

NÁVOD K POUŽITÍ PRO BAUMATIC

P670SS

Inteligentní vícefunkční trouba s dotykovým ovládáním



You will be mine ...

POZNÁMKA: V tomto návodu k obsluze jsou uvedeny důležité informace, včetně bezpečnostních pokynů a pokynů k instalaci, díky nimž můžete zakoupené zařízení využívat v jeho plném rozsahu. Návod prosím uschovejte na bezpečném místě, abyste do něj v případě potřeby mohli snadno nahlédnout, nebo kdokoliv, kdo není s obsluhou zařízení obeznámen.

Obsah

Důležité bezpečnostní informace	3 – 5
Specifikace	6 - 8
Rozměry výrobku a výřezu	6
Specifikace výrobku	6
Standardní vybavení (doplňky)	7
Volitelný doplněk	7
Elektrotechnické údaje	7
Ovládací panel	8
Využíváte-li troubu poprvé	8 - 12
Volba jazyka obsluhy	8
Nastavení funkce denního času	9
Před prvním použitím zařízení	9
Nastavení minutovníku	9 - 10
Nastavení doby úpravy pokrmů	10 - 11
Nastavení doby zahájení a ukončení úpravy pokrmů	11 - 12
Výběr funkce úpravy pokrmů a teploty	12 - 19
Volba funkce trouby	12 - 13
Funkce trouby	13 - 14
Tabulky k přípravě pokrmů	14 - 15
Tabulka ke grilování	15
Umístění pečicích roštů	15
Pokyny k přípravě pokrmů	16-18
Upozornění	16 - 17
Uložení režimů úpravy pokrmů a načasovaných programů do paměti	17
Úprava pokrmů s využitím pečicí sondy	17 - 19
Možnosti nabídky	19 - 21
Recepty	20
Nastavení	20 - 21
Návod	21
Uzamykání klávesnice	21
Osvětlení trouby	21
Údržba a čištění	22 - 24
Horní vyjímatelná vložka trouby	22 - 23
Výměna žárovky trouby	23
Vyjímání bočních stěn	23
Vyjímání dvířek trouby za účelem čištění	23 - 24
Instalace	25 - 27
Elektrotechnické údaje	25
Instalace trouby do kuchyňské linky	26
Umístění zařízení	26
Požadavky na ventilaci	26 - 27
Zakoupené zařízení náležitě nefunguje	28 – 29
Baumatic Zaruční podmínky	30 - 31

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



Největší význam přikládá společnost Baumatic bezpečnosti zákazníků. **Dříve**, než přistoupíte k instalaci zařízení nebo je začnete využívat, přečtěte si tento návod k obsluze. Nejste-li si ohledně jakékoliv informace obsažené v tomto návodu jisti, obraťte se prosím na Servisní oddělení společnosti Baumatic.

Všeobecné informace

- Zařízení je určeno k využití v domácnosti a lze je vestavět do běžné kuchyňské linky nebo do bytového prvku.
- **DŮLEŽITÁ INFORMACE:** Je **nezbytné**, aby přilehlý nábytek nebo bytové prvky a veškeré materiály využití při instalaci snášely teplotu nejméně o 85°C vyšší, než je teplota okolního vzduchu v místnosti, v níž je zařízení při provozu umístěno.
- Materiály a použitá lepidla musí odolávat vyšším teplotám, odpovídajícím normě ČSN – EN60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídání uvedené normě se mohou zdeformovat nebo odlepit. V případě nedodržení tohoto upozornění Baumatic nenese jakoukoli odpovědnost za způsobené škody.
- Některé typy vinylového nebo laminátového kuchyňského nábytku jsou zvláště náchylné k poškození působením tepla nebo k vyblednutí i při nižších teplotách, než jsou údaje uváděné v rámci předchozího pokynu.
- Za jakoukoli škodu způsobenou v důsledku skutečnosti, že zařízení bylo nainstalováno v rozporu s tímto teplotním omezením nebo v důsledku toho, že vzdálenost mezi přilehlými částmi kuchyňské linky a zařízením je menší než 4 mm, **ponese odpovědnost vlastník zařízení.**
- Chcete-li zařízení využívat v **obytných vozidlech a přívěsech**, přečtěte si příslušné informace uvedené v pokynech k instalaci tohoto zařízení.
- Využívání zařízení k jiným účelům nebo v jiném prostředí bez výslovného souhlasu společnosti Baumatic zbavuje vlastníka zařízení jakékoliv záruky nebo jakéhokoliv nároku na odškodnění.
- Na toto nové zařízení se poskytuje záruka na vady mechanických i elektrických součástí, v souladu s určitými výjimkami

uvedenými v Záručních podmínkách společnosti Baumatic. Uvedené výše nemá vliv na zákonná práva zákazníka.

- **Opravy jsou oprávněni provádět servisní technici společnosti Baumatic nebo její autorizovaní servisní zástupci.**

Upozornění a bezpečnostní pokyny

- Toto zařízení je v souladu s veškerou platnou evropskou bezpečnostní legislativou. Společnost Baumatic si dovoluje zdůraznit, že tato shoda nevyklučuje skutečnost, že **při použití zařízení bude jeho povrch horký a zůstane horký i po ukončení provozu přístroje.**

Bezpečnost dětí

- Společnost Baumatic důrazně doporučuje zabránit tomu, aby se kojenci a malé děti dostali do blízkosti zařízení. **Nikdy** jim nedávejte možnost, aby se zařízení dotýkali.
- Bude-li nezbytné, aby se nejmladší členové rodiny pohybovali v prostoru kuchyně, vždy na ně prosím přísně dohlížejte.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Na otevřená dvířka trouby **nepokládejte** žádné těžší předměty ani se o ně **neopírejte**. V opačném případě může dojít k poškození dveřních pantů.
- Vzhledem k nebezpečí požáru **neponechávejte** bez dozoru rozpálený olej nebo tuk.
- Pekáče a pečicí plechy **nepokládejte** přímo na dno trouby ani ji **nevykládejte** alobalem.
- Dbejte, aby se elektrická příslušenství ani kabely **nedotýkaly** horkého povrchu zařízení.
- Zařízení **nevyužívejte** k vytápění místnosti, v níž je umístěno, ani k sušení oděvů.
- Zařízení **neinstalujte** do blízkosti záclon a závěsů nebo bytového textilu.
- **Nepokoušejte se** prostřednictvím dvířek nebo držadla trouby zdvihat ani jinak manipulovat s kuchyňskými potřebami. Můžete zařízení poškodit nebo si při zdvihání předmětů přivodit zranění.

Způsob čištění

- Troubu je nutno čistit pravidelně.
- **DŮLEŽITÁ INFORMACE:** Před čištěním je zařízení nutno odpojit od síťového napětí.

Instalace



Je nezbytné, aby zařízení nainstalovala přiměřeně kvalifikovaná osoba, a to výhradně dle pokynů výrobce.

- **Společnost Baumatic odmítá nést jakoukoliv odpovědnost za zranění osob nebo škody na majetku, k nimž došlo v důsledku nesprávného využívání nebo instalace tohoto zařízení.**
- Při provozu zařízení se bude vytvářet teplo (žár), výpary a vlhkost. Dbejte proto, abyste předcházeli možným zraněním a zajistěte, aby byla místnost řádně větrána. Bude-li zařízení opakovaně v dlouhodobém provozu, je na místě zřídit přídavné odvětrávání.
- Máte-li jakékoliv pochybnosti o stupni nezbytného odvětrávání, obraťte se prosím na kvalifikovaného technika.

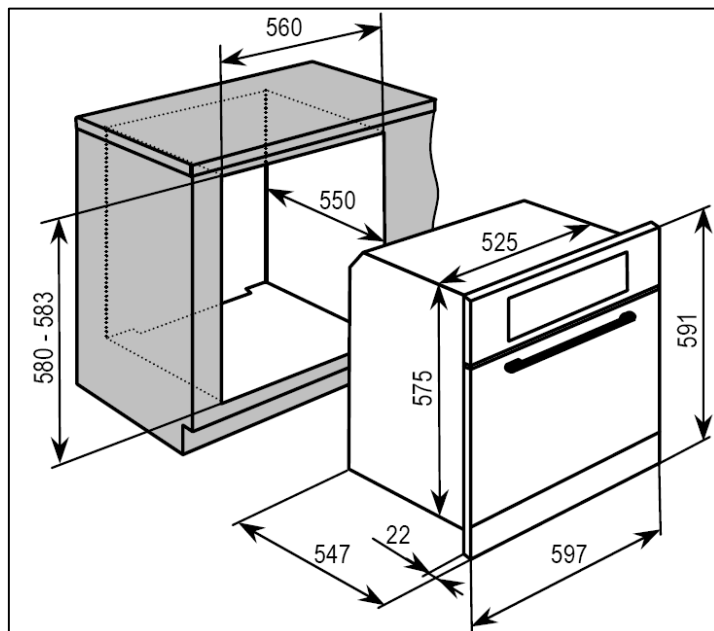
Prohlášení o shodě

- V rámci součástí určených ke styku s potravinami je zařízení v souladu s požadavky směrnice Rady č. 89/109, odpovídající Italskému legislativnímu předpisu č. 108 ze dne 25. 1. 1992.
 - **Označení CE:** Zařízení odpovídá evropským směrnícím č. 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC, v jejich pozdějším znění, a směrnici „RoHS“ č. 2002/95/CE.*
 - Výrobce potvrzuje, že při výrobě této trouby využil ověřené materiály a požaduje, aby instalace zařízení probíhala v souladu s platnými normami. Je nezbytné, aby toto zařízení využívala osoba poučená o jeho provozu, a to výhradně k domácím účelům.
- * RoHS je směrnice o omezení užívání nebezpečných látek v elektrickém a elektronickém zařízení. Tato směrnice zakazuje, aby se na trh EU uváděla nová elektrická a elektronická zařízení s vyšším obsahem olova, kadmia, rtuti, šestimocného chromu

(CrVI), polybromovaných bifenyľů (PBB) a polybromovaných difenyletherů (PBDE), tzv. retardátorů (zpomalovačů) hoření.

SPECIFIKACE

Vnější a vnitřní rozměry



Vnější rozměry

Výška: 591 mm
Šířka: 597 mm
Hloubka: 547 mm

Vnitřní rozměry

580 mm – 583 mm
550 mm
560 mm

Chladicí ventilátor

- Vnitřek zařízení je vybaven tangenciálním chladicím ventilátorem, udržujícím stabilní teplotu uvnitř trouby a nižší vnější teplotu na povrchu zařízení.

Specifikace výrobku

- 10 funkcí trouby
- Třída energetické účinnosti A
- Objem trouby: 57 litrů
- Dotykové ovládání
- Elektronický termostat
- 25 receptů (programů) (15 přednastavených a 10 uživatelsky definovaných)
- Chladicí ventilátor
- Elektronický termostat
- Bezpečnostní zámek
- Trojitá glazovaná vyjímatelná dvířka
- Plášť odolný proti poškrábání (poškození)

Standardní vybavení (doplňky)

- Vyjímatelná vložka v horní části trouby
- Vyjímatelné boční stěny
- Bezpečnostní rošt
- Smaltovaný plech na odkapávání, vybavený držadlem
- Tříúrovňový teleskopický výsuv
- Pečicí sonda
- Třínožka

Volitelný doplněk

- Kámen na pizzu BPS1

Elektrotechnické údaje

Jmenovité napětí: 230 Vac 50 Hz

Připojení k napájení: 16 A

Nejvyšší jmenovitý příkon: 3,68 kW

Síťový napájecí kabel: 3 x 1.5 mm²

Žárovka uvnitř trouby: Trpasličí žárovka se šroubovacím závitem 25 W/ E14 300°C

Před instalací spotřebiče se ujistěte, že napětí ve Vaší síti souhlasí s údaji na výrobním štítku uvnitř spotřebiče. Spotřebič připojte do zásuvky odpovídající platným normám.

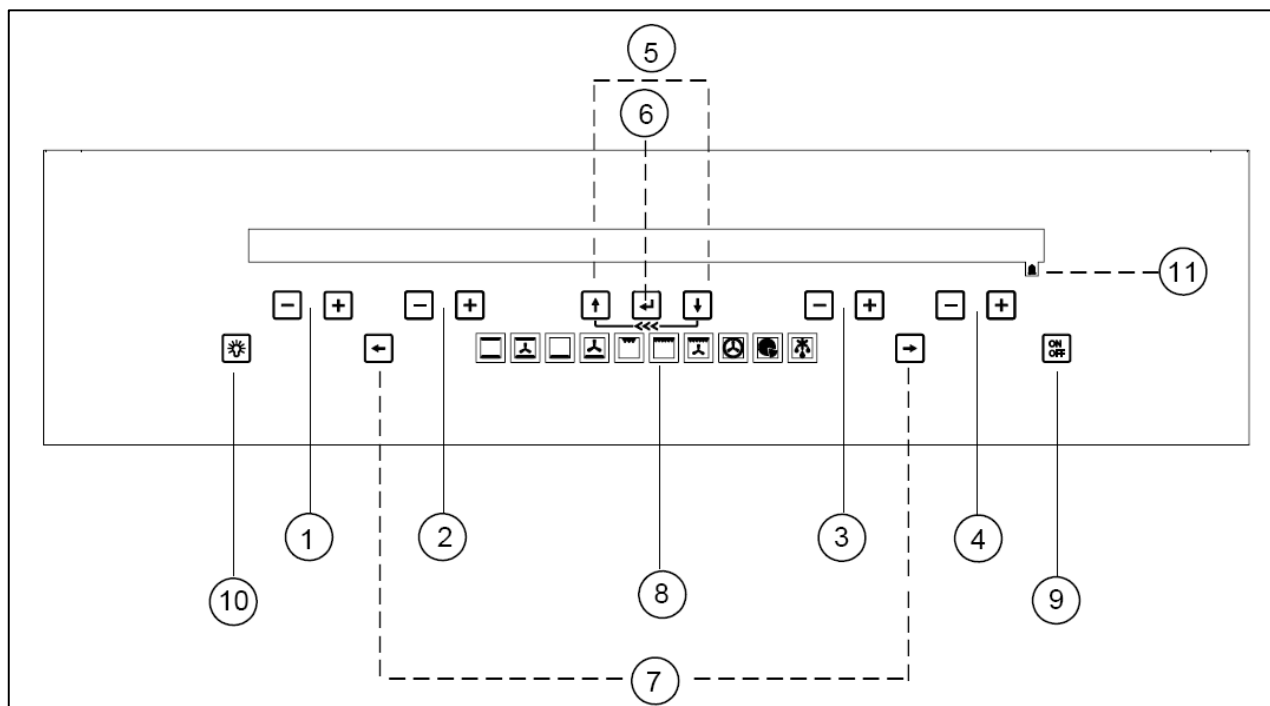
Pro pozdější využití si prosím poznamenejte následující informace uvedené na výrobním (typovém) štítku a datum zakoupení zařízení uvedené na dokladu o koupi (faktuře). Výrobní štítek naleznete po otevření dvířek trouby vpravo na plášti zařízení.

Typové číslo

Výrobní (sériové) číslo

Datum zakoupení zařízení

Ovládací panel



1. Ovládací tlačítka termostatu k jednotlivým funkcím trouby
2. Ovládací tlačítka termostatu k pečící sondě
3. Tlačítka k nastavení doby úpravy pokrmů
4. Tlačítka k nastavení jazyka/časovače
5. Tlačítka k volbě nastavení trouby
6. Potvrzovací tlačítko
7. Tlačítka k volbě jednotlivých funkcí trouby
8. Symboly jednotlivých funkcí trouby
9. Tlačítko zapínání/vypínání trouby
10. Tlačítko zapínání/vypínání osvětlení trouby
11. Symbol časovače

Využíváte-li troubu poprvé

Volba jazyka obsluhy

- Stiskněte tlačítko zapnou/vypnout **(9)**, a poté je uvolněte.
- Displej se rozsvítí. Zobrazí se na něm hlášení „VYČKEJTE“ („WAIT“). Dokud se nezobrazí nabídka jazyků, **NEDOTÝKEJTE SE** žádného dalšího tlačítka.
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení jazyka **(4)** zvolte jazyk, v němž si zařízení přejete obsluhovat.
- Poté, co se na displeji zobrazí požadovaná položka, volbu potvrďte potvrzovacím tlačítkem **(6)**.

Nastavení funkce denního času

- Denní čas lze nastavit prostřednictvím tlačítek k nastavení časovače **(4)**. Přidržíte-li tato tlačítka stisknutá, bude se časovač pohybovat rychleji.
- Poté, co se na displeji zobrazí správný časový údaj, volbu potvrďte potvrzovacím tlačítkem **(6)**.
- Po nastavení denního času opět stiskněte tlačítko zapnout/vypnout **(9)**, a poté je uvolněte. Na displeji se zobrazí položka ← → VOLBA ZPŮSOBU ÚPRAVY POKRMU (COOKING SELECTION) a ↑ ↓ NABÍDKA (MENU).

Před prvním využitím

- Abyste odstranili zbytky, které mohly v troubě ulpět při výrobě, zvolte funkci ventilátoru, nebo funkci běžné trouby, a nastavte termostat na nejvyšší teplotu.
- Je zcela běžné, že při tomto postupu ucítíte zápach.
- Ujistěte se, že jsou při odstraňování usazenin z trouby v místnosti otevřena všechna okna.
- Doporučujeme, abyste se při spalování usazenin nezdržovali v místnosti.
- Troubu ponechte nastavenou na nejvyšší teplotu po dobu 30-40 minut.

Nastavení minutovníku

Minutovník lze nastavit bez ohledu na skutečnost, zda byla zvolena určitá funkce trouby, či nikoliv. Prostřednictvím minutovníku lze nastavit časový interval, po jehož uplynutí zazní zvukový signál.

- Stiskněte tlačítko zapínání/vypínání zařízení **(9)**, a poté je uvolněte.
- Stisknete-li tlačítka k nastavení časovače **(4)**, symbol časovače se rozsvítí **(11)**. Na displeji se zobrazí hlášení „Budík“ („Alarm Clock“).
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení doby úpravy pokrmů **(3)** nastavte v rozmezí od 00h01m do 23h59m odpočítávání času.
- Funkci odpočítávání času potvrďte potvrzovacím tlačítkem **(6)**.

- Je-li odpočítávání času v činnosti, bude se na displeji nadále zobrazovat symbol časovače **(11)**.
- Po uplynutí odpočítávaného času se po dobu 5 minut bude ozývat zvukový signál. Chcete-li signál přerušit, stiskněte jakékoliv tlačítko, s výjimkou tlačítka zapnout/vypnout **(9)**.
- **Důležitá informace:** Jakákoliv využívaná funkce trouby bude nadále v činnosti i po přerušení zvukového signálu. Troubu je nutno vypnout ručně, prostřednictvím tlačítka zapnout/vypnout **(9)**.
- Chcete-li zrušit nastavení časovače v okamžiku, kdy je v činnosti odpočítávání času, stiskněte tlačítko k nastavení časovače **(4)** současně.

Nastavení doby úpravy pokrmů

V rámci této funkce lze nastavit odpočítávání času, podobně jako u funkce minutovníku. Po uplynutí odpočítávaného času však trouba nebude nadále v provozu.

- Stiskněte tlačítko zapínání/vypínání zařízení **(9)**, a poté je uvolněte.
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení funkce trouby **(7)** zvolte požadovanou činnost.
- Poté, co se na displeji zobrazí požadovaná položka, volbu potvrďte potvrzovacím tlačítkem **(6)**.
- V rámci jednotlivých funkcí trouby je přednastavena příslušná teplota. Přednastavený teplotní údaj lze změnit prostřednictvím tlačítek termostatu k funkcím trouby **(1)**.
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení doby úpravy pokrmů **(3)** nastavte dobu, po níž bude trouba v činnosti. Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Na displeji se zobrazí hlášení, v němž budete dotázáni, zda-li si přejete troubu předehřát. Prostřednictvím tlačítek k nastavení jazyka/časovače **(4)** lze předehřev potvrdit, nebo odmítnout. Příslušnou volbu poté potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Potvrdíte-li možnost předehřevu, začne se trouba rozehtívat. Doba předehřevu se bude odvíjet od doby úpravy pokrmů, kterou jste dříve nastavili.

- Zařízení bude po dobu 5 sekund vyčkávat na vaši reakci ohledně přehřevu. Ne zvolíte-li žádnou z položek, trouba automaticky zahájí nastavenou funkci úpravy pokrmů.
- Po dobu časově řízené úpravy pokrmů se na displeji bude zobrazovat odpočítávání času, a to v minutách i v sekundách. Symbol časovače **(11)** bude nadále svítit.
- Po uplynutí odpočítávaného času se po dobu 5 minut bude ozývat zvukový signál. Chcete-li signál přerušit, stiskněte jakékoliv tlačítko, s výjimkou tlačítka zapnout/vypnout **(9)**.

Nastavení doby zahájení a ukončení úpravy pokrmů

Prostřednictvím této funkce lze nastavit čas, v němž se trouba automaticky zapne, a dobu, v níž se činnost trouby automaticky ukončí.

- Stiskněte tlačítko zapínání/vypínání zařízení **(9)**, a poté je uvolněte.
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení činností trouby **(7)** zvolte požadovanou funkci.
- Poté, co se na displeji zobrazí požadovaná položka, volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- U jednotlivých funkcí trouby je přednastavena příslušná teplota. Přednastavený teplotní údaj lze změnit prostřednictvím tlačítek termostatu k funkcím trouby **(1)**.
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení doby úpravy pokrmů **(3)** nastavte dobu, po níž bude trouba v činnosti.
- Po nastavení doby úpravy pokrmů tiskněte tlačítka k nastavení trouby **(5)**, dokud se na displeji nezobrazí údaj „konec úpravy“ („end of cooking“). Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Prostřednictvím tlačítek k naprogramování doby úpravy pokrmů **(3)** nastavte čas, v němž se trouba automaticky vypne. Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- V intervalech 15 sekund se na displeji bude zobrazovat čas zbývající do zapnutí trouby.
- Přejete-li si nastavené časové údaje upravit, využijte tlačítek k naprogramování doby úpravy pokrmů **(3)**.

- Přejete—li si nastavenou dobu úpravy pokrmů zrušit, stiskněte tlačítka k nastavení trouby **(5)** současně.
- Po uplynutí odpočítávaného času se po dobu 5 minut bude ozývat zvukový signál. Chcete-li signál přerušit, stiskněte jakékoliv tlačítko, s výjimkou tlačítka zapnout/vypnout **(9)**.
- **Důležitá informace:** Čas zahájení a ukončení činnosti nelze nastavit u funkce rozmrazování.

Výběr funkce úpravy pokrmů a teploty

Volba funkce trouby

V rámci této možnosti můžete volit z přednastavených funkcí úpravy pokrmů, které toto zařízení nabízí.

- Prostřednictvím tlačítek k nastavení činností trouby **(7)** zvolte požadovanou funkci.
- Poté, co se na displeji zobrazí požadovaná položka, volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- U jednotlivých funkcí trouby je přednastavena příslušná teplota. Přednastavený teplotní údaj lze měnit prostřednictvím tlačítek termostatu k funkcím trouby **(1)**.
- Na displeji se zobrazí hlášení, v němž budete dotázáni, zda-li si přejete troubu předehřát. Prostřednictvím tlačítek k nastavení jazyka/časovače lze předehřev potvrdit, nebo odmítnout. Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Potvrdíte-li možnost předehřevu, zařízení se začne rozehrívát.
- Po ukončení předehřevu se příslušná informace zobrazí na displeji a zazní zvukový signál.
- Stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)** spustíte funkci trouby, kterou jste dříve zvolili.
- Nestisknete-li potvrzovací tlačítko **(6)** do 5 minut, trouba se automaticky vypne.
- Přejete—li si nastavenou funkci trouby zrušit, stiskněte tlačítka k nastavení trouby **(5)** současně.
- Stisknete-li tlačítka k nastavení trouby **(5)** v průběhu předehřevu současně, předehřev se ukončí, a funkce trouby, kterou jste dříve nastavili, se okamžitě spustí.

- o Funkci trouby lze změnit prostřednictvím tlačítek k nastavení jednotlivých funkcí trouby **(7)**. Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.

Funkce trouby



BĚŽNÁ TROUBA (horní a dolní ohřev): Tímto způsobem lze pokrmy běžně upravovat, přičemž ohřev je zajišťován horním i dolním topným tělesem. Tuto funkci je vhodné využít při pečení a pražení s využitím jednoho pečicího roštu.



BĚŽNÁ TROUBA + VENTILÁTOR: Tento způsob umožňuje pokrmy běžně upravovat, přičemž ohřev je zajišťován horním i dolním topným tělesem. Spuštěný cirkulační ventilátor zajišťuje, aby se teplo šířilo rychle a stejnoměrně. Vhodné k pečení jemných a choulostivých pokrmů, např. jemného pečiva.



POUZE DOLNÍ OHŘEV: Při tomto způsobu úpravy pokrmů se využívá spodní otopné těleso, z něhož teplo směřuje nahoru k upravovaným pokrmům. Funkci je vhodné využívat k pozvolné úpravě nebo k ohřevu pokrmů.



SPODNÍ OHŘEV + 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.



POLOVINA ŠÍŘKY GRILU: 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 k opékání menších porcí slaniny, topinek, masa apod.



CELÁ ŠÍŘKA GRILU: Tento způsob úpravy pokrmů umožňuje běžně grilovat, přičemž se využívá vnitřní i vnější část horního topného tělesa, z nichž se teplo šíří směrem dolů na pokrmy. Vhodné k opékání středních nebo větších porcí párků, slaniny, steaků, rybího masa apod.



VENTILÁTOR A GRIL: Při tomto způsobu úpravy pokrmů se využívá horní topná spirála v kombinaci s ventilátorem, což napomáhá rychlé cirkulaci tepla. Tuto funkci je vhodné využít, je-li zapotřebí, aby pokrm rychle zhnědl a šťáva se uchovala uvnitř, např. u steaků, hamburgerů, určitých druhů zeleniny apod.



HORKOVZDUŠNÁ TROUBA: Při této úpravě pokrmů se využívá kruhové topné těleso, přičemž teplo se šíří prostřednictvím ventilátoru. Výsledkem je rychlejší a úspornější způsob úpravy pokrmů. S využitím horkovzdušné trouby lze pokrmy připravovat současně na různých roštích, přičemž nedochází k přenosu vůní a chutí z jednoho pokrmu na druhý.



FUNKCE K PŘÍPRAVĚ PIZZY: 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.



REŽIM ROZMRAZOVÁNÍ: Za účelem snížení doby rozmrazování zmrazených pokrmů je v činnosti pouze ventilátor, bez ohřevu. Doba rozmrazování pokrmů se bude odvíjet od příslušné pokojové teploty, množství a druhu potravin. Vždy si přečtěte informace o rozmrazování uvedené na obalu příslušného pokrmu.

Tabulky k přípravě pokrmů

Druh pokrmu	Teplota °C	Doporučení ke vložení pečicího roštu	Doba úpravy v minutách	
			Doporučeno	Vlastní zkušenost
Moučník z našlehané směsi pečené ve formě				
Italský chléb „panettone“ nebo „focaccia“	175	2	55 - 65	
Italský chléb „focaccia“	175	3	60 - 70	
Koláč, buchta, dort	175	3	60 - 70	
Koláč ve formě (jemné, křehké pečivo)				
Koláčový korpus	200	3	8 - 10	
Koláčový korpus se sýrem „ricotta“	200	3	25 - 35	
Koláčový korpus s ovocem	200	3	25 - 35	
Moučník z kynuté směsi pečené ve formě				
Koláčový korpus	180	3	30 - 45	
Bílý chléb (cca 1 kg mouky)	200	3	25 - 35	
Drobné pečivo				
Pečivo z lístkového těsta	200	3	10 - 15	
Pečivo z odpalovaného těsta	200	2	35 - 45	
Piškotové moučníky	200	3	15 - 20	
Lazaně	225	2	40 - 50	
Maso (doba úpravy na 1 cm tloušťky)				
Pozvolna upravovaná pečeně (např. telecí)	200	2	120 - 150	
Rychle upravovaná pečeně (např. hovězí)	200	2	60 - 90	
Sekaná	200	2	30 - 40	
Drůběž				
Kachna (hmotnost cca 1,5 kg)	200	2	120 - 180	
Husa (hmotnost cca 3 kg)	200	2	150 - 210	
Pečené kuře	200	2	60 - 90	
Krůta (hmotnost cca 5 kg)	175	2	asi 240	
Zvěřina				
Zajíc	200	2	60 - 90	
Srnčí kýta	200	2	90 - 150	

Jelení kýta	175	2	90 - 180	
Zelenina				
Pečené brambory	220	2	30 - 40	
Zeleninový nákyp	200	2	40 - 50	
Ryby				
Pstruh	200	2	40 - 50	
Cípal šedý	200	2	40 - 50	
Pizza				
Grilované speciality				
Vepřová žebírka		4	8 -12	
Párky, klobásy, jitrnice		4	10-12	
Grilované kuře		2	25 - 35	
Pečený telecí špíz (600 g)			50 - 60	
Kuřecí špíz			60 - 70	

* Číselné údaje uvedené v tomto sloupci se týkají způsobů umístění pečicího roštu zobrazených na druhé straně.

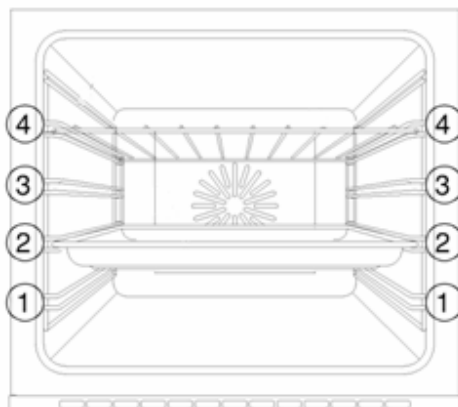
Informace uváděné výše slouží pouze jako pomůcka. Tyto údaje je zapotřebí upravit s ohledem na využívanou funkci trouby, množství připravovaného pokrmu a kvality potravin.

Tabulka ke grilování

DŮLEŽITÁ INFORMACE: Využíváte-li jednu z funkcí grilu, je nezbytné, aby byla dvířka trouby VŽDY zavřena.

Grilované pokrmy	Doba úpravy v minutách	
	Horní strana	Spodní strana
Slabší plátky masa	6	4
Středně silné plátky masa	8	5
Slabší plátky vykostěné ryby	10	8
Ryby (např. pstruh, losos)	15	12
Párky, klobásy, jitrnice	12	10
Topinky, toasty	5	2

Umístění pečicích roštů



Pokyny k přípravě pokrmů

- Řiďte se prosím informacemi o teplotě a době přípravy pokrmů uvedenými na obalech potravin. Poté, co se obeznámíte s výkonem zakoupeného zařízení, můžete teplotní a časové údaje měnit dle vašich požadavků.
- Využíváte-li funkci horkovzdušné trouby, je zapotřebí se řídit informacemi o této specifické úpravě pokrmů, které naleznete na obalech potravin.
- Dbejte, aby se zmrazené potraviny před jejich úpravou důkladně rozmrazily, není-li v návodu na obalech potravin uvedeno, že je lze upravovat zmrazené.
- Troubu doporučujeme předehřát. Nevkládejte potraviny dovnitř před uplynutím doby předehřevu. V režimu horkovzdušné trouby nemusíte předehřev využívat. Doba přípravy pokrmů uvedená na obalech potravin se však zvýší přibližně o deset minut.
- Před přípravou pokrmů se ujistěte, zda jste v troubě neponechali jakýkoliv cizí předmět.
- Pečicí plechy vložte do středu trouby. Mezi jednotlivými plechy ponechte mezery, aby vzduch mohl volně cirkulovat.
- V rámci kontroly připravovaných pokrmů otevírejte dvířka trouby do nejméně.
- Při přípravě pokrmů světlo trouby svítí.

Upozornění

- Využíváte-li funkci grilu, ponechte dvířka trouby uzavřena.
- Grilovací nádobu nepřekrývejte alobalem. Do hliníkové fólie rovněž nebalte výhřevná tělesa umístěná pod grilem. Vzhledem k vysoké odrazivosti hliníkové fólie může dojít k poškození grilovacího tělesa.
- Hliníkovou fólií rovněž nikdy nevykládejte dno trouby.
- Nádobu či kuchyňské potřeby při úpravě pokrmů nikdy nepokládejte přímo na dno trouby. Tyto předměty je vždy nutno umístit na pečicí rošty, které jsou součástí vybavení zařízení.

- Je-li grilovací těleso v činnosti, je extrémně horké. Při manipulaci s grilovanými pokrmy vždy dbejte, abyste se ho nedopatřením nedotkli.
- **DŮLEŽITÁ INFORMACE:** Při otevírání dvířek buďte opatrní. Nedotýkejte se horkých součástí a vyhněte se kontaktu s horkou párou.
- Držadlo na odkapávacím plechu je určeno k jeho přemísťování, **NIKOLIV** k vyjímání plechu ven z trouby. Při vyjímání odkapávacího plechu **VŽDY** použijte chňapku.
- Je-li zařízení v činnosti, je držák odkapávacího plechu nutno vyjmout.

Uložení režimů úpravy pokrmů a načasovaných programů do paměti

Zakoupené zařízení je schopno ukládat si do paměti funkce trouby, teplotní a časové údaje, které jste využili dříve.

- Po nastavení příslušné funkce úpravy pokrmů a teploty lze tato nastavení uložit do paměti trouby. Do paměti lze rovněž uložit dobu přípravy, dobu zahájení a dobu ukončení přípravy pokrmů.
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení trouby **(5)** se pohybujte v rámci možností trouby, dokud nenaleznete položku „Uložení cyklu přípravy pokrmů do paměti“ („Cooking Cycle Memorization“). Příslušnému programu přípravy pokrmů přiřadte číselný údaj, pod nímž si jej má trouba uložit do paměti.
- Do paměti můžete uložit až deset programů přípravy pokrmů. Tyto programy se budou zobrazovat na displeji jako program 1, program 2 atd.
- Chcete-li zvolit program uložený do paměti, pohybujte se tlačítky k nastavení trouby **(5)** v rámci nabídky trouby, dokud se nezobrazí položka „Recepty“ („Recipes“). Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**.
- Pohybujte se prostřednictvím tlačítek k nastavení trouby **(5)**, dokud se nezobrazí položka „Vlastní recepty“ („Personal recipes“). Volbu potvrďte stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**. Programy uložené do paměti lze poté volit nebo rušit.

Úprava pokrmů s využitím pečicí sondy

Při přípravě oblíbených pokrmů můžete využívat pečicí sondu. Při přípravě pokrmů zjišťuje čidlo sondy vnitřní teplotu připravovaného

jídla. Sonda signalizuje, že nastavené teploty uvnitř pokrmu bylo dosaženo a maso se dostatečně upeklo.

- Sondu vložte do otvoru umístěného v levém horním rohu trouby.
- Čidlo teploty je nutno vložit do pokrmu, který si přejete upravovat. Při přípravě pokrmů snímá čidlo vnitřní teplotu připravovaného jídla.
- **DŮLEŽITÁ INFORMACE: Čidlo teploty je nutno zcela zapíchnout doprostřed připravovaného pokrmu.**
- Je-li při zapnutí trouby k zařízení připojena pečicí sonda, na displeji se zobrazí symbol sondy a přednastavená teplota (je přednastavena na 70°C). Nezobrazí-li se tyto údaje, není pečicí sonda řádně připojena.
- Sondu zapíchněte do středu nejsilnější části pokrmu. U drůbeže sondu nezapichujte doprostřed duté části. Sondu je nutno umístit mezi břišní část a stehno.
- Čidlo teploty se nesmí dotýkat kosti. Rovněž je nelze vkládat do tučných tkání.
- Zavřete dvířka trouby.
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení funkce trouby **(7)** zvolte vhodnou funkci úpravy pokrmů.
- Prostřednictvím tlačítek termostatu k funkcím trouby **(1)** nastavte teplotu trouby.
- Chcete-li, můžete prostřednictvím tlačítek termostatu k pečicí sondě **(2)** upravit její vnitřní teplotu. Tabulku níže lze využít jako návod k tomu, na jaké teploty pečicí sondu nastavovat.

Doporučená vnitřní teplota		
Hovězí	Hovězí pečeně / hovězí steak	45-50 °C
	středně propečený	55-65 °C
	dobře propečený	70-80 °C
	Hovězí pečeně	80-85 °C
	Vařený plátek hovězího masa 90 °C/195 °F	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
	Telecí zadní, středně propečené	65-70 °C

Zvěřina	Kýta ze zvěřiny	75-80 °C
	Zaječí hřbet / hřbet ze 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
Chléb		90 °C

- Bylo-li dosaženo teploty, kterou jste nastavili prostřednictvím tlačítek termostatu k pečicí sondě **(2)**, zazní zvukový signál.
- V tomto okamžiku lze dobu úpravy pokrmů prodloužit. Vnitřní teplotu pečicí sondy je však nutno zvýšit prostřednictvím tlačítek termostatu k pečicí sondě **(2)**.
- Pomocí chňapky sondu z připravovaného pokrmu opatrně vyjměte a ověřte, zda je pokrm upraven dle vašich požadavků.
- **DŮLEŽITÁ INFORMACE: Před podáváním pokrmu se ujistěte, zda je náležitě propečen.**
- Při čištění pečicí sondu jednoduše otřete vlhkou tkaninou.

Možnosti nabídky

- Přejete-li si zpřístupnit možnosti nabídky, stiskněte tlačítko zapnou/vypnout **(9)**, a po 1 sekundě je uvolněte.
- Prostřednictvím tlačítek k nastavení trouby **(5)** lze otevřít možnosti nabídky: „Recepty“ („Recipes“), „Nastavení“ („Settings“), „Návod“ („Guide“) a „Ukončit“ („Exit“). V rámci těchto možností se můžete pohybovat prostřednictvím tlačítek k nastavení trouby **(5)**. Chcete-li se vrátit o krok zpět, stiskněte obě tlačítka současně.
- Chcete-li příslušnou možnost v rámci nabídky zvolit, stiskněte potvrzovací tlačítko **(6)**.
- Chcete-li nabídku možností ukončit, pohybujte se prostřednictvím tlačítek k nastavení trouby **(5)**, dokud se na displeji nezobrazí možnost „Ukončit“ („Exit“). Poté stiskněte potvrzovací tlačítko **(6)**.

Recepty

- Prostřednictvím potvrzovacího tlačítka **(6)** zvolte možnost „Recepty“ („Recipes“). Využijete-li tlačítek k nastavení možnosti trouby **(5)**, zobrazí se na displeji seznam jednotlivých druhů potravin: maso, chléb/pizza, ryby, moučníky, paštiky, vlastní recepty a nabídka „Ukončit“ („Exit“).
- Máme na mysli pokrm navrstvený do vysoké paštikové formy, a poté podávaný na talíři (tácku).
- Stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)** zvolte požadovaný druh pokrmu.
- U jednotlivých druhů pokrmů je k dispozici vedlejší nabídka receptů. V rámci těchto možností se lze pohybovat prostřednictvím tlačítek k nastavení možností trouby **(5)**. Přejdete-li na možnost, kterou si přejete nastavit, lze ji zvolit dalším stiskem potvrzovacího tlačítka **(6)**
- Výběrem příslušného receptu troubu uvedete do provozu v rámci přednastaveného času a teploty. Dobu přípravy pokrmů lze upravovat prostřednictvím tlačítek k naprogramování doby úpravy pokrmů **(3)** a teplotu – pomocí tlačítek termostatu k funkcím trouby **(1)**.

Nastavení

- Možnosti nabídky „Nastavení“ („Settings“) lze zvolit prostřednictvím potvrzovacího tlačítka **(6)**. K pohybu mezi jednotlivými možnostmi využijte tlačítek k nastavení možností trouby **(5)**.
- Chcete-li požadovanou možnost zvolit, stiskněte potvrzovací tlačítko **(6)**.

Jazyk: Tato funkce umožňuje zvolit jazyk, v němž se budou zobrazovat hlášení na displeji.

Nastavení hodin: Funkce nabízí tři různé možnosti:
zobrazení hodin na displeji (možnosti ANO/NE)
úprava časového údaje
noční režim (zvolíte-li tuto položku, bude světlo displeje v době od 22:00 do 7:00 ráno tlumeno).

Zámek klávesnice: Můžete volit mezi funkcemi automatického, nebo ručního zámku.

- Zvukový signál: Lze nastavit nízkou, střední, nebo vysokou hlasitost.
- Osvětlení: Můžete nastavit, zda si přejete osvětlení trouby vypínat automaticky, nebo ručně.
- Obnovení nastavení: Veškerá nastavení (jazyka, času a programu) lze vrátit na standardní hodnoty (tovární nastavení).

Návod

Možnosti nabídky „Návod“ („Guide“) lze zvolit prostřednictvím potvrzovacího tlačítka **(6)**. Na displeji se zobrazí řada doporučení k přípravě pokrmů a návod k použití zařízení.

Uzamykání klávesnice

- V případě, že jste prostřednictvím nabídky nastavení zapnuli automatický zámek, klávesnice se uzamkne poté, co nebyla po dobu jedné minuty využívána.
- Přejete-li si zámek uvolnit, stiskněte současně tlačítko minus u tlačítek termostatu k funkcím trouby **(1)** a tlačítko plus z tlačítek nastavení jazyka/časovače **(4)**.
- Nemá-li funkce automatického zámku spuštěna, lze zámek klávesnice zapnout, a poté vypnout stiskem tlačítek uvedených výše.

Osvětlení trouby

- V nabídce nastavení lze zvolit, zda se osvětlení trouby bude vypínat automaticky, nebo ručně.
- Osvětlení trouby lze zapnout prostřednictvím tlačítka k zapínání/vypínání osvětlení trouby **(10)**. V automatickém režimu se osvětlení trouby po pěti minutách vypne. V režimu ručního vypínání je světlo nutno vypnout manuálně, pomocí tlačítka k zapínání/vypínání osvětlení trouby **(10)**.

Údržba a čištění



Zařízení lze čistit výhradně po vychladnutí.

Před jakýmkoliv čištěním je zařízení nutno odpojit od síťového přívodu.

- Před prvním využitím a také po každém použití je troubu nutno důkladně vyčistit. Zabráníte tomu, aby se uvnitř zařízení připékaly zbytky potravin. Budou-li se zbytky připékat opakovaně, budou se daleko obtížněji odstraňovat.
- Povrch trouby **nikdy** nečistěte párou.
- Vnitřek trouby lze čistit výhradně teplou mýdlovou vodou, s využitím houbičky nebo jemné tkaniny. K čištění nepoužívejte hrubé čisticí prostředky.
- Jakékoliv skvrny, které naleznete na dnu trouby, vznikly v důsledku vystříknutí nebo rozlití pokrmů. K tomu může při vaření běžně docházet. Může to být v důsledku skutečnosti, že pokrm upravujete při příliš vysoké teplotě nebo jste ho umístili do příliš malé nádoby.
- Ujistěte se, zda je zvolená teplota k přípravě příslušného pokrmu vhodná. Rovněž se ujistěte, že je pokrm umístěn v přiměřeně velké nádobě a využijte vhodně umístěný odkapávací plech.
- Vnitřek trouby lze čistit výhradně teplou mýdlovou vodou, s využitím houbičky nebo jemné tkaniny. K čištění nepoužívejte hrubé čisticí prostředky.
- Chcete-li zařízení vyčistit jakýmkoliv čističem na trouby, ověřte si u výrobce příslušného čisticího prostředku, zda jej lze využít k čištění zakoupeného zařízení.
- **Žádné poškození, k němuž došlo v důsledku použití určitého čisticího prostředku, společnost Baumatic nebude zdarma opravovat, a to ani v záruční lhůtě.**

Horní vyjímatelná vložka trouby

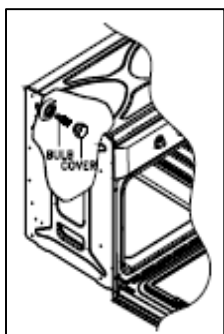
- Trouba je vybavena horní vložkou, která se zasouvá nad horní část grilovacího tělesa.
- Po ukončení přípravy pokrmů je vložku vždy nutno vyjmout a důkladně očistit.

- **Dbejte**, aby se na vložce trouby vzhledem k nebezpečí požáru neusazovaly tuky a mastnoty.

Výměna žárovky trouby

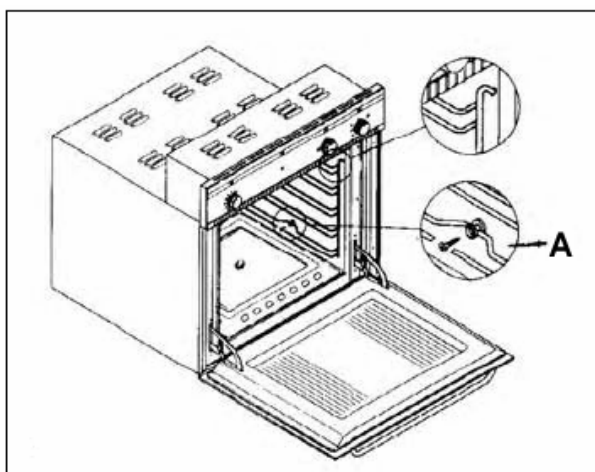


DŮLEŽITÁ INFORMACE: Před vyjmutím či výměnou žárovky trouby je zařízení nutno odpojit od síťového přívodu.



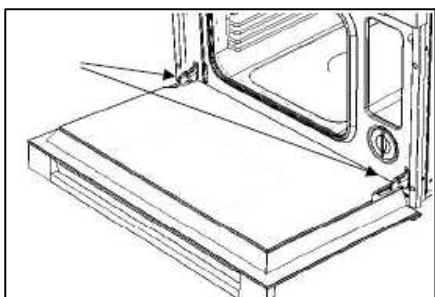
- Vyjměte všechny rošty, odkapávací plech a boční stěnu na straně osvětlení trouby.
- Otáčením proti směru hodinových ručiček sejměte kryt osvětlení.
- Žárovku vyšroubujte po směru hodinových ručiček a vyjměte ji z držáku.
- Vložte trpasličí žárovku se šroubovacím závitem typu 25 W/ E14 300°C.
- **Nepoužívejte** jiný typ žárovky.
- Kryt osvětlení vraťte na původní místo.
- **Žárovka je spotřební materiál, nevztahuje se na ni záruka!**

Vyjímání bočních stěn

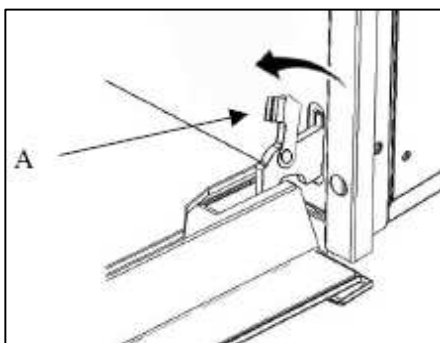


- Zařízení je vybaveno vyjímatelnými bočními stěnami, do nichž je třeba zasouvat pečicí rošty.
- Chcete-li boční stěny vyjmout, stlačte jemně směrem dolů součástku, která je na obrázku vedle označena písmenem A.

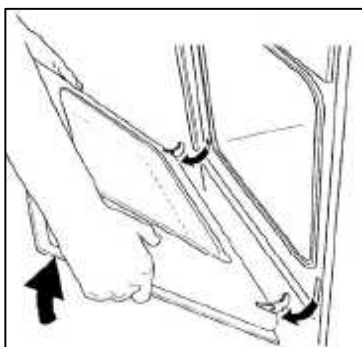
Vyjímání dvířek trouby za účelem čištění



- Dvířka trouby zcela otevřete.
- Zjistěte, kde jsou umístěny dveřní panty (viz obrázek výše).

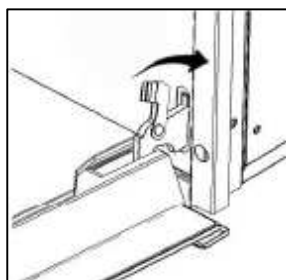


- Na obou pantech odklopte držáky **(A)**.



- Dvířka uchopte po obou stranách uprostřed, a poté je nakloňte mírně směrem k vnitřku trouby. Zatažením spodní části dvířek směrem od trouby se panty uvolní z otvorů, do nichž jsou zasazeny.

- **DŮLEŽITÁ INFORMACE:** Je nezbytné, aby byla dvířka vždy podepřena. Při čištění je dvířka nutno položit na měkký materiál.
- K čištění dvířek trouby a dveřního skla je nutno používat výhradně vlhkou tkaninu a menší množství čisticího prostředku. Tkanina **NESMÍ** před čištěním trouby přijít do styku s žádným čisticím výrobkem ani chemikálií.



- Chcete-li dvířka znovu zasadit, vložte panty zpět do příslušných otvorů a dvířka zcela otevřete.
- **DŮLEŽITÁ INFORMACE:** Dříve než dvířka zavřete, držáky **(A)** vraťte do původní pozice.



- **Vzhledem k tomu, že je mechanismus pantů vybaven silnou pružinou, při vyjímání dvířek dbejte, aby se uzamykací systém s panty neuvolnil (nevyviklal).**
- **Dvířka nikdy nenořte do vody.**

INSTALACE



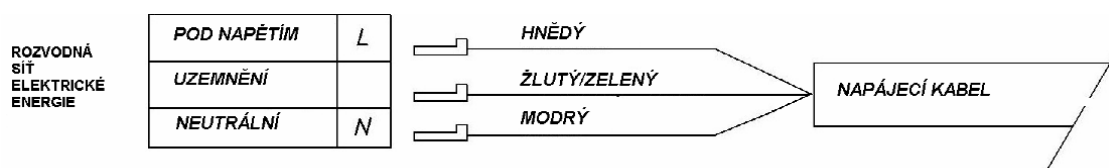
Je nezbytné, aby přístroj nainstalovala přiměřeně kvalifikovaná osoba, a to v souladu s platným zněním těchto nařízení:

- Nařízenými a bezpečnostními normami nebo jejich evropskými ekvivalenty
- **Stavebními předpisy**
- **Předpisy IEE ohledně elektrické instalace**
- **Předpisy ohledně využití elektřiny na pracovišti**

Před zapojením zařízení se ujistěte, že napájecí napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá příslušnému síťovému napětí.

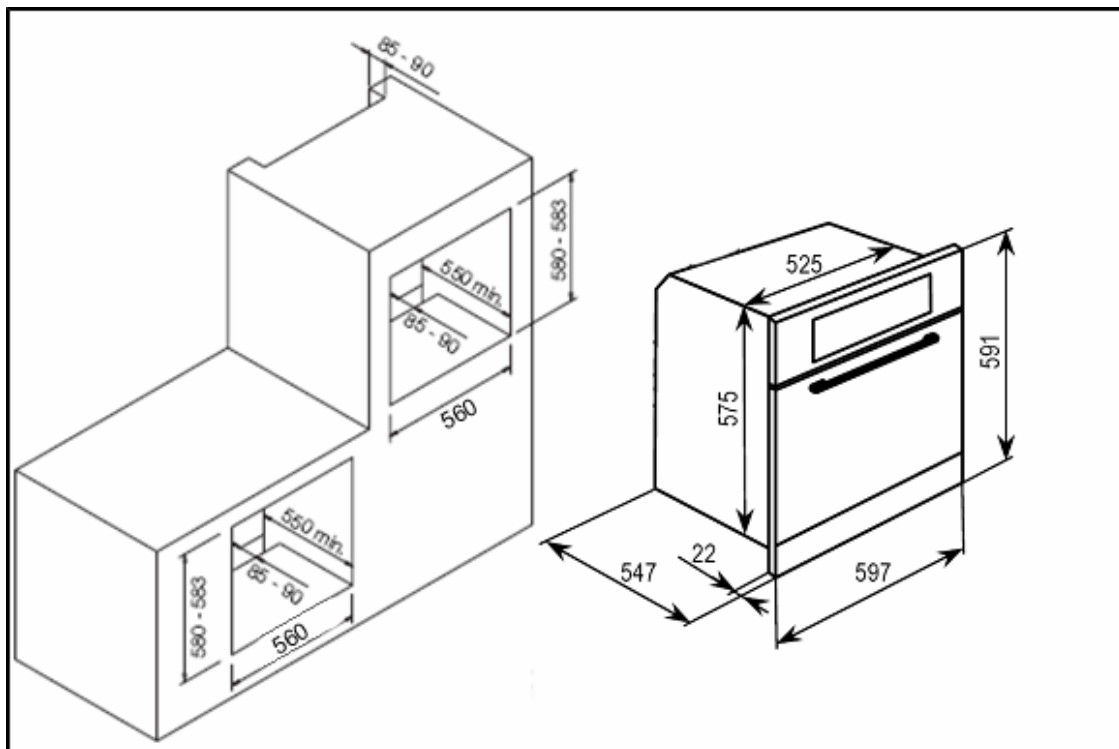
UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení je nutno uzemnit.

- Zařízení je nutno připojit ke snadno přístupné dvou pólové zásuvce 16 A vybavené spínačem, ochranným kolíkem a pojistkou, s odstupem kontaktů 3 mm, umístěné v těsné blízkosti zařízení. Je nutno, aby byla zásuvka s ochranným kolíkem přístupná i v případě, že je zařízení vestavěno.



- Chcete-li připojit síťový kabel, uvolněte a sejměte kryt z výstupního konektoru. Získáte tak přístup ke kontaktům uvnitř. Kabel připojte, upevněte jej pomocí příslušných svorek, a poté neprodleně opět uzavřete kryt výstupního konektoru.
- Při výměně síťového kabelu trouby dbejte, aby byl zemnicí vodič (žluto-zelený) vždy o 10 mm delší než ostatní vodiče.
- Dbejte, aby teplota síťového kabelu nepřekročila hodnotu 50°C.
- Dojde-li k poškození síťového kabelu, je jej nutno vyměnit za vhodný kabel zakoupený v obchodu společnosti Baumatic s náhradními díly.

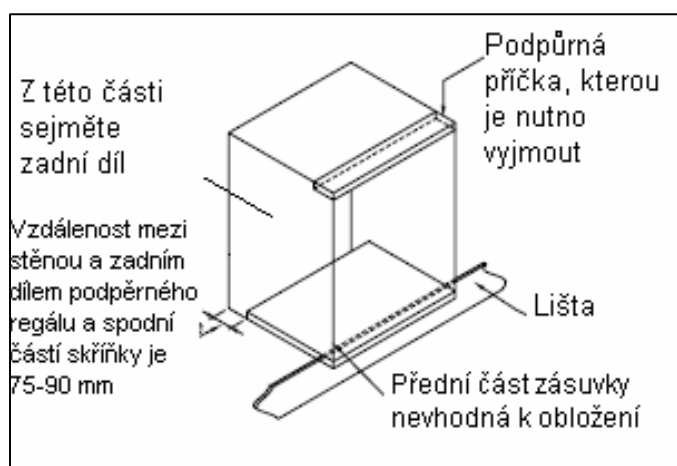
Instalace trouby do kuchyňské linky



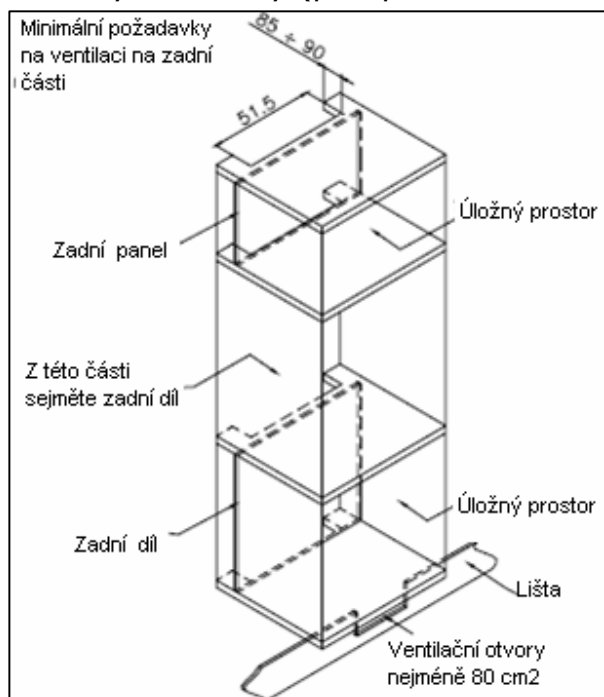
Umístění zařízení

- Ujistěte se, zda má otvor, do něhož chcete troubu umístit, velikost dle výše uvedeného schématu.
- Troubu je nutno vestavět do nábytkového prvku opatřeného ventilačními výřezy, tak, jak je uvedeno v kapitole „Požadavky na ventilaci“ na následující straně.
- Ujistěte se, zda je zadní díl nábytku, do něhož chcete troubu vestavět, vyjmut.

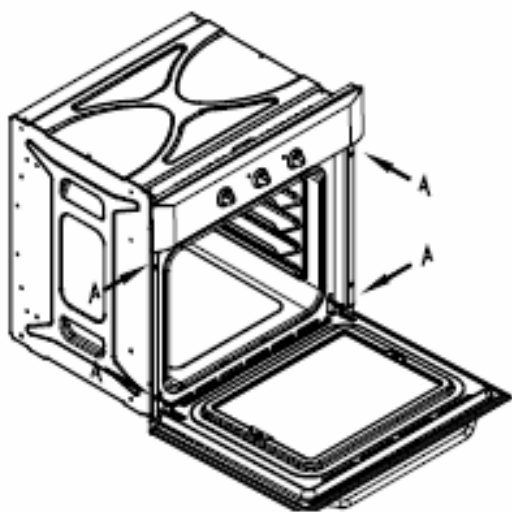
Požadavky na ventilaci



Číselné údaje uvádějí požadavky na ventilaci a výřezy při instalaci zařízení do běžné kuchyňské linky (pod pracovní desku).



(Číselné údaje uvádějí požadavky na ventilaci a výřezy při instalaci zařízení do nábytku nad úrovní pracovní desky.)



- Ujistěte se, zda je trouba v příslušném nábytkovém prvku bezpečně zajištěna. V nábytkovém prvku je trouba upevněna čtyřmi šrouby. Šrouby je nutno zašroubovat skrz skříňku trouby do nábytkového prvku.

Pozn.: ilustrativní obrázek

Můj spotřebič nefunguje správně

- **Trouba není v činnosti.**
- * Ověřte, zda jste zvolili funkci úpravy pokrmů a teplotu úpravy.
- **Zdá se, že do trouby ani grilu není přiváděna elektrická energie.**
- * Zkontrolujte, zda je zařízení náležitě připojeno k síťovému přívodu.
- * Ověřte, zda jsou v činnosti síťové pojistky.
- * Zkontrolujte, zda byly dodrženy provozní pokyny k nastavení denního času a uvedení zařízení do režimu ručního ovládání.
- **Funkce grilu je v činnosti, avšak nefunguje hlavní trouba.**
- * Ověřte, zda jste zvolili správnou funkci úpravy pokrmů.
- **Gril a horní topně těleso nefungují nebo se při provozu zařízení na delší dobu vypínají.**
- * Ponechte troubu po dobu asi 2 hodin vychladnout. Je-li trouba chladná, zkontrolujte, zda nyní zařízení náležitě funguje.
- **Pokrm není náležitě upraven**
- * Ujistěte se, že jste u připravovaného pokrmu zvolili vhodnou teplotu a správnou funkci úpravy. Abyste při úpravě pokrmů dosahovali lepších výsledků, může být teplotu úpravy zapotřebí zvýšit nebo snížit o 10°C.
- **Pokrm není upraven rovnoměrně**
- * Zkontrolujte, zda byla trouba řádně nainstalována a zda je ve vodorovné poloze.
- * Ověřte, zda využíváte náležitou teplotu a zda jsou vhodně umístěny pečící rošty.
- **Nefunguje osvětlení trouby.**
- * Viz strana 23. Řiďte se pokyny v kapitole „Výměna žárovky trouby“.

- **Uvnitř trouby dochází ke kondenzaci par.**
- * Výpary a orosení jsou běžnými vedlejšími produkty vznikajícími při úpravě jakýchkoliv pokrmů s vysokým obsahem vody, např. zmrazených potravin, kuřat apod.
- * K orosení může docházet uvnitř trouby a rovněž mezi skly dvířek trouby. Nemusí jít o známku toho, že trouba náležitě nefunguje.
- * Poté, co byl pokrm upraven a trouba vypnuta, jej neponechávejte v troubě vychladnout.
- * Za účelem snížení kondenzace par využívejte při úpravě pokrmů dle možností uzavřenou nádobu.



DŮLEŽITÁ INFORMACE: Zdá-li se vám, že zařízení náležitě nefunguje, odpojte jej od síťového přívodu a obraťte se na servisní oddělení společnosti Baumatic na telefonním čísle 800 185 263.

NEPOKOUŠEJTE SE SPOTŘEBIČ SAMI OPRAVOVAT.

Mějte prosím na paměti, že navštíví-li vás servisní technik v době záruční lhůty a zjistí-li, že k příslušné obtíži nedošlo v důsledku vady zařízení, může vás požádat, abyste uhradili poplatek za jeho návštěvu.

Zařízení je servisnímu technikovi nutno zpřístupnit tak, aby mohl příslušnou opravu provést. Pokud je zařízení nainstalováno tak, že se servisní technik obává, aby nedošlo k jeho poškození nebo poškození kuchyňské linky, příslušnou opravu neprovede.

Tím máme na mysli rovněž situace, kdy je zařízení obloženo, utěsněno těsnicí hmotou, na jeho čelní straně jsou umístěny jakékoliv dřevěné překážky, např. lišty. To platí i o jakémkoliv jiném způsobu instalace, než jak stanovila společnost Baumatic

Přečtěte si prosím záruční podmínky uvedené v záručním listu, který obdržíte spolu se zakoupeným zařízením.

BAUMATIC Záruční podmínky

Vážení zákazníci,
děkujeme, že jste si vybrali spotřebič Baumatic.

1. ZÁRUČNÍ DOBA

Při dodržení pokynů pro instalaci, obsluhu a údržbu ručíme za to, že výrobek bude mít vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami a bude poskytnuta na spotřebič **zákonná záruka** v délce 24 měsíců při koupi zboží pro soukromou potřebu (§620 Občanského zákoníku) nebo **smluvní záruka 6 měsíců**, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a výrobek kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§429 Obchodního zákoníku).

Záruční doba výrobku začíná dnem prodeje výrobku zákazníkovi. Doba záruky se prodlužuje o dobu od uplatnění práva na záruční opravu u autorizovaného servisu do dne ukončení opravy výrobku. Tuto skutečnost je kupující povinen doložit čitelnou kopií opravního listu.

2. ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ OPRAVY

Tyto opravy prosím nahlašujte výhradně na bezplatné servisní lince Baumatic:

800 185 263
v pracovní dny od 9.00 do 17.00 hodin
(případně zanechte zprávu na našem záznamníku)

3. PLATNOST ZÁRUKY A JINÁ USTANOVENÍ

Platnost záruky je podmíněna odborným uvedením spotřebiče do provozu, který musí odpovídat platným normám a bezpečnostním předpisům.

Další podmínkou poskytnutí záruky je řádně vyplněný Záruční list.

Podmínkou je taktéž dodržení pokynů pro instalaci, obsluhu a údržbu spotřebiče tak, jako je to uvedené v Návodu na obsluhu a použití.

4. ZÁKONNÁ ANI SMLUVNÍ ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA

- vady způsobené použitím v rozporu s Návodem k obsluze
- vady způsobené poruchami nebo nedostatky v přívodních médiích, v instalaci zboží nebo vzniklé v důsledku nevhodných provozních podmínek
- vady způsobené vnějšími vlivy (poškození při přepravě, stěhování, jiná manipulace, živelné události)
- opotřebení při užívání

Smluvní záruka se nevztahuje na:

- vady světelných zdrojů a snímatelných částí ze skla nebo z umělých hmot, kromě světelných zdrojů u mikrovlnných trub
- zboží, které je používáno v rozporu s Návodem k obsluze
- vady způsobené neodborným zásahem třetí osobou
- dřezy a kohoutky
- jakoukoli škodu způsobenou převozem, špatným zacházením nebo zanedbáním, jemné součástky a součástky podléhající zkáze: zástrčky, pojistky, žárovky, kryty na světla, ozdobné díly, kabely, filtry a nástavce, tlačítka, jakékoli gumové části, keramické nebo skleněné povrchy, promáčknuté, poškrábané nebo natřené části
- příslušenství, pečící plechy, rukojeti, lívanečníky, stojany na pánve, police, víka a objímky na hořáky, vložky do trouby

Jako záruční opravu nelze uplatňovat seřízení výrobku po jeho instalaci. Tyto práce má povinnost provést firma provádějící instalaci spotřebiče v rámci těchto prací.

Podmínkou pro uplatnění práva ze záruky je předložení faktury (daňového dokladu) jako dokladu o koupi zboží a řádně vyplněného Záručního listu.

Při neplatné nebo neoprávněné reklamaci, jakož i v případě, kdy reklamovaná vada zboží nebude zjištěna, je spotřebitel povinen uhradit náklady vzniklé v souvislosti s takovou reklamací.

UPOZORNĚNÍ PRO SPOTŘEBITELE

Kupující je povinen při přebírání zboží zkontrolovat zda není poškozené, zda je kompletní a zda jsou předány a řádně vyplněné Záruční list a Daňový doklad. V případě poškození zboží je nutné o tomto ihned při přebírání informovat dopravce a sepsat protokol o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

V případě, že výsledkem reklamace bude vrácení výrobku, zašle kupující vadné zboží zpět v obalu, který brání poškození výrobku při přepravě zpět.

Označením CE je zaručeno splnění všech zákonných požadavků EU a výrobky také splňují požadavky normy RoHS 2002/95/EC.