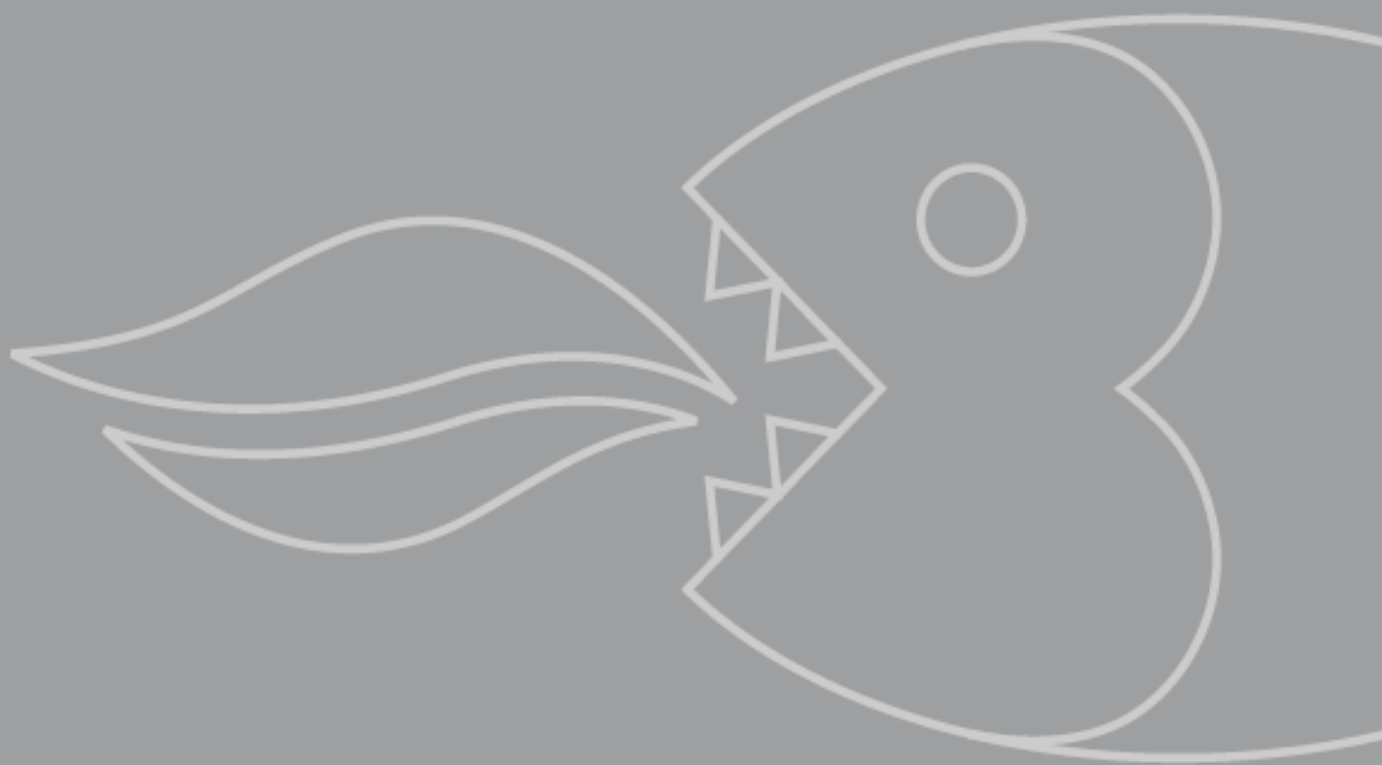


OMBRA1SS/BL/R/W
OMBRA5SS/BL/R/W
60 cm Studio Solari
multifunkční vestavná trouba
s dotykovým ovládáním

INSTRUCTION MANUAL



Baumatic®

Návod k obsluze pro Váš přístroj Baumatic

OMBRA1SS/BL/R/W **OMBRA5SS/BL/R/W**

**60 cm Studio Solari multifunkční
vestavná trouba s dotykovým ovládáním**



***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

Ochrana životního prostředí	4
Důležité bezpečnostní informace	5
Specifikace	7
Rozměry výrobku a výřezu	8
Ochlazovací ventilátor	8
Specifikace výrobku	8
Standardní příslušenství	9
Elektrické údaje	9
Hlučnost	9
Ovládací panel	10
Před prvním použitím	10
Volba jazyka	10
Nastavení času	10
Vypálení vnitřku trouby	11
Volba funkce a teploty pečení	11
Zapínání trouby	11
Volba funkce trouby	12
Nastavení teploty trouby	12
Zahájení pečení	12
Rychlé přehřátí	13
Vypnutí trouby	13
Funkce trouby	14
Zámek tlačítek	15
Hlavní nabídka (menu)	16
Nastavení sondy	17
Používání sondy a nastavení doby zahájení pečení	19
Nastavení časovače	19
Nastavení funkce zvukového signálu	19
Nastavení funkce trvání pečení (doba pečení)	20
Nastavení funkce konce pečení	21
Nastavení funkce počáteční a konečný čas	22
Recepty	23
Umístění pečicích mřížek	23
Jak zvolit přednastavený recept	23
Tabulka přednastavených receptů	24
Jak změnit přednastavený recept	25
Jak uložit změny přednastaveného receptu	25
Jak přidat vlastní recept k přednastaveným receptům	26
Obnovení osobního receptu	26
Vymazání osobního receptu	27
Průvodce	27

Nastavení	27
Pokyny pro pečení	28
Čištění a údržba	30
Vyjmutí bočních mřížek	31
Výměna žárovky v troubě	32
Odmontování dvířek trouby za účelem vyčištění	33
Instalace	34
Připojení do elektrické sítě	34
Instalace trouby do kuchyňské skříňky	35
Umístění spotřebiče	35
Požadavky na větrání	36
Můj spotřebič nefunguje správně	37
Chybové kódy	37

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 24měsíční 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**

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.*
- Materiály a použítá lepidla musí odolávat vyšším teplotám, odpovídajícím normě ČSN – EN60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedené normě se mohou zdeformovat nebo odlepit. V případě nedodržení tohoto upozornění Baumatic nenese jakoukoli odpovědnost za způsobené škody.
- 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 4 mm od spotřebiče **odpovídá vlastník spotřebiče.**
- 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

- **Neumisťujte** na dveře trouby těžké předměty a neopírejte se o dveře, jsou-li otevřené. Mohlo by dojít k poškození závěsů dveří.
- **Nenechávejte** zahřátý olej či tuk bez dozoru – nebezpečí požáru.
- **Nepokládejte** pánve či pečící plechy přímo na dno prostoru pro troubu, nebo ho vyložte hliníkovou fólií.
- **Nedovolte**, aby se součásti elektrického příslušenství nebo kabely dostaly do kontaktu s částmi spotřebiče, které se zahřívají.
- **Nepoužívejte** spotřebič k vytápění místnosti, kde se nachází, ani k sušení oděvů.
- **Neinstalujte** spotřebič do blízkosti závěsů nebo čalouněného nábytku.
- **Nesnažte se** zdvihat či posouvat pečící pomůcky pomocí dveří trouby nebo madla z důvodu rizika poškození spotřebiče nebo újmy na zdraví.

Čištění

- Čistěte troubu v pravidelných intervalech.
- Při používání i čištění spotřebiče postupujte s mimořádnou opatrností.
- **DŮLEŽITÉ:** Před zahájením čištění je nutné vypojit spotřebič ze sítě.

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.

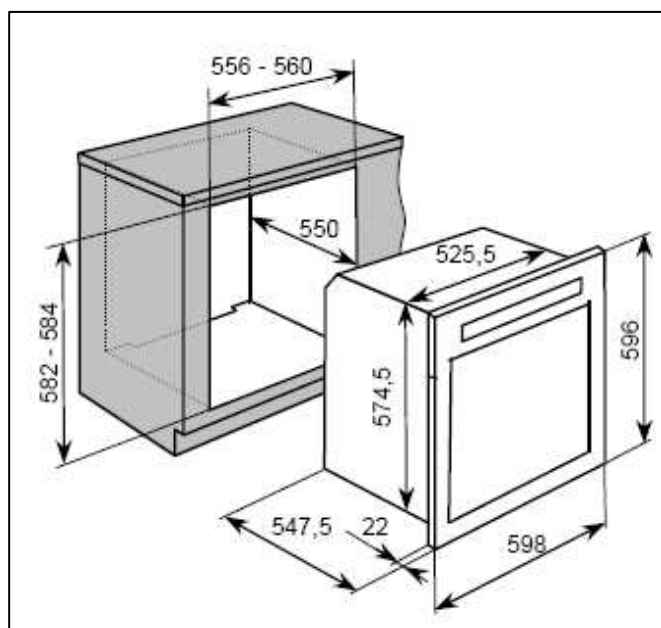
Prohlášení o shodě

Tento spotřebič je v souladu s následujícími Evropskými směrnicemi:

- 2006/95/CE Základní usnesení/ Směrnice o nízkém napětí
 - 2004/108/CE Elektromagnetická kompatibilita "EMC"
 - Nařízení č. 1935/2004/CE Tento spotřebič je vhodný pro kontakt s potravinami
- Výše zmíněné směrnice jsou v souladu s 93/68/EEC týkající se značení CE.
 - Výrobce prohlašuje, že trouba byla vyrobena za použití povolených materiálů a vyžaduje, aby spotřebič byl instalován v souladu s platnými normami. Tento spotřebič je určen pouze k používání v domácnosti, a to zkušenou osobou.

