

PCC9120SS/TCSS

90 cm Set multiuso per cucinare

PCC9120SS/TCSS

90 cm Multifunkční set na vaření

PCC9120SS/TCSS

90 cm Multifunkčný set na varenie

SOMMARIO:	1 - 33
OBSAH:	34 - 65
OBSAH:	66 - 97

**Istruzioni d'uso per il vostro
apparecchio Baumatic**

PCC9120SS/TCSS

90 cm Set multiuso per cucinare




Baumatic®

You will be mine ...

NOTA: Queste istruzioni d'uso contengono informazioni importanti, compreso le informazioni di sicurezza e di installazione che vi permetteranno di godere completamente delle qualità del vostro apparecchio. Conservate questo manuale in un posto sicuro, facilmente accessibile anche per un futuro utilizzo vostro e delle persone che non sono istruite sul funzionamento di questo apparecchio.

Sommario

Sommario	3
Istruzioni importanti di sicurezza	4
Specificazione	8
Dati elettrici	9
Dettagli del gas	9
Quadro di comando	10
Bottone per il comando del termostato	10
Il bottone per la selezione della funzione di forno	10
Programmazione del forno/temporizzatore	10
Programmazione del forno/display del temporizzatore	10
Impostazione ed utilizzo della programmazione/temporizzatori del forno	11
Impostazione del regime di funzionamento manuale	11
Impostazione del tempo	11
Impostazione della funzione dell' orologio	11
Impostazione della funzione della durata	12
Impostazione della funzione del tempo iniziale e finale	12
Impostazione della funzione per la bollitura e le temperature	13
Impostazione del regime di funzionamento manuale	13
Al primo utilizzo	13
Impostazione della funzione di forno	14
Sul Vostro apparecchio avete a disposizione otto funzioni di cottura	14
Il bottone di controllo del termostato (forno principale)	15
Illuminazione nel forno	15
Istruzioni per la cottura	15
Utilizzo della lastra di cottura	16
Accensione elettrica automatica	17
Tipi per il risparmio dell' energia	17
Pulizia e manutenzione	18
Pulizia dei bruciatori della lastra di cottura	19
Sostituzione della lampadina nel forno	19
Estrazione dello sportello del forno durante la pulizia	20
Estrazione del vetro interno dello sportello e pulizia	21
Installazione	22
Posizionamento	22
Richieste di ventilazione	24
Direttive per la sicurezza sul lavoro con gas (Installazione e utilizzo)	25
Collegamento del gas	26
Modifica del gas (passaggio al LPG)	27
Impostazione del flusso minimo del gas dei bruciatori	28
Fissaggio della catena per la stabilità	29
Collegamento alla rete elettrica	29
Collegamento del cavo d'alimentazione	30
Sostituzione del cavo di alimentazione di rete	30
Il mio apparecchio non lavora correttamente	31

Istruzioni importanti di sicurezza



Per Baumatic, la cosa piú importante è la vostra sicurezza. **Prima** di iniziare l'installazione e l'utilizzo di quest'apparecchio, leggete, per favore, attentamente questo manuale d'istruzioni. In caso di qualsiasi dubbio sulle informazioni contenute in questo manuale, contattate l'Ufficio tecnico di Baumatic.

Informazioni generali

- o Questo apparecchio è progettato per utilizzo casalingo per cucinare i cibi.
- o **Importante:** I mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati durante l'installazione **devono** sopportare durante il funzionamento la temperatura min. 85 °C sopra la temperatura dell'ambiente nella stanza di posizione.
- o Certi tipi di mobili da cucina con la superficie di vinile o laminato sono eccessivamente predisposti al danneggiamento da calore oppure al cambiamento del colore con temperature sotto i valori sopra specificati.
- o Qualsiasi danno causato dall'installazione in contrasto con questa limitazione di temperatura o nel caso di posizionamento del materiale del mobile piú vicino di 20 cm all'apparecchio, **sarà a carico del proprietario.**
- o Per utilizzo nei **caravan** osservate, per favore, le rispettive informazioni, specificate nelle istruzioni per l'installazione dell'apparecchio.
- o **IMPORTANTE:** Baumatic **SCONSIGLIA** l'installazione dell'apparecchio su qualsiasi imbarcazione marittima.
- o Utilizzo di quest'apparecchio per qualsiasi altro scopo o, in ambiente diverso, senza l'approvazione evidente della società Baumatic, comporta la cessazione della garanzia e del diritto di reclamo.
- o Il vostro apparecchio nuovo ha la garanzia per i difetti elettrici o meccanici ed è sottoposto a certe eccezioni, specificate nelle Condizioni di garanzia Baumatic. Il sopra specificato non influisce in nessun modo sui vostri diritti di legge.
- o **Le riparazioni possono essere eseguite solo dai tecnici della società Baumatic o rappresentanti autorizzati dell'assistenza tecnica.**

Avvertimenti e istruzioni di sicurezza

- o L'apparecchio è conforme alla completa legislativa europea. Baumatic vorrebbe rilevare che, la conformità con la legislativa non significa che, l'apparecchio non si riscalda durante il funzionamento e che non mantiene parte del calore alla fine del funzionamento.

Protezione per i bambini

- o Baumatic consiglia espressamente di evitare la presenza di neonati e bambini piccoli nelle vicinanze dell'apparecchio e non permettere ai bambini di toccare **in qualsiasi momento** l'apparecchio. Durante e dopo l'uso, tutte le superfici sono calde.
- o Nel caso di necessità di permanenza di membri di famiglia più piccoli in cucina, provvedete alla loro sorveglianza permanente.

Sicurezza generale

- o Prima di utilizzare l'apparecchio verificate di aver capito completamente i suoi comandi.
- o Dopo l'utilizzo verificate se sono stati spenti tutti gli elementi di comando.
- o Aprendo lo sportello del forno è necessario allontanarsi un po' indietro perché si libera il calore.
- o Fate attenzione durante l'estrazione degli oggetti dal forno, in quanto possono essere molto caldi.
- o Se non è utilizzato il forno, tenete il suo sportello sempre chiuso.
- o Rispettate sempre i principi di manipolazione con cibi e l'igiene alimentare. Si evita così la proliferazione di batteri.
- o Lasciate sempre scoperta la zona di ventilazione.
- o Chiudendo lo sportello, fate attenzione alle dita, di non pizzicarle nelle cerniere.
- o Per inserimento e l'estrazione del cibo dal forno, dovrebbero essere utilizzati i rispettivi guanti. Evitate il contatto diretto con qualsiasi parte dell'apparecchio.
- o **Non lasciate l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.**
- o **Non depositate** oggetti pesanti e **non appoggiatevi** sullo sportello del forno quando è aperto. Si potrebbero danneggiare le cerniere. Non permettere a nessuno di salire o sedersi sul fornello.

- o **Non depositate** mai nel fornello e nei mobili sottostanti o adiacenti nessuna sostanza chimica, alimentari e recipienti a pressione.
- o **Non riscaldare** i recipienti chiusi con i cibi, potrebbe crearsi pressione e spaccare il recipiente.
- o Non depositate vicino ai bruciatori sostanze infiammabili od oggetti di plastica, ugualmente, non si dovrebbero depositare questi materiali nel forno o nello spazio sottostante.
- o **Non lasciate** incustoditi olio o grasso caldo, rappresentano rischio di incendio. Non si dovrebbe riempire la padella con più grasso o olio di un terzo e nemmeno utilizzare il coperchio.
- o Non lasciate a grasso o olio di depositarsi sulla superficie della griglia o sul fondo del forno.
- o **Non posizionate** la pentola di cottura direttamente sul fondo del forno e non copritela con fogli d'alluminio.
- o **Non preparate il cibo alla griglia** senza l'uso del supporto treppiede per la griglia. Non coprite mai il treppiede con fogli di alluminio.
- o **Non immergete le parti calde smaltate nell'acqua. Lasciate raffreddarle prima.**
- o Evitate il contatto di aceto, caffè, latte, acqua salata, limone, succo di pomodoro o qualsiasi altro liquido avente alto contenuto di zucchero, con le parti smaltate dell'apparecchio. Asciugate immediatamente le macchie.
- o **Evitate** il contatto delle parti elettriche e dei cavi con le superfici riscaldate dell'apparecchio.
- o **Non utilizzate** l'apparecchio per riscaldare la stanza nella quale è posto e nemmeno per asciugare i panni. Non sistemate i panni sopra i bruciatori o sullo sportello del forno oppure nelle loro vicinanze.
- o **Non posizionate** l'apparecchio nelle vicinanze delle tende o mobili tappezzati.

Non tentate di spostare o sollevare l'apparecchio tenendolo per lo sportello o per la maniglia. Potrebbe causare il danneggiamento non solo dell'apparecchio ma anche il ferimento della persona.

Pulizia

- o È necessario eseguire regolarmente la pulizia del forno.

- o È necessario proseguire con attenzione durante la pulizia immediatamente successiva all'uso dell'apparecchio.
- o **IMPORTANTE:** Prima della pulizia l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica.
- o **IMPORTANTE: Durante la pulizia del vano interno tra i vetri sullo sportello o all'interno della cornice è necessario lavorare con prudenza, alcuni spigoli potrebbero essere vivi a causa del processo produttivo.**

Installazione



Questo apparecchio deve essere installato correttamente da una persona qualificata, conformemente alle istruzioni del produttore. Troverete informazioni più dettagliate nella parte specifica di questo manuale, riguardante l'installazione stessa.

- o **Baumatic non si assume nessuna responsabilità per il ferimento o per danni alle persone o alle cose, causate dall'utilizzo scorretto o per l'installazione non corretta dell'apparecchio.**
- o Durante il funzionamento dell'apparecchio si creano calore, vapore e umidità. Lavorate perciò con prudenza, ventilate correttamente il locale dove l'apparecchio è in funzione. Se intendete utilizzare l'apparecchio per un tempo prolungato potete utilizzare anche la ventilazione ausiliare.
- o Se avete dubbi sulla ventilazione, consultatevi, per il vostro problema, con il tecnico qualificato.

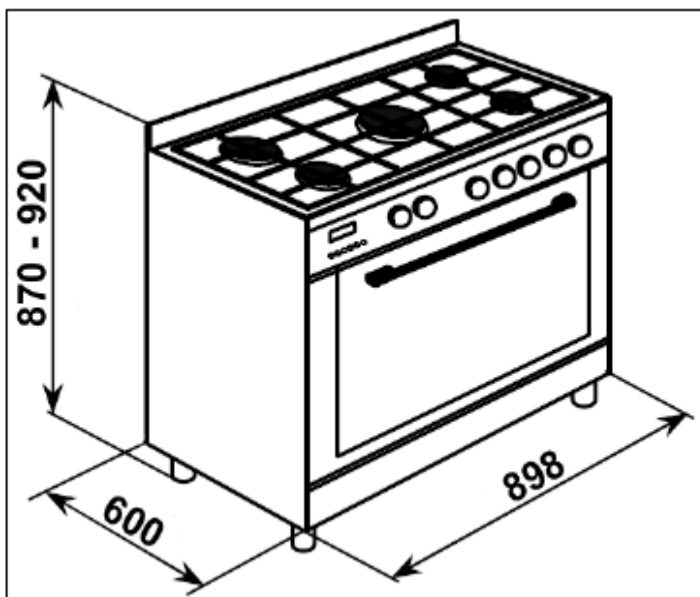
Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- o 73/23/EEC nelle questioni di „basse tensioni“
- o 73/23/EEC nelle questioni di „compatibilità elettromagnetica“
- o 90/396/EEC nelle questioni di „apparecchiature a gas“
- o 89/109/EEC nelle questioni di „materiali in contatto con il cibo“.
- o Le direttive sopra specificate corrispondono a 93/68/EEC nella questione di marchiatura CE.
- o Il produttore dichiara che questo forno è stato prodotto utilizzando materiali certificati e chiede di installare l'apparecchio in conformità alle norme vigenti attuali. Questo

apparecchio deve essere utilizzato dalla persona addestrata solo per utilizzo familiare.

Specificazione



Dimensioni del prodotto:

Altezza: 870 - 920 mm

Larghezza: 898 mm

Profondità: 600 mm

AVVERTIMENTO:

PCC9120TCSS ha il dispositivo di sicurezza su tutti i bruciatori.

Specificazione del prodotto

- o Cucina con 5 bruciatori
- o 1 x 3,60 kW bruciatore wok
- o 1 x 3,00 kW bruciatore veloce
- o 2 x 1,75 kW bruciatori semi-veloci
- o 1 x 1,00 kW bruciatori ausiliari
- o I cavalletti di grande portata di ferro fuso, per le pentole
- o Bottone dell' accensione veloce
- o Forno con 8 funzioni
- o Classe della potenza energetica: B
- o Capacità del forno: 107 litri
- o Capacità del vano di deposito: 35 litri
- o Temporizzatore completamente programmabile con il display (LED)
- o Raffreddamento con il ventilatore
- o La griglia comandata tramite termostato

- o Lo sportello estraibile di vetro doppio

- o Piedi regolabili

Accessori standard

- o Supporto per Wok

- o La guida laterale estraibile

- o 2 x mensola di sicurezza

- o Il recipiente smaltato per il gocciolamento

- o Treppiede

- o Ugelli per la conversione di GPL

Accessori opzionali

- o BPS1 Pietra per la pizza

- o BTGRID La lastra bilaterale termica

Dati elettrici

Tensione nominale: 230 Vac 50 Hz

Alimentazione: 16 A

Entrate nominali max. 2,46 kW

Linea del cavo di alimentazione: 3 centrale x 1,5mm²

Illuminazione interna del forno: E14 25 W/300°C lampadina miniatura

Dettagli del gas

Tipo di collegamento del gas: 1/2" BSP

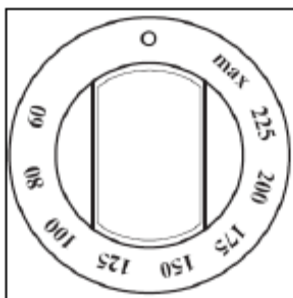
Tipo del gas (gas naturale): 20 mbar

Tipo del gas (GPL): Per queste informazioni vedi la tabella, pag. 28.

