitím se ujistěte, že dno nádobí je suché a čisté.
- Nejefektivnější tloušťka dna nádobí z litinové oceli je mezi 2 – 3 mm a nerezové oceli mezi 4 – 6 mm.
- V případě, že tato pravidla nebudou dodržena, bude docházet k velkým ztrátám energie.

- Potraviny nebo tekutiny s vysokým obsahem cukru by neměly přijít do kontaktu s povrchem desky. Mohly by ji poškodit. Jakékoli nečistoty by měly být ihned po ukončení vaření odstraněny.
- **DŮLEŽITÉ:** *Deska je sice pevná, ale ne nezničitelná. Může být poškozena např. pádem těžkého předmětu.*
- **DESKU NEPOUŽÍVEJTE V PŘÍPADĚ, ŽE DOŠLO K JEJÍMU POŠKOZENÍ. KONTAKTUJTE SERVISNÍ LINKU SPOLEČNOSTI BAUMATIC.**

## Používání trouby

### Před prvním použitím

- Pro odstranění pozůstatků po výrobním procesu, které v troubě mohly zůstat, vyberte buď funkci horkovzdušného nebo normálního pečení a otočte knoflíkem termostatu na maximální teplotu. U vedlejší trouby zvolte funkci normálního pečení a nastavte maximální teplotu.
- Je naprosto normální, že přístroj při tomto procesu vytváří zápach.
- V průběhu tohoto procesu byste rovněž měli otevřít všechna okna v místnosti.
- Doporučujeme vám vzdálit se z místnosti na celou dobu trvání tohoto procesu.
- Trouba by měla být na maximální teplotu zapnuta cca 30 – 40 minut.
- Poté, co vnitřní skříň hlavní i druhé trouby vychladnou, můžete je očistit teplou vodou s mýdlem. Použijte jemný hadřík nebo houbičku. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Vnější části trouby by měly být čištěny výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím houby nebo jemné tkaniny. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Doporučujeme, abyste nerezové plochy spotřebiče pravidelně ošetřovali vhodným čisticím prostředkem na nerezové plochy.

## Volba funkce hlavní trouby



Knoflíkem pro nastavení pečicího programu můžete otáčet všemi směry.



Knoflíkem pro nastavení termostatu otáčejte proti směru hodinových ručiček.

## Na Vašem spotřebiči máte k dispozici 9 funkcí vaření:



**SVĚTLO V TORUBĚ:** Samostatné zapínání světla v troubě, které je možné zapnout i v době, kdy je trouba vypnutá.



**KONVENČNÍ TORUBA** Tato metoda pečení odpovídá tradičnímu pečení, kdy teplo přichází z horního i dolního tělesa. Tato funkce je vhodná pro pečení pouze na jednom roštu.



**PLNÝ GRIL:** Tato metoda pečení využívá vnitřních i vnějších částí horního tělesa, které směřuje teplo dolů na potraviny. Tato funkce je vhodná k opékání středně velkých a velkých porcí uzenin, slaniny, steaků, ryb, atd. Ideální nastavení ovládacího knoflíku termostatu je 200°C.



**HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ A GRIL:** Tato metoda využívá vrchní těleso a větrák, který napomáhá rychlé cirkulaci

tepla. Tato funkce je vhodná pro rychlé zhnědnutí a uzavření šťávy např. ve steacích, hamburgerech, zelenině, atd.



**HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ A SPODNÍ TĚLESO:** Tato metoda využívá spodní těleso a větrák, který napomáhá cirkulaci tepla. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a zavařování.



**HORKOVZDUŠNÁ TROUBA:** Tato metoda používá kruhové těleso a teplo je rozváděno větrákem. Jedná se o rychlou a úspornou metodu pečení. Horkovzdušná trouba umožňuje současné pečení na různých roštích a zamezuje přenášení vůní a chutí z jednoho jídla na druhé.



**REŽIM ROZMRAZOVÁNÍ:** Větrák je v provozu, ale tělesa nikoli, což snižuje čas rozmrazování některých jídel. Čas, potřebný k rozmražení potravin, závisí na teplotě v místnosti, množství a typu potravin. Vždy se podívejte na instrukce pro rozmražení na obalu potravin.

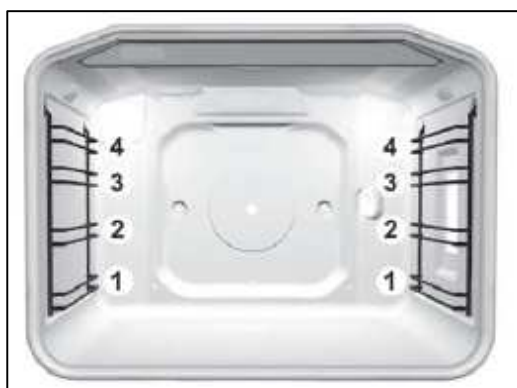


**PIZZA FUNKCE:** Tato metoda využívá spodního topného tělesa a ventilátoru, přičemž teplo je přivedeno do trouby prostřednictvím ventilátoru.



**SPODNÍ TĚLESO/AQUA CLEAN:** Pracuje pouze spodní topné těleso, které můžete využít také na čištění trouby (viz v sekci "Čištění a údržba").

## Boční mřížky



- Boční mřížky jsou vyjímatelné pro snadné čištění.

## Používání grilu

Funkci grilu nastavíte knoflíkem pro výběr programu pečení. Doporučujeme zapnout gril 5 minut předtím, než dáte jídlo do trouby.

**DŮLEŽITÉ:** Při funkci grilu se ujistěte, že jsou dveře trouby zavřené.



**PLNÝ GRIL:** Tato metoda pečení využívá vnitřních i vnějších částí topného tělesa, které směřují teplo na směr dolů, na jídlo, které pečete. Tato funkce je vhodná pro úpravu středních až velkých porcí masa. Ideálně funkci používejte při nastavení na 200°C.



**NEZAPOMEŇTE:** Při používání funkce grilu je důležité, aby uvnitř trouby byl umístěn plech pro odkapávání, aby šťáva neodkapávala přímo a dno trouby.

- Umístěte plech pro odkapávání na nejnižší stupeň trouby.

### **Pokyny pro vaření**



- Ohledně času a teploty vaření se podívejte na instrukce, udané výrobcem na obalech daných potravin. Jakmile se seznámíte s provozem svého spotřebiče, je možno nastavovat teploty a časy s ohledem na vaše osobní chutě.
- Před vařením se ujistěte, že jsou mražené pokrmy zcela rozmrzlé. Toto neprovádějte, pokud je na potravině napsáno „vařte zmražené“.
- Trouby byste měli předeřhřát a neumisťovat do ní žádné potraviny, dokud teplota nebude dokonale předeřhřána.
- Před pečením zkontrolujte, zda je z trouby odstraněno veškeré příslušenství, které není pro pečení nezbytné.
- Umístěte pečicí rošty do středu trouby a ponechejte mezi pečicími nádobami mezery, které umožní cirkulaci vzduchu.
- Snažte se co nejméně otevírat dveře trouby, když kontrolujete pokrmy.

## Upozornění


- Při používání grilu nebo jiné funkce pečení nechávejte dveře trouby zavřené.
- Při vaření nikdy neumísťujte nádoby přímo na dno trouby. Vždy je dávejte na dodané rošty.
- Topná tělesa a další vnitřní součásti trouby se během jejího provozu extrémně zahřejí. Dbejte proto na to, abyste se jich při manipulaci s jídlem nedotkli.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání dveří si dejte pozor na to, abyste se nepopálili o páru a horké části trouby.
- **DŮLEŽITÉ:** V případě požáru uzavřete hlavní ventil přívodu plynu a přerušte přívod elektriny ke spotřebiči. **NIKDY** nehaste hořící olej vodou.

## Tabulka pečení

### Příprava pečiva



Typ pečiva	Pozice plechu (ode dna trouby)	Teplota (°C) 	Pozice plechu (ode dna trouby)	Teplota (°C) 	Doba pečení (min)
Sladké pečivo					
Koláč (kruhový tvar)	1	160-170	1	150-160	50-70
Koláč (obdélníkový tvar)	1	160-170	1	150-160	55-70
Koláč dělaný na plechu	1	160-170	2	150-160	45-60
Sýrový koláč	1	170-180	2	150-160	65-85
Ovocný koláč	1	180-190	2	160-170	50-70
Ovocný koláč s polevou	1	170-180	2	160-170	60-70
Piškotový koláč	1	170-180	2	150-160	30-40
Koláč s polevou	2	180-190	2	160-170	25-35
Třešňový koláč	2	180-	2	150-	35-60

		200		160	
Roláda z piškotového těsta	2	180-190	2	160-170	15-25
Koláč z kynutého těsta	2	160-170	2	150-160	25-35
Kynuté těsto	2	180-200	2	160-170	35-50
Vánoční cukroví	2	170-180	2	150-160	45-70
Jablečný koláč	2	180-200	2	170-180	40-60
Koblížky	1	170-180	2	150-160	40-55
<b>Jednohubky</b>					
Lotrinský quiche	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza	2	210-230	2	190-210	25-45
Chleba	2	190-210	2	170-180	50-60
Buchty	2	200-220	2	180-190	30-40
Sušenky	2	160-170	2	150-160	15-25
Pusinky	2	160-170	2	150-160	15-28
Jednohubky z kynutého těsta	2	180-190	2	170-180	20-35
Lehké pečivo	2	190-200	2	170-180	20-30
Plněné pečivo	2	180-190	2	180-190	25-45
<b>Nákypy</b>					
Bohatý nákyp	1	190-200	2	180-190	35-50
Čerstvý sýrový nákyp	1	190-200	2	180-190	40-50
<b>Zmražené pečivo</b>					
Jablečný, sýrový koláč	2	180-200	2	170-180	50-70
Sýrový koláč	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Krokety	2	200-220	2	170-180	20-35

<b>Typ pečiva</b>	<b>Pozice plechu (ode dna trouby)</b>	<b>Teplota (°C)</b> 	<b>Pečení (min)</b>
Sýrový koláč (750g)	2	150-160	65-80

Pizza	2	200-210	15-20
Lotrinský quiche	2	180-200	35-40
Jablečný koláč s polevou (kynuté těsto)	2	150-160	35-40
Ovocný koláč	2	150-160	45-55



## Pečení masa

<i>Typ masa</i>	<i>Váha (g)</i>	<i>Pozice plechu (ode dna trouby)</i>	<i>Teplota (°C)</i> 	<i>Pozice plechu (ode dna trouby)</i>	<i>Teplota (°C)</i> 	<i>Doba pečení (min)</i>
<b>Hovězí</b>						
Hovězí roštěná	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Hovězí roštěná	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rostbíf, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rostbíf, well done	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
<b>Vepřové</b>						
Vepřová roštěná	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Vepřový bok	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Vepřový bok	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Plec	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Vepřová roláda	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotleta	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Mleté maso vepřové	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
<b>Telecí</b>						
Telecí roláda	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Telecí pečeně	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Jehněčí</b>						
Jehněčí ledvinky	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Skopové ledvinky	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Zvěřina</b>						
Králičí ledvinky	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Jelení kýta	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Kýta z divokého kance	1500	2	190-200	2	170-180	100-120

<b>Drůbež</b>						
Kuře – celé	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kuře	1500	2	190-200	2	180-190	70-90

Kachna	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Krocán	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Ryby</b>						
Ryba – celá	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Rybí nákyp	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

## Grilování

<i>Typ jídla</i>	<i>Váha (g)</i>	<i>Pozice plechu (ode dna trouby)</i>	<i>Teplota (°C)</i> 	<i>Teplota (°C)</i> 	<i>Doba pečení (min)</i>
<b>Maso a klobásy</b>					
4 hovězí žebírka	180g/kus	4	Záleží na typu	-	14-16
4 hovězí žebírka – medium	180g/kus	4	Záleží na typu	-	16-20
4 hovězí žebírka – well done	180g/kus	4	Záleží na typu	-	18-21
4 kotlety	180g/kus	4	Záleží na typu	-	20-24
4 telecí steaky	180g/kus	4	Záleží na typu	-	19-22
6 jehněčí kotlety	100g/kus	4	Záleží na typu	-	15-19
8 klobás	100g/kus	4	Záleží na typu	-	11-14
½ kuřete	600g	2	Záleží na typu	180-190	25 (1 strana) 20 (2. strana)
<b>Ryby</b>					
Losové plátky	600	3	Záleží na typu	-	19-22
4 pstruzi	200g/kus	2	Záleží na typu	170-180	45-50
<b>Chléb</b>					
6 plátky bílého chleba	/	4	Záleží na typu	-	1.5-3
Sandwich	/	4	Záleží na typu	-	3.5-7
<b>Maso/drůbež</b>					
Kachna	2000	2	210	150-170	80-100
Kuře	1500	2	210-220	160-170	60-85
Vepřová pečeně	1500	2	-	150-	90-120

				160	
Vepřová plec	1500	2	-	150-160	120-160
Vepřová kýta	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbíf	1500	2	-	170-180	40-80
<b>Gratinovaná zelenina</b>					
Květák/kapusta	750	2	-	210-230	15-25
Chřest	750	2	-	210-230	15-25

***Nastavení teploty se může lišit dle typu, tloušťky a kvality připravovaného jídla.***

## **Čištění a údržba**



***Čištění lze provádět, pouze když je trouba vychladlá.***

***Před zahájením vlastního čištění nejprve odpojte spotřebič od elektrické energie.***

- Trouba by před prvním použitím a po každém dalším použití měla být vyčištěna. To zabrání připečení zbytků potravin na vnitřní plochu trouby. Pokud zbytky potravin několikrát pečete, je daleko těžší je odstranit.
- **Nikdy** nečistěte povrch trouby párou.
- Vnitřní prostor trouby by měl být čištěn výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím houby nebo jemné tkaniny. Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou poškrábat.
- Pokud se objeví na spodní straně vnitřku trouby skvrny, pochází z potřísnění jídlem a objevují se v průběhu procesu pečení. Jde pravděpodobně o důsledek toho, že je jídlo pečeno za příliš vysoké teploty nebo v příliš malé nádobě.
- Měli byste nastavit teplotu pečení a funkci, která je vhodná pro daný typ jídla. Měli byste se rovněž ujistit, že je jídlo v adekvátně velké nádobě, a že je nádoba pro odkapávání na svém místě.
- Vnější součásti trouby by měly být čištěny výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím houby nebo jemné tkaniny. Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou poškrábat.

- Doporučujeme, abyste nerezové plochy spotřebiče pravidelně ošetřovali vhodným čisticím prostředkem na nerezové plochy.
- Pokud používáte nějaký čisticí prostředek pro trouby, zkontrolujte, zda jej jeho výrobce doporučuje pro váš spotřebič.
- **Jakékoli poškození, které způsobí čisticí prostředky nebude opraveno společností Baumatic zdarma, a to ani pokud bude spotřebič v záruční době.**

### Čištění povrchu sklokeramické desky

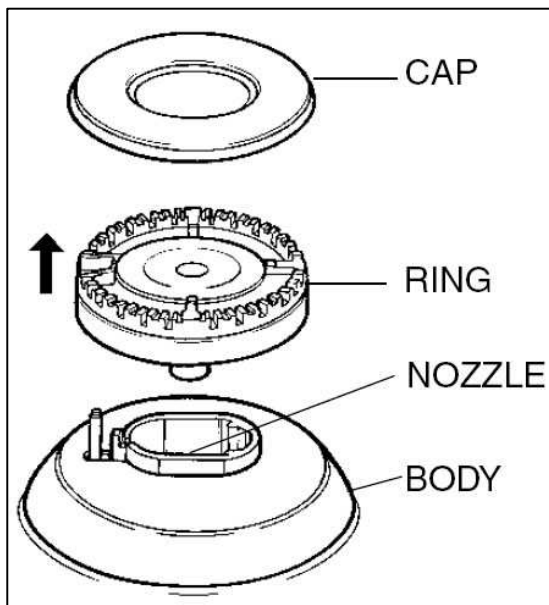
- Sejměte z desky podstavce pro hrnce a umístěte je do horké mýdlové vody. Před navrácením na původní místo je omyjte a usušte.

### Po každém použití

- Očistěte spotřebič pomocí navlhčené látky a malého množství tekutého mycího prostředku.
- Osušte spotřebič otřením jeho povrchu čistou látkou.

### Čištění hořáků

- Plynové hořáky by měly být čištěny pravidelně.



- Kryty hořáků a rozprostírače plamene sejměte z desky a vložte je do horké mýdlové vody. Před jejich vyjmutím se ujistěte, že jsou skutečně čisté.
- Tělo hořáku u trysek musí být vždy čisté.
- Suché součástky hořáků navraťte na jejich původní místo.

## Čištění trouby

- Vnitřek trouby je z lehce čistitelného smaltu. Na větší nečistoty uvnitř trouby použijte speciální přípravek pro jejich odstranění. Při použití čisticího prostředku buďte opatrní a držte se pokynů výrobce.

**Upozornění: K čištění trouby nepoužívejte páru.  
Vždy před začátkem čištění se ujistěte, že je trouba vychladlá.**

### Čisticí funkce Aqua clean



- Doporučujeme trouby čistit pravidelně, v ideálním případě po každém použití.
- Knoflíkem pro nastavení pečicího programu nastavíte troubu na čisticí funkci Aqua Clean.
- Užitím knoflíku pro ovládání termostatu nastavíte teplotu na 70°C.
- Do trouby vložíte pečicí plech s 0.6 litru vody. Plech dáte na nejnižší pozici bočních mřížek. Zavřete dvířka trouby a nechte program běžet přibližně půl hodiny.
- Po 30 minutách budou napečené zbytky jídel rozměklé a Vy je tak budete moci snadněji odstranit. K tomu postačí navlhčený kus látky.

### Vyjmutí bočních dvířek

**Pro snadnější čištění vnitřku trouby můžou být boční mřížky vyjmuty.**



- Chyťte mřížku za její spodní část **(1)** a zvedejte směrem do středu trouby.
- V horní části **(2)** vyjměte mřížku s dírek, kde je fixována.
- Mřížku vyčistěte v horké mýdlové vodě.
- K nainstalování bočních mřížek je opět uchyťte v horní části trouby do dírek, které je fixují a stlačte směrem dolů.

## Výměna žárovky uvnitř trouby



**DŮLEŽITÉ:** *Trouba musí být odpojena od zdroje elektrické energie ještě před tím, než budete žárovku vyměňovat nebo ji vyndávat.*



- Při výměně žárovky u zadního světla odšroubujte skleněný kryt otáčením proti směru hodinových ručiček.
- Při výměně žárovky u bočního světla použijte šroubovák k vyjmutí krytu žárovky. Následně vyjměte samotnou žárovku.
- Vložte novou žárovky 25 W/300°C.
- **Nepoužívejte jiný typ žárovky.**
- Našroubujte kryt žárovky zpět do původní polohy.

## Vyjmutí dveří trouby při jejím čištění

- Vyjmutí dveří Vám umožní snadnější vyčištění trouby.

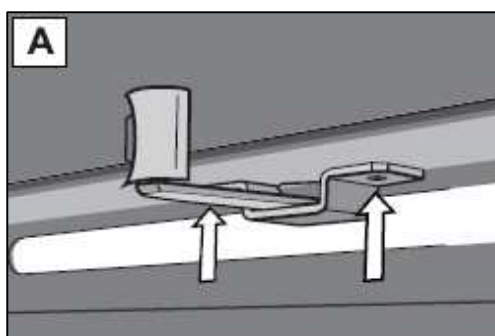


- Zcela otevřete dveře a přetočte fixační klipsu tak, jak je to znázorněno na obrázku.

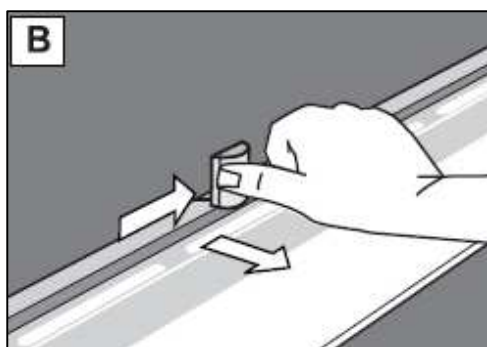
- Pomalu přivřete dveře, aby se fixační klipsy nevrátily na své původní místo. Při rozvoru 15° dveře jemně táhněte směrem nahoru, aby se uvolnily z pantů.
- Pro zpětné namontování dveří je nasadte do pantů při rozvoru 15°. Po zapadnutí do pantů dveře plně otevřete a fixační klipsy navraťte do jejich původní polohy.
- Pokud dveře nepůjdou správně otevřít a zavřít, ujistěte se, že jsou dobře usazeny v pantech.

## Instalace bezpečnostního zámku dveří

***Do tohoto spotřebiče můžete instalovat bezpečnostní zámek dveří, aby nedošlo k nežádoucímu otevření např. malými dětmi.***



- Bezpečnostní zámek instalujte pod ovládací panel tak, jak je to znázorněno na obrázku A.
- Při uchycení pantů, by měla být zarážka viditelná nad dveřmi trouby.



- Bezpečnostní zámek uvedete do chodu otočením na pravou stranu při lehkém otevření dveří.
- Jakmile se dveře vrátí do zavřené pozice, bezpečnostní zámek dveří se zaklapne do své původní pozice.

## Instalace



**Instalace musí být provedena příslušně kvalifikovanou osobou v souladu s platnými verzemi následujících předpisů.**

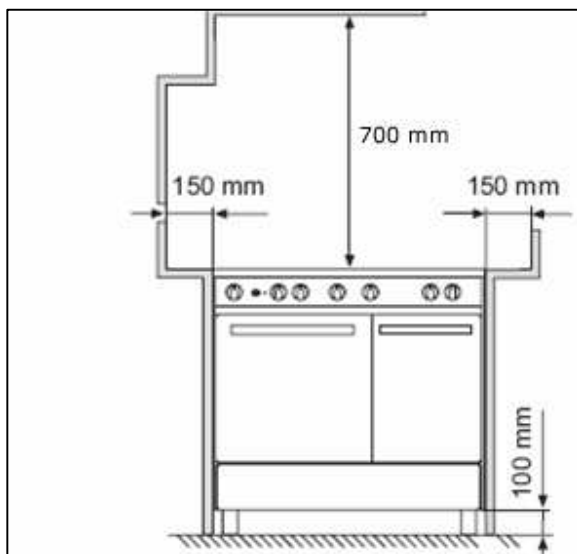
- **Předpisy příslušné země a bezpečnostní normy jejich evropských náhrad.**
- **Stavební předpisy**
- **Stavební normy**
- **IEE předpisy týkající se elektrické instalace.**
- **Předpisy o elektrické energii při práci.**
- **Předpisy týkající se bezpečnosti při práci s plynem (instalace a používání).**

## Umístění



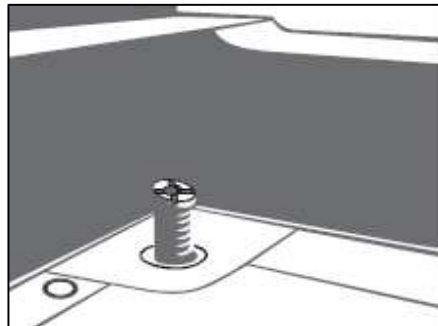
**Přilehlý nábytek a všechny materiály použité při instalaci musí odolávat při použití tohoto zařízení minimálně teplotě zvýšené o 85°C nad teplotu okolního prostředí místnosti, ve které je spotřebič umístěn.**

- Váš spotřebič je těžký, musíte být proto při manipulaci s ním a jeho umisťování opatrní.
- **Nepokoušejte se** spotřebič tahat za dveře, madlo nebo ovládací panel.



**Ačkoli se spotřebič na obrázku můžou lišit, požadavky spotřebiče, které jsou na obrázku znázorněny, musí být dodrženy.**

- **DŮLEŽITÉ:** Nelze ho instalovat na konec kuchyňské linky, kde by skříňka byla v pravém úhlu ke dveřím vaříče.
- Zeď za vaříčem a materiály 450 mm nad a vedle spotřebiče musejí být nehořlavé a s pokud možno lehce čistitelnými povrchy, například kachličky.
- Jakákoli jiná horní plocha se musí nacházet minimálně **700mm** nad nejvyšším bodem varné desky.
- Baumatic nedoporučuje, aby byl spotřebič umístěn pod skříňky na stěně, protože pára a teplo ze spotřebiče by mohly tyto skříňky nebo jejich obsah poškodit.
- Vaříč může být umístěn do kuchyně nebo obytného pokoje, ne však do koupelny. **Vaříč nesmí být umístěn do pokoje menšího než 20 m<sup>3</sup>.**



- Na přední levé a pravé straně sporáku jsou nastavitelné šrouby, kterými můžete spravit případné nerovnosti povrchu.
- Pokud i přesto není možné spotřebič vyrovnat, použijte nastavitelné nožičky, které musíte do spodní části sporáku našroubovat.

### **Požadavky na větrání**

- Místnost, ve které bude spotřebič používán musí mít otevírací okna nebo jiný způsob větrání.

- Pokud se spotřebič bude nacházet v místnosti o velikosti 5 až 10m<sup>3</sup>, je zapotřebí, aby větrací otvor místnosti byl minimálně o velikosti 50cm<sup>2</sup>. Pokud tomu tak nebude, stačí otevřít dveře, které vedou přímo ven.
- V případě místnosti menší než 5m<sup>3</sup>, je zapotřebí větrací otvor o velikosti 100cm<sup>2</sup>.
- Ujistěte se, že místnost, kde se spotřebič nachází, je dobře ventilovaná. Buď prostřednictvím větracích otvorů, nebo mechanické ventilace (odsavače par).
- Ujistěte se, že plochy sousedící s tímto spotřebičem jsou odolné teple, páře a vlhkosti.
- Mějte na paměti, že množství vzduchu pro spalování nesmí být menší než 2m<sup>3</sup>/h na každý kW.

### Připojení k elektrické síti



***Tento spotřebič musí instalovat kvalifikovaná osoba podle platných předpisů a v souladu s pokyny Baumatic.***

Před vlastním připojením spotřebiče se ujistěte, že hodnota napájecího napětí, uvedená na typovém štítku, je v souladu s hodnotou napětí vašeho přívodu elektrické energie.

### **VAROVÁNÍ: TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO.**

- Tento spotřebič musí být zapojen do výstupu jištěného 13A umístěným na snadno přístupném místě vedle spotřebiče. Neměl by být umístěn nad spotřebičem a ne ve větší vzdálenosti než 1,25m od spotřebiče.
- Výstup musí být stále přístupný i po umístění trouby do její provozní polohy.
- Typ kabelu: H05 RRF 3 žíly x 1.5 mm<sup>2</sup>

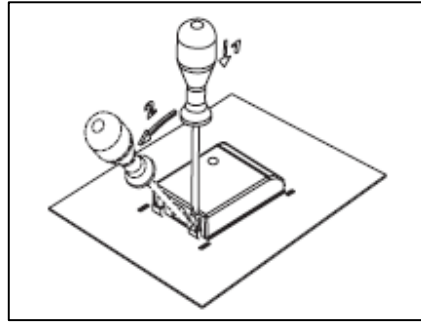
### Připojení síťového napájecího kabelu

#### **DŮLEŽITÉ**

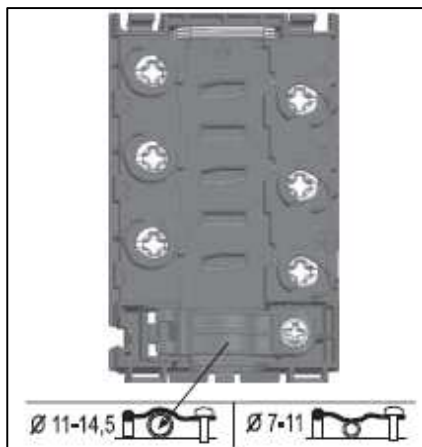
***Vodiče v síťových okruzích jsou barevné a odpovídají následujícímu předpisu:***

***Žlutozelený  
Modrý  
Hnědý***

***uzemňovací  
nulový  
pod proudem***



- Za použití šroubováku otevřete kryt konektoru na zadní straně spotřebiče. Uvolněte dva zámky umístěné na každé straně spodku konektoru.
- Přívodové kabely musí vést přes pojistné zařízení, chránící kabely před odpojením.
- Připojte spotřebič podle jedné z uvedených možností (viz obrázek). V případě rozdílného napětí musí být přemostění přemístěno!

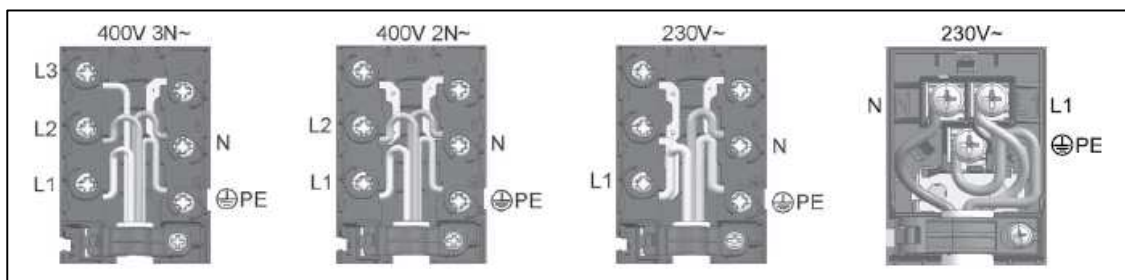


- Spojovací šrouby jsou vždy otevřené.

- Před připojením spotřebiče zkontrolujte, jestli napětí souhlasí s napětím uvedeným na výrobním štítku.

- Upevněte pozorně pojistné zařízení a

uzavřete kryt konektoru.



## Přípojka plynu



***Je nutné, aby byl spotřebič instalován kompetentní osobou v souladu s platnou verzí místních vyhlášek a bezpečnostních norem nebo jejich evropskou obdobou.***

### Důležité informace

- Tento sporák je pouze na **zemní plyn** a nemůže být použita na jiný typ plynu bez jeho modifikace.
- Přeměna na LPG nebo jiný plyn musí být provedena pouze kompetentní osobou. Pro informace ohledně použití jiných plynů prosím kontaktujte technické oddělení společnosti Baumatic.
- Sporák musí být instalován kvalifikovanou osobou v souladu s platnými předpisy bezpečnosti práce s plynem.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke zrušení platnosti záruky společnosti Baumatic a stíhání podle výše uvedených předpisů.

## **PŘEDPISY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI PŘI PRÁCI S PLYNEM (INSTALACE A POUŽÍVÁNÍ)**

***DŮLEŽITÉ: Spotřebič MUSÍ být připojen k přívodu plynu pomocí kolena 1/2 BSP, těsnění, měděného potrubí a izolačního kohoutu připevněného na snadno přístupném místě.***

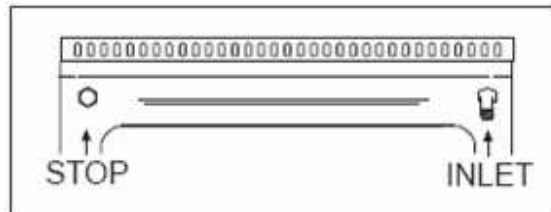
- Podle zákona musejí být veškeré plynové spotřebiče instalovány vyškolenou osobou podle aktuálního vydání **Bezpečnostních předpisů pro instalaci a používání plynu.**
- Dodržení zákona je ve vašem zájmu a v zájmu bezpečnosti.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke zrušení platnosti záruky.

## Připojení plynu



***Veškeré práce musejí provádět kvalifikovaní technici.***

- Důležité informace ohledně připojení spotřebiče nalezete na výkonnostním štítku na zadní straně sporáku.
- Mějte na paměti, že v zadní části spotřebiče, kde sporák může přijít do kontaktu s jinými předměty (měly by odolat 70°C), se mohou vyskytovat vysoké teploty.
- Tlak plynu by měl být kontrolován na středně výkonném hořáku.



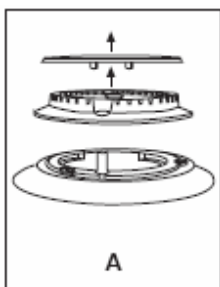
- Tento spotřebič může být připojen jak na pravé, tak na levé straně zadní části sporáku. K přehození stran sejměte zaslepovací kryt a dejte ho na opačnou stranu.
- **DŮLEŽITÉ: Na závěr proved'te test těsnosti.**

## Seřízení plynu (přeměna na LPG)

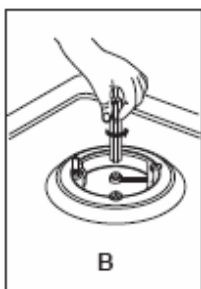


***Veškeré práce musejí provádět kvalifikovaní technici.***

***DŮLEŽITÉ: Před výměnou vstřikovačů anebo seřizováním minimálního průtoku hořáků spotřebič vždy odpojte od přívodu elektřiny.***



- Odstraňte podstavce pro hrnce, hořáky a rozprostírače plamene **(A)**.



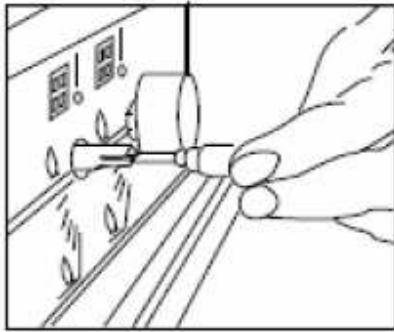
- Odšroubujte vstřikovač **(B)** a vyměňte ho za vstřikovač odpovídající dodávce viz tabulka níže).

Typ plynu		Pomocný hořák				Normální hořák		Velký hořák	
		Standardní		Rychlý		MAX	MIN	MAX	MIN
		MAX	MIN	MAX	MIN				
Zemní plyn H Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> Zemní plyn E Zemní plyn E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Zatížení (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Spotřeba (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Typ trysky (1/100mm)	77	-	78	-	104	-	129	-
	Kód trysky	162081		162082		162083		162084	
Zkapalněný plyn 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30 P=30mbar	Zatížení (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Spotřeba (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3
	Typ trysky (1/100mm)	50	24	50	24	69	26	87	33
	Kód trysky	162162		162162		162164		162165	

## Nastavení minimálního průtoku v plynových kohoutech varné desky



***Veškeré práce musejí provádět kvalifikovaní technici.***



- Zapněte hořák a nastavte knoflík do polohy minima.
  - Odstraňte knoflík z kohoutu a umístěte malý plochý šroubovák na vnější stranu kohoutu.
- 
- Uvolněte seřizovací šroub, čímž zvýšíte průtok plynu, nebo seřizovací šroub utáhněte, čímž průtok plynu snížíte.
  - Správné seřízení získáte, když má plamen délku 3 – 4 mm.
  - U butanu / propanu musí být seřizovací šroub pevně dotažen.
  - Nasadte zpět ovládací knoflík.
  - Zjistěte, zda při rychlém otočení z maximálního na minimální průtok plamen nezhasne. Pokud ano, odstraňte ovládací knoflík a proveďte další seřízení průtoku plynu, a poté proveďte stejnou zkoušku.

## **Můj spotřebič nepracuje správně**

- ***Trouba se nezapíná.***
  - \* Zkontrolujte, zda jste nastavili funkci a teplotu pečení.
  - \* Zkontrolujte, zda je na LED displeji rozsvícen symbol automatického pečení (1).
- ***Zdá se, že trouba a gril nejsou pod napětím.***
  - \* Zkontrolujte, zda je přístroj správně připojen k síťovému zdroji elektrického napětí.
  - \* Zkontrolujte, zda jsou pojistky ve funkčním stavu.
  - \* Zkontrolujte, zda byl na troubě nastaven čas a zda byl přístroj uveden do manuálního pracovního režimu.
- ***Gril funguje, ale hlavní trouba nikoli.***
  - \* Zkontrolujte, zda jste vybrali správnou funkci pečení.
- ***Gril a horní topné těleso nefungují nebo se během použití vypínají na dlouhou dobu.***
  - \* Nechte troubu alespoň dvě hodiny zchladnout. Jakmile zchladne, zkontrolujte, zda spotřebič nezačal opět správně pracovat.
- ***Mé jídlo se neohřívá správně.***
  - \* Zkontrolujte, zda jste nastavili správnou teplotu a funkci pečení pro jídlo, které pečete. Pro dosažení co nejlepšího výsledku je vhodné nastavit teplotu pečení v toleranci plus minus 10°C.
- ***Moje potraviny se nepečou rovnoměrně.***
  - \* Zkontrolujte, zda je trouba řádně nainstalována, a zda je v rovině.
  - \* Zkontrolujte, zda jsou rošty na správném místě a zda pečete při správné teplotě.

- ***Světlo v troubě nesvítí.***
- \* Nahlédněte do sekce "Výměna žárovky uvnitř trouby".
- ***V troubě se hromadí kondenzát***
- \* Pára a kondenzace jsou přirozeným důsledkem při pečení každé potraviny, která má vysoký obsah vody, jako jsou například zmrzlé pokrmy, kuřata apod.
- \* Ke kondenzaci může docházet uvnitř trouby nebo mezi skly ve dvířkách trouby. Nemusí se nutně jednat o znak toho, že trouba nefunguje správně.
- \* Nenechávejte jídlo v troubě, aby se ochladilo poté, co bylo ohřáté, a trouba byla vypnutá.
- \* Tam, kde je to praktické, používejte při ohřevu pro snížení množství vytvořené kondenzace zakrytou nádobu.



**DŮLEŽITÉ:** Jestliže váš přístroj nepracuje správně, měli byste ho odpojit od elektrického zdroje a následně kontaktovat naši servisní linku na čísle 800 185 263.

**Nesnažte se přístroj sami opravit.**

**Spotřebič musí být přístupný tak, aby technik mohl provést náležitou opravu. Jestliže nebude zajištěna dobrá přístupnost ke spotřebiči, technik opravu neprovede. V případě trvajícího požadavku na opravu ze strany zákazníka, musí být technikovi vydán písemný souhlas s opravou a v tomto případě za poškození způsobené spotřebičem instalovaným v rozporu s tímto návodem odpovídá zákazník. To se týká i situací, kdy jsou spotřebiče obloženy obkladačkami, utěsněné těsnícím materiálem nebo jsou zepředu zahrazeny dřevěnými překážkami, např. soklem. Dále také v případě, že byla provedena jakákoliv jiná instalace než podle specifikace firmy Baumatic.**

**DŮLEŽITÉ:** Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn spotřebiče, které nemají vliv na funkci spotřebiče.

**United Kingdom**

Baumatic Ltd.,  
Baumatic Buildings,  
6 Bennet Road,  
Reading, Berkshire  
RG2 0QX  
United Kingdom

**Sales Telephone**

(0118) 933 6900

**Sales Fax**

(0118) 931 0035

**Customer Care Telephone**

(0118) 933 6911

**Customer Care Fax**

(0118) 986 9124

**Spares Telephone**

(01235) 437244

**Advice Line Telephone**

(0118) 933 6933

**E-mail:**

sales@baumatic.co.uk  
customercare@baumatic.co.uk  
spares@baumatic.co.uk  
technical@baumatic.co.uk

**Website:**

www.baumatic.co.uk

**Republic of Ireland****Service Telephone**

1-890 812 724

**Spares Telephone**

091 756 771

**Czech Republic**

Baumatic CR spol s.r.o.  
Průmyslová zóna Sever 696  
460 11 Liberec 11  
Czech Republic

+420 483 577 200

www.baumatic.cz

**Slovakia**

Baumatic Slovakia, s.r.o.  
Galvániho 7/D  
Slovakia

+421 255 640 618

**Germany**

Baumatic Gmbh  
Lilienthalstrasse 1  
320 52 Herford  
Deutschland

+49 5221 694 99-0

www.baumatic.de

**Italy**

Baumatic Italia S.R.L.  
Via Galvani N.3  
35011 Campodarsego (PD)

+3904 9920 2297

www.baumatic.it

**Holland**

Baumatic Benelux B.V.  
Grindzuigerstraat 22  
1333 MS ALMERE  
Nederland

+3136 549 1555

www.baumatic.nl