Specifikace

Rozměry výrobku a výřezu



Rozměry výrobku

Výška: 596 mm
Šířka: 598 mm
Hloubka: 547,5 mm

Rozměry výřezu

582 - 584 mm
556 - 560 mm
550 mm

Ochlazovací ventilátor

- Tangenciální ochlazovací ventilátor je umístěn uvnitř spotřebiče, kde udržuje rovnoměrně stabilní vnitřní teplotu trouby a nižší teplotu vnějšího povrchu.
- Po ukončení pečení a vypnutí trouby poběží ochlazovací ventilátor dále po určitou dobu. Tato doba bude závislá na tom, jak dlouho byla trouba zapnutá a při jak vysoké teplotě.

Specifikace výrobku

- 10 funkcí pečení
- Třída energetické účinnosti: A
- Hrubý objem trouby: 64 litrů
- Čistý objem trouby: 54 litrů
- Elektronický programátor s dotykovým ovládním
- 30 přednastavených receptů
- 10 vlastních receptů
- Otevírání dveří prostřednictvím dotykového ovládní
- Elektronicky ovládaný termostat
- Gril s termostatem
- Zámek ovládacích tlačítek
- Nerezový vnitřní povrch (**OMBRA1SS/BL/R/W**)

- Vnitřní povrch s lehce čistitelným smaltem
(OMBRA5SS/BL/R/W)
- Ochlazovací ventilátor
- Vnitřní osvětlení
- Odnímatelná dvířka s trojitým sklem
- Dvířka s bočním otvíráním
- Rámeček s povrchovou úpravou proti otiskům prstů **(pouze OMBRA1SS a OMBRA5SS)**

Standardní příslušenství

- 2 x bezpečnostní mřížky
- Vydímatelné boční mřížky
- Tříúrovňový teleskopický výsuv
- Skleněný odkapávací plech
- Teplotní sonda na maso
- Pizza kámen BPS2

Elektrické údaje

Jmenovité napětí:	220-240 V 50-60 Hz
Proudová pojistka:	20 A
Max. jmenovitý příkon:	3,1 – 3,65 kW
Elektrický přívodní kabel:	3žilný x 1,5 mm ²
Žárovka osvětlení vnitřku trouby:	25 W/300°C šroubovací mini žárovka

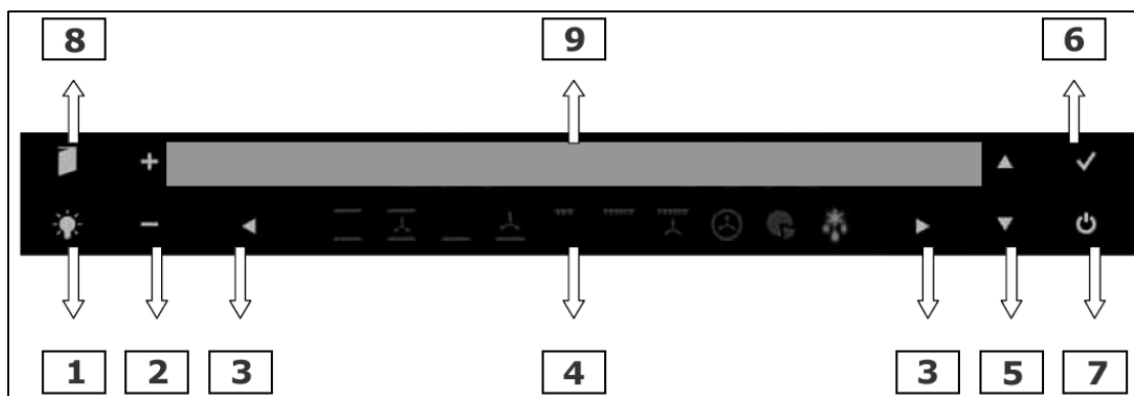
Hlučnost

55 dB

Pro budoucí použití si prosím, poznamenejte následující informace, které najdete na informačním štítku a datum prodeje, který je uveden na Vašem účtu/faktuře. Informační štítek naleznete uvnitř trouby po pravé straně.

Model
Výrobní číslo
Datum prodeje

Ovládací panel



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Tlačítko ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ světla | 5. Tlačítka LCD displeje |
| 2. Tlačítka plus a mínus | 6. Potvrzovací tlačítko |
| 3. Tlačítka volby funkcí trouby | 7. Tlačítko „ON / OFF“ (Zapnout / Vypnout) |
| 4. Kontrolky funkcí trouby | 8. Tlačítko otevírání dvířek |
| | 9. LCD displej |

Před prvním použitím

Volba jazyka

- Po prvním připojení spotřebiče k síťovému napájení se na LCD displeji **(9)** zobrazí slovo WAIT (čekaňte), dále se zobrazí identifikační informace výrobku.
- Na krátkou chvíli se spustí ventilátor chlazení a poté se vypne.
- **NEDOTÝKEJTE SE** ovládacích tlačítek, dokud se na LCD displeji nezobrazí slovo LANGUAGE (jazyk). Poté použijte tlačítka plus a mínus **(2)**, dokud se na LCD displeji nezobrazí provozní jazyk, který požadujete.
- Provozní jazyk potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka **(6)**.

Nastavení času

- Na LCD displeji se zobrazí TIME SETTING (nastavení času).
- K nastavení správného času na LCD displeji použijte tlačítka plus a mínus **(2)**.
- Čas potvrďte potvrzovacím tlačítkem **(6)**.

Vypálení vnitřku trouby

- Abyste odstranili zbytky, které mohly v troubě ulpět při výrobě, zvolte funkci horkovzdušné trouby nebo funkci konvenční trouby a nastavte termostat na nejvyšší teplotu.
- Je naprosto normální, že při tomto procesu budou vznikat pachy.
- V průběhu tohoto procesu byste měli otevřít všechna okna v místnosti.
- Po dobu tohoto procesu vypalování nedoporučujeme zůstat v místnosti, ve které proces probíhá.
- Trouba by měla být na maximální teplotu zapnuta cca 30 – 40 minut.
- Poté, co vnitřní prostor trouby vychladne, můžete ho 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 a teploty pečení

Zapínání trouby

- Stiskněte tlačítko ON/OFF **(7)**, dokud se na displeji nezobrazí slovo <<ON>>.
- Vnitřní světlo trouby se rozsvítí a na LCD displeji **(9)** se zobrazí:

← → SELECT COOKING ↓ MENU

- **DŮLEŽITÉ:** Pokud je zámek tlačítek aktivní, vypněte ho předtím, než budete pokračovat (viz „Zámek tlačítek“ na straně 15).
- Pokud do 5 minut nebude zvolena žádná možnost, trouba se automaticky vypne.

Volba funkce trouby

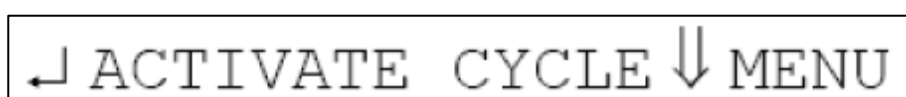
- Jakmile je trouba zapnutá, použijte tlačítka volby funkcí trouby **(3)**, abyste prošli vhodné funkce trouby.

Nastavení teploty trouby

- Každá funkce pečení má přiřazenou přednastavenou teplotu. Je však možné nastavovat teplotu trouby.
- Teplotu trouby zvýšíte nebo snížíte pomocí tlačítek plus a mínus **(2)**. Teplota se bude upravovat po 5°C.
- Teplotu můžete nastavit v rozmezí 50°C až 250°C (50°C až 200°C pro všechny funkce grilování).
- Když se na LCD displeji **(9)** zobrazí požadovaná teplota, přestaňte ovládat tlačítka plus a mínus.
- Zatímco se trouba bude vyhřívat na teplotu, kterou jste nastavili, bude blikat symbol stupňů „°“. Když tyto symboly zůstanou rozsvícené, trouba dosáhla zadané teploty.
- Do trouby byste neměli vkládat žádné potraviny, dokud spotřebič nedosáhne nastavené teploty.

Zahájení pečení

- Potvrďte funkci trouby a teplotu stisknutím potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Na LCD displeji **(9)** se zobrazí:



↵ ACTIVATE CYCLE ↓ MENU

- Pro zahájení pečení stiskněte opět potvrzovací tlačítko.
- Na LCD displeji **(9)** se zobrazí:



COOKING IN PROGRESS ↓ MENU

- Do hlavní nabídky (menu) se dostanete stisknutím některého z tlačítek LCD displeje **(5)**.

Rychlé přehřátí

Pokud nastavujete teplotu trouby vyšší než 200°, pak předpokládáme, že chcete využít funkci rychlého přehřátí trouby.

- LCD displej mezitím zobrazí:

COOKING IN PROGRESS ↓ MENU

- Stiskněte některé z tlačítek LCD displeje **(5)**.
- Projděte možnosti hlavní nabídky pomocí stejných tlačítek, dokud se na LCD displeji nezobrazí RYCHLÉ PŘEHŘÍVÁNÍ.
- Funkci rychlého přehřátí zvolíte stisknutím tlačítka plus **(2)** a poté potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Trouba poté rychle dosáhne teploty 210 - 220°. Po dosažení požadované teploty se ozve zvukový signál a LCD displej zobrazí následující:







HOT OVEN TOUCH  TO ACTIVATE COOKING





- Potraviny určené k pečení vložte do trouby a stiskněte potvrzovací tlačítko.
- Pokud během 5 minut nestisknete potvrzovací tlačítko, trouba se sama vypne.

Vypnutí trouby

- Stiskněte tlačítko ON/OFF **(7)**, na displeji se zobrazí <<OFF>> a trouba přejde do pohotovostního režimu.