Per il futuro controllo segnate per favore le seguenti informazioni che troverete sulla targhetta d'identificazione, la data dell'acquisto, specificato sulla fattura. Troverete la targhetta d'identificazione del vostro forno all'apertura dello sportello, nel vano deposito.

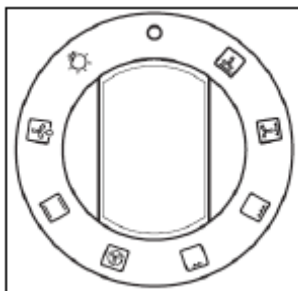
Quadro di comando

Bottone per il comando del termostato



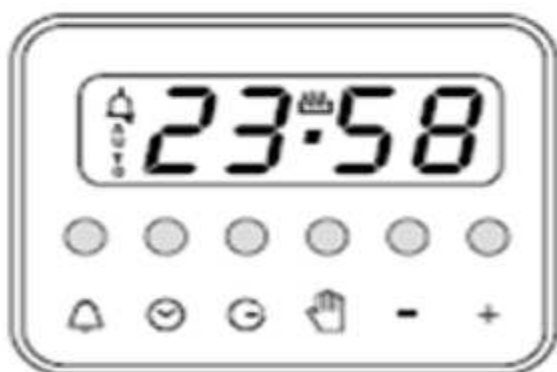
- o Tramite questo bottone regolate la temperatura nel forno


Il bottone per la selezione della funzione di forno



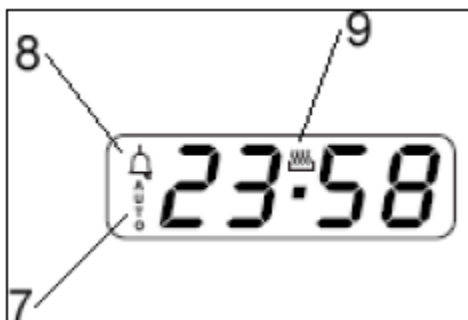
- o Utilizzando questo bottone scegliete la funzione del forno e accendete la luce all'interno.

Programmazione del forno/temporizzatore



	1. Orologio
	2. Durata
	3. Fine cottura
	4. Comando manuale
	5. Meno
	6. Più

Programmazione del forno/display del temporizzatore



- 7. Simbolo funzione „auto“
- 8. Simbolo „orologio“
- 9. Simbolo „comando manuale“

Impostazione ed utilizzo della programmazione/temporizzatori del forno

Impostazione del regime di funzionamento manuale

Dopo il primo collegamento dell' apparecchio all' alimentazione elettrica, i numeri sul display del temporizzatore incominceranno a lampeggiare. Prima di scegliere la funzione di cottura o impostare la temperatura, è necessario commutare l' apparecchio nel regime „funzionamento manuale“.

- o Nel regime manuale commutate l' apparecchio premendo il pulsante „comando manuale“ (4) sul pannello di comando.

Impostazione del tempo

Dopo impostazione del forno nel regime manuale è necessario impostare anche il tempo.

- o Utilizzando i pulsanti „meno“ (5) e „più “ (6) modificate il tempo che sarà visualizzato sul display. Dopo l' impostazione del tempo corretto sul display, liberate i pulsanti „meno“ e „più “. Dopo alcuni secondi il tempo sul display smette di lampeggiare a voi avete la possibilità di utilizzare il forno.

Impostazione della funzione dell' orologio

La funzione dell' orologio può essere impostata in qualsiasi momento, anche se la funzione del forno è accesa. Potete impostare il tempo di conteggio, utilizzando la funzione dell' orologio. Dopo questo tempo si sentirà il suono dell' orologio.

- o Premete il pulsante „orologio“ **(1)**, display visualizzerà il valore 00:00. Impostate l' intervallo del tempo da contare, utilizzando i pulsanti „meno“ **(5)** e „più “ **(6)**.
- o Appena impostate sul display il tempo desiderato, allentate semplicemente i pulsanti „più “ e „meno “. Sul display del temporizzatore sarà visualizzato il simbolo dell' orologio **(8)**.
- o Una volta impostato il tempo, è possibile prolungarlo o abbreviarlo utilizzando i pulsanti „più “ **(5)** e „meno“ **(6)**.
- o Dopo il percorso del tempo si sentirà il suono dell' orologio. Il suono dell' orologio si spegne tramite il pulsante “orologio” **(1)**.
- o **IMPORTANTE:** Il forno riscalderà anche dopo lo spegnimento dell' orologio. Quando avete finito di cucinare, sarebbe opportuno girare i bottoni per la selezione della funzione del forno ed il comando del termostato a 0.

Impostazione della funzione della durata

Questa funzione vi permette di impostare il tempo del conteggio, ugualmente come la funzione dell'orologio. Il forno però, dopo il percorso del tempo impostato, smette di riscaldarsi.

- o Per l'impostazione della temperatura richiesta utilizzate il bottone per l'impostazione del termostato. Sul display del temporizzatore sarà visualizzato il simbolo del comando manuale **(9)**.
- o Per la selezione del regime di cottura utilizzate il bottone per la selezione della funzione di forno.
- o Adesso è possibile impostare il tempo di cottura richiesto.
- o Premete il pulsante „durata“ **(2)**, il display visualizzerà il valore 00:00. Impostate l'intervallo del tempo da contare, utilizzando i pulsanti „meno“ **(5)** e „più“ **(6)**.
- o Appena impostate sul display il tempo desiderato, allentate semplicemente i pulsanti „più“ e „meno“. Il conteggio incomincerà immediatamente e sul display del temporizzatore sarà visualizzata la parola AUTO **(7)**.
- o Se il tempo è stato già impostato, è possibile prolungarlo o abbreviarlo utilizzando i pulsanti „più“ e „meno“.
- o Dopo la fine del conteggio si sentirà l'orologio ed il forno si spegne. Incomincerà lampeggiare la parola AUTO e, sparisce il simbolo di riscaldamento. Il suono dell'orologio si spegne tramite il pulsante "orologio" **(2)**.
- o Per utilizzare la funzione di durata, dovere impostare di nuovo il forno a regime di funzionamento manuale. Questo si esegue premendo il pulsante „comando manuale“ **(4)**. Dal display sparisce la parola AUTO ed al posto suo sarà visualizzato il simbolo del funzionamento manuale.
- o **IMPORTANTE:** Se non girate il bottone di comando del termostato e della funzione del forno su 0, l'apparecchio si mette in funzione subito dopo aver premuto il pulsante „comando manuale“.

Impostazione della funzione del tempo iniziale e finale

Questa funzione vi permette di impostare il tempo di accensione e di spegnimento.

- o Per l'impostazione della temperatura richiesta utilizzate il bottone per l'impostazione del termostato. Sul display del temporizzatore sarà visualizzato il simbolo del comando manuale **(9)**.
- o Per la selezione del regime di cottura, utilizzate il bottone per la selezione della funzione di forno.
- o Premete il pulsante „durata“ **(2)**, ed il display visualizzerà il valore 00:00. Impostate l'intervallo del tempo durante il

quale, desiderate cuocere, utilizzando i pulsanti „meno“ **(5)** e „più “ **(6)**. Sul display del temporizzatore sarà visualizzata la parola AUTO **(7)**.

- o **Immediatamente** premete il pulsante „fine cottura“ **(3)**, ed il display visualizzerà il valore 00:00. Impostate il tempo di fine cottura con aiuto dei pulsanti „più “ **(6)** e „meno“ **(5)**.
- o Il forno calcola, in quale tempo deve spegnersi per cuocere il cibo nel tempo da voi impostato. Si accenderà automaticamente nel tempo che avete stabilito.
- o Quando il tempo arriverà al punto che avete impostato come fine cottura, il forno si spegnerà e si sentirà l'orologio. Incomincerà a lampeggiare la parola AUTO e, sparirà il simbolo di riscaldamento. Il suono dell'orologio si spegne tramite il pulsante „fine cottura“ **(3)** o „durata“ **(2)**
- o Dopo l'utilizzo della funzione del tempo iniziale e finale, dovete impostare di nuovo il forno nel regime di funzionamento manuale. Questo si esegue premendo il pulsante „comando manuale“ **(4)**. Dal display sparisce la parola AUTO ed al posto suo sarà visualizzato il simbolo di funzionamento manuale.
- o **Importante:** Se non girate il bottone di comando del termostato e della funzione del forno su 0, l'apparecchio si mette in funzione subito dopo aver premuto il pulsante „comando manuale“.

Impostazione della funzione per la bollitura e le temperature

Impostazione del regime di funzionamento manuale

Dopo il primo collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica, i numeri sul display del temporizzatore incominceranno a lampeggiare. Prima di scegliere la funzione di cottura o impostare la temperatura, è necessario commutare l'apparecchio nel regime „funzionamento manuale“.

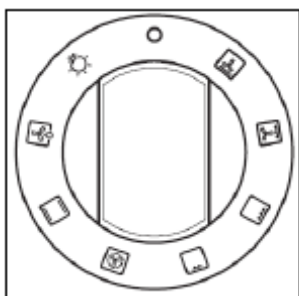
- o Nel regime manuale commutate l'apparecchio premendo il pulsante „comando manuale“ (4) sul pannello di comando.

Al primo utilizzo

- o Per eliminare i resti del processo produttivo dal forno, scegliete o il ventilatore o la funzione normale del forno e girate il bottone del termostato sulla temperatura massima.
- o È assolutamente normale che durante questa operazione l'apparecchio emetta cattivo odore.
- o Durante questo processo dovrete aprire tutte le finestre nella stanza.

- o Consigliamo di allontanarsi dalla stanza per tutto il tempo della durata di questo processo.
- o Il forno dovrebbe rimanere acceso alla temperatura massima per circa 30 – 40 minuti.

Impostazione della funzione di forno



Per la selezione del regime concreto della cottura girate il bottone principale in senso orario e scegliete la funzione del forno. L'apparecchio adatterà alcuni diversi elementi del vano del forno in relazione alla funzione del forno da voi selezionata. Dopo la selezione della funzione si accende l'indicatore di alimentazione.

Sul Vostro apparecchio avete a disposizione otto funzioni di cottura



ILLUMINAZIONE NEL FORNO: Illuminazione supplementare del forno, che è possibile accendere anche quando il forno è spento.



REGIME DI SCONGELAMENTO: Quando il ventilatore è in funzione, questo abbassa il tempo di scongelamento di alcuni cibi. Il tempo necessario per lo scongelamento di alcuni alimenti dipende dalla temperatura della stanza, dalla quantità e dal tipo di alimenti. Seguite sempre le istruzioni per lo scongelamento.



FORNO NORMALE (il corpo scaldante superiore e inferiore): Questo metodo di cottura corrisponde ai modi tradizionali, quando il calore arriva dal corpo superiore e inferiore. Questa funzione è adatta solo per la cottura e arrostitimento su griglia.



FORNO AD ARIA CALDA: Questo metodo sfrutta il corpo circolare ed il calore è convogliato con l'aiuto del ventilatore. Si tratta del metodo veloce ed economico di cottura. Il ventilatore permette di cucinare il cibo uniformemente in più punti e impedisce la trasmissione di odori da un cibo all'altro.



SEMI-GRIGLIA: Questo metodo di cottura sfrutta le parti finali e interne del corpo scaldante superiore, il quale manda calore verso il basso direttamente sugli alimenti. Questa funzione è adatta per grigliare porzioni piccole di pancetta, pane tostato, carne ecc.

Il bottone per il comando del termostato deve essere impostato al massimo.



GRIGLIA COMPLETA: Questo metodo di cottura sfrutta le parti finali e interne del corpo scaldante superiore, il quale manda calore verso il basso, direttamente sugli alimenti. Questa funzione è adatta per grigliare porzioni medie e grandi di salumi, di pancetta, di bistecche, di pesce ecc. Il bottone per il comando del termostato dovrà essere impostato su 200°C.

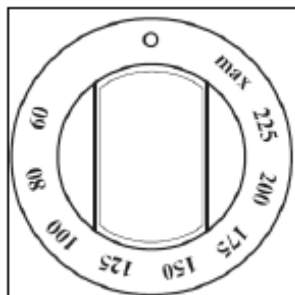


VENTILATORE E GRIGLIA: Questo metodo sfrutta il corpo superiore ed il ventilatore, il quale aiuta la circolazione veloce di calore: questa funzione è adatta per caramellare velocemente o, se serve, per far "ritirare" il cibo mantenendo il succo al suo interno, per es. per bistecche, polpette, alcuni tipi di verdure ecc.



VENTILATORE ED CORPO INFERIORE: Questo metodo sfrutta il corpo inferiore ed il ventilatore, il quale aiuta la circolazione di calore. Questa funzione è adatta per la sterilizzazione e la conservazione.

Il bottone di controllo del termostato (forno principale)



Il bottone di controllo del termostato, dovrebbe essere girato in senso orario. Impostare la temperatura desiderata del forno. E' possibile impostare la temperatura tra i 60 - 250°C.

Illuminazione nel forno

La luce si accende come indicatore del funzionamento dei corpi scaldanti. La luce si spegne quando i corpi scaldanti arrivano alla temperatura impostata sul termostato. Durante la cottura la luce si accende e spegne ciclicamente.

Finche la temperatura del vano interno non arriva al valore desiderato, non dovrete inserire cibo nel forno.

Istruzioni per la cottura

- o Per i tempi e le temperature di cottura consultate le istruzioni, fornite dal produttore, dei rispettivi alimenti. Appena conoscerete le funzioni del vostro apparecchio, potrete impostare le temperature ed i tempi conformemente ai vostri gusti personali.

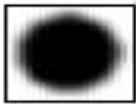
- o Quando utilizzerete la funzione del forno ad aria calda, dovrete proseguire come da istruzioni specificate sugli alimenti per questo regime di cottura.
- o Prima della cottura controllate se i cibi congelati sono completamente scongelati; accorgimento da non osservare se sul cibo è specificato "cucinare congelato".
- o Il forno dovrà essere preriscaldato, il cibo dovrà essere inserito solo dopo lo spegnimento della luce di controllo del forno. Quando utilizzate il regime di forno ad aria calda non è necessario preriscaldare il forno, quindi in tale caso sarà necessario prolungare il tempo di cottura di circa dieci minuti.
- o Prima della cottura controllate che tutti gli accessori non utilizzati siano fuori dal forno.
- o Posizionate le griglie per la cottura al centro del forno e lasciate spazio libero, tra i recipienti per la cottura, che permetterà la circolazione libera dell'aria.
- o Cercate di aprire meno possibile lo sportello di forno se controllate il cibo.
- o Durante la cottura la luce del forno rimarrà accesa.

