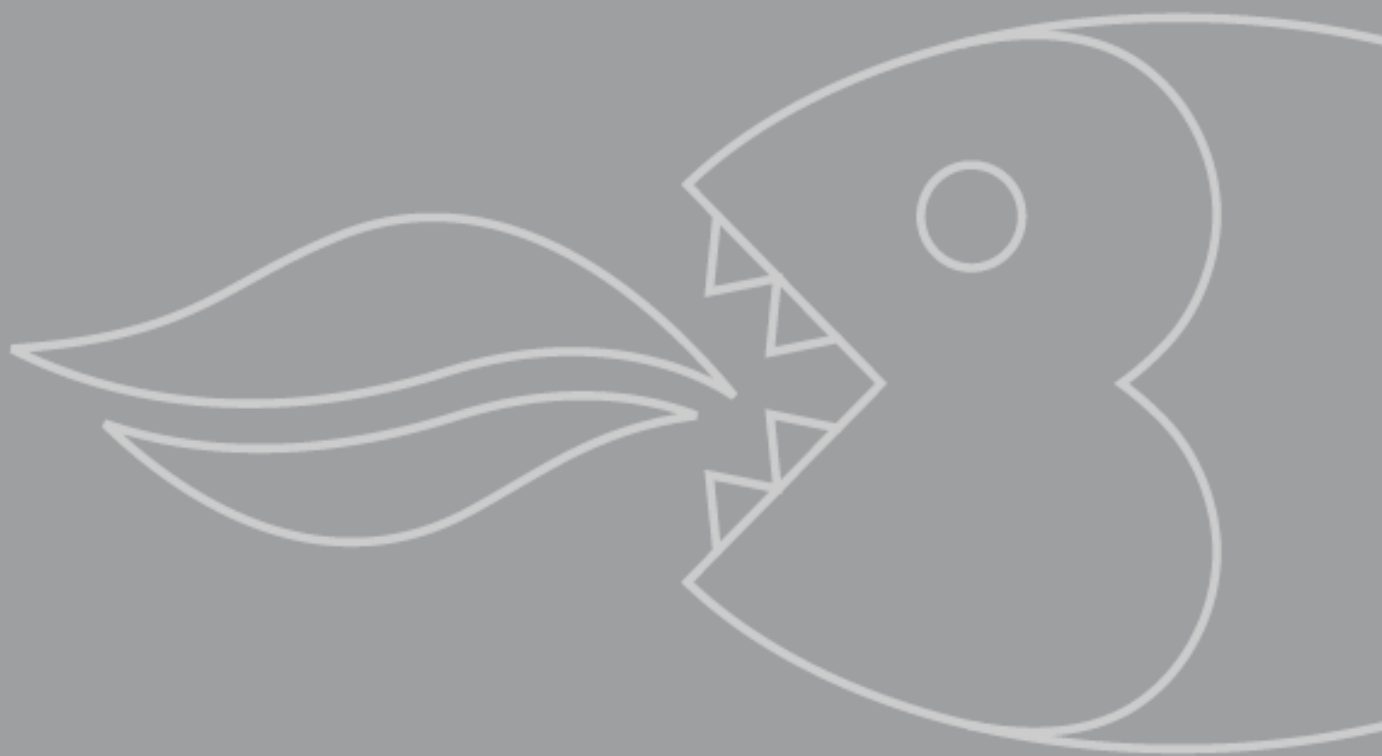


**P611BS/SS**  
**P622BS/SS**  
**P632BS/SS/W**  
**60 cm vestavné trouby**

## INSTRUCTION MANUAL



# Návod k obsluze pro Váš přístroj Baumatic

## **P611BS/SS**

60 cm horkovzdušná trouba se 4 funkcemi

## **P622BS/SS**

60 cm multifunkční trouba se 7 funkcemi

## **P632BS/SS/W**

60 cm multifunkční trouba s 9 funkcemi



***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>	<b>4</b>
<b>Důležité bezpečnostní informace</b>	<b>5</b>
<b>Specifikace</b>	<b>8</b>
P611BS/SS	8
P622BS/SS	9
P632BS/SS/W	10
Elektrické údaje	11
Ochlazovací ventilátor	11
<b>Ovládací panel</b>	<b>12</b>
P611BS/SS	12
P622BS/SS	12
P632BS/SS	12
Displej programátoru / časovače trouby	13
<b>Nastavení a používání programátoru/časovače trouby</b>	<b>13</b>
Volba režimu manuálního provozu	13
Nastavení času	13
Časovač trouby	13
Před prvním použitím	13
Nastavení funkce zvukového signálu	14
Nastavení funkce trvání pečení (doba pečení)	15
Nastavení funkce konce pečení	16
Nastavení funkce počáteční a konečný čas	16
Regulace zvukového signálu	17
<b>Volba funkce a teploty pečení</b>	<b>18</b>
Volba režimu manuálního provozu	18
Volba funkce trouby	18
Standardní funkce trouby P611BS/SS, P622BS/SS a P632BS/SS	18
Dodatečné funkce P611BS/SS	19
Dodatečné funkce P622BS/SS a P632BS/SS	19
Dodatečné funkce P632BS/SS	19
Knoflík pro regulaci termostatu	20
Provozní světlo trouby	20
Pokyny pro pečení	20
<b>Tabulky k přípravě pokrmů pro trouby P611BS/SS, P622BS/SS a P632BS/SS/W</b>	<b>22</b>
Úrovně roštů	27
<b>Čištění a údržba</b>	<b>27</b>
Vyjímatelný kryt grilu (pouze u modelu P632BS/SS/W)	28
Výměna žárovky v troubě	28
Odmontování dvířek trouby za účelem vyčištění	28
<b>Instalace</b>	<b>29</b>
Připojení do elektrické sítě	30
Instalace trouby do kuchyňské skříňky	31

Umístění spotřebiče	31
Požadavky na větrání	31
<b>Můj spotřebič nepracuje správně</b>	<b>33</b>

## 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.*
- 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**

- **Neumísťujte** 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

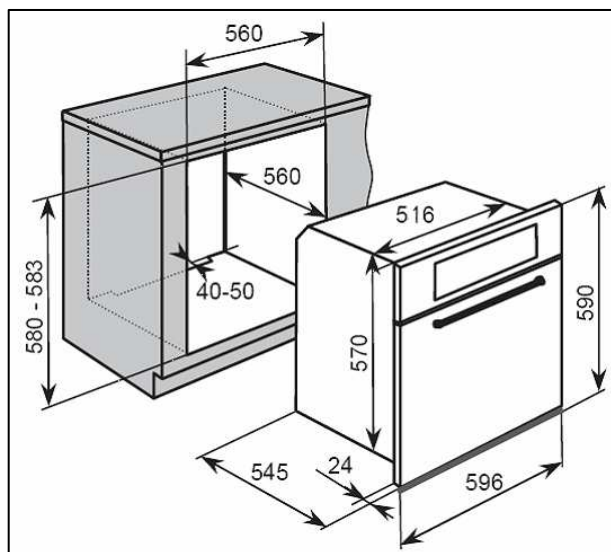
- Co se týče částí spotřebiče přicházejících do kontaktu s potravinami, vyhovuje tento spotřebič požadavkům evropské směrnice 89/109, resp. vyhlášce č. 108 z 25/01/92 v rámci italské legislativy.
- **CE:** Spotřebič je v souladu s evropskými směrnicemi 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC a pozdějšími úpravami a směrnicí „RoHS“ 2002/95/CE.\*
- 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.

\* 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 chróm a samozhášivé přísady polybromovaný bifenyl (PBB) a polybromovaný difenyléter (PBDE).

## Specifikace

### P611BS/SS

#### Rozměry výrobku a výřezu pro vestavbu



#### Rozměry výrobku

Výška: 590 mm

Šířka: 596 mm

Hloubka: 545 mm

#### Rozměry otvoru

Výška: 580 – 583 mm

Šířka: 560 mm

Hloubka: 560 mm

#### Specifikace produktu

- 4 funkce trouby
- Třída energetické účinnosti: A
- Kapacita trouby: Užitný objem: 50 litrů  
Celkový hrubý objem: 59 litrů
- Vnitřní osvětlení
- Úplný LED programátor
- Ochlazovací ventilátor
- Termostatem ovládaný gril
- Vyjímatelná dvířka s trojitým sklem
- Povrchová úprava proti otiskům prstů (pouze P611SS)
- Vnitřní povrch s lehce čistitelným smaltem

#### Standardní příslušenství

- Vyjímatelné boční mřížky
- Bezpečnostní mřížka
- Smaltovaný plech na odkapávání vybavený držadlem
- Pečicí rošt

#### Volitelné příslušenství

- TEL2KIT Teleskopické výsuvy
- SCL4KIT Katalytické desky \*
- BPS2 Pizza kámen

\* Dovolujeme si Vás upozornit, že teleskopické výsuvy a katalytické desky nelze používat současně.





## Elektrické údaje

<b>Jmenovité napětí:</b>	230 V 50 Hz
<b>Proudová pojistka:</b>	16 A
<b>Maximální jmenovitý příkon:</b>	2,40 kW ( <b>P611SS/BS, P622SS/BS</b> ) 3,30 kW ( <b>P632BS/SS/W</b> )
<b>Síťový přívodní kabel:</b>	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Žárovka osvětlení vnitřku trouby:</b>	25 W/300°C šroubovací mini žárovka

## 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.

Pro budoucí použití si prosím, poznamenejte následující informace, které najdete na informačním štítku a datum prodeje, který je uveden na Vašem účtu/faktuře:

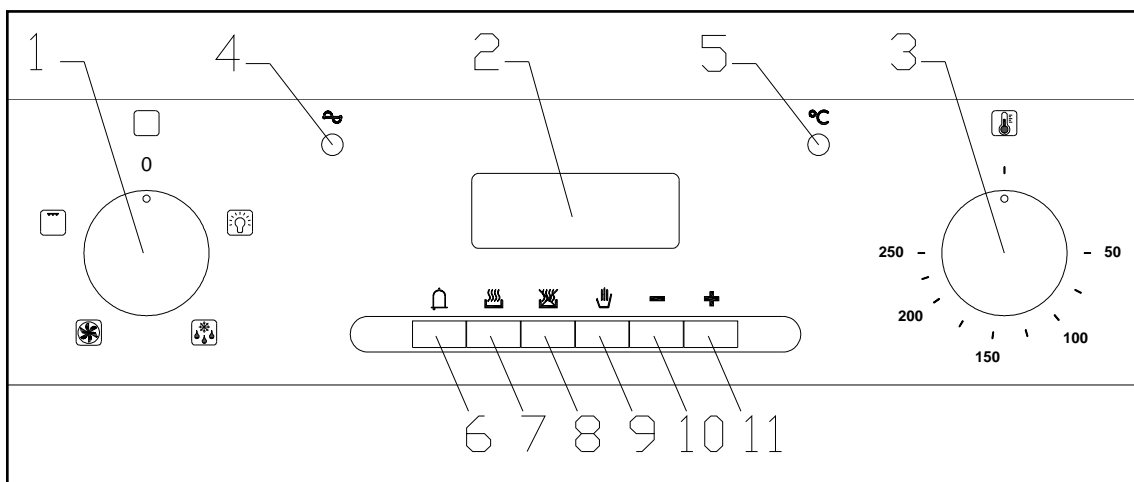
**Model** .....

**Výrobní číslo** .....

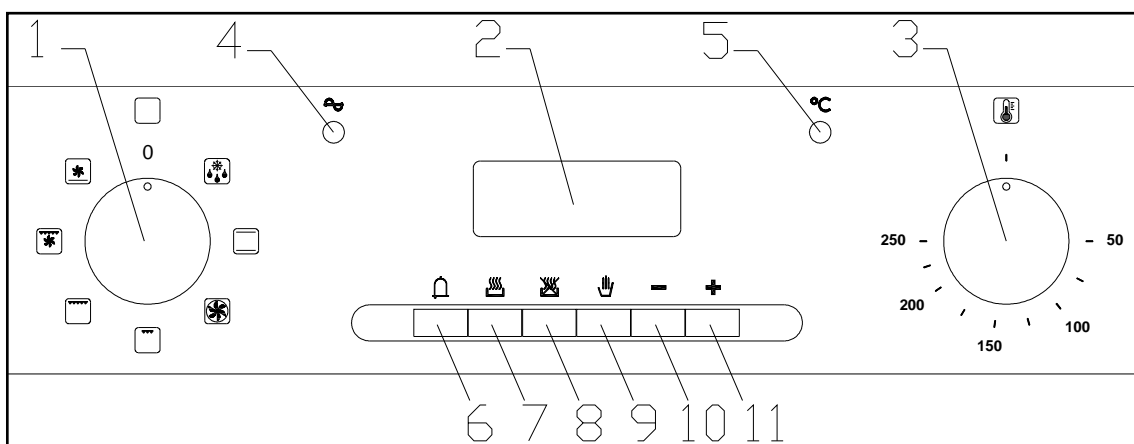
**Datum prodeje** .....

## Ovládací panel

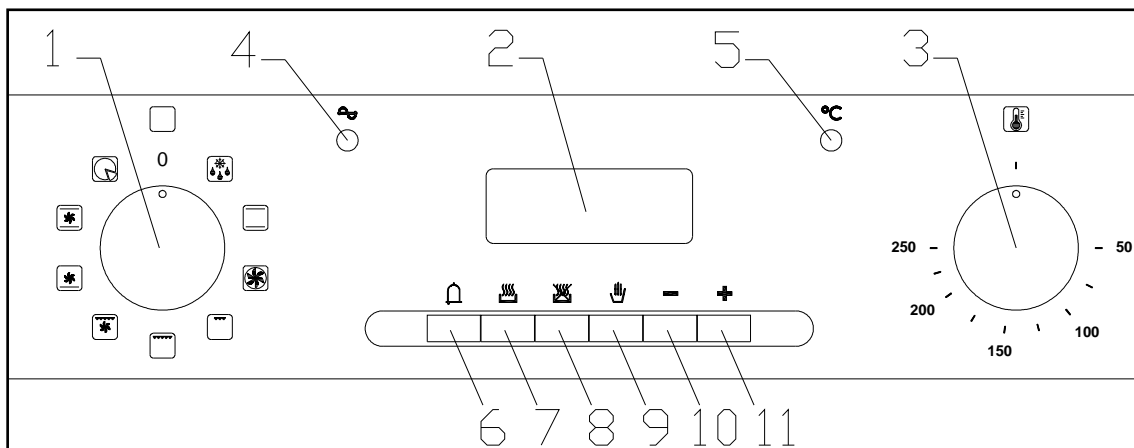
### P611BS/SS



### P622BS/SS



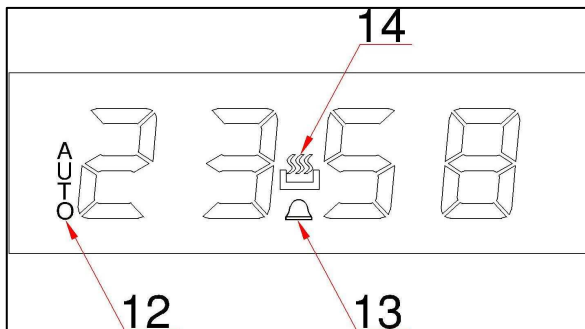
### P632BS/SS



1. Knoflík pro volbu funkce trouby
2. LED displej
3. Knoflík ovládní termostatu
4. Kontrolka napájení
5. Provozní osvětlení trouby
6. Tlačítko časovače „zvukový signál“

7. Tlačítko časovače „trvání“ (délka pečení)
8. Tlačítko časovače „konec pečení“
9. Tlačítko časovače „manuální provoz“
10. Tlačítko časovače „mínus“
11. Tlačítko časovače „plus“

### Displej programátoru / časovače trouby



12. Symbol funkce „Auto“
13. Symbol „zvukového signálu“
14. Symbol ručního ovládnání

## Nastavení a používání programátoru/časovače trouby

### Volba režimu manuálního provozu

Po prvním připojení spotřebiče k síti se na displeji časovače rozblíkají číslice. Předtím než zvolíte funkci pečení nebo teplotu pečení, musíte nastavit spotřebič do režimu „manuálního provozu“.

- Do režimu manuálního provozu přístroj přepnete stiskem tlačítka „manuální provoz“ **(9)** na ovládacím panelu.

### Nastavení času

Po nastavení trouby do manuálního provozu byste měli nastavit také čas.

- Po stisku tlačítka ručního ovládnání **(9)** nastavte pomocí tlačítek Minus **(10)** nebo Plus **(11)** čas zobrazovaný na displeji. Po nastavení správného času uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Po několika sekundách čas na displeji přestane blikat a vy budete moci troubu použít.

### Časovač trouby

- S funkcí rozmrazování může být použit pouze zvukový signál. Žádný další režim časovače nebude fungovat společně s funkcí rozmrazování.

### Před prvním použitím

- K odstranění veškerých zbytků z trouby, které v ní mohly zůstat z výrobního procesu, zvolte funkci horkovzdušného pečení a nastavte termostat na maximální 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.
- Ponechte troubu zapnutou při maximální nastavené teplotě po dobu 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.

### **Nastavení funkce zvukového signálu**

*Funkci zvukového signálu můžete nastavovat kdykoli, bez ohledu na to, zda je již zvolena funkce trouby. S použitím funkce časového signálu můžete nastavit časový úsek, po jehož uplynutí bude signalizován časový poplach.*

- Stiskněte tlačítko zvukového signálu **(6)**, displej zobrazí hodnotu „00:00“. Tlačítka Minus **(10)** a Plus **(11)** nastavte dobu v minutách, po které má zaznít zvukový signál.
- Jakmile je na displeji nastavena požadovaná doba k odpočítávání, uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Na displeji časovače se objeví symbol zvukového signálu **(13)**.
- Jakmile je doba k odpočítávání nastavena, je možné ji následně zkrátit nebo prodloužit pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“.
- Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál. Zvukový signál lze ztlumit stiskem tlačítka zvukového signálu.
- **Důležité:** Po vypnutí zvukového signálu bude trouba pokračovat v pečení. Když skončíte s pečením, otočte knoflík volby funkce a knoflík ovládání termostatu do polohy 0.

## 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.

- Požadovanou teplotu nastavíte pomocí knoflíku ovládání termostatu **(3)**. Na displeji se objeví symbol manuálního provozu **(14)**.
- Požadovaný režim pečení zvolíte pomocí knoflíku volby funkce trouby **(1)**.
- Poté je možné nastavit požadovanou dobu pečení.
- Stiskněte tlačítko doby trvání **(7)** a na displeji se zobrazí údaj 00:00. Použitím tlačítek časovače plus **(10)** a mínus **(11)** nastavte časový interval, který chcete, aby funkce doby trvání odpočítávala.
- Jakmile je na displeji nastavena požadovaná doba k odpočítávání, uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Odpočítávání začne okamžitě a na displeji časovače se objeví slovo AUTO.
- Jakmile je doba k odpočítávání nastavena, je možné ji následně zkrátit nebo prodloužit pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“.
- Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál a trouba se vypne. Začne blikat slovo AUTO a zmizí symbol ohřevu. Zvuková signalizace se vypíná prostřednictvím tlačítka akustické signalizace.
- Po použití funkce trvání musíte troubu opět vrátit do režimu ručního provozu. To uděláte tak, že stisknete tlačítko „manuální provoz“, z displeje zmizí slovo AUTO a namísto něj se objeví symbol manuálního provozu.
- **Důležité:** Pokud neotočíte knoflíkem termostatu a knoflíkem volby funkce trouby do polohy 0, spotřebič bude, jakmile stisknete tlačítko „ručního provozu“ pokračovat v 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.*

- Požadovanou teplotu nastavíte pomocí knoflíku ovládání termostatu **(3)**. Na displeji se zobrazí symbol ručního ovládání **(14)**.
- Požadovaný režim pečení zvolíte pomocí knoflíku volby funkce trouby **(1)**.
- Stiskněte tlačítko ukončení vaření **(8)**, displej zobrazí hodnotu „00:00“. Tlačítka Minus **(10)** a Plus **(11)** nastavte čas, kdy má trouba ukončit vaření. Časovač vypočítá dobu trvání pečení na základě zvoleného času a tuto dobu zobrazí na displeji.
- Jakmile se na displeji objeví čas, kdy má být pečení ukončeno, uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Odpočítávání začne okamžitě a na displeji časovače se objeví slovo AUTO.
- Když je čas nastaven, je možné upravovat ho pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“.
- Když je dosažen čas nastavený na konec pečení, trouba se vypne a spustí zvukový signál. Začne blikat slovo AUTO a zmizí symbol ohřevu. Zvukový signál vypnete pomocí tlačítka „konec pečení“.
- Po použití funkce konec pečení musíte troubu opět vrátit do režimu ručního provozu. To provedete stiskem tlačítka „manuální provoz“. Z displeje zmizí slovo AUTO a namísto něj se objeví symbol manuálního provozu.
- **Důležité:** Pokud neotočíte knoflíkem termostatu a knoflíkem volby funkce trouby do polohy 0, spotřebič bude, jakmile stisknete tlačítko „ručního provozu“ pokračovat v pečení.

## Nastavení funkce počáteční a konečný čas

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

- Požadovanou teplotu nastavíte pomocí knoflíku ovládání termostatu **(3)**. Na displeji se objeví symbol manuálního provozu **(14)**.
- Požadovaný režim pečení zvolíte pomocí knoflíku volby funkce trouby **(1)**.

- Stiskněte tlačítko doby trvání **(7)** a na displeji se zobrazí údaj 00:00. Použitím tlačítek časovače plus **(10)** a mínus **(11)** nastavte dobu pečení. Na displeji časovače se objeví slovo AUTO.
- **Okamžitě** stiskněte tlačítko „konec pečení“ **(8)** a na displeji časovače se objeví 00:00. Nastavte čas, kdy chcete ukončit pečení pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“.
- 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.
- Když je dosažen čas nastavený na konec pečení, trouba se vypne a spustí zvukový signál. Začne blikat slovo AUTO a zmizí symbol ohřevu. Akustická signalizace se vypíná prostřednictvím tlačítka „konec pečení“ nebo „trvání“.
- Po použití funkce počátečního a konečného času musíte troubu opět vrátit do režimu ručního provozu. To provedete stiskem tlačítka „manuální provoz“. Z displeje zmizí slovo AUTO a namísto něj se objeví symbol manuálního provozu.
- **Důležité:** Pokud neotočíte knoflíkem termostatu a knoflíkem volby funkce trouby do polohy 0, spotřebič bude, jakmile stisknete tlačítko „ručního provozu“ pokračovat v pečení.

### Regulace zvukového signálu

- Zvukový signál má tři různá nastavení, slabé, střední a hlasité.
- Pro nastavení úrovně zvukového signálu musí být časovač v manuálním režimu. Stiskněte a podržte tlačítko „mínus“ a tak uslyšíte nastavenou úroveň signálu.
- Opět stiskněte tlačítko „mínus“ a zvukový signál se nastaví na další úroveň.
- Když dosáhnete požadované úrovně zvukového signálu, uvolněte tlačítko „mínus“ a tím ho nastavíte.

## Volba funkce a teploty pečení

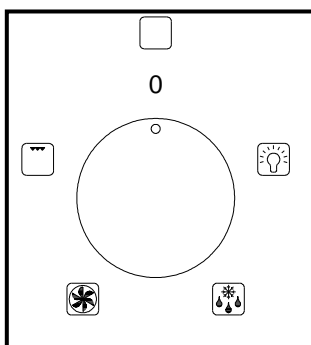
### Volba režimu manuálního provozu

Po prvním připojení spotřebiče k síti se na displeji časovače rozblíkají číslice. Předtím než zvolíte funkci pečení nebo teplotu pečení, musíte nastavit spotřebič do režimu „manuálního provozu“.

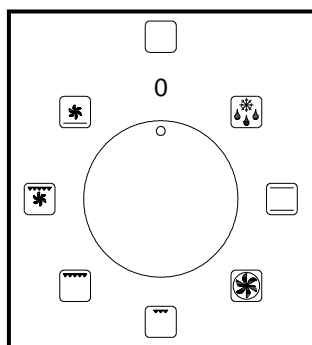
- Do režimu manuálního provozu přístroj přepnete stiskem tlačítka „manuální provoz“ (9) na ovládacím panelu.

### Volba funkce trouby

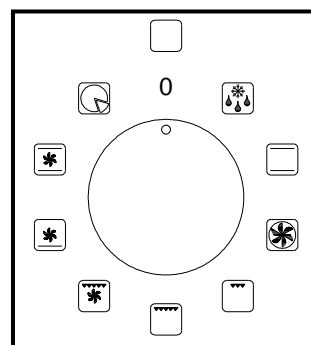
#### P611BS/SS



#### P622BS/SS



#### P632BS/SS/W



- Pro volbu Vámi požadovaného režimu pečení trouby použijte knoflík voliče volby funkce trouby. Spotřebič bude používat různé topné články uvnitř prostoru trouby, v závislosti na vámi zvoleném režimu pečení trouby. Když je vybrán některý z režimů pečení, rozsvítí se indikátor napájení.

### Standardní funkce trouby P611BS/SS, P622BS/SS a P632BS/SS



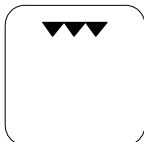
#### Režim rozmrazování

Ventilátor běží bez zapnutého topného tělesa s cílem zkrátit dobu rozmrazení zmraženého pokrmu. Doba potřebná k rozmražení daného pokrmu bude záviset na teplotě místnosti, na množství a typu pokrmu. Vždy si přečtěte pokyny pro rozmrazování, uvedené na obalu pokrmu.



#### Horkovzdušná trouba

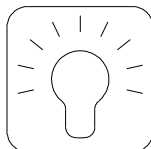
Tento způsob pečení používá kruhové topné těleso při současném rovnoměrném rozvádění tepla v troubě pomocí ventilátoru. Výsledkem je rychlejší a ekonomičtější proces pečení. Ventilátor umožňuje současné pečení potravin na různých roštích při zamezení přenosu vůní a chutí z jednoho pokrmu na druhý.



### Režim grilu

Tato metoda pečení využívá vnitřní část vrchního topného tělesa, které směřuje teplo přímo dolů na připravované pokrmy. Tato funkce je vhodná k pečení slaniny, toastů a masa, atd.

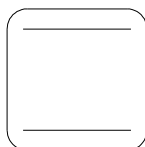
### Dodatečné funkce P611BS/SS



### Režim světla

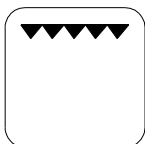
Samostatné zapínání světla v troubě, které je možno zapnout i v době, kdy je trouba vypnutá.

### Dodatečné funkce P622BS/SS a P632BS/SS



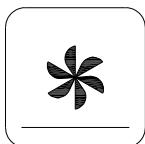
### Tradiční pečení (horní a dolní topné těleso)

Tento způsob pečení umožňuje tradiční způsob pečení s ohřevem od horního a dolního topného tělesa. Tato funkce je vhodná pro smažení a pečení pouze na jednom roštu.



### Plný gril

Tato metoda pečení využívá vnitřní i vnější části vrchního topného tělesa, která směřují teplo přímo dolů na připravované pokrmy. Tato funkce je vhodná pro grilování středních nebo větších porcí klobás, slaniny, steaků, ryb, apod.



### Horkovzdušné pečení a spodní těleso

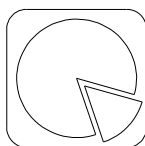
Tato metoda využívá spodní těleso a ventilátor, který napomáhá cirkulaci tepla v troubě. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a zavařování.



### Ventilátor a gril

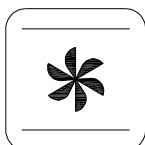
Při tomto způsobu úpravy pokrmů se využívá horní topná spirála v kombinaci s ventilátorem, což napomáhá rychlé cirkulaci tepla. Tato funkce je vhodná pro rychlé zhnědnutí a uzavření šťávy např. ve steacích, hamburgerech, zelenině, atd.

### Dodatečné funkce P632BS/SS



### Režim pizza

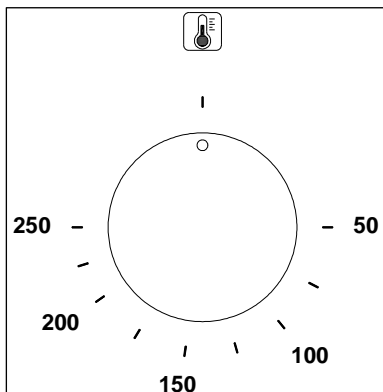
Při této úpravě pokrmů se využívá spodní tepelná spirála a kruhové výhřevní těleso, přičemž teplo se šíří prostřednictvím ventilátoru. Jsou zajištěny stejné podmínky jako v tradiční hliněné peci.



### Tradiční pečení a ventilátor

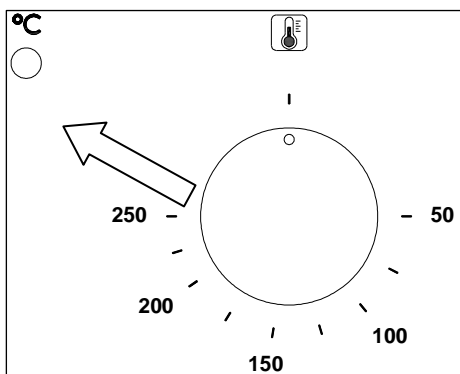
Tento způsob pečení umožňuje tradiční způsob pečení s ohřevem od horního a dolního topného tělesa a s rozváděním tepla pomocí ventilátoru. Tím se zajišťuje rychlé a rovnoměrné rozložení tepla. Vhodné pro lehké a jemné pečení, jako je například pečivo.

## Knoflík pro regulaci termostatu



Pro nastavení požadované teploty použijte knoflík ovládání termostatu. Teplotu je možno regulovat v rozsahu 50 - 250°C.

## Provozní světlo trouby



Toto světlo se zapne, aby indikovalo, že jsou topná tělesa trouby v provozu. Jakmile se dosáhne teploty, nastavené na kolečku ovládání termostatu, světlo se vypne. V průběhu vlastního pečení se bude světlo střídavě zapínat a vypínat.

***Neměli byste vkládat potraviny do trouby, dokud není ještě dosaženo správné teploty pečení.***

## 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 předehřát a potraviny do ní neumísťovat dříve, než zhasne provozní indikátor teploty. Když používáte režim ventilátoru, neměli byste volit předehřev; musíte ovšem prodloužit dobu pečení, uvedenou na obalu potraviny, nejméně o 10 minut.
- ***Důležité:*** Před pečením troubu předehřejte neohledě na to, jakou funkci pečení používáte.
- 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 **kteřékoli** z funkcí pečení, **včetně** funkcí grilování, mějte dvířka trouby zavřená.
- Nezakrývejte smaltované plechy na pečení hliníkovou fólií ani nezahřívejte pod grilem pokrmy do ní zabalené. 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.
- Držadlo na odkapávacím plechu je určeno k jeho přemísťování, **nikoli** k vyjímání plechu ven z trouby.
- Před zapnutím spotřebiče je nutno rukojeť pečicího plechu odebrat.
- Pokud vytahujete plechy na pečení, **vždy** použijte kuchyňské rukavice.
- **Varování:** Přístupné části se při provozu trouby stávají horkými. Když je trouba v provozu, udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby.

## Tabulky k přípravě pokrmů pro trouby P611BS/SS, P622BS/SS a P632BS/SS/W



### Režim rozmrazování

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.



### 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 roštích při zamezení přenosu vůní a chutí z jednoho pokrmu na druhý.



### Režim grilu

Tato metoda pečení využívá vnitřní část vrchního topného tělesa, které směřuje teplo přímo dolů na připravované pokrmy. Tato funkce je vhodná k pečení slaniny, toastů a masa, atd.



### Tradiční pečení (horní a dolní topné těleso)

Tento způsob pečení umožňuje tradiční způsob pečení s ohřevem od horního a dolního topného tělesa. Tato funkce je vhodná pro smažení a pečení pouze na jednom roštu.



### Plný gril

Tato metoda pečení využívá vnitřní i vnější části vrchního topného tělesa, která směřují teplo přímo dolů na připravované pokrmy. Tato funkce je vhodná pro grilování středních nebo větších porcí klobás, slaniny, steaků, ryb, apod.



### **Horkovzdušné pečení a spodní těleso**

Tato metoda využívá spodní těleso a ventilátor, který napomáhá cirkulaci tepla v troubě. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a zavařování.



### **Ventilátor a gril**

Při tomto způsobu úpravy pokrmů 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.



### **Režim pizza**



Při této úpravě pokrmů se využívá spodní tepelná spirála a kruhové výhřevní těleso, přičemž teplo se šíří prostřednictvím ventilátoru. Jsou zajištěny stejné podmínky jako v tradiční hliněné peci.





### **Tradiční pečení a ventilátor**

Tento způsob pečení umožňuje tradiční způsob pečení s ohřevem od horního a dolního topného tělesa a s rozváděním tepla pomocí ventilátoru. Tím se zajišťuje rychlé a rovnoměrné rozložení tepla. Vhodné pro lehké a jemné pečení, jako je například pečivo.



- **Důležité:** Než začnete péct, doporučujeme, abyste troubu nejprve přehřály na 200°C prostřednictvím funkce horkovzdušné trouby. Díky tomu zkrátíte dobu pečení, snížíte spotřebu energie a výsledek pečení bude lepší.
- Teploty pečení a doby pečení uvedené v následujících tabulkách představují pouze vodítko.
- Pro dosažení osobních preferencí a požadavků je možné zvýšit nebo snížit teplotu a dobu pečení o 10%.

PŘEHLED DOB TEPELNÉ ÚPRAVY	FUNKCE TROUBY					
	 VENTILÁTOR A GRILL (**) ÚROVEŇ ROŠTU TEPLOTA (°C)			 CELÁ ŠÍRKA GRILU (**) ÚROVEŇ ROŠTU TEPLOTA (°C)		
	HMOTNOST (Kg)	PŘEDEHŘEV (¹) (min.)	DOBA (min.)	ÚROVEŇ ROŠTU	TEPLOTA (°C)	DOBA (min.)
<b>MASO</b>						
Hovězí steak	0.8	10	20-25	3	250	20-25
Vepřový steak	0.8	10	25-30	3	250	25-30
Kousky kuřete	1.2	10	40-45	3	250	40-45
Klobásy	0.6	10	15-20	4	250	15-20
Hamburger	0.6	10	15-20	4	250	15-20
Masový špíz	0.6	10	20-25	4	250	20-25
<b>RYBY</b>						
Pečeně	0.5	10	15-20	3	250	15-20
<b>ZELENINA</b>						
Grilovaná zelenina	0.5	10	15-20	4	250	15-20
Rajčata	0.5	10	20-25	4	250	20-25
Brambory	0.6	10	25-30	3	250	25-30
Kukuřice	1.2	10	20-25	3	250	20-25
<b>CHLĚB</b>						
Toastový chléb (plátky)	-	10	3-5	4	250	3-5
Bílý chléb (plátky)	-	10	5-8	4	250	5-8

(¹) Troubu byste měli předeřhřát a potraviny do ní neumísťovat dříve, než zhasne provozní indikátor teploty.  
 (\*\*) Při použití funkce grilu je třeba pokrm v polovině pečení otočit.

PŘEHLED DOB TEPELNÉ ÚPRAVY		FUNKCE TROUBY					
		 HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ		 BĚŽNÁ			
		HMOTNOST (Kg)	PŘEDEHŘEČÍ <sup>(1)</sup> (min.)	ÚROVEŇ ROŠTU	TEPLOTA (°C)	ÚROVEŇ ROŠTU	TEPLOTA (°C)
<b>MASO</b>							
Hovězí	1	15	2	200	2	220	40-50
Vepřové	1	15	2	200	2	220	70-80
Krůta	1.5	15	2	200	2	220	70-80
Jehněčí	1.5	15	2	200	2	220	70-80
Kuře	1.2	15	2	200	2	220	50-60
Kachna	1.5	15	2	200	2	220	50-60
Králík	1	15	2	200	2	220	40-50
<b>RYBY</b>							
Pečeně	0.8	10	2 (1 & 3)*	180	2 (1 & 3)*	200	20-30
<b>TĚSTOVINY</b>							
Lazaně	1	15	2	200	2	220	20-30
Makaróny se sýrem	1	15	2	200	2	220	30-40
<b>CHLĚB &amp; PIZZA</b>							
Bílý chléb	0.5	10	2 (1 & 3)*	200	2	220	35-45
Vícezrný chléb	0.5	10	2 (1 & 3)*	200	2	220	20-30
Pizza	0.5	15	2 (1 & 3)*	200	2	220	15-20
<b>PEČIVO</b>							
Koláč s práškem do pečiva	0.7	10	2 (1 & 3)*	180	2	200	25-35
Jablečný koláč	1	15	2 (1 & 3)*	180	2	200	30-40
Štrůdl	1	15	2 (1 & 3)*	180	2	200	40-50
Ovocné a zeleninové koláče	1.5	15	2 (1 & 3)*	180	2	200	35-45
Sušenky	0.7	15	1,2,4	180	2	200	25-35

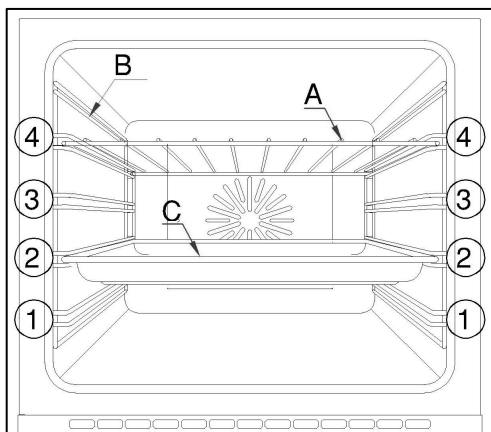
(<sup>1</sup>) Troubu byste měli předehřát a potraviny do ní neumísťovat dříve, než zhasne provozní indikátor teploty.  
 (\*\*\*) Při použití funkce grilu je třeba pokrm v polovině pečení otočit.

PŘEHLED DOB TEPELNÉ ÚPRAVY				FUNKCE TROUBY			
				 SPODNÍ TĚLESO + VENTILÁTOR		 FUNKCE PIZZA (*)	
POTRAVINA	HMOTNOST (Kg)	PŘEDEHŘEV (1) (min.)	ÚROVEŇ ROŠTU	TEPLOTA (°C)	ÚROVEŇ ROŠTU	TEPLOTA (°C)	
<b>TĚSTOVINY</b>							
Lazáně	1	15	2	200	40-45	200	30-35
Těstoviny	1	15	2	200	45-50	200	35-40
<b>CHLĚB &amp; PIZZA</b>							
Bílý chléb	0.5	10	1	200	10--15	200	5--10
Vícezrný chléb	0.5	10	1	200	15--20	200	5--10
Pizza	0.7	15	2	200	20--25	200	10--15
<b>PEČIVO</b>							
Koláč s práškem do pečiva	1.5	15	1	180	35--40	180	25--30
Ovocné a zeleninové koláče	1	15	1	180	40--45	180	30--35
Sušenky	0.7	15	1,2,4	180	20--25	180	15--20
Drobné pečivo	0.7	15	1,2,4	180	20--25	180	15--20

( ) Troubu byste měli předehřát a potraviny do ní neumísťovat dříve, než zhasne provozní indikátor teploty (alespoň 10-15 minut).

(\*) Při používání pizza kamene ho musíte nejprve předehřát.

## Úrovně roštů



- Bezpečnostní mřížka **(A)**,
  - Vyjímatelné boční mřížky, které umožňují pečení ve čtyřech různých výškách **(B)**,
  - Smaltovaný plech na pečení **(C)**.
- Čísla 1 - 4 označují různé polohy roštů, které je možno použít.

## Čištění a údržba



**Čištění musí být prováděno, pouze pokud je trouba chladná.**

**Spotřebič 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 čistěn 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. Rovněž pokrm dávejte do přiměřeně velké nádoby a tam, kde je potřeba, použijte smaltované plechy na pečení.
- Vnější části trouby by měly být čistěny 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 spotřebiči používáte určitý druh čisticího prostředku na čištění trub, musíte u výrobce čisticího prostředku ověřit, zda je vhodný pro použití u vašeho spotřebiče.
- **Poškození, které je způsobeno na přístroji čisticím prostředkem, nebude firmou Baumatic opraveno zdarma, i když je zařízení v záruční lhůtě.**

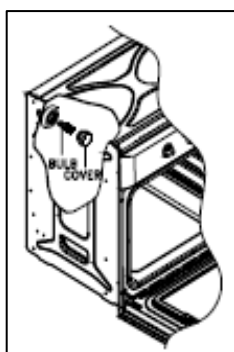
### Vyjímatelný kryt grilu (pouze u modelu P632BS/SS/W)

Trouba je vybavena horní vložkou, která se zasouvá nad horní část grilovacího tělesa.

- Po ukončení přípravy pokrmů je vložku nutno vyjmout a důkladně očistit po každém použití spotřebiče.
- **Dbejte** na to, aby se na vložce trouby vzhledem k nebezpečí požáru neusazovaly tuky a mastnoty.

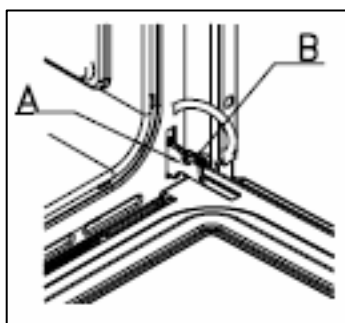
### Výměna žárovky v troubě

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



- Vyndejte všechny rošty, plechy na pečení a boční mřížku, která se nachází na stejné straně jako světlo trouby.
- Sejměte kryt žárovky jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
- Odšroubujte žárovku po směru hodinových ručiček a vyjměte ji z objímky.
- Vložte novou mini žárovku 25 W / 300°C.
- **Nepoužívejte** jiný typ žárovky.
- Vraťte kryt žárovky zpět na jeho místo.

### Odmontování dvířek trouby za účelem vyčištění



Pro usnadnění čištění vnitřku trouby a jejího vnějšího rámu je možno následujícím způsobem demontovat dvířka:

- Závěsy **(A)** mají na sobě dva pohyblivé šrouby **(B)**.

- Pokud zvednete oba posuvné šrouby **(B)**, potom se závěsy **(A)** uvolní z krytu trouby.
- Uchopte dvířka uprostřed stran a poté je mírně nakloňte směrem do vnitřku trouby a následně je jemně vytáhněte směrem ven.

**Upozornění: Při tomto buďte opatrní, neboť vnitřní hrany dvířek mohou být ostré.**

- **Důležité:** Ujistěte se, že jsou dvířka vždy podepřená, 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.
- Pro zpětné namontování dvířek zaveďte panty do jejich šterbin a dvířka plně zavřete.
- **Důležité:** Pohyblivé šrouby **(B)** musí být před uzavřením dvířek dotaženy zpět do jejich původní polohy.



- **Při demontáži dvířek buďte opatrní, aby nedošlo k vytlačení blokovacího systému pantů, neboť tento systém pantů používá silnou pružinu.**
- **Dvířka nikdy neponořujte do vody.**

## Instalace



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

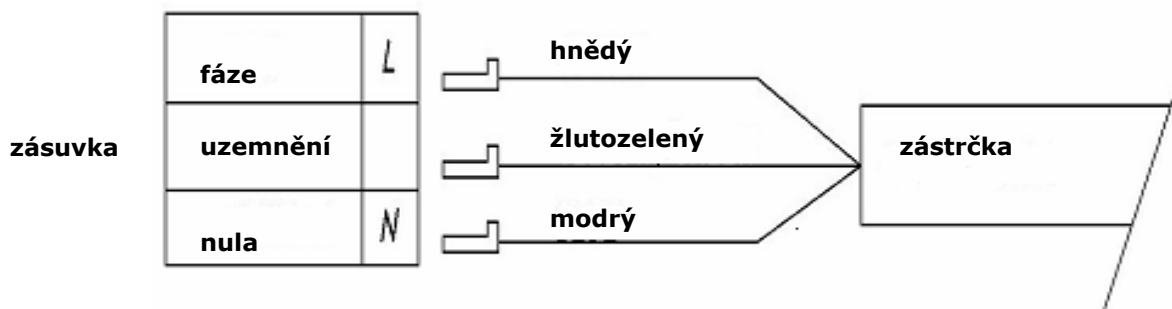
- Příslušné předpisy a Bezpečnostní normy nebo jejich Evropské normy, které je nahrazují.
- Stavebními předpisy.
- Předpisy pro elektrické instalace.
- Předpisy o elektrické energii při práci.

## Připojení do elektrické sítě

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

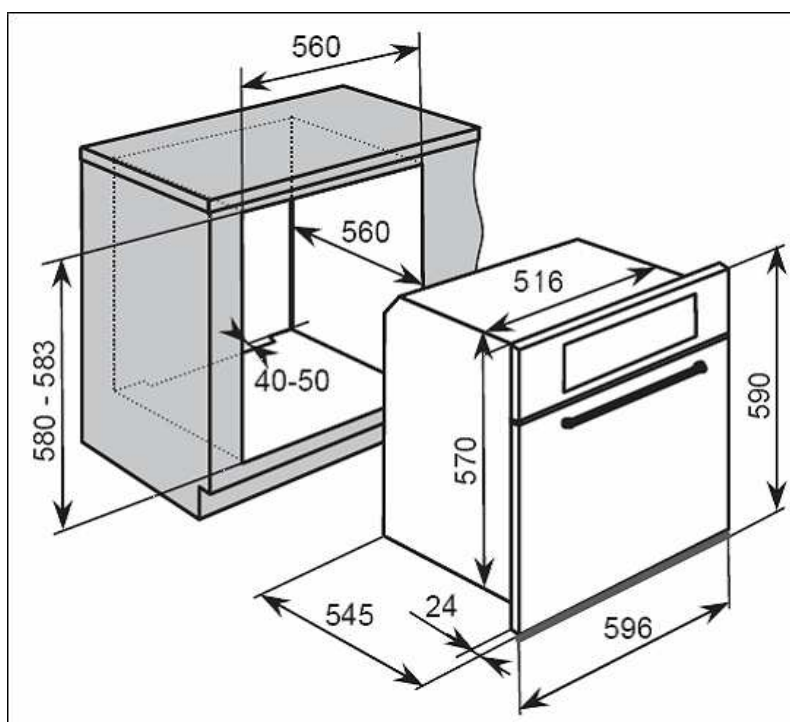
### **Varování: Tento spotřebič musí být uzemněn.**

- Tento spotřebič by měl být zapojen do zásuvky nebo rozvodné krabice, jištěné 16 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.

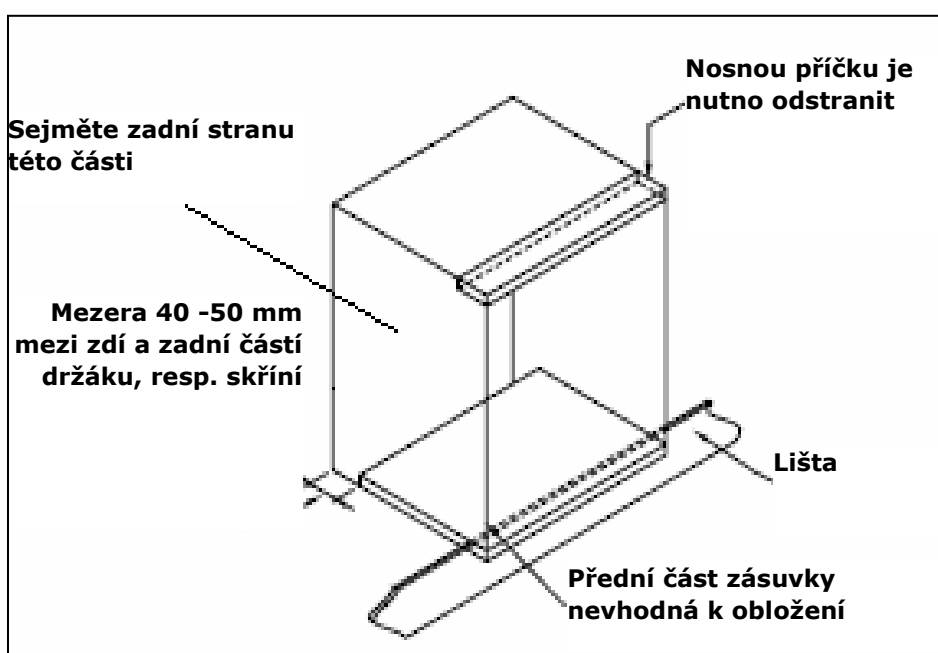
## Instalace trouby do kuchyňské skříňky



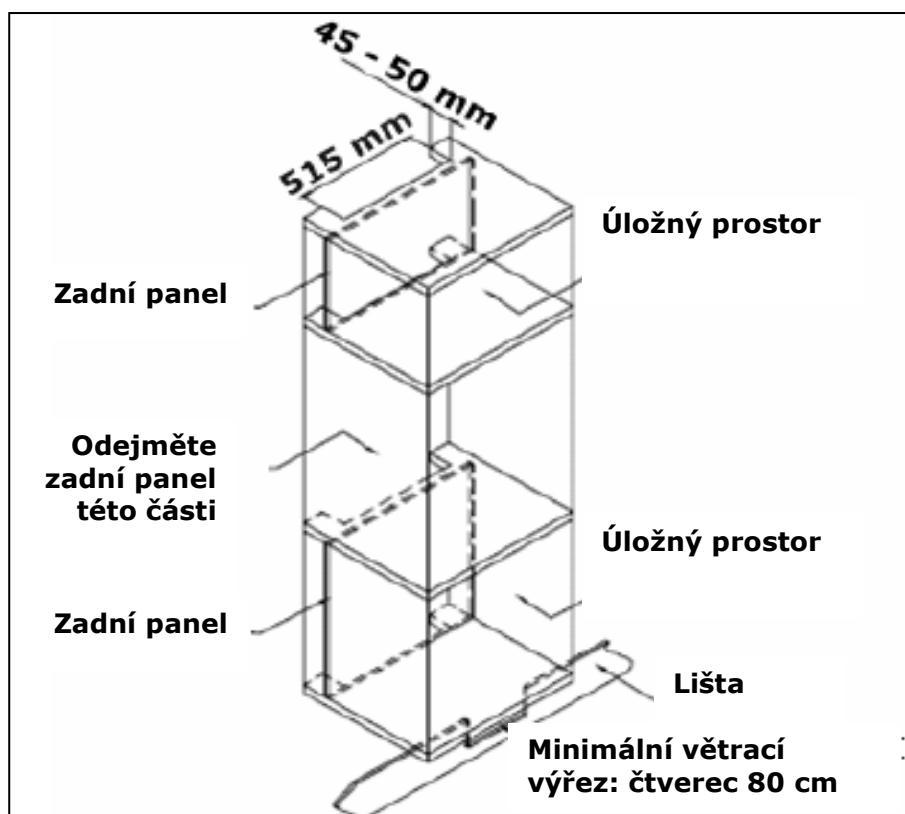
### Umístění spotřebiče

- 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.

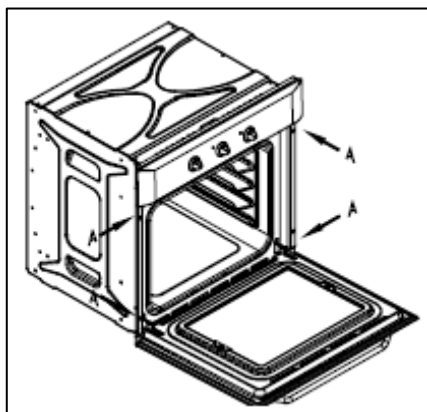
### Požadavky na větrání



(Obrázek zobrazuje požadavky na větrání a na otvory pro instalaci spotřebiče do standardní kuchyňské jednotky).



(Obrázek zobrazuje požadavky na větrání a na otvory pro instalaci spotřebiče do vysoké kuchyňské jednotky).



- 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 nepracuje správně**

### ***Trouba nezapíná.***

- Zkontrolujte, zda je trouba v režimu manuálního provozu.
- Zkontrolujte, zda jste nastavili funkci a teplotu pečení.

### ***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 byly správně provedeny postupy pro nastavení času a pro nastavení spotřebiče do režimu manuálního provozu.

### ***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 mínus 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 28 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