Funkce trouby

Název a symbol funkce pečení	Popis funkce pečení	Min. - max. teplota uvnitř trouby	Standardní teplota uvnitř trouby
KONVENČNÍ PEČENÍ 	Tento způsob pečení umožňuje tradiční způsob pečení s ohřevem horního a dolního topného tělesa. Tato funkce je vhodná pro smažení a pečení pouze na jednom roštu.	50 – 250°C	190°C
KONVENČNÍ PEČENÍ + VENTILÁTOR: 	Tento způsob umožňuje pokrmy běžně upravovat, přičemž ohřev je zajišťován horním i dolním topným tělesem. Chodem cirkulačního ventilátoru se zajišťuje rychlé a rovnoměrné rozložení tepla. Vhodné pro lehké a jemné pečení, jako je například pečivo.	50 – 250°C	200°C
SPODNÍ TĚLESO 	Tento způsob pečení používá dolní topné těleso pro přímý ohřev potravin směrem nahoru. Funkci je vhodné využívat k pozvolné úpravě nebo k ohřevu pokrmů.	50 – 250°C	50°C
SPODNÍ TĚLESO + VENTILÁTOR 	Při tomto způsobu úpravy pokrmů se využívá pouze spodní ohřev, přičemž ventilátor zajišťuje cirkulaci tepla. Vhodné k přípravě jemných pokrmů nebo k ohřevu polotovarů. Vhodné rovněž ke sterilizaci zavařovacích sklenic.	50 – 250°C	165°C
HORKOVZDUŠNÁ TROUBA 	Tento způsob pečení používá kruhové topné těleso při současném rovnoměrném rozvádění tepla v troubě pomocí ventilátoru. Výsledkem je rychlejší a ekonomičtější proces pečení. Ventilátor umožňuje současné pečení potravin na různých plechách při zamezení přenosu vůní a chutí z jedné potravin na druhou.	50 – 250°C	165°C
PIZZA FUNKCE 	Tento způsob pečení používá spodní topné těleso a ventilátor při současném rovnoměrném rozvádění tepla v troubě pomocí ventilátoru. Tím se napodobují stejné podmínky jako u tradiční hliněné pece na dřevo.	50 – 250°C	165°C

<p>ODMRAZOVÁNÍ</p> 	<p>Ventilátor běží bez zapnutého topného tělesa s cílem zkrátit dobu rozmrazení zmraženého pokrmu. Doba potřebná k rozmrazení daného pokrmu bude záviset na teplotě místnosti, na množství a typu pokrmu. Vždy si přečtěte pokyny pro rozmrazování, uvedené na obalu pokrmu.</p>	<p>Není k dispozici</p>	<p>Není k dispozici</p>
<p>POLOVIČNÍ GRIL</p> 	<p>Tento způsob úpravy pokrmů umožňuje běžně grilovat, přičemž se využívá pouze vnitřní část horního topného tělesa, z níž se teplo šíří směrem dolů na pokrmy. Vhodné ke grilování malé porce slaniny, toastů, masa, atd.</p>	<p>50 - 200°C*</p>	<p>200°C</p>
<p>HLAVNÍ GRIL</p> 	<p>Tato metoda pečení využívá okrajových i vnitřních částí horního tělesa, které teplo směřuje dolů na potraviny. Tato funkce je vhodná pro grilování středních nebo větších porcí klobás, slaniny, steaků, ryb, apod.</p>	<p>50 - 200°C*</p>	<p>200°C</p>
<p>GRIL+ VENTILÁTOR</p> 	<p>Při tomto způsobu pečení se využívá horní topná spirála v kombinaci s ventilátorem, což napomáhá rychlé cirkulaci tepla. Tato funkce je vhodná pro rychlé zhnědnutí a uzavření šťávy např. ve steacích, hamburgerech, zelenině, atd.</p>	<p>50 - 200°C*</p>	<p>165°C</p>

* **DŮLEŽITÉ:** Všechny funkce grilování se **MUSÍ** provádět při **UZAVŘENÝCH** dvířkách. **Nenastavujte teplotu vyšší než 200°C.**

Zámek tlačítek

- Pokud jste aktivovali automatický zámek tlačítek v příslušné nabídce (viz strana 26), dojde k automatickému uzamknutí bloku tlačítek po uplynutí jedné minuty nečinnosti těchto tlačítek. Pokud máte v domě malé děti, doporučujeme aktivaci této funkce.
- Pokud neaktivujete funkci automatického zámku tlačítek, můžete ho aktivovat manuálně současným stisknutím tlačítek volby funkce pečení **(3)**.
- Na LCD displeji **(9)** se krátce zobrazí „ZÁMEK BLOKU TLAČÍTEK AKTIVOVÁN“.
- Pokud není trouba zapnutá, na LCD displeji se zobrazí symbol (π□).

- Pokud je trouba v provozu, LCD displej opět zobrazí funkci pečení a čas.
- Když je zámek tlačítek aktivní, je možné rozsvítit světlo v troubě pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí světla. Můžete také vypnout troubu pomocí tlačítka ON/OFF.
- Pokud se pokoušíte změnit jiné nastavení trouby, zatímco je zámek tlačítek aktivovaný, LCD displej zobrazí upozornění, abyste nejprve deaktivovali blok tlačítek.
- Blok tlačítek deaktivujete současným stisknutím tlačítek volby funkcí trouby.
- Na LCD displeji se zobrazí „ZÁMEK TLAČÍTEK VLOŽEN“.

Hlavní nabídka (menu)

Hlavní nabídka Vám umožňuje řídit různé speciální funkce, které maximalizují výkon Vaší trouby. Do hlavní nabídky vstoupíte následovně:

- Stiskněte tlačítko ON/OFF **(7)**, dokud se na displeji nezobrazí slovo <<ON>>.
- Vnitřní světlo trouby se rozsvítí a na LCD displeji **(9)** se zobrazí:

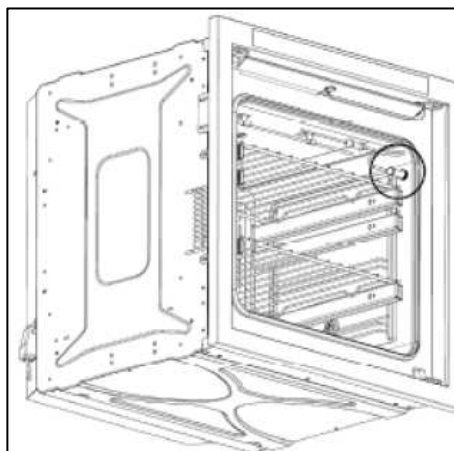


- Pro procházení možnostmi nabídky použijte tlačítka LCD displeje **(5)**. K dispozici sou následující možnosti nabídky:
 - NASTAVENÍ SONDY*
 - NASTAVENÍ ČASOVAČE
 - RECEPTY
 - VODÍTKO
 - NASTAVENÍ
- * NASTAVENÍ SONDY se zobrazí na LCD displeji pouze tehdy, pokud máte sondu připojenou k troubě.
- Stiskněte potvrzovací tlačítko **(6)** pro zvolení možnosti z nabídky, kterou si přejete.
- Na předchozí úroveň nabídky se vrátíte stisknutím obou tlačítek LCD displeje **(5)** zároveň.

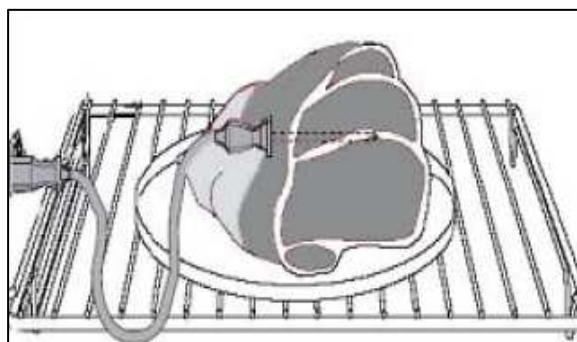
Nastavení sondy

Můžete péci Vaše oblíbené pokrmy s použitím sondy zasunuté do pokrmu. Senzor uvnitř sondy detekuje teplotu uvnitř pokrmu v průběhu jeho pečení. Indikuje, kdy bylo dosaženo nastavené vnitřní teploty a kdy je maso správně upečeno.


- Zastrčte kabel sondy do zásuvky v levém horním rohu uvnitř trouby.



- Teplotní snímač zasuňte do potraviny, kterou budete péci. Snímač bude snímat vnitřní teplotu potraviny během jejího pečení.



- **DŮLEŽITÉ: Teplotní snímač musí být plně zasunut až do středu pečené potraviny.**
- Zasuňte špičku sondy do středu potraviny, do jejího nejsilnějšího místa. V případě drůbeže to ale není střed kuřete, neboť ten je v tomto případě dutý. Sondu je nutno zasunout mezi stehno a břicho.
- Teplotní snímač se nesmí dotýkat žádných kostí, ani nesmí být zasunut do žádné tučné tkáně.
- Uzavřete dvířka trouby.
- Zvolte funkci a teplotu trouby (jak je popsáno na stranách 13-14).
- V hlavní nabídce vstupte do nabídky NASTAVENÍ SONDY.
- Teplotu jádra sondy nastavíte pomocí tlačítek plus a minus **(2)**, každým stiskem ji upravíte o 1°C.
 - Maximální teplota jádra sondy je 90°C
 - Minimální teplota jádra sondy je 40°C

- Teplota sondy se zobrazí vedle tohoto symbolu  .
- Jakmile je dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu, trouba vypne aktivní topná tělesa, ozve se zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí „PEČENÍ DOKONČENO“.
- Troubu vypnete stisknutím potvrzovacího tlačítka.
- S použitím kuchyňských rukavic opatrně vytáhněte sondu z potraviny a zkontrolujte, zda je upečena podle vaší představy.
- **DŮLEŽITÉ: Před podáváním pokrmu se ujistěte, že je důkladně propečen.**
- Pro očištění sondy použijte navlhčený hadřík.
- Můžete použít následující tabulku jako pomůcku při volbě teploty, na kterou by měla být nastavena sonda.

Skupina pokrmů	Druh pokrmu	Doporučené vnitřní teploty
Hovězí	Hovězí – hovězí pečeně/hovězí steak (zprudka opečený)	45 – 50°C
	- (středně propečený)	55 – 65°C
	- (dobře propečený)	70 – 80°C
	Hovězí pečeně	80 – 85°C
	Vařený plátek hovězího masa	90°C
Vepřové	Vepřová pečeně	80-85°C
	Vepřový hřbet	65 – 70°C
	Sekaná	85°C
Telecí	Telecí pečeně	75 – 80°C
	Nadívaná telecí hrud'	75 – 80°C
	Zadní telecí (středně propečené)	65 – 70°C
Zvěřina	Kýta ze zvěřiny	75 – 80°C
	Hřbet ze zajíce/zvěřiny	65 – 70°C
Drůbež	Kuře	85°C
	Husa	85 – 90°C
	Krůta/kachna	80 – 85°C
	Kachní prsa	70°C
Jehněčí	Jehněčí kýta (středně propečená)	55 – 65°C
	Jehněčí (dobře propečené)	75 – 80°C
Skopové	Skopová kýta (středně propečená)	75 – 80°C
	Jehněčí zadní (dobře propečené)	80°C

Chleba	Chleba	90°C
---------------	--------	------

Používání sondy a nastavení doby zahájení pečení

Je možné naprogramovat sondu a nastavit čas, kdy se má v budoucnu trouba zapnout.


- Zvolte funkci a teplotu trouby (jak je popsáno na stranách 13 - 14).
- Nastavte sondu (jak je popsáno na stránkách 16 - 17).
- V hlavní nabídce najdete možnost NASTAVENÍ ČASOVAČE a pomocí tlačítek LCD displeje projděte nabídku časovače, dokud se na LCD displeji nezobrazí KONEC PEČENÍ.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Na LCD displeji se poté zobrazí NASTAVENÍ ČASOVAČE ZAHÁJENÍ PEČENÍ.
- Čas, kdy se má trouba zapnout, nastavíte pomocí tlačítka plus **(2)**.
- Pro potvrzení času stiskněte potvrzovací tlačítko, trouba pak vstoupí do režimu odložení pečení.
- Každých 20 vteřin se na LCD displeji zobrazí TROUBA SE ZAPNE V a poté zbývající doba do zapnutí trouby.
- V nastavenou dobu se trouba zapne a upeče pokrm podle nastavení, které jste naprogramovali.
- Jakmile je dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu, trouba vypne aktivní topná tělesa, ozve se zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí „PEČENÍ DOKONČENO“.
- Troubu vypnete stisknutím potvrzovacího tlačítka.

Nastavení časovače



Nastavení funkce zvukového signálu

Tato funkce Vám umožní nastavit dobu odpočítávání. Když tato doba vyprší, zazní zvukový alarm. Dobu odpočítávání lze nastavit po zvolení funkce pečení a teploty nebo před tím.

- V hlavní nabídce najdete možnost NASTAVENÍ ČASOVAČE a pomocí tlačítek LCD displeje prolístujte nabídku, dokud se na LCD displeji nezobrazí ALARM.


- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Funkci nastavení zvukového signálu aktivujete stisknutím tlačítka plus **(2)**. Na LCD displeji se zobrazí blikající „00.00“ a symbol .
- Požadovaný čas odpočítávání nastavíte pomocí tlačítek plus a mínus.

Poznámka: Maximální doba odpočítávání, kterou je možno nastavit, je 23 hodin a 59 minut.


- Funkci odpočítávání času potvrďte potvrzovacím tlačítkem.
- Po několika vteřinách začne odpočítávání a LCD displej opět zobrazí aktuální čas, ale bude stále ukazovat symbol .
- Odpočítávání zrušíte tak, že vstoupíte do nabídky ALARM, a stisknete současně tlačítka plus a mínus **(2)**.
- Na konci odpočítávání se ozve zvukový signál a LCD displej zobrazí symbol  a blikající „00.00“.
- Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
- **DŮLEŽITÉ:** Pokud jste nastavili funkci pečení a teplotu, na konci doby odpočítávání se nevypnou. Když jste ukončili pečení, musíte troubu vypnout (viz část nazvaná „Vypnutí trouby“ na straně 12).

Nastavení funkce trvání pečení (doba pečení)

Tato funkce Vám umožní nastavit dobu odpočtu, podobně jako u funkce akustické signalizace. V tomto případě však trouba po uplynutí této doby odpočítávání nebude již dále hřát.



- Zvolte funkci a teplotu trouby (jak je popsáno na stranách 12-13).
- V hlavní nabídce najděte možnost NASTAVENÍ ČASOVAČE a pomocí tlačítek LCD displeje projděte nabídku časovače, dokud se na LCD displeji nezobrazí DOBA PEČENÍ.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Funkci nastavení zvukového signálu aktivujete stisknutím tlačítka plus **(2)**. Na LCD displeji se zobrazí blikající „00.00“ a symbol .
- Požadovaný čas odpočítávání nastavíte pomocí tlačítek plus a mínus.

Poznámka: Maximální doba odpočítávání, kterou je možno nastavit, je 10 hodin.

- Funkci odpočítávání času potvrďte potvrzovacím tlačítkem.
- Po několika vteřinách začne odpočítávání a LCD displej opět zobrazí aktuální čas, ale bude stále ukazovat symbol .
- Odpočítávání zrušíte tak, že vstoupíte do nabídky ALARM, a stisknete současně tlačítka plus a mínus **(2)**.
- Jakmile je dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu, trouba vypne aktivní topná tělesa, ozve se zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí „PEČENÍ DOKONČENO“.
- Troubu vypněte stisknutím potvrzovacího tlačítka nebo zvolte novou funkci pečení pomocí tlačítek volby funkce pečení.

Nastavení funkce konce pečení

Tato funkce je podobná funkci trvání, avšak namísto volby doby, po jejímž uplynutí se má trouba vypnout, zvolíte přesný čas, kdy se má trouba vypnout.

- Zvolte funkci a teplotu trouby (jak je popsáno na stranách 12 - 13).
- V hlavní nabídce najděte možnost NASTAVENÍ ČASOVAČE a pomocí tlačítek LCD displeje projděte nabídku časovače, dokud se na LCD displeji nezobrazí KONEC PEČENÍ.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Funkci konce pečení aktivujete stisknutím tlačítka plus **(2)**.
- Čas, kdy se má trouba vypnout, nastavíte pomocí tlačítek plus a mínus.
- Čas potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.
- Po několika vteřinách se na LCD displeji zobrazí  ACTIVATE CYCLE  MENU.
- Opět stiskněte potvrzovací tlačítko a odpočítávání začne.
- Odpočítávání zrušíte tak, že vstoupíte do nabídky PEČENÍ DOKONČENO, a opět stisknete současně tlačítka plus a mínus **(2)**.
- Jakmile je dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu, trouba vypne aktivní topná tělesa, ozve se zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí „PEČENÍ DOKONČENO“.

- Troubu vypněte stisknutím potvrzovacího tlačítka nebo zvolte novou funkci pečení pomocí tlačítek volby funkce pečení.

Nastavení funkce počáteční a konečný čas

Tato funkce Vám umožňuje nastavit čas, kdy se trouba sama zapne a čas, kdy se sama vypne.

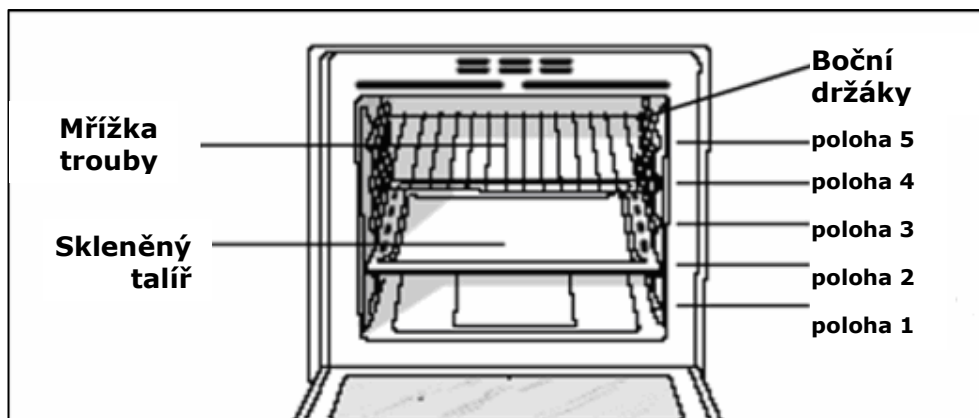
- Zvolte funkci a teplotu trouby (jak je popsáno na stranách 12 - 13).
- Nastavte funkci časového intervalu (jak je popsáno na straně 19 - 20).
- Nastavte funkci ukončení pečení (jak je popsáno na straně 20 - 21).
- Trouba vypočítá čas, kdy je potřeba zahájit pečení, aby se Váš pokrm pekl po Vámi zvolenou dobu. Trouba se spustí sama automaticky ve vypočítaný čas.
- Odpočítávání zrušíte tak, že vstoupíte do nabídky PEČENÍ DOKONČENO, a opět stisknete současně tlačítka plus a mínus **(2)**.
- Jakmile je dosaženo nastavené teploty uvnitř pokrmu, trouba vypne aktivní topná tělesa, ozve se zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí „PEČENÍ DOKONČENO“.
- Troubu vypněte stisknutím potvrzovacího tlačítka nebo zvolte novou funkci pečení pomocí tlačítek volby funkce pečení.

Recepty

Vaše trouba má přednastavené recepty, které můžete zvolit a u kterých se automaticky vybere optimální funkce trouby, teplota a čas.

Troubu můžete také naprogramovat, aby si zapamatovala Vaše vlastní recepty, a Vy jste je mohli snadno vyvolat v budoucnu.

Umístění pečicích mřížek







Jak zvolit přednastavený recept

- V hlavní nabídce najdete možnost RECEPT.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Pokud použijete tlačítka LCD displeje **(5)**, zobrazí se na displeji seznam různých potravin:
 - CHLÉB - PIZZA
 - PAŠTIKY*
 - MASO
 - RYBY
 - MOUČNÍKY
 - VAŠE VLASTNÍ RECEPTY
 - KONEC
- * Paštiky jsou pokrmy z masa nebo ryb, pečené v malých zapékacích nádobách.
- Pomocí potvrzovacího tlačítka **(6)** vyberte druh pokrmu, který si přejete.
- Každý druh pokrmu má podskupinu doporučených receptů; pomocí tlačítek LCD displeje. Když naleznete ten, který si přejete, stiskněte opět potvrzovací tlačítko **(6)** pro jeho vybrání.
- Trouba automaticky zvolí funkci pečení, teplotu a dobu pečení

(viz tabulka).

- Na konci doby přípravy receptu, trouba vypne aktivní topná tělesa, ozve se zvukový signál a na LCD displeji se zobrazí „PEČENÍ DOKONČENO“.
- Troubu vypněte stisknutím potvrzovacího tlačítka nebo zvolte novou funkci pečení pomocí tlačítek volby funkce pečení.

Tabulka přednastavených receptů

Skupiny pokrmů	Název receptu	Funkce pečení	Teplota pečení	Doba pečení*	Úroveň roštu**	Teplota sondy
Chléb/pizza 	Chutný chléb focaccia	Horkovzdušná trouba	200°C	00.30	2	-
	Chleba	Horkovzdušná trouba	180°C	00.30	2	-
	Panzerotti	NASTAVENÍ PRO PIZZU	200°C	00.20	2	-
	Pizza	NASTAVENÍ PRO PIZZU	200°C	00.20	2	-
	Chutný dort	Horkovzdušná trouba	200°C	00.20	2	-
Koláče 	Cannelloni	Horkovzdušná trouba	180°C	00.45	2	-
	Lazaně	Běžná trouba + ventilátor	160°C	00.50	2	-
	Lotrinský koláč	Horkovzdušná trouba	180°C	00.50	2	-
Maso 	Vepřová pečeně	Běžná trouba + ventilátor	170°C	01.40	2	80°C
	Hovězí pečeně	Běžná trouba + ventilátor	170°C	01.45	2	75°C
	Telecí pečeně	Běžná trouba + ventilátor	180°C	01.55	2	85°C
	Vepřová žebírka	GRIL+HORKOVZDUŠNÁ TROUBA	200°C	00.40	4	-
	Hovězí svíčková	Běžná trouba + ventilátor	200°C	00.35	2	45°C
	Pečené kuře	Běžná trouba + ventilátor	180°C	01.05	2	80°C
	Sekaná	Horkovzdušná trouba	170°C	01.20	2	70°C
	Hovězí pečeně	Horkovzdušná trouba	200°C	00.45	2	60°C
	Masové špízy	GRIL+HORKOVZDUŠNÁ TROUBA	200°C	00.20	4	-
	Pečený krocan	Běžná trouba + ventilátor	170°C	02.20	2	85°C
Ryby 	Růžička severní	Plný gril	180°C	00.25	2	-
	Losos	Běžná trouba	190°C	00.30	2	-
	Tuňák	Běžná trouba	190°C	00.35	2	-
	Pstruh	Plný gril	190°C	00.25	2	-

Moučníky						
	Jogurtové pečivo	Běžná trouba + ventilátor	170°C	00.20	2	-
	Koláč se zavařeninou	Horkovzdušná trouba	170°C	00.20	2	-
	Pěnové pečivo	Běžná trouba + ventilátor	100°C	01.20	2	-
	Vdolečky	Běžná trouba + ventilátor	190°C	00.15	2	-
	Chlebičky	Běžná trouba + ventilátor	170°C	01.40	2	-
	Nákypy	Běžná trouba + ventilátor	200°C	00.35	2	-
	Piškotové řezy	Běžná trouba + ventilátor	170°C	00.40	2	-
	Jablečný koláč	Běžná trouba + ventilátor	170°C	00.35	1	-

* Doba pečení zobrazená jako hod:min ** Polohy roštů najdete na straně 22.

Jak změnit přednastavený recept

Nastavení položky v seznamu přednastavených receptů můžete změnit podle vlastního přání.

- Zvolte přednastavený recept (viz tabulka).
- Proveďte úpravu funkce pečení, teploty a doby pečení (funkce trvání) normálním způsobem.
- Tato změna přednastaveného receptu bude jednorázová, a jakmile znovu zvolíte tento recept, obnoví se výchozí nastavení receptu.

Jak uložit změny přednastaveného receptu

Je možné trvale uložit změny, které jste provedli u přednastaveného receptu.

- V hlavní nabídce najdete možnost RECEPT.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Pomocí tlačítek LCD displeje **(5)** zvolte VAŠE RECEPTY a potvrďte potvrzovacím tlačítkem.
- Vyberte určitý přednastavený recept, který jste změnili a tyto změny uložte stisknutím potvrzovacího tlačítka.
- Když trouba ukončí ukládání, na LCD displeji se zobrazí „HOTOVO“.

Jak přidat vlastní recept k přednastaveným receptům

DŮLEŽITÉ: Aby trouba mohla vlastní recept přidat do své paměti, **MUSÍTE** zvolit funkci trouby, teplotu a dobu pečení (funkce doby).

- V hlavní nabídce najdete možnost RECEPT.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Pomocí tlačítek LCD displeje **(5)** listujte v možnostech, dokud se na LCD displeji **(9)** nezobrazí OSOBNÍ RECEPTY a poté opět stiskněte potvrzovací tlačítko.
- Pomocí tlačítek LCD displeje listujte v možnostech, dokud se na LCD displeji nezobrazí ULOŽIT CYKLUS PEČENÍ, a poté opět stiskněte potvrzovací tlačítko.
- Pomocí tlačítek plus a mínus **(2)** listujte vhodnými osobními recepty. ČÍSLO CYKLU PEČENÍ, kde uložíte osobní recept, zvolte stisknutím potvrzovacího tlačítka.
- Na LCD displeji se zobrazí slovo "PROVEDENO", poté byl osobní recept úspěšně uložen. Pokud se na LCD displeji zobrazí KONEC, to znamená, že všechna místa pro osobní recepty jsou již zaplněna.
- **Poznámka:** Doporučujeme poznamenat si podrobnosti o osobním receptu, který jste uložili a číslo cyklu pečení, které jste pro něj využili.

Obnovení osobního receptu

- V hlavní nabídce najdete možnost RECEPT.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Pomocí tlačítek LCD displeje **(5)** listujte v možnostech, dokud se na LCD displeji **(9)** nezobrazí VLASTNÍ RECEPTY a poté stiskněte potvrzovací tlačítko.
- Pomocí tlačítek LCD displeje listujte v možnostech, dokud se na LCD displeji nezobrazí ULOŽIT CYKLUS PEČENÍ, a poté opět stiskněte potvrzovací tlačítko.
- Pomocí tlačítek LCD displeje zvolte číslo cyklu pečení, který chcete využít.
- Osobní recept potvrďte stisknutím potvrzovacího tlačítka.

Vymazání osobního receptu

- V hlavní nabídce najděte možnost RECEPT.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Pomocí tlačítek LCD displeje listujte v možnostech, dokud se na LCD displeji nezobrazí VYMAZAT CYKLUS PEČENÍ, a poté stiskněte potvrzovací tlačítko.
- Pomocí tlačítek LCD displeje zvolte číslo cyklu pečení, který chcete vymazat.
- Když trouba ukončí mazání, na LCD displeji se zobrazí „HOTOVO“.

Průvodce

- V hlavní nabídce najděte možnost PRŮVODCE.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Trouba zobrazí řadu návrhů na pečení a průvodce pro používání trouby.

Nastavení

Je možné určitá nastavení na Vaší troubě uzpůsobit, tak aby co nejlépe splnila Vaše očekávání.

- V hlavní nabídce vstupte do nabídky NASTAVENÍ.
- Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Pokud použijete tlačítka LCD displeje **(5)**, na LCD displeji se zobrazí následující podnabídky:
 - JAZYK
 - NASTAVENÍ HODIN
 - NASTAVENÍ ZÁMKU BLOKU TLAČÍTEK
 - BZUČÁK
 - OSVĚTLENÍ
 - RESETOVÁNÍ
 - NASTAVENÍ
 - KONEC
- Stiskněte potvrzovací tlačítko pro vybrání té podnabídky, kterou si přejete použít.
- Jakmile vstoupíte do požadované podnabídky, uzpůsobte si nastavení pomocí tlačítek plus a minus **(2)**.

- Stiskněte potvrzovací tlačítko **(6)** pro potvrzení nastavení.

JAZYK – umožňuje Vám změnit jazyk, který používá LCD displej trouby k zobrazování textů.

NASTAVENÍ HODIN

NASTAVENÍ ČASU – nastavení denního času.

ZOBRAZENÉ HODINY – (ANO/NE) – zobrazuje hodiny na displeji.

NOČNÍ REŽIM – (ANO/NE) – možnost zvolit méně intenzivní svícení hodin během noci. Pokud je trouba během této doby zapnuta, intenzita svícení displeje je vrátí na maximum.

NASTAVENÍ ZÁMKU BLOKU TLAČÍTEK

AUTOMATICKÝ ZÁMEK BLOKU TLAČÍTEK – (ANO/NE) – Umožňuje automatickou aktivaci zámku tlačítek, pokud jsou tlačítka neaktivní po dobu 1 minuty.

BZUČÁK – (STŘEDNÍ/VYSOKÝ/NÍZKÝ/KONEC) – Umožňuje nastavení úrovně hlasitosti zvukového signálu.

OSVĚTLENÍ

AUTOMATICKÉ ZHASNUTÍ- (ANO/NE) – Umožňuje automatické zhasnutí osvětlení trouby 5 minut po jeho rozsvícení.

NASTAVENÍ RESETOVÁNÍ- Pro obnovení všech nastavení (jazyk, čas a recepty) na výchozí hodnoty dvakrát stiskněte potvrzovací tlačítko **(6)**.

KONEC- Nabídku NASTAVENÍ opustíte stisknutím potvrzovacího tlačítka.

Pokyny pro pečení

- Pokud jde o dobu a teplotu pečení, podívejte se na instrukce, udané výrobcem na obalech daných pokrmů. Jakmile se seznámíte s provozem svého spotřebiče, je možno nastavovat teploty a doby s ohledem na Vaše osobní chuťové preference.
- Jestliže používáte funkci ventilátoru trouby, měli byste dodržovat informace, uvedené na obalu pokrmu pro tento konkrétní režim pečení.
- Troubu byste měli předeřhřát a potravinu do ní neumísťovat dříve, než zůstane symbol „°“ rozsvícený. Když používáte režim ventilátoru, neměli byste volit předeřhřev; musíte ovšem prodloužit dobu pečení, uvedenou na obalu potraviny, nejméně o 10 minut.

- **DŮLEŽITÉ:** Před pečením troubu předejte nehledě na to, zda používáte horkovzdušné pečení.
- Pokud není na balení pokrmu návod k přípravě v režimu horkovzdušné trouby, snižte dobu a teplotu pečení o 10% od hodnot uvedených pro konveční režim pečení.
- Před pečením se ujistěte, že jsou zmražené pokrmy zcela rozmražené. Toto nedodržujte, pokud je na obalu pokrmu uvedeno „před pečením nerozmrazovat“.
- Před vlastním pečením zkontrolujte, zda nezůstalo v troubě nepotřebné příslušenství.
- Umístěte pečicí rošty do středu trouby a ponechejte mezi nimi takové mezery, které umožní cirkulaci vzduchu.
- Když kontrolujete pokrmy, snažte se co nejméně otevírat dvířka trouby.
- V průběhu pečení bude světlo v troubě svítit.

Upozornění

- Při používání **kterékoli** z funkcí pečení, **včetně** funkcí grilování, mějte dvířka trouby zavřená.
- Pro zakrytí skleněného talíře nepoužívejte alobal, ani neohřívejte potraviny v něm zabalené při funkci grilování. Vysoká tepelná odrazivost alobalu by mohla poškodit topné těleso grilování.
- Dno trouby byste rovněž neměli pokrývat alobalem.
- Při pečení nikdy neumísťujte nádoby přímo na dno trouby. Vždy je pokládejte na dodané rošty.
- Topná tělesa pro grilování a další vnitřní součásti trouby se během jejího provozu extrémně zahřejí. Zamezte proto nechtěnému dotyku s těmito částmi při manipulaci s potravinou, kterou grilujete.
- **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání dvířek si dejte pozor na to, abyste se nepopálili o horké části trouby nebo o páru.
- **Varování:** Přístupné části se při provozu trouby stávají horkými. Když je trouba v provozu, udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby.
- Držák skleněného talíře může být použit pouze k přemísťování talíře, **NIKOLIV** k jeho vyjímání z trouby. Pro vyjímání skleněného talíře používejte **VŽDY** kuchyňskou chňapku.

- Je-li zařízení v činnosti, je držák odkapávacího plechu nutno vyjmout.

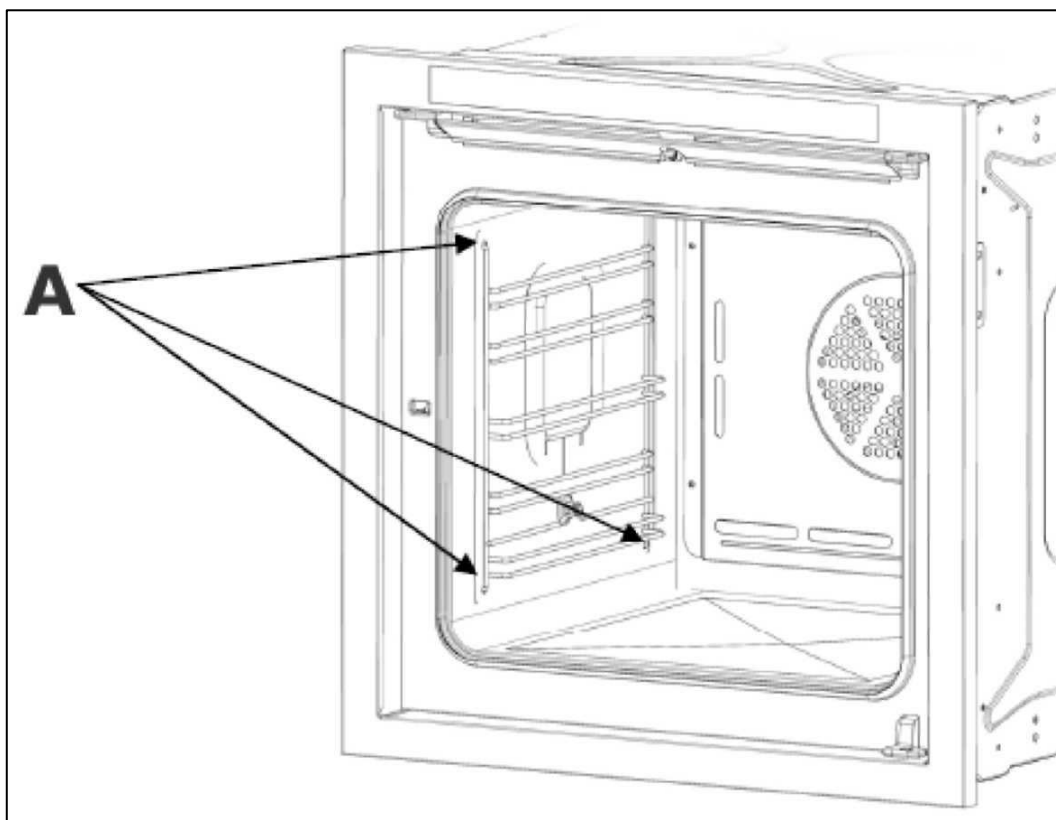
Čištění a údržba



Čištění musí být prováděno, pouze pokud je trouba chladná. Přístroj by měl být před započetím jakéhokoli čištění odpojen ze síťového napájení.

- Trouba by před prvním použitím a po každém dalším použití měla být vždy pečlivě vyčištěna. Tím zabráníte připečení zbytků jídel na interiér trouby. Po několikerém připečení zbytků bude daleko složitější je odstranit.
- Povrchy trouby **nikdy** nečistěte parou.
- Vnitřní prostor trouby by měl být čištěn výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím buď houby, nebo jemné tkaniny. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud se objeví na spodní straně vnitřku trouby skvrny, pocházejí od rozstříknutého pokrmu nebo od vystříknutého pokrmu, k čemuž dochází v průběhu procesu pečení. Jde pravděpodobně o důsledek toho, že je jídlo pečeno buď při příliš vysoké teplotě, nebo v příliš malé nádobě.
- Zvolte si teplotu pečení, která je pro daný pokrm vhodná. Měli byste se rovněž ujistit, že je jídlo v dostatečně velké nádobě, a že je nádoba pro odkapávání na svém místě.
- 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.
- Pokud na Vašem zařízení používáte určitý druh čisticího prostředku na čištění trub, musíte u výrobce čisticího prostředku ověřit, zda je vhodný pro použití u Vašeho zařízení.
- **Poškození, které je způsobeno na přístroji čisticím prostředkem, nebude firmou Baumatic opraveno zdarma, i když je zařízení v záruční lhůtě.**

Vyjmutí bočních mřížek



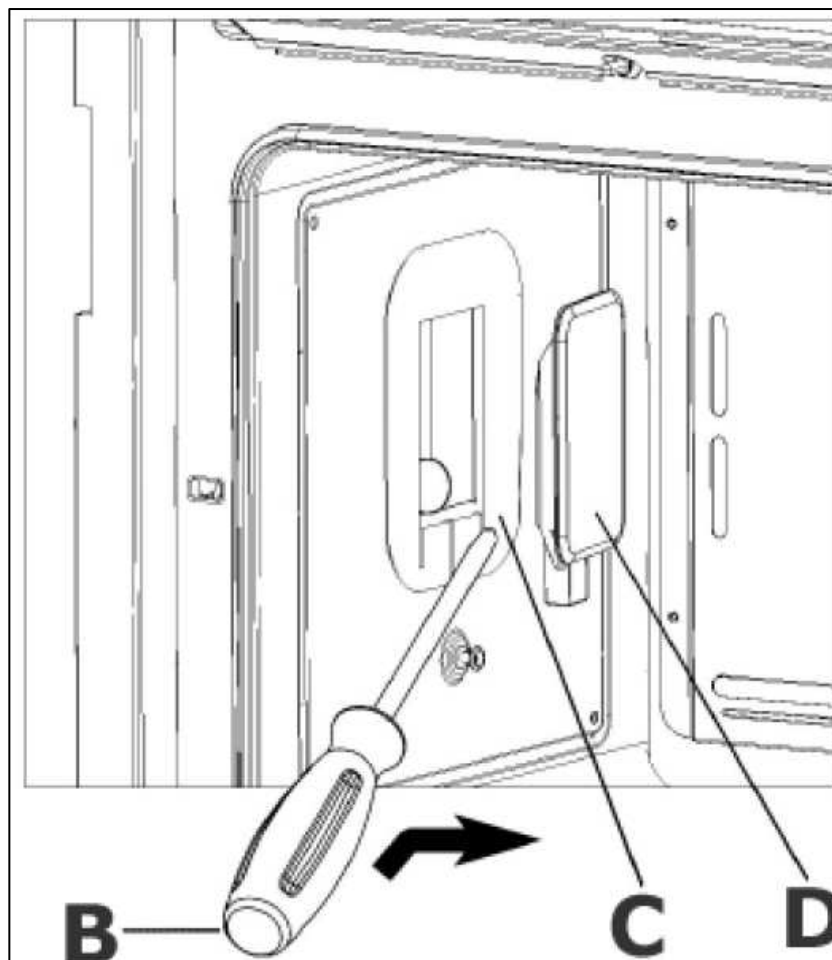
K řádnému čištění vnitřku trouby je nutné vyjmout veškeré vybavení trouby, včetně bočních mřížek. Boční mřížky vyjměte následovně:

- Zevnitř trouby vyndejte rošty a skleněný talíř.
- Odhákněte jednotlivé boční držáky **(A)** ze středových šroubů umístěných na stranách uvnitř trouby a boční držáky vytáhněte.
- Pro opětovné sestavení bočních mřížek zavěste jejich horní podpěry do příslušných otvorů uvnitř trouby. Poté opět zahákněte boční držáky na středové šrouby umístěné na stranách uvnitř trouby.

Výměna žárovky v troubě



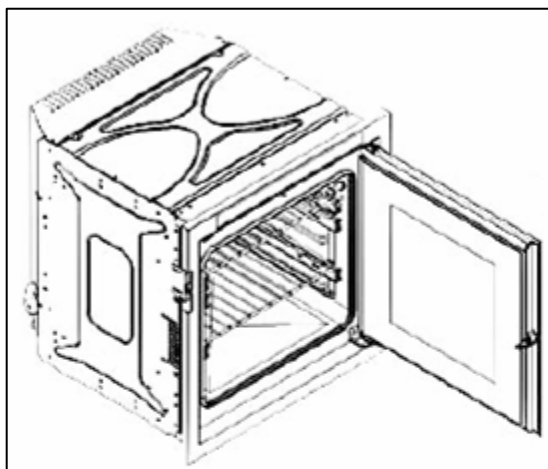
DŮLEŽITÉ: Trouba musí být odpojena od zdroje elektrické energie předtím, než budete žárovku vyjímat nebo vyměňovat.



- Vyjměte všechny rošty, plech na odkapávání a postranní mřížky, které jsou na stejné straně jako žárovka.
- Pomocí šroubováku (**B**) odstraňte kryt světla (**D**).
- Odšroubujte žárovku (**C**) proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji z objímky.
- Zašroubujte novou mini žárovku 25 W/300°C, typ E14.
- **Nepoužívejte** jiný typ žárovky.
- Vraťte kryt žárovky zpět na jeho místo.

Odmontování dvířek trouby za účelem vyčištění

Pro usnadnění čistění vnitřku trouby a jejího vnějšího rámu je možné demontovat dvířka.



- Pro otevření dvířek trouby stiskněte tlačítko otevírání dvířek **(8)**.

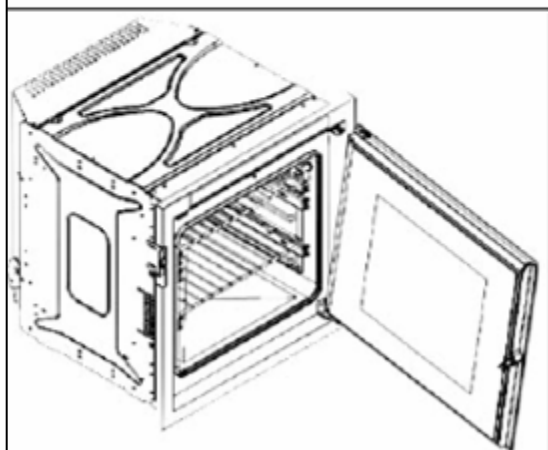


Poloha uvolnění

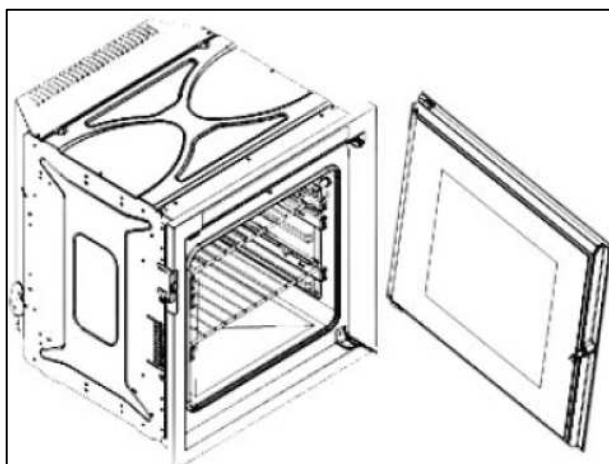


Poloha zablokování

- Stiskněte kolíček pod závěsem dvířek do polohy uvolnění (viz obrázek).



- Uvolněte dvířka trouby z horního závěsného čepu.



- Uvolněte dvířka trouby z dolního závěsného čepu.

- **Upozornění:** Při tomto buďte opatrní, neboť vnitřní hrany dvířek mohou být ostré.
- **DŮLEŽITÉ:** Ujistěte se, že jsou dvířka vždy podepřena, a že je pro potřeby čištění pokládáte na měkký odkládací materiál.
- Dvířka trouby a sklo v nich by měly být čištěny výhradně vlhkým hadříkem a malým množstvím čisticího prostředku. Hadřík se **NESMÍ** před použitím dostat do kontaktu s jakoukoli chemikálií nebo čisticím prostředkem.
- Nasazení dvířek provádějte podle stejné procedury, ale v opačném pořadí.
- **DŮLEŽITÉ:** Kolíček musíte přesunout zpět do polohy zablokování.
- **Dvířka nikdy neponořujte do vody.**

Instalace



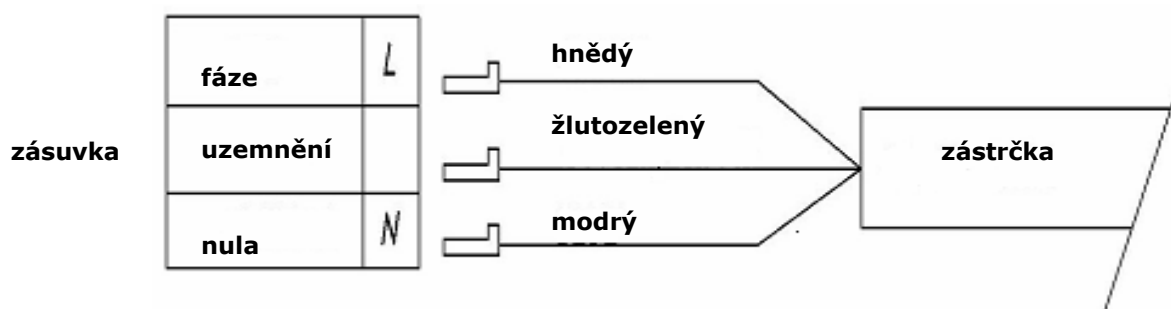
Instalace musí být provedena příslušně kvalifikovanou osobou v souladu s platnými verzemi následujících předpisů.

- Příslušné předpisy a Bezpečnostní normy nebo jejich Evropské normy, které je nahrazují.
- Stavební předpisy.
- Předpisy pro elektrické instalace.
- Předpisy o elektrické energii při práci.

Připojení do elektrické sítě

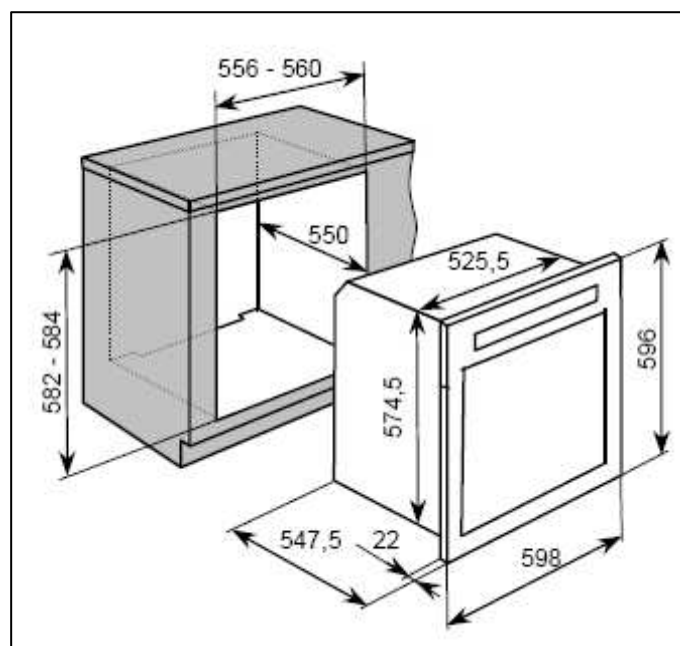
Před zapojením přístroje se ujistěte, zda napájecí napětí vyznačené na výkonovém štítku odpovídá napájecímu napětí ve Vaší síti.

Varování: Tento spotřebič musí být uzemněn.



- Tento spotřebič by měl být zapojen do zásuvky nebo rozvodné krabice, jištěné 20 A pojistkou, umístěné na snadno dostupném místě v blízkosti spotřebiče. Přípojka musí být přístupná, i když je spotřebič zabudován v nábytku.
- Pokud chcete připojit napájecí kabel trouby, uvolněte a sejměte kryt bloku svorkovnice, abyste se dostali ke kontaktům uvnitř svorkovnice. Provedte zapojení, zajistěte kabel v dané poloze dodanou svorkou na kabely a následně blok svorkovnice zase zakryjte.
- Pokud musíte vyměnit napájecí kabel trouby, musí být zemnicí vodič (žlutozelený) vždy o 10 mm delší než ostatní napájecí vodiče.
- Je nutno zajistit, aby teplota napájecího síťového kabelu nepřekročila 50°C.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen ekvivalentním kabelem, který je možno opatřit prostřednictvím obchodního zástupce Baumatic.

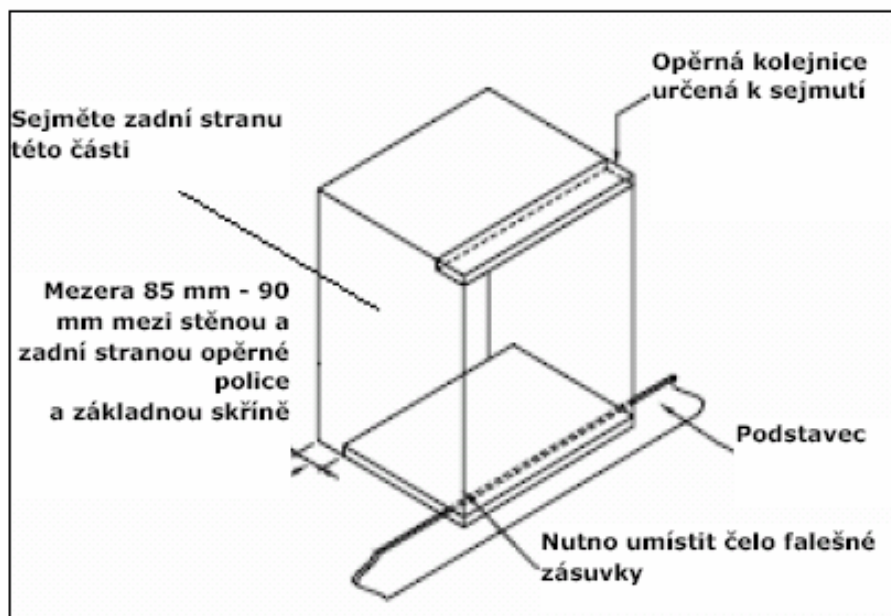
Instalace trouby do kuchyňské skříňky



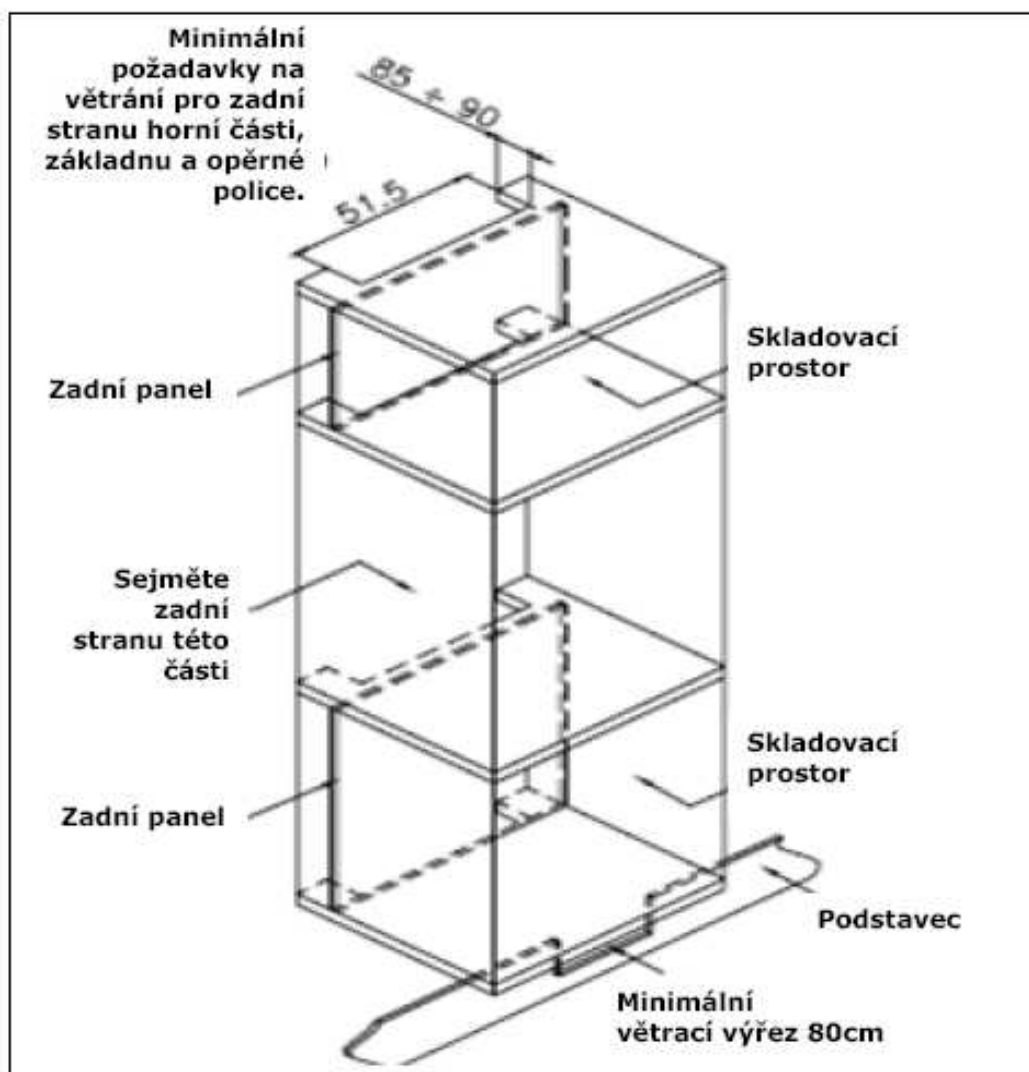
Umístění spotřebiče

- Ujistěte se, že otvor, do kterého chcete troubu umístit, má rozměry, uvedené na horním nákresu.
- Trouba musí být zamontována do skříňky trouby, který má větrací otvory specifikované v oddílu "Požadavky na větrání" na následující stránce.
- Ověřte, zda byl odstraněn zadní panel skříňové jednotky nábytku.

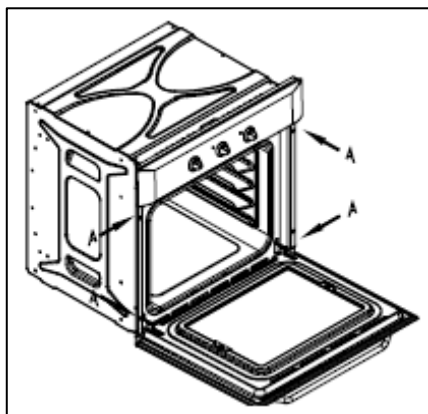
Požadavky na větrání



Na obrázku jsou znázorněny požadavky na větrání a výřez pro instalaci spotřebiče do standardní kuchyňské linky.



Na obrázku jsou znázorněny požadavky na větrání a výřez pro instalaci spotřebiče do vysoké kuchyňské linky.



- Zkontrolujte, zda je trouba v jednotce dokonale připevněna. Fixaci trouby v jednotce provedeme pomocí čtyř šroubů. Ty by měly být přišroubovány skrze skříň trouby až do vlastní jednotky.

Můj spotřebič nefunguje správně

Chybové kódy

Chybové kódy	Příčina	Řešení
ERR:001	PT1000 Snímač v pečicí komoře vadný	Kontaktujte oddělení péče o zákazníky Baumatic, uveďte chybový kód, který se objevil na displeji
ERR:017	PT1000 Snímač v pečicí komoře vadný	Kontaktujte oddělení péče o zákazníky Baumatic, uveďte chybový kód, který se objevil na displeji
ERR:016	Nadměrná teplota uvnitř trouby.	a) Zkontrolujte, zda je trouba instalována v kuchyňské jednotce správně. b) Zkontrolujte, zda teplý vzduch uniká zespodu ovládacího panelu Pokud ne, kontaktujte oddělení péče o zákazníky Baumatic, uveďte chybový kód, který se objevil na displeji
ERR:032	Vysoká teplota uvnitř trouby	a) Zkontrolujte, zda je trouba instalována v kuchyňské jednotce správně. b) Zkontrolujte, zda ochlazovací ventilátor funguje správně. Pokud ne, kontaktujte oddělení péče o zákazníky Baumatic, uveďte chybový kód, který se objevil na displeji
ERR:004	Vysoká teplota v blízkosti elektronických karet (napájecí karty)	a) Zkontrolujte, zda je trouba instalována v kuchyňské jednotce správně. b) Zkontrolujte, zda ochlazovací ventilátor funguje správně. Pokud ne, kontaktujte oddělení péče o zákazníky Baumatic, uveďte chybový kód, který se objevil na displeji
ERR:002	Snímač NTC na napájecí kartě vadný	Kontaktujte oddělení péče o zákazníky Baumatic, uveďte chybový kód, který se objevil na displeji

ERR:008	Mechanismus dveřního zámku je vadný	Kontaktujte oddělení péče o zákazníky Baumatic, uveďte chybový kód, který se objevil na displeji
---------	-------------------------------------	--

- ***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 potravina se nepeče 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.***
 - * Viz strana 31 a dále postupujte podle oddílu „Výměna žárovky v troubě“.

○ **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 informace a závěrečná upozornění!



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 trvajících požadavků 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.

Detailní informace o Záručních podmínkách najdete na webových stránkách společnosti Baumatic **www.baumatic.cz** – **www.baumatic.com** nebo se obraťte na svého prodejce.

Baumatic ČR spol. s r.o.
Lípová 665
460 01 Liberec 4

Tel: +420 483 577 200

www.baumatic.cz