Avvertimento

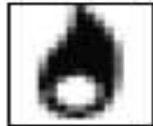
- o Durante l' utilizzo di una qualsiasi funzione del forno o della griglia, tenete lo sportello chiuso.
- o Per coprire i recipienti non utilizzate fogli di alluminio e non riscaldate cibi avvolti in questo foglio. L' alta riflessività del foglio di alluminio potrebbe danneggiare i corpi scaldanti.
- o Non si dovrà coprire con il foglio di alluminio nemmeno il fondo del forno.
- o Durante la cottura non depositate mai i recipienti direttamente sul fondo del forno. Posizionateli sempre sulle griglie in dotazione.
- o Il corpo scaldante si riscalda molto durante il funzionamento, prestate quindi attenzione a non toccarlo involontariamente durante il funzionamento.
- o **IMPORTANTE:** All' apertura dello sportello fate attenzione a non bruciarvi con il vapore o con parti calde del forno.
- o **IMPORTANTE:** In caso di incendio chiudete la valvola principale dell' alimentazione del gas e spegnete alimentazione elettrica dell' apparecchio. Non versate **MAI** acqua nell'olio bollente.

Utilizzo della lastra di cottura

Sul pannello di comando saranno visualizzati a fianco di ogni bruciatore i seguenti simboli:



Cerchio nero: gas spento



Fiamma grande: impostazione massima



Fiamma piccola: impostazione minima

- o L'impostazione minima si trova nella posizione finale del bottone di comando, in senso antiorario.
- o Per tutte le posizioni di funzionamento è necessario scegliere tra i limiti di impostazione massima e minima.
- o Non scegliete mai la posizione tra il massimo e la posizione spento.

Accensione elettrica automatica

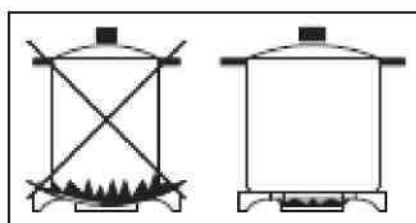
Accensione del bruciatore:

- o Premete il pulsante di comando del bruciatore che intendete accendere e giratelo in senso orario alla posizione massima.
- o Se tenete premuto il bottone, si attiva l'accensione automatica del bruciatore.
- o Nel caso di difetto accendete con prudenza i bruciatori con aiuto di un fiammifero.

Tipi per il risparmio dell' energia

Bruciatori	Grandezza della pentola	
	Ø min	Ø max
Ausiliare,	120 160	140 200
Semi-veloce	200 240	240 280
Veloce		
Wok		

- o Il diametro del fondo del recipiente di cottura, dovrebbe corrispondere circa al diametro del bruciatore.



- o La fiamma del bruciatore non dovrebbe mai uscire fuori raggio della pentola.
- o Utilizzate solo delle pentole e delle padelle con il fondo piatto.
- o Dove è possibile, coprite la pentola durante la bollitura con il coperchio.
- o Bollite la verdura con meno acqua possibile, ribassate il tempo necessario per la cottura.

IMPORTANTE: Posizionate sempre le pentole e padelle sui bruciatori in modo da evitare la possibilità di rovesciamento casuale. Dovreste controllare che la maniglia non si trovi sopra il bruciatore attivo.

Pulizia e manutenzione



La pulizia si puo' eseguire solo quando la lastra di cottura è fredda.

Prima di iniziare la pulizia, scollegate sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.

- o Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, il forno si dovrebbe pulire. Questo evita il deposito dei resti dei cibi sulla superficie interna del forno. Se i resti di cibo vengono cotti per alcune volte diventa difficile pulirli.
- o Non pulite **mai** la superficie del forno con l'aiuto del vapore.
- o Il vano interno del forno si dovrebbe pulire esclusivamente con acqua calda e sapone, utilizzando la spugna o il panno morbido. Non utilizzate i detersivi che potrebbero essere abrasivi.
- o Se si trovano sul fondo del forno delle macchie, queste hanno origine dai resti di cibo, si manifestano durante il processo di cottura. Questo probabilmente dipende dalla cottura del cibo a temperature troppo elevate o in recipiente troppo piccolo.
- o Si dovrebbe impostare la temperatura di cottura e la funzione più adatta per il rispettivo tipo di cibo. Dovreste controllare anche se il cibo si trova nel recipiente di grandezza adeguata e se il recipiente per il gocciolamento si trova al suo posto.
- o Le parti esterne del forno devono essere pulite esclusivamente con acqua calda e sapone, utilizzando la spugna o il panno

morbido. Non utilizzate i detersivi che potrebbero essere abrasivi.

- o Se utilizzate qualcuno dei prodotti per la pulizia dei forni controllate che quest'ultimo sia consigliato per il vostro apparecchio dal produttore.
- o **Qualsiasi danno causato da detersivi non sarà riparato dalla ditta Baumatic gratuitamente nemmeno in caso l'apparecchio sia in garanzia.**

Pulizia dei bruciatori della lastra di cottura

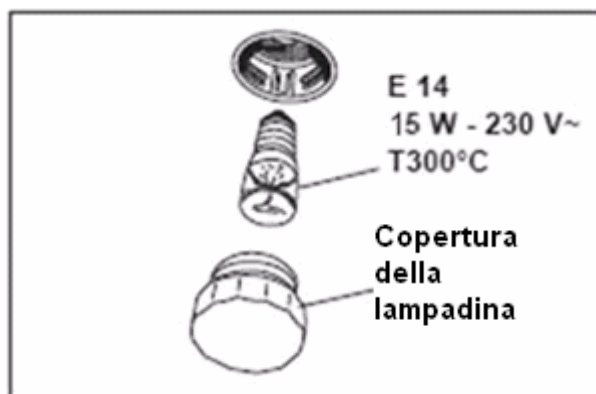
I bruciatori si dovrebbero pulire nel caso di sporco una volta alla settimana o più spesso.

- o Estraiete i bruciatori in modo da portarli sopra il piano della lastra di cottura.
- o Metteteli per dieci minuti circa in acqua calda con un po' di detersivo.
- o Dopo la pulizia ed il lavaggio, asciugateli con prudenza.
- o Prima di posizionare i bruciatori al loro posto, nella parte superiore dell'apparecchio, **controllate che non siano bloccati gli ugelli del gas.**
- o **IMPORTANTE:** Controllate che i bruciatori siano stati correttamente rimessi nel precedente posto.

Sostituzione della lampadina nel forno



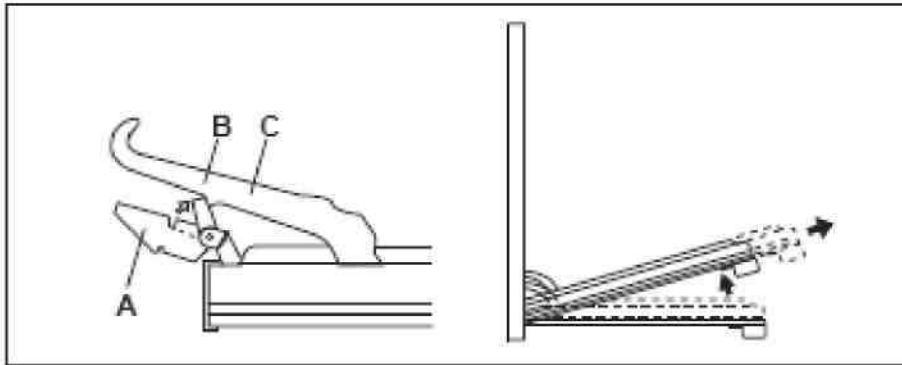
IMPORTANTE: Il forno deve essere scollegato dalla fonte di energia elettrica prima di sostituire o estrarre la lampadina.



- o Togliete dal forno tutte le mensole ed il recipiente per il gocciolamento.
- o Svitare la copertura della lampada.
- o Svitare la lampadina ed estraetela dalla bussola.
- o Inserite la nuova lampadina mini 15W/300°C.

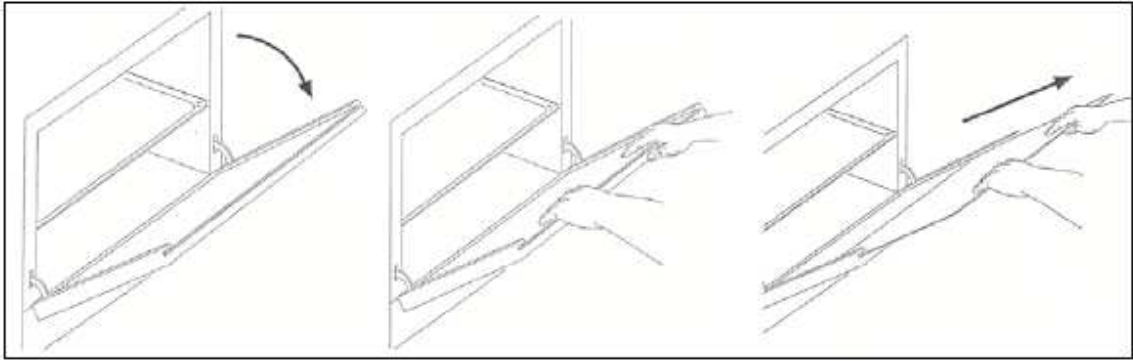
- o **Non utilizzate** un tipo di lampadina diverso.
- o Rimettete il coperchio della lampadina al posto suo.

Estrazione dello sportello del forno durante la pulizia

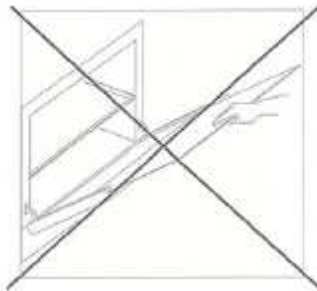


- o Aprire completamente lo sportello.
- o Le cerniere **(A)** sono attrezzate con due ganci mobili **(B)**.
- o Girate i ganci nella prolunga **(C)**.
- o Lo sportello si dovrebbe prendere centralmente sui fianchi e inclinare leggermente verso il vano interno del forno. Poi tirare leggermente dal forno verso l'esterno.
- o **IMPORTANTE:** Controllate che lo sportello sia sempre supportato e accertatevi, per la pulizia, di utilizzarlo come supporto del materiale morbido.
- o Lo sportello del forno ed il suo vetro dovrebbero essere puliti esclusivamente con un panno inumidito in piccola quantità di detersivo. Il panno **non deve**, prima dell'utilizzo, venire a contatto con qualsiasi sostanza chimica o con il prodotto per la pulizia.
- o Inserite al suo posto lo sportello del forno in modo da infilare i ganci nei rispettivi infissi. Prima di chiudere lo sportello **NON DIMENTICATE DI METTERE NELLA POSIZIONE ORIGINALE I GANCI MOBILI**.
- o **NON TENTATE** di muovere i ganci quando lo sportello non è fissato al forno, sono sotto la tensione delle molle e potrebbero causare ferimenti.

Estrazione del vetro interno dello sportello e pulizia



- o Per rendere la pulizia più semplice è possibile estrarre il vetro di sportello del forno.
- o Aprite lo sportello al metà. Vedete le due viti sulla parte superiore dello sportello. Per l' estrazione delle viti e del nastro che passa lungo la parte superiore dello sportello del forno, dovrebbe essere utilizzato un cacciavite.
- o Tirate con ambedue le mani il vetro dallo sportello del forno.
- o **Importante: Quando il vetro è estratto dallo sportello, le molle dello sportello saranno più tese del solito. Lo sportello si dovrebbe chiudere delicatamente per evitare danni alle mani.**
- o Il vetro dello sportello del forno si dovrebbe pulire esclusivamente con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Questi non dovrebbero venire a contatto con altra sostanza chimica prima dell' utilizzo. Non utilizzate mezzi abrasivi che potrebbero danneggiare il vetro.
- o Ricordate che se la superficie del pannello di vetro fosse graffiato, questo potrebbe causare gravi problemi.



- o Dopo il nuovo montaggio controllate se il vetro è solidamente fissato nell' apertura dello sportello e se è orientato correttamente. Il vetro si dovrebbe inserire nella posizione originale.
- o Con l'aiuto di un cacciavite stringete completamente le viti di fissaggio del nastro, che avete spostato dalla parte superiore dello sportello del forno.

- o **IMPORTANTE:** Non tentate di estrarre il vetro dello sportello solo con una mano.
- o **IMPORTANTE:** Durante la pulizia dei vetri nel vano interno dello sportello o all' interno della cornice è necessario lavorare con prudenza in quanto alcuni spigoli potrebbero essere pericoloso.

Installazione

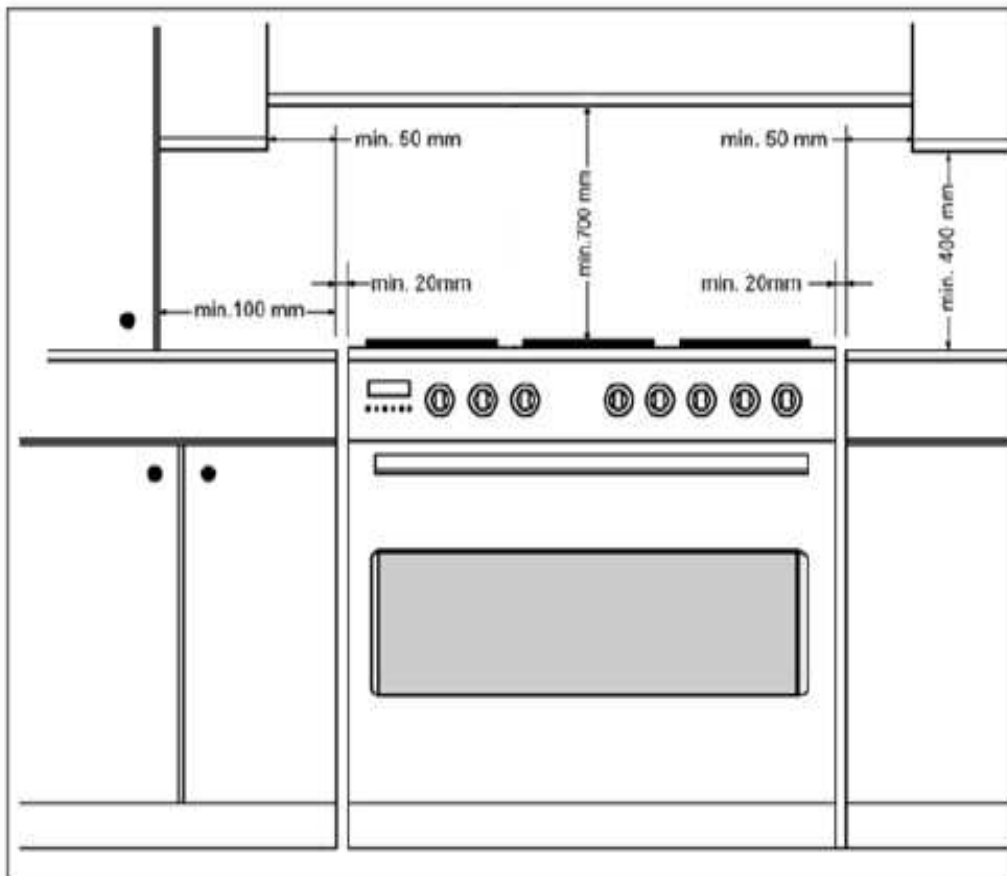
L' installazione deve essere eseguita dalla persona rispettivamente qualificata conformemente alle versioni in vigore dei documenti seguenti.

- o Le rispettive prescrizioni e le norme di sicurezza o le norme europee che le sostituiscono.
- o Prescrizioni edili.
- o Prescrizioni per l' installazione elettrica.
- o Prescrizioni dell' energia elettrica durante il lavoro.
- o Direttive per la sicurezza sul lavoro con gas (Installazione e utilizzo, aggiunto)

Posizionamento

I mobili adiacenti e tutti i materiali utilizzati durante l' installazione per il funzionamento di questo apparecchio devono sopportare la temperatura, aumentata al minimo di 85°C, oltre la temperatura dell' ambiente nella stanza in cui l' apparecchio è installato.

- o L' apparecchio è pesante, dovrete prestare attenzione al suo spostamento.
- o **Non tentate** di spostare l' apparecchio tirandolo per lo sportello, la maniglia o per il pannello di comando.
- o La cucina é progettata in modo da entrare tra i mobili con la profondità di 600 mm, che sono cca. 940 mm uno dall'altro.
- o È possibile lasciarla anche singola, posizionarla a fianco del mobile, ad angolo o con la parete posteriore verso il muro.



- o **IMPORTANTE:** Non dovrebbe essere installata in luogo dove ci sono altri mobili con angolo di 90° rispetto alla cucina.
- o il muro dietro l'apparecchio e a 450 mm. sopra e oltre la profondità dell'apparecchio deve essere di materiale non combustibile e preferibilmente con superficie pulita (come le piastrelle di ceramica)
- o Qualsiasi superficie sopra la cucina o l' aspiratore, dovrebbero essere per **lo meno 700 mm** sopra il punto più alto della cucina (compreso bruciatori).
- o La ditta Baumatic non consiglia di posizionare la cucina sotto i mobili, il calore ed il vapore uscente dall' apparecchio possono danneggiare i mobili e il loro contenuto.
- o L' apparecchio può essere posizionato in cucina, in salotto ma non nelle stanze con la vasca o con la doccia. **La cucina non deve essere installata in locale con superficie più piccola di 20m³.**
- o **I modelli LPG** non devono essere installati in stanza o locale interno sotto il livello del suolo (per esempio in cantina).
- o La cucina è dotata di quattro piedi regolabili in modo da adattare l' altezza dell' apparecchio all' altezza di altri mobili della cucina.

- o Per la loro installazione è necessario sollevare la cucina ed avvitarli in tutti gli angoli del basamento dell'apparecchio, nella posizione desiderata.
- o **IMPORTANTE:** Devono essere avvitati in senso orario, non solo inseriti nei fori negli angoli. È necessario avvitarli tramite i supporti in dotazione.



Collegamento del gas

Questo apparecchio deve essere installato dalla persona competente conformemente alle prescrizioni e norme vigenti.

Informazioni importanti

- o Quest'apparecchio è fornito per uso con gas naturale e non è possibile utilizzarlo con qualsiasi carburante diverso, senza le modifiche precedenti.
- o La conversione per utilizzo di LPG e di altri gas, deve essere eseguita da una persona qualificata. Per le informazioni di utilizzo degli altri gas, contattate gentilmente l'ufficio tecnico Baumatic.
- o L'apparecchio deve essere installato da una persona qualificata conformemente alle norme attuali per il lavoro con gas (Installazione e utilizzo, aggiunto) e alle norme edili.
- o L'installazione scorretta dell'apparecchio può causare la perdita della validità della garanzia e anche il regresso conforme alle norme sopra specificate.

Richieste di ventilazione

- o La stanza contenente la cucina dovrebbe avere circolo di aria come normativa vigente.
- o La stanza deve avere le finestre apribili o loro equivalente, alcune stanze possono richiedere una ventilazione permanente.

- o Se la stanza ha un volume tra 5 e 10m³, sarà necessario provvedere al condotto, con la superficie di 50cm² (zona effettiva), solo se non ha la porta che si apre direttamente nell' ambiente esterno.
- o Se la stanza ha un volume inferiore a 5m³, sarà necessario provvedere al condotto, con la superficie di 100cm² (zona effettiva).
- o Nel caso che nella stanza si trovino altri apparecchi con la combustione del gas, è necessario studiare la rispettiva norma, dove è specificata la richiesta di ventilazione.
- o Controllate se la stanza dove si trova la cucina è ventilata bene. Eseguite i passaggi d'aria naturali oppure installate l'impianto di ventilazione meccanica (l' aspiratore meccanico).
- o L' utilizzo prolungato intensivo può richiedere altra ventilazione, o tramite la finestra aperta o aumentando la potenza dell' aspiratore meccanico (se è a disposizione).
- o La cucina è attrezzata con l'impianto per lo scarico dei prodotti di combustione. Verificate che siano mantenute le regole e le direttive per la ventilazione.
- o Il vapore in eccesso dal forno si scarica dal bordo posteriore dell' apparecchio, controllate che la parete dietro l'apparecchio sia resistente al calore, al vapore e alla condensa.
- o La cucina deve essere posizionata su superficie piana, per garantire il piano al livello dei bruciatori. Dopo il suo posizionamento livellate la cucina con aiuto della livella in modo da regolare 2 piedi dietro e 2 piedi davanti, se necessario.
- o Ricordate che la quantità d'aria necessaria per la combustione non deve essere mai inferiore a 2m³/h per ogni kW di potenza (vedi la potenza complessiva in kW sulla targhetta del tipo dell' apparecchio).

Direttive per la sicurezza sul lavoro con gas (Installazione e utilizzo)

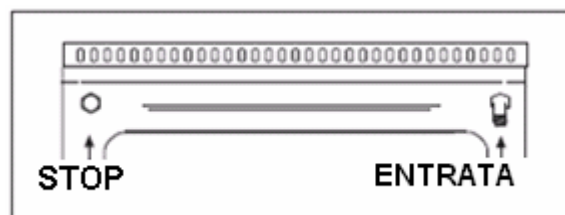
- o Conformemente alla legge, tutti gli apparecchi a gas devono essere installati dalla persona competente, come descritto nell'attuale edizione della **Direttiva per la sicurezza dell'installazione ed utilizzo degli apparecchi a gas.**
- o È nel vostro interesse e nell'interesse della vostra sicurezza, provvedere alla conformità con la legge.

- o **IMPORTANTE: La catenella di stabilizzazione è richiesta come accessorio obbligatorio dell' installazione. Per più informazioni vedi pagina 29.**

Collegamento del gas

Tutti i lavori di installazione e di servizio devono essere eseguiti dal tecnico baumatic o dalla persona rispettivamente autorizzata.

- o Prima dell'installazione verificate che le condizioni dell'alimentazione del gas (tipo di gas e sua pressione) e le condizioni di regolazione, siano conformi. Le condizioni di regolazione di quest'apparecchio, sono specificate sulla targhetta d'identificazione, posta sul carter posteriore.
- o Quest'apparecchio non è progettato per il collegamento all'impianto di asportazione dei prodotti della combustione. L'attenzione concreta dovrebbe essere prestata alle richieste rilevanti, con riguardo alla ventilazione.
- o Il collegamento con l'apparecchio dovrebbe essere realizzato con il collegamento flessibile approvato.
- o Se la cucina fosse convertita per il funzionamento con LPG, dovrebbe essere collegata al condotto del gas tramite un tubo a baionetta. Il tubo DEVE essere adatto per l'utilizzo con gas LPG e si riconosce dal bordo o dal nastro rosso.
- o Si consiglia la lunghezza del tubo tra 0,9m e 1,25m. La lunghezza del tubo dovrebbe essere tale da non toccare il pavimento dopo l'installazione.
- o Prestate attenzione alla temperatura delle zone nella parte posteriore della cucina che vengono probabilmente in contatto con il tubo flessibile. Non devono superare i 70°C.
- o La pressione del gas si può controllare sul bruciatore semi-veloce. Estraiete l'iniettore esistente e collegate il particolare di test. Accendete altri bruciatori per vedere se la pressione del gas corrisponde ai standard in vigore.



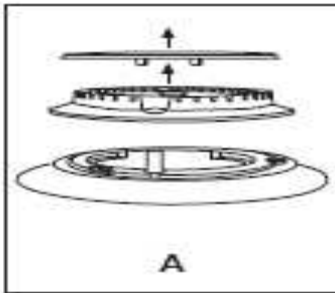
- o Questa cucina può essere collegata alla fonte sia dal lato destro che dal lato sinistro posteriormente. Eseguite il cambiamento della posizione togliendo il tappo su un lato e mettendolo sull'altro lato.

- o **IMPORTANTE:** Dopo la fine del lavoro eseguite il test della pressione del gas.

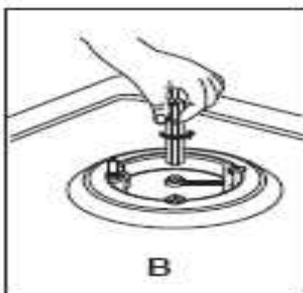
Modifica del gas (passaggio al LPG)

Tutti i lavori devono essere eseguiti dal tecnico dell'assistenza tecnica Baumatic o da una persona con rispettiva autorizzazione.

IMPORTANTE: Prima della sostituzione degli iniettori o prima della regolazione della corrente minima di bruciatori, scollegate sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.



- o Estraiete il supporto per la pentola, i bruciatori e nebulizzatori **(A)**.



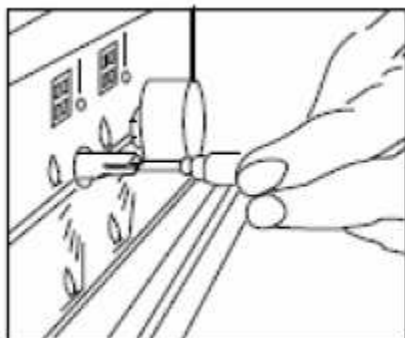
- o Svitare l'iniettore **(B)** e sostituitelo con l'iniettore speciale per il condotto nuovo del gas (vedi la tabella sottostante).

- o Montate prudentemente i bruciatori, prestate particolare attenzione alla posizione corretta del nebulizzatore della fiamma sul bruciatore.
- o **IMPORTANTE:** Dopo la sostituzione degli iniettori, **DOVETE** utilizzare il procedimento specificato nella parte sottostante di regolazione della corrente minima.

Impostazione del flusso minimo del gas dei bruciatori

Tutti i lavori devono essere eseguiti dal tecnico dell'assistenza tecnica Baumatic o da persona con rispettiva autorizzazione.

DATI TECNICI							
TIPO DEL BRUCIATORE (grandezza mm)	TIPO DEL GAS		PRESSIONE (mbar)	INIETTORE (1/100mm)	CONSUMO DEL GAS	POTENZA (kW)	
						MAX.	MIN.
AUSILIARE Ø 55	gas liquido	G30/G31	28.30/37	52	73 g/h	1.000	0.300
	gas naturale	G20	20	72 X	95 dm ³ /h		
SEMI-VELOCE Ø 75	gas liquido	G30/G31	28..30/37	68	127 g/h	1.750	0.440
	gas naturale	G20	20	98	167dm ³ /h		
VELOCE Ø 100	gas liquido	G30/G31	28..30/37	88	218 g/h	3.000	0.750
	gas naturale	G20	20	116	286 dm ³ /h		
TRIPPLO Ø 130	gas liquido	G30/G31	28. .30/37	96	262 g/h	3.600	1.500
	gas naturale	G20	20	135	343 dm ³ /h		



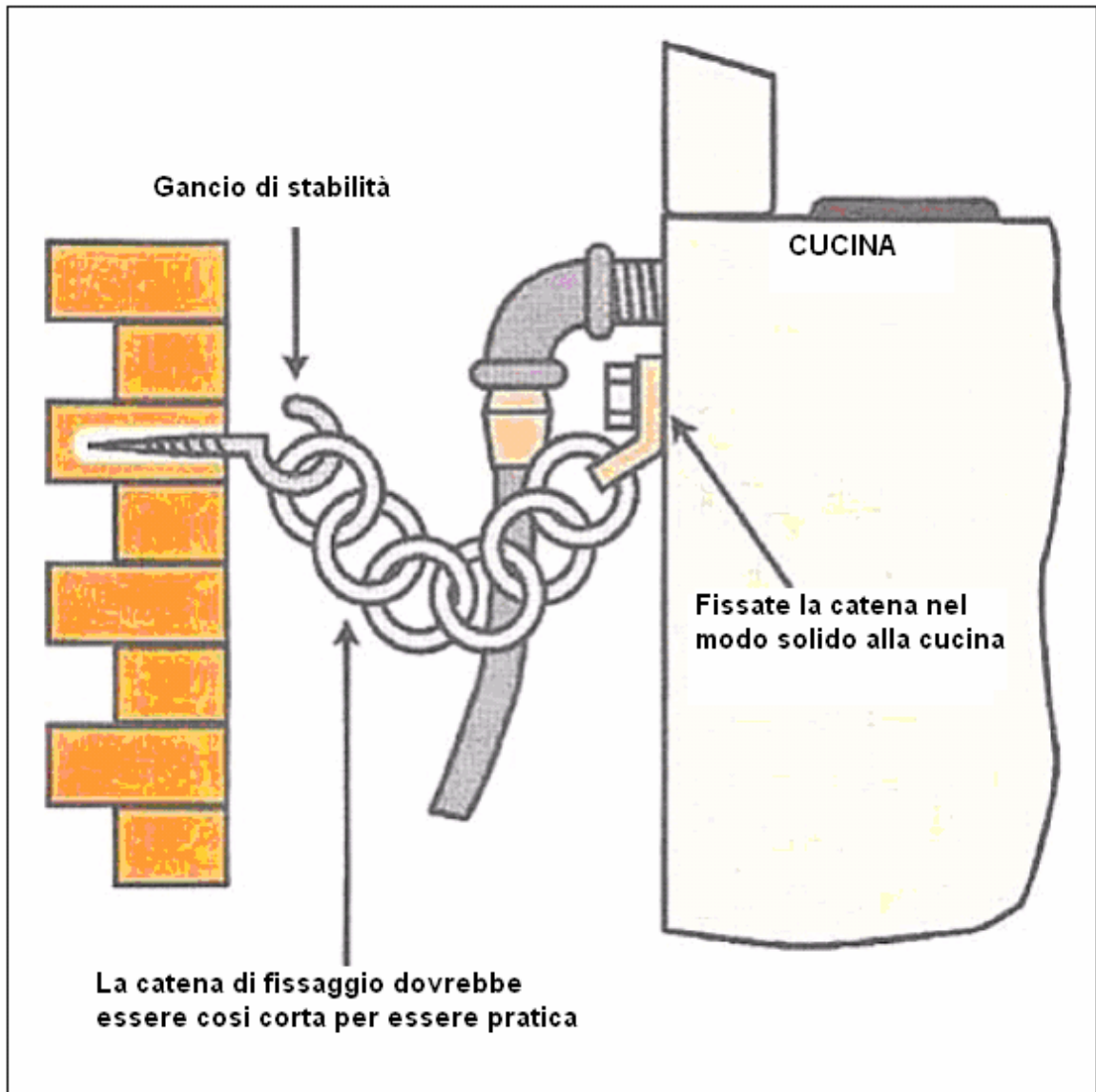
- o Accendete il bruciatore ed impostate il bottone nella posizione massima.
- o Estraiete il bottone dal supporto e nel centro della colonnina inserite il piccolo cacciavite affilato.
- o Allentate la vite di regolazione per aumentare il flusso del gas o stringetela per diminuire il flusso del gas.
- o Ottenete una regolazione corretta se la lunghezza della fiamma è di 3 - 4 mm.
- o Per butane/propano la vite deve essere stretta bene.
- o Riposizionate il bottone di comando al posto suo.
- o Verificate che la fiamma non si spenga, dalla potenza massima girate il bottone al valore minimo. Se così succede,

togliete il bottone di comando e regolate il flusso del gas.
Prima di finire, eseguite un altro test.

- o **IMPORTANTE: Dopo la fine del lavoro eseguite il test della pressione del gas.**

Fissaggio della catena per la stabilità

IMPORTANTE: È opportuno fissare la catena di fissaggio.



Il gancio di stabilizzazione dovrebbe essere montato solidamente alla superficie dell' edificio, nella vicinanza della catena di sicurezza (cinghia) nella parte posteriore dell' apparecchio.

La catena di fissaggio dovrebbe essere corta per essere pratica.

Collegamento alla rete elettrica

Questo l' apparecchio deve essere installato da una persona qualificata conformemente alle prescrizioni in vigore.

Prima del collegamento stesso dell'apparecchio, controllate se il valore della tensione d' alimentazione, specificato sulla targhetta

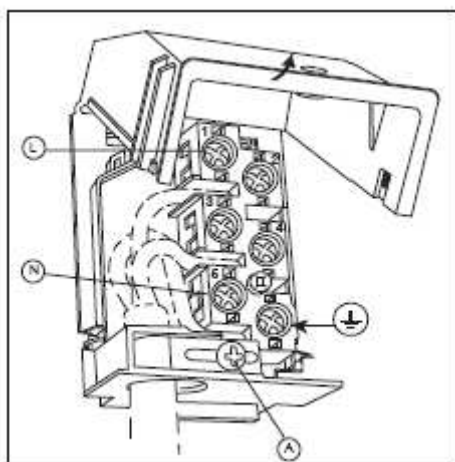
d'identificazione, è conforme al valore della tensione della vostra rete d'alimentazione elettrica.

Avvertenza

Questo apparecchio deve avere la messa a terra.

- o Questo apparecchio deve essere collegato nell'uscita protetta 16 A, posta in luogo facilmente accessibile a fianco dell'apparecchio. Non dovrebbe essere posto sopra l'apparecchio e non a distanza superiore di 1,25 m dall'apparecchio.
- o L'uscita deve essere sempre accessibile anche dopo il posizionamento del forno nella sua posizione di funzionamento.
- o TIPO del cavo: H05 RRF, 3-fili, 1,5 mm³

Collegamento del cavo d'alimentazione



IMPORTANTE
I conduttori nei circuiti di rete sono a colori e corrispondono alla seguente prescrizione:

**VERDE E GIALLO MESSA A
TERRA**

BLU NEUTRO

MARRONE FASE


- o Aprite la copertura del blocco del terminale, svitate il morsetto del cavo (A) e svitate (non completamente) le viti nel blocco del terminale (L,N,E), che fissano tre fili del cavo elettrico.
- o Fissate il cavo e rimettete a posto il morsetto del cavo (A).
- o Lasciate il cavo di lunghezza abbastanza lunga per poterlo spostare per la pulizia ma non lasciatelo appeso a livello superiore di 50mm dal pavimento.
- o Sul cavo è possibile fare un nodo ma fate attenzione a non farlo durante il posizionamento.

Sostituzione del cavo di alimentazione di rete

Nel caso di danneggiamento del cavo d'alimentazione di rete è necessario sostituirlo con un cavo equivalente.

Il cavo di alimentazione di rete deve essere sostituito rispettando le istruzioni seguenti:

- o Spegnete l'apparecchio con l'interruttore di comando.

- o Aprite la cassetta del pannello di alimentazione.
- o Svitare le viti sulla morsettiera (A) di fissaggio del cavo.
- o Sostituire il cavo con uno di lunghezza identica, conformemente alle specifiche sopra citate.
- o Il conduttore a terra „Giallo verde“ deve essere collegato al morsetto segnato . Deve essere piú lungo di cca 10 mm del conduttore di fase e del conduttore neutro.
- o Il conduttore neutro “Blu” deve essere collegato al morsetto segnato con la lettera “N” e deve essere piú lungo di cca 10 mm del conduttore vivo e del conduttore neutro; il conduttore vivo deve essere collegato al morsetto segnato con la lettera “L”.

Il mio apparecchio non lavora correttamente

Il forno non si accende.

- * Controllate se il forno è nel regime di funzionamento manuale.
- * Controllate se avete impostato la funzione e la temperatura di cottura.

Sembra che il forno e la griglia non siano alimentati dalla corrente elettrica.

- * Controllate se l'apparecchio è collegato correttamente alla fonte di tensione elettrica.
- * Controllate se è in funzione la linea elettrica (la presa).
- * Controllate se sono state eseguite le operazioni per l'impostazione del tempo ed il passaggio dell'apparecchio nel regime di funzionamento manuale.

La griglia funziona ma il forno principale non funziona.

- * Controllate se avete scelto la funzione giusta di cottura.

La griglia ed il corpo scaldante superiore non funzionano o si spengono durante il funzionamento prolungato.

- * Lasciate raffreddare il forno almeno per due ore. Appena si raffredda, controllate se ha cominciato a funzionare bene.

Il cibo non si cuoce perfettamente.

- * Controllate se avete impostato la temperatura giusta e la funzione di cottura del cibo che state preparando. Qualche volta basta, per migliorare notevolmente il risultato di cottura, cambiare solo la temperatura di piú/meno 10°C.

Il cibo non si cuoce in modo uniforme.

- * Controllate se il forno è installato correttamente e se è livellato bene.
- * Controllate se le mensole si trovano nella giusta posizione e se la cottura avviene con la temperatura corretta.

L'ILLUMINAZIONE NEL FORNO non si accende

- * Vedi la pagina 19, proseguite come capitolo „Sostituzione della lampadina nel forno“.

Nel forno si crea la condensa

- * Il vapore e la condensazione sono i sottoprodotti naturali della cottura di qualsiasi cibo, con contenuto più grande dell'acqua, come per es. i cibi congelati, carne di pollo ecc.
- * La condensa si può creare all' interno del forno o tra i vetri dello sportello del forno. Non si deve necessariamente trattare di difetto nel funzionamento del forno.
- * Non lasciate il cibo raffreddare nel forno o quando il forno è spento.
- * Se volete diminuire la quantità di condensa, utilizzate, dove è possibile un recipiente coperto.

IMPORTANTE: Se siete dell' opinione che il vostro apparecchio non lavori correttamente, scollegatelo dalla rete di alimentazione e contattate l' ufficio d' assistenza Baumatic al numero telefonico 800 521 444.

NON TENTATE DI RIPARARE L' APPARECCHIO DA SOLI.

Dovete sapere che se il tecnico chiamato per la riparazione in garanzia verificherà che il problema non è causato da un difetto dell'apparecchio, le rispettive spese per questa uscita vi saranno fatturate.

È necessario rendere l' apparecchio accessibile al tecnico per l' esecuzione di qualsiasi riparazione. Se l' apparecchio è installato male e con la riparazione si può danneggiare la vostra cucina, il tecnico non eseguirà la riparazione.

Potrete trovare informazioni dettagliate sulle Condizioni di Garanzia al sito internet Baumatic o chiedendo al vostro rivenditore.

Návod k obsluze pro váš přístroj Baumatic

PCC9120SS/TCSS

90 cm Multifunkční set na vaření



You will be mine ...

POZNÁMKA: Tato „Uživatelská příručka“ obsahuje důležité informace, včetně informací o bezpečnosti a instalaci, které vám umožní plně využít vlastností vašeho spotřebiče. Prosím uchovávejte ji na bezpečném místě, aby byla snadno přístupná pro použití i v budoucnosti jak pro vás, tak i pro osoby, které nejsou seznámeny s provozem tohoto spotřebiče.

Obsah

Obsah	34
Důležité bezpečnostní informace	37
Specifikace	41
Elektrické údaje	42
Detaily plynu	42
Ovládací panel	43
Knoflík na regulaci termostatu	43
Knoflík pro volbu funkce trouby	43
Programování trouby/časovače	43
Programování trouby/displej časovače	43
Nastavení a použití programování/časovače trouby	44
Nastavení manuálního provozního režimu	44
Nastavení času	44
Nastavení funkce budíku	44
Nastavení funkce trvání	44
Nastavení funkce počáteční a konečný čas	45
Nastavení funkce pro vaření a teploty	46
Nastavení manuálního provozního režimu	46
Před prvním použitím	46
Nastavení funkce trouby	47
Na vašem přístroji máte k dispozici osm funkcí vaření	47
Kontrolní knoflík termostatu (hlavní trouba)	48
Světélko v troubě	48
Pokyny pro vaření	48
Použití varné desky	49
Automatické elektrické zapalování	50
Tipy pro úsporu energie	50
Čištění a údržba	51
Čištění hořáků varné desky	51
Výměna žárovky v troubě	52
Vyjmutí dveří trouby při jejím čištění	53
Vyjmutí vnitřního skla dveří a jeho čištění	54
Instalace	55
Umístění	55
Plynové připojení	57
Požadavky ventilace	57
Směrnice pro bezpečnost práce s plynem (Instalace a použití)	58
Plynové připojení	59
Úpravy plynu (přechod na LPG)	60
Nastavení minimálního proudu plynu hořáků	61
Přípevnění řetězu pro stabilitu	62
Připojení k elektrické síti	62
Připojení přívodního kabelu	63
Výměna síťového napájecího kabelu	63
Můj spotřebič nepracuje správně	64

Ochrana životního prostředí

LIKVIDACE ODPADU

Roztřídte odpad podle různých materiálů (kartón, polystyrén, atd.) a zlikvidujte jej podle místních předpisů (zákon č.125/97 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

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 od 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. **Před** zahájením vlastní instalace a používáním tohoto spotřebiče si prosím důkladně přečtěte tuto instrukční příručku. Pokud vám nejsou jasné jakékoli informace uvedené v této příručce, prosím spojte se s Technickým oddělením Baumatic.

Všeobecné informace

- o Tento spotřebič je navržen pro použití v domácnostech a pro vaření domácích jídel.
- o **DŮLEŽITÉ:** Sousedící nábytek a všechny materiály, použité při instalaci, **musí** při provozu vydržet teplotu min. 85 °C nad teplotu okolí místnosti, ve které jsou umístěny.
- o Určité druhy kuchyňského nábytku s vinylovým nebo laminovaným povrchem jsou zvláště náchylné k poškození teplem nebo změně barvy při teplotách pod hodnoty uvedené výše.
- o Jakékoli škody, způsobené tím, že byl přístroj instalován v protikladu k tomuto teplotnímu omezení nebo umístěním materiálu skříňky blíže, než 20 mm od zařízení, **budou na vrub vlastníka.**
- o Pro použití v **obytných přívěsech**, si prosím projděte patřičné informace v instalačních pokynech tohoto zařízení.
- o **DŮLEŽITÉ:** Baumatic **NEDOPORUČUJE** instalaci tohoto zařízení na jakémkoli námořním plavidle.
- o Použití tohoto spotřebiče pro jakýkoli jiný účel nebo v jakémkoli jiném prostředí bez výslovného souhlasu společnosti Baumatic znamená zánik záruky a práva na reklamaci.
- o Váš nový spotřebič má záruku na elektrické nebo mechanické defekty a podléhá určitým výjimkám, které jsou uvedeny v Záručních podmínkách Baumatic. Předcházející však nijak neovlivňuje vaše zákonná práva.
- o **Opravy mohou provádět pouze servisní inženýři společnosti Baumatic nebo autorizovaní servisní zástupci.**

Upozornění a instrukce o bezpečnosti

- o Přístroj odpovídá veškeré evropské bezpečnostní legislativě. Baumatic by rád zdůraznil, že tato shoda s legislativou

neznačená, že se přístroj v provozu nezahřeje a že si část tepla nepodrží po skončení provozu.

Zabezpečení před dětmi

- o Baumatic důrazně doporučuje zamezit přítomnosti nemluvňat a malých dětí v blízkosti spotřebiče a zásadně zamezit, aby se nemohly v **jakoukoli dobu** dotýkat spotřebiče. Během a po použití spotřebiče jsou všechny plochy horké.
- o Pokud je nezbytné aby mladší členové rodiny zůstali v kuchyni, zajistěte prosím, že budou po celou dobu pod přísným dohledem.

Všeobecná bezpečnost

- o Před použitím přístroje se ujistěte, že plně rozumíte jeho ovládání.
- o Po použití zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací prvky vypnuté.
- o Při otvírání dveří trouby vždy ustupte poněkud zpět, protože dojde k uvolnění tepla.
- o Dbejte opatrnosti při vyjímání předmětů z trouby, protože mohou být horké.
- o Pokud troubu nepoužíváte, její dveře mějte vždy zavřené.
- o Vždy dodržujte základní principy zacházení s jídlem a potravinové hygieny. To zabrání množení bakterií.
- o Ventilační prostor nechte vždy nezakrytý.
- o Při zavírání dveří držte prsty dále od pantů, abyste si je neskřípli.
- o Při ukládání jídla do trouby a vyjímání jídla z ní, byste vždy měli mít patříčné rukavice. Dbejte na to, aby nedošlo k přímému doteku jakékoli součásti zařízení.
- o **Pokud zařízení pracuje, neodcházejte od něj.**
- o **Neumísťujte** na dveře trouby těžké předměty, ani na se o ně **neopírejte**, pokud jsou otevřené, jinak můžete poškodit panty. Nikdy nikomu nedovolte si na vařič stoupat nebo sedat.
- o Nikdy **neskladujte** ve vařiči ani ve skříňkách těsně nad ním nebo vedle něj žádné chemikálie, potraviny a tlakové schránky.
- o **Neohřívejte** neotevřené nádoby s jídlem, protože v nich může vzniknout tlak a roztrhnout je.

- o Poblíž hořáků vaříče neumistujte hořlaviny ani umělohmotné předměty, stejně jako byste neměli tyto materiály umísťovat do trouby nebo do prostoru pod ní.
 - o **Nenechávejte** bez dozoru ohřátý olej ani tuk, protože představují riziko požáru. Pánev byste neměli plnit tukem nebo olejem z více, než jedné třetiny, stejně jako byste neměli používat poklici.
 - o Nedovolte, aby se na poličkách trouby, ploše grilu ani na dně trouby neshromažďoval tuk nebo olej.
 - o **Neumistujte** pečící nádobí přímo na dno dutiny trouby, ani jej nezakrývejte hliníkovou fólií.
 - o **Negrilujte** jídlo, obsahující tuk bez použití trojnožky grilu. Trojnožku grilu nikdy nezakrývejte aluminiovou fólií.
 - o **Neumistujte** horké glazované části do vody, nechejte je nejprve zchladit.
 - o Nedovolte, aby ocet, káva, mléko, slaná voda, citron, rajčatová šťáva a jakákoli jiná kapalina s vysokým obsahem cukru přišla do kontaktu se smaltovanými součástmi přístroje. Potřísnění okamžitě otřete.
 - o **Nedovolte**, aby se elektrické součástky a kabely dostaly do kontaktu s plochami, kde se přístroj zahřívá.
 - o **Nepoužívejte** přístroj k tomu, abyste vytápěli místnost, ve které je přístroj umístěn, ani k sušení šatstva. Nad hořáky vaříče nebo dveře trouby, či blízko nich neumistujte oblečení.
 - o **Neumistujte** přístroj poblíž závěsů nebo čalouněného nábytku.
- Nepokoušejte se** přemisťovat nebo zdvihat přístroj za dveře nebo jejich rukojeť, protože to může nejen poškodit přístroj, ale i způsobit zranění osobě, která přístroj zdvihá.

Čištění

- o Čištění trouby je nutno provádět pravidelně.
- o Velmi opatrně je nutno postupovat při proceduře čištění, která následuje bezprostředně po použití spotřebiče.
- o **DŮLEŽITÉ:** Přístroj musí být před začátkem procesu čištění odpojen z napájení elektřinou.
- o **DŮLEŽITÉ: Při čištění vnitřního prostoru mezi skly na dveřích nebo uvnitř rámu je třeba dbát opatrnosti, protože některé rohy mohou být vlivem výrobního procesu ostré.**

Instalace



Tento spotřebič musí být správně nainstalován příslušně kvalifikovanou osobou a přísně v souladu s pokyny výrobce. Další informace naleznete ve specifickém oddílu této příručky, který se týká vlastní instalace.

- o **Baumatic odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění nebo za škody osob nebo na majetku, způsobené nesprávným použitím nebo nesprávnou instalací spotřebiče.**
- o Během provozu přístroje se vytváří teplo, pára a vlhkost, proto dbejte zvýšené opatrnosti a řádně větrejte v místnosti, kde je trouba v provozu. Pokud hodláte používat přístroj po delší dobu, může být třeba dodatečné větrání.
- o Pokud máte o možnostech ventilace pochybnosti, konzultujte svůj problém s kvalifikovaným technikem.

Prohlášení o shodě

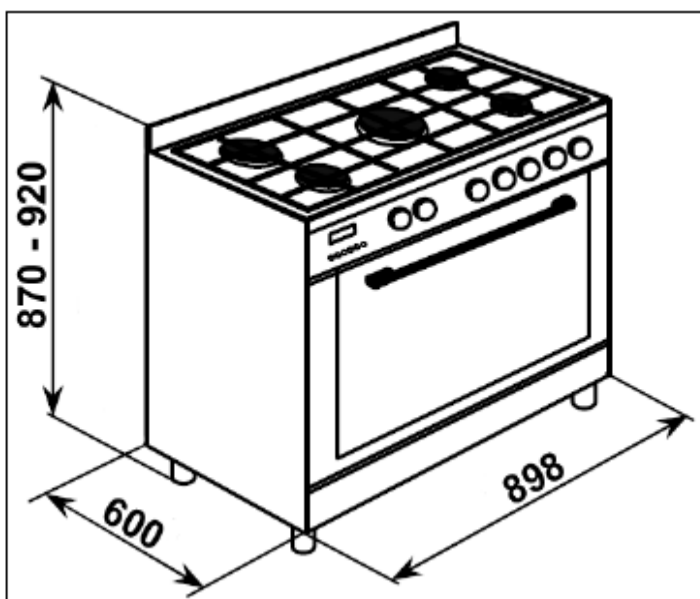
Tento spotřebič vyhovuje následujícím Evropským směrnicím:

- o 73/23/EEC v otázkách „slaboproudu“.
- o 89/336/EEC v otázkách „elektromagnetického rušení“.
- o -90/396/EEC v otázkách „plynových přístrojů“.
- o -89/109/EEC v otázkách „materiálů v kontaktu s jídlem“.

Výše uvedené směrnice odpovídají 93/68/EEC ve smyslu značení CE.

- o Výrobce prohlašuje, že tato trouba je vyrobena s použitím certifikovaných materiálů a požaduje, aby spotřebič byl nainstalován v souladu s aktuálními platnými normami. Tento spotřebič musí být používán zaškolenou osobou pouze pro domácí účely.

Specifikace



Rozměry výrobku:

Výška: 870 - 920 mm

Šířka: 898 mm

Hloubka: 600 mm

UPOZORNĚNÍ:

PCC9120TCSS má bezpečnostní pojistku na všech hořácích.

Specifikace výrobku:

- o Sporák s 5 hořáky
- o 1 x 3,60 kW hořák wok
- o 1 x 3,00 kW rychlohořák
- o 2 x 1,75 kW polo-rychlé hořáky
- o 1 x 1,00 kW pomocné hořáky
- o Vysokozátěžové stojany na nádobí z litého železa
- o Knoflík automatického zapálení
- o Trouba s 8 funkcemi
- o Třída energetické účinnosti: B
- o Kapacita trouby: 107 litrů
- o Kapacita skladovacího prostoru: 35 litrů
- o Plně programovatelný časovač s displejem (LED)
- o Chlazení větrákem
- o Termostatem ovládaný gril
- o Odnímatelné dveře z dvojitého skla
- o Nastavitelné nohy

Standardní příslušenství:

- o Stojan na Wok
- o Odnímatelné postranní kolejničky
- o 2 x bezpečnostní police
- o Glazovaná nádobka na odkapávání
- o Trojnožka
- o Trysky pro konverzi LPG

Volitelné příslušenství:

- o BPS1 Kámen na pizzu
- o BTGRID Dvojstranná plotýnková deska

Elektrické údaje

Jmenovité napětí: 230 Vac 50 Hz

Napájení: 16 A

Max. jmenovité vstupy: 2,46 kW

Vedení přívodního kabelu: 3 středový x 1,5mm²

Osvětlení vnitřku trouby: E14 25 W/300°C šroubovací
minižárovka

Detaily plynu

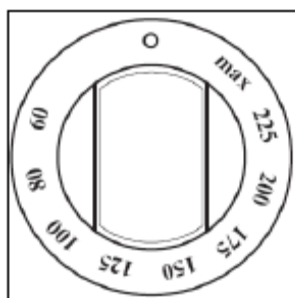
Typ připojení plynu: 1/2" BSP

Typ plynu (zemní plyn): 20 mbar

Typ plynu (LPG): Tyto informace viz tabulka na straně 61.

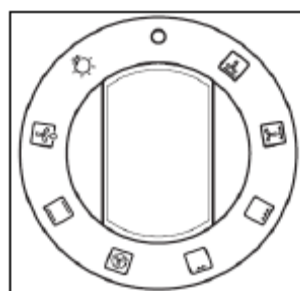
Ovládací panel

Knoflík na regulaci termostatu



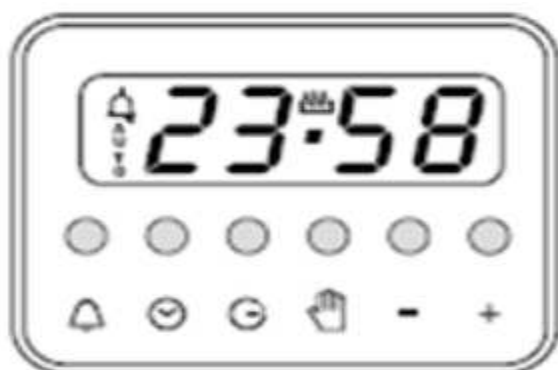
- o Tímto knoflíkem regulujete teplotu v troubě.

Knoflík pro volbu funkce trouby



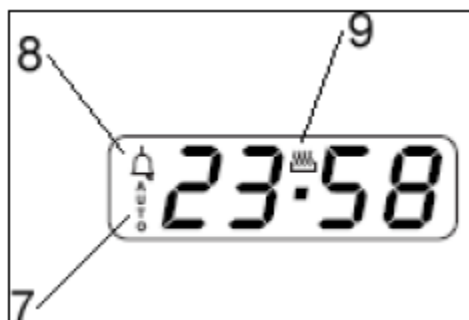
- o S použitím tohoto knoflíku zvolíte funkci trouby a zapnete světlo v ní.

Programování trouby/časovače



	1. Budík
	2. Trvání
	3. Konec vaření
	4. Ruční ovládání
-	5. Mínus
+	6. Plus

Programování trouby/displej časovače



- 10. Symbol funkce „auto“
- 11. Symbol „budíku“
- 12. Symbol „ruční ovládání“

Nastavení a použití programování/časovače trouby

Nastavení manuálního provozního režimu

Až připojíte přístroj poprvé ke zdroji elektřiny, začnou čísla na displeji časovače blikat. Před tím, než si vyberete funkci vaření nebo nastavíte teplotu, je třeba přístroj přepnout do režimu „manuálního provozu“.

- o Do režimu manuálního provozu přístroj přepnete stiskem tlačítka „ruční ovládání“ (4) na ovládacím panelu.

Nastavení času

Po nastavení trouba na manuální provoz je třeba rovněž nastavit čas.

- o S použitím tlačítek „mínus“ (5) a „plus“ (6) upravte čas, který se objeví na displeji. Po nastavení správného času na displeji uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Po několika sekundách čas na displeji přestane blikat a vy budete moci troubu použít.

Nastavení funkce budíku

Funkci budíku můžete nastavovat kdykoli, bez ohledu na to, zda je zapnutá funkce trouby. Čas odpočítávání můžete nastavit s použitím funkce budíku, přičemž po uplynutí této doby se ozve zvuk budíku.

- o Stiskněte tlačítko „budík“ (1), displej zobrazí hodnotu 00:00. Nastavte časový interval, který chcete odpočítat s použitím tlačítek „mínus“ (5) a „plus“ (6).
- o Jakmile nastavíte na displeji požadovaný čas, prostě uvolněte tlačítka „plus“ a „mínus“. Na displeji časovače se objeví symbol budíku (8).
- o Pokud je čas již nastaven, je možno jej prodloužit nebo zkrátit s použitím tlačítek „plus“ (5) a „mínus“ (6).
- o Po uplynutí daného času se ozve zvuk budíku. Zvuk budíku se vypíná prostřednictvím tlačítka „budík“ (1).
- o **DŮLEŽITÉ:** Trouba bude hřát i po vypnutí budíku. Pokud jste skončili s vařením, měli byste otočit knoflíky pro volbu funkce trouby a ovládání termostatu na 0.

Nastavení funkce trvání

Tato funkce vám umožní nastavit čas odpočtu, podobně jako funkce budík. Trouba však po uplynutí nastaveného času nebude dále hřát.

- o Pro nastavení požadované teploty použijte knoflík nastavení termostatu. Na displeji časovače se objeví symbol ručního ovládání **(9)**.
- o Pro volbu režimu pečení použijte knoflík pro volbu funkce trouby.
- o Nyní je možné nastavit čas vaření, který požadujete.
- o Stiskněte tlačítko „trvání“ **(2)**, a displej zobrazí hodnotu 00:00. Nastavte časový interval, který chcete odpočítat s použitím tlačítek „mínus“ **(5)** a „plus“ **(6)**.
- o Jakmile nastavíte na displeji požadovaný čas, prostě uvolněte tlačítka „plus“ a „mínus“. Odpočet začne okamžitě a na displeji časovače se objeví slovo AUTO **(7)**.
- o Pokud je čas již nastaven, je možno jej prodloužit nebo zkrátit s použitím tlačítek „plus“ a „mínus“.
- o Po ukončení odpočtu se ozve budík a trouba se vypne. Začne blikat slovo AUTO a symbol ohřívání zmizí. Zvuk budíku se vypíná prostřednictvím tlačítka „budík“ **(2)**.
- o Po použití funkce trvání musíte troubu opět vrátit do režimu manuálního provozu. To provedete stiskem tlačítka „ruční ovládání“ **(4)**. Z displeje zmizí slovo AUTO a namísto něj se objeví symbol manuálního provozu.
- o **DŮLEŽITÉ:** Pokud neotočíte knoflík ovládání termostatu a funkce trouby na 0, uvede se zařízení do provozu ihned po stisknutí tlačítka „ruční ovládání“.

Nastavení funkce počáteční a konečný čas

Tato funkce vám umožní nastavit čas v budoucnosti, kdy se trouba zapne a čas, kdy se vypne.

- o Pro nastavení požadované teploty použijte knoflík nastavení termostatu. Na displeji časovače se objeví symbol ručního ovládání **(9)**.
- o Pro volbu režimu pečení použijte knoflík pro volbu funkce trouby.
- o Stiskněte tlačítko „trvání“ **(2)**, a displej zobrazí hodnotu 00:00. Nastavte časový interval, po který chcete péci s použitím tlačítek „mínus“ **(5)** a „plus“ **(6)**. Na displeji časovače se objeví slovo AUTO **(7)**.
- o **Okamžitě** stiskněte tlačítko „konec vaření“ **(3)**, a displej zobrazí hodnotu 00:00. Nastavte čas k němuž si přejete

ukončit provoz trouby s pomocí tlačítek „plus“ **(6)** a „mínus“ **(5)**.

- o Trouba spočítá v jakém čase se musí vypnout, aby se vaše jídlo peklo po vámi zadanou dobu. Automaticky se zapne v čase, který jste určili.
- o Když čas dojde do bodu, který jste nastavili jako konec pečení, se trouba vypne a ozve se budík. Začne blikat slovo AUTO a symbol ohřívání zmizí. Zvuk budíku se vypíná prostřednictvím tlačítka „konec pečení“ **(3)** nebo „trvání“ **(2)**
- o Po použití funkce počátečního a konečného času musíte troubu opět vrátit do režimu manuálního provozu. To provedete stiskem tlačítka „ruční ovládání“ **(4)**. Z displeje zmizí slovo AUTO a namísto něj se objeví symbol manuálního provozu.
- o **Důležité:** Pokud neotočíte knoflík ovládání termostatu a funkce trouby na 0, uvede se zařízení do provozu ihned po stisknutí tlačítka „manuální provoz“.

Nastavení funkce pro vaření a teploty

Nastavení manuálního provozního režimu

Až připojíte přístroj poprvé ke zdroji elektřiny, začnou čísla na displeji časovače blikat. Před tím, než si vyberete funkci vaření nebo nastavíte teplotu, je třeba přístroj přepnout do režimu „manuálního provozu“.

- o Do režimu manuálního provozu přístroj přepnete stiskem tlačítka „ruční ovládání“ (4) na ovládacím panelu.

Před prvním použitím

- o Pro odstranění pozůstatků po výrobním procesu, které v troubě mohly zůstat, vyberte buď větrák nebo normální funkci trouby a otočte knoflíkem termostatu na maximální teplotu.
- o Je naprosto normální, že přístroj při tomto vytváří zápach.
- o V průběhu tohoto procesu byste rovněž měli otevřít všechna okna v místnosti.
- o Doporučujeme vám vzdálit se z místnosti na celou dobu trvání tohoto procesu.
- o Trouba by měla být na maximální teplotu zapnuta cca. 30 – 40 minut.



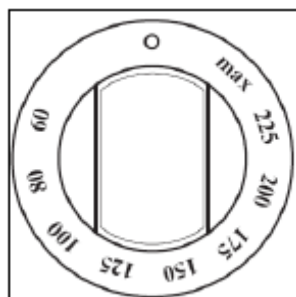
zeleniny.

VĚTRÁK A GRIL: Tato metoda využívá vrchní těleso a větrák, který napomáhá rychlé cirkulaci tepla. Tato funkce je vhodná pro rychlou karamelizaci nebo pokud potřebujete aby se potravina „zatáhla“ a šťáva se udržela v ní, například u steaků, hamburgerů, některé



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

Kontrolní knoflík termostatu (hlavní trouba)



Kontrolní knoflík termostatu by měl být otáčen po směru hodinových ručiček, nastavuje požadovanou teplotu trouby. Teplotu je možné nastavit v rozmezí 60 – 250°C.

Světélko v troubě

Rozsvítí se světlo jako ukazatel toho, že jsou v provozu topná tělesa trouby. Světlo se vypne když se tělesa ohřejí na teplotu, nastavenou na termostatu. V průběhu pečení se bude cyklicky zapínat a vypínat.

Dokud teplota vnitřního prostoru nedosáhne požadované hodnoty, neměli byste do trouby dávat jídlo.

Pokyny pro vaření

- o Ohledně času a teploty pečení se podívejte na instrukce, udané výrobcem daných potravin. Jakmile se seznámíte s provozem svého zařízení, je možno nastavovat teploty a časy s ohledem na vaše osobní chuti.
- o Pokud používáte funkci horkovzdušné trouby, měli byste postupovat podle instrukcí na potravinách pro tento režim pečení.
- o Před vařením se ujistěte, že jsou mražené pokrmy zcela rozmrzlé. Toto neprovádějte pokud je na potravině napsáno „vařte zmražené“.
- o Troubu byste měli předeřhřát a jídlo do ní umísťovat až poté, co zhasnou kontrolky provozu trouby. Pokud používáte režim horkovzdušné trouby, není třeba troubu předeřhřívát, avšak

čas pečení, udaný na potravině je pak třeba prodloužit přibližně o deset minut.

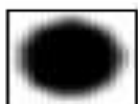
- o Před pečením zkontrolujte, zda je všechno nepoužívané příslušenství mimo ni.
- o Umístěte pečící rošty do středu trouby a ponechtejme mezi pečícími nádobami mezery, které umožní cirkulaci vzduchu.
- o Snažte se co nejméně otevírat dveře trouby, když kontrolujete pokrmy.
- o V průběhu pečení bude svítit světlo v troubě.

Upozornění

- o Při použití kterékoli funkce trouby nebo grilu mějte dveře trouby zavřené.
- o Pro zakrytí nádobí nepoužívejte alobal, ani neohřívejte potraviny, zabalené v něm. Vysoká tepelná odrazivost alobalu by mohla poškodit topná tělesa.
- o Dno trouby byste rovněž neměli zakrývat alobalem.
- o Při vaření nikdy neumísťujte nádoby přímo na dno trouby. Vždy je dávejte na dodané rošty.
- o Topné těleso grilu se během provozu extrémně zahřívá, proto dbejte na to, abyste se jej při grilování neúmyslně nedotkli.
- o **DŮLEŽITÉ:** Při otevírání dveří si dejte pozor na to, abyste se nepopálili o páru a horké části trouby.
- o **DŮLEŽITÉ:** V případě požáru uzavřete hlavní ventil přívodu plynu a vypněte přívod elektřiny do zařízení. **NIKDY** nelijte vodu do hořícího oleje.

Použití varné desky

Na ovládacím panelu se objeví vedle každého hořáku následující symboly:



Černý kruh: plyn vypnut



Velký plamen: maximální nastavení



Malý plamen: minimální nastavení

- o Minimální nastavení je na konci otočení ovládacího knoflíku proti směru hodinových ručiček.
- o Všechny provozní polohy je třeba zvolit z rozmezí maximálního a minimálního nastavení.
- o Nikdy nevybírejte polohu mezi maximem a polohou vypnuto.

Automatické elektrické zapalování

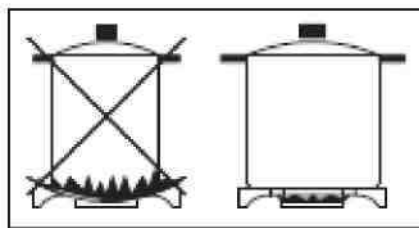
Zapálení hořáku

- o Stiskněte ovládací tlačítko hořáku, který chcete zapálit a otočte je po směru hodinových ručiček na maximální pozici.
- o Pokud podržíte knoflík stlačený, zapne se automatické zapalování hořáku.
- o V případě poruchy zapalte hořáky opatrně s pomocí zápalky.

Tipy pro úsporu energie

hořáky	Velikost pánve	
	Ø min	Ø max
Pomocný, Polo-rychlý	120 160	140 200
Rychlý	200 240	240 280
Wok		

- o Průměr spodku varné nádoby by měl být zhruba shodný s průměrem plamene hořáku.



- o Plamen hořáku by nikdy neměl zasahovat za poloměr hrnce.
- o Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.
- o Pokud je to možné, umístěte na hrnec při vaření poklici.
- o Zeleninu vařte v co nejmenším množství vody, snížíte tím čas, potřebný pro vaření.

DŮLEŽITÉ: Pánve a hrnce umísťujte vždy nad hořáky a umístěte je tak, aby jejich držadla nemohla být omylem zachycena a nádoby převrženy. Rovněž byste se měli ujistit, zda není držadlo nad jedním z aktivních hořáků.

Čištění a údržba



Čištění je možno provádět pouze když je varná deska vychladlá.

Před zahájením vlastního čištění nejprve odpojte spotřebič od elektrické sítě.

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

Čištění hořáků varné desky

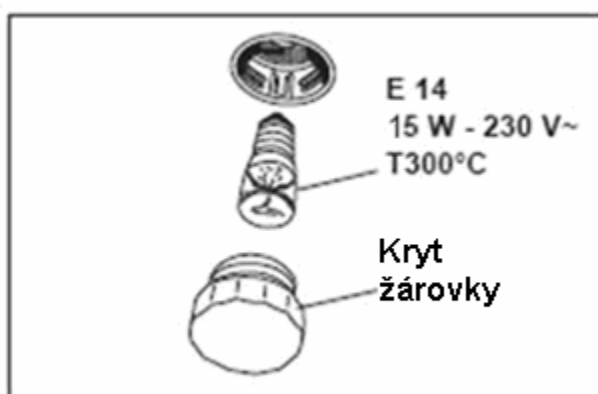
Hořáky by se měly v případě zanesení čistit jednou týdně i častěji.

- o Hořáky vyjmete tak, že je vytáhnete vzhůru a od vršku varné desky.
- o Namočte je zhruba na deset minut do horké vody a trochy čistícího prostředku.
- o Po jejich vyčištění a umytí je opatrně otřete a usušte.
- o Před umístěním hořáků zpět na vršek přístroje **se ujistěte, že nejsou blokovány plynové trysky.**
- o **DŮLEŽITÉ:** Ujistěte se, že jste zasadili hořáky stejně, jako byly před tím.

Výměna žárovky v troubě

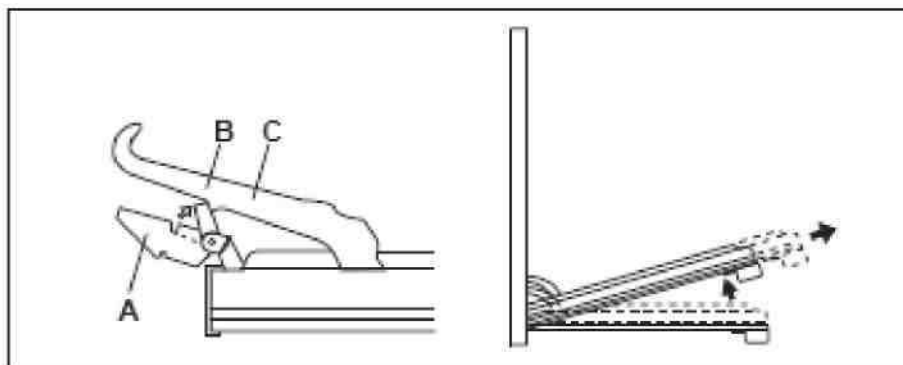


DŮLEŽITÉ: Trouba musí být odpojena od zdroje elektrické energie ještě před tím, než budete žárovku vyměňovat nebo ji vyndávat.



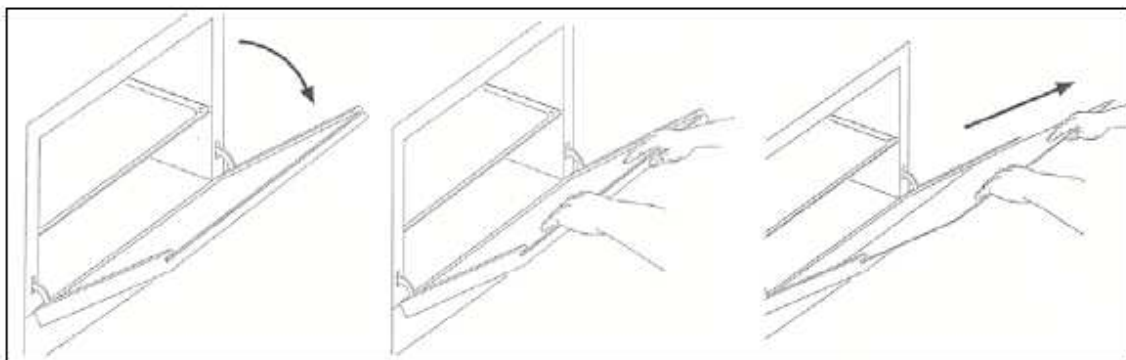
- o Vyjměte z trouby všechny poličky a nádobku na odkapávání.
- o Odšroubujte kryt lampy.
- o Odšroubujte žárovku a vyjměte ji z objímky.
- o Vložte novou mini žárovku 15W/300°C.
- o **Nepoužívejte** jiný typ žárovky.
- o Vraťte kryt žárovky na jeho místo.

Vyjmutí dveří trouby při jejím čištění

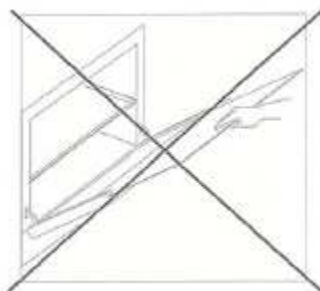


- o Dveře zcela otevřete.
- o Panty **(A)** jsou vybaveny dvěma pohyblivými háčky **(B)**.
- o Otočte háčky do nástavce **(C)**.
- o Měli byste chytit dveře na bocích uprostřed a lehce je naklonit směrem k dutině trouby a poté je jemně vytáhnout směrem od trouby.
- o **DŮLEŽITÉ:** Ujistěte se, že jsou dveře vždy podepřené, a že je pro potřeby čištění pokládáte na měkký materiál.
- o Dveře trouby a sklo v nich by měly být čištěny výhradně vlhkým hadrem a malým množstvím čistícího prostředku. Hadřík se **nesmí** před použitím dostat do kontaktu s jakoukoli chemikálií nebo čistícím prostředkem.
- o Zasadte zpět dveře trouby tím, že háčky opět zasunete do patřičných úchytů. Před uzavřením dveří **NEZAPOMĚŇTE DÁT DO PŮVODNÍ POLOHY POHYBLIVÉ HÁČKY.**
- o **NEPOKOUŠEJTE** se pohybovat háčky v době, kde nejsou dveře připevněny k troubě, protože jsou pod pružinovým napětím a mohly by způsobit zranění.

Vyjmutí vnitřního skla dveří a jeho čištění



- o Aby bylo usnadněno čištění, je možno vyjmout dveřní sklo z dveří trouby.
- o Otevřete dveře do poloviny, uvidíte dva šrouby na horní straně dveří. Pro vyjmutí šroubů a pásku, který vede podél vršku dveří trouby byste měli používat šroubovák.
- o Oběma rukama vytáhněte sklo ze dveří trouby.
- o **DŮLEŽITÉ: Pokud je ze dveří vyjmuté sklo, budou pružiny dveří napjatější, než je obvyklé. Proto byste měli dveře zavřít jemně a tak, abyste si neskřípli ruce.**
- o Dveřní sklo trouby by měl být čištěno výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím houby nebo jemné tkaniny. Ty by před tím neměly přijít do kontaktu s jinou chemikálií. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, které by mohly poškodit sklo.
- o Pamatujte si, že pokud se poškrábe povrch skleněného panelu, může dojít k nebezpečné poruše.



- o Při navracení na místo se ujistěte, že je sklo pevně usazené v otvoru ve dveřích a je správně orientováno. Měli byste sklo nasunout zpět do původní polohy.
- o S použitím šroubováku plně dotáhněte šrouby, které drží pásek, jež jste vysunuli z vrchní části dveří trouby.
- o **DŮLEŽITÉ:** Nepokoušejte se vysunout dveřní sklo jen jednou rukou.

- o **DŮLEŽITÉ: Při čištění vnitřního prostoru mezi skly na dveřích nebo uvnitř rámu je třeba dbát opatrnosti, protože některé rohy mohou být vlivem výrobního procesu ostré.**

Instalace

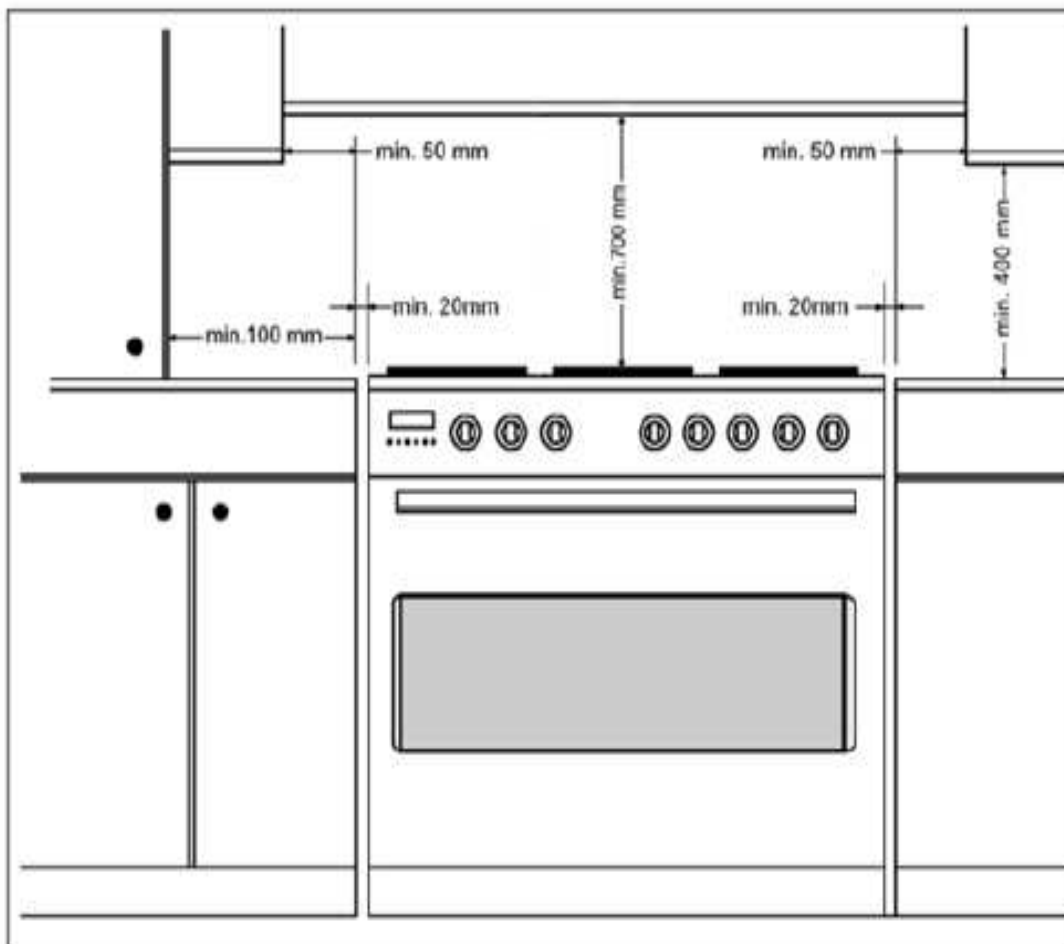
Instalace musí být provedena příslušně kvalifikovanou osobou v souladu s platnými verzemi následujících podkladů.

- o Příslušné předpisy a Bezpečnostní normy nebo jejich Evropské normy, které je nahrazují.
- o Stavebními předpisy.
- o Předpisy pro elektrické instalace.
- o Předpisy o elektrické energii při práci.
- o Směrnice pro bezpečnost práce s plynem (Instalace a použití, doplněno)

Umístění

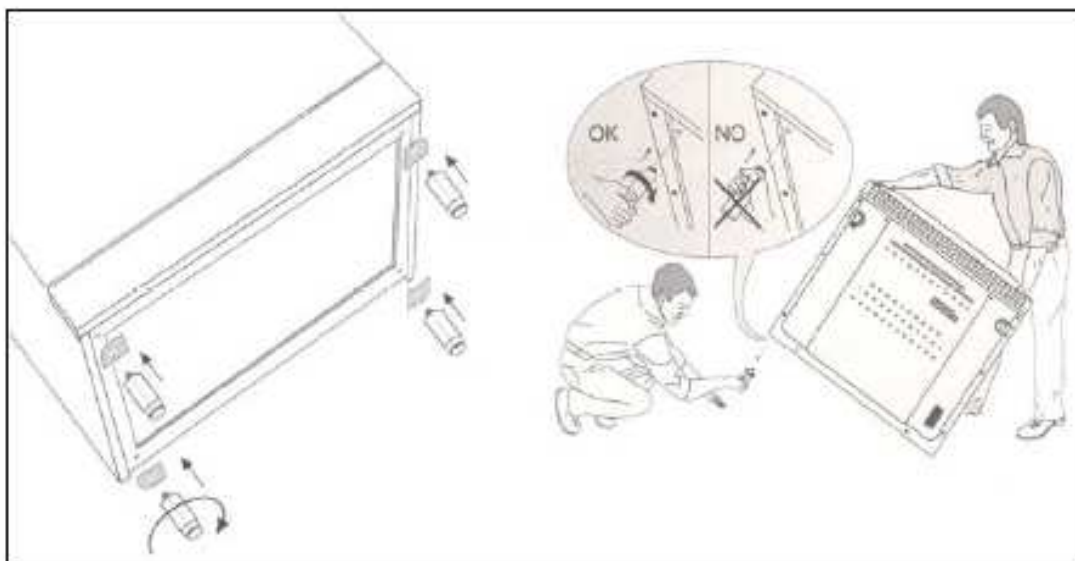
Sousední nábytek a všechny materiály použité v instalaci musí odolávat při použití tohoto zařízení minimálně teplotě zvýšené o 85°C nad teplotu okolního prostředí místnosti, ve které je spotřebič umístěn.

- o Příklad je těžký, takže byste měli dbát opatrnosti při jeho přesouvání.
- o **Nepokoušejte** se přemístit přístroj taháním za dveře, kliku nebo ovládací panel.
- o Vaříč je navržen tak, aby se vešel mezi 600 mm hluboké skříňky, které jsou cca. 940 mm od sebe.
- o Je možno jej i nechat volně stát, postavit ho vedle skříňě, do rohu nebo zadní stranou ke stěně.



- o **DŮLEŽITÉ:** Neměl by být instalován tak, kde je jiná skříňka v úhlu 90° vůči vaříči.
- o Stěna za vaříčem a 450mm nad ním a přes šířku vaříče by měly být z nehořlavého materiálu a pokud možno s čistým povrchem, jako jsou keramické dlaždice.
- o Jakékoli plochy nad vaříčem nebo digestoř by měly být **nejméně 700 mm** nad nejvyšším bodem vršku vaříče (včetně hořáků).
- o Baumatic nedoporučuje, aby byl vaříč umístěn pod skříňky, protože teplo a pára, vycházející ze zařízení, mohou poškodit skříňky i jejich obsah.
- o Vaříč je možno umístit v kuchyni, obývacím pokoji, ale ne v místnostech, ve kterých je lázeň nebo sprcha. **Vaříč nesmí být instalován v místnosti o menší ploše, než 20m³.**
- o **LPG modely** nesmí být instalovány v místnosti nebo vnitřním prostoru pod úrovní země (tj. ve sklepě).
- o Vaříč je vybaven čtyřmi nožičkami, které je možno upravit tak, aby odpovídaly výšce ostatních skříní v kuchyni.

- o Pro jejich sestavení je nutné zvednout vaříč a našroubovat nožičky do všech rohů základny přístroje do požadované polohy.
- o **DŮLEŽITÉ:** Musí být šroubovány po směru hodinových ručiček a ne pouze nasunuty do otvorů v rozích. Je třeba je prošroubovat skrze držáky, které jsou rovněž dodávány.



Plynové připojení

Tento přístroj musí instalovat kompetentní osoba v souladu s platnými předpisy a normami.

Důležité informace

- o Tento spotřebič je dodáván tak, aby pracoval na **zemní plyn** a nelze jej použít s jakýmkoli jiným palivem bez předchozích úprav.
- o Konverzi pro použití LPG a dalších plynů musí provést kvalifikovaná osoba. Pro informace o použití jiných plynů prosím kontaktujte Technické oddělení Baumatic.
- o Spotřebič musí být instalován kvalifikovanou osobou v souladu s aktuálním vydáním Norem pro bezpečnost práce s plynem (Instalace a použití, doplněno) a relevantními stavebními normami.
- o Nesprávná instalace zařízení může vést k tomu, že záruka Baumatic bude neplatná a rovněž k postihům podle výše uvedených norem.

Požadavky ventilace

- o Místnost, obsahující vaříč by měla mít přívod vzduchu v souladu s aktuálním zněním příslušné normy.
- o Místnost musí mít otevíratelná okna nebo jejich ekvivalent, některé místnosti mohou rovněž potřebovat permanentní

větrání.

- o Pokud má místnost objem mezi 5 a 10m³, bude potřebovat průduch o ploše 50cm² (účinná oblast). Pokud však nemá dveře, které se otevírají přímo ven.
- o Pokud má místnost objem méně, než 5m³, bude potřebovat průduch o ploše 100cm² (účinná oblast).
- o Pokud jsou v místnosti ještě další přístroje, spalující plyn, je třeba prostudovat příslušnou normu, kde je uveden potřebný požadavek na větrání.
- o Ujistěte se, že místnost, ve které se nachází vaříč, je dobře větraná. Vytvořte v ní přirozené průduchy nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanická digestoř).
- o Prodloužené intenzivní používání zařízení může vyžadovat další ventilaci, ať již prostřednictvím otevřeného okna nebo zvýšením výkonu mechanického odsávacího zařízení (pokud je k dispozici).
- o Vaříč je vybaven zařízením pro vypouštění produktů spalování. Ujistěte se, že jsou dodržována pravidla a směrnice pro ventilaci.
- o Přebytečná pára z trouby se vypouští ze zadního okraje spotřebiče, takže se ujistěte, že stěna za vaříčem a poblíž něho je odolná vůči teple, páře a kondenzaci.
- o Vaříč musí stát na rovném povrchu tak, aby byl v rovině na úrovni hořáků. Po jeho umístění, vyrovnáte vaříč tak, že s použitím vodováhy nastavíte 2 nožičky vzadu a 2 nožičky vpředu, pokud je to nutné.
- o Pamatujte, že množství vzduchu, potřebného pro spalování nesmí být nikdy nižší, než 2m³/h na každý kW výkonu (viz celkový výkon v kW na typovém štítku přístroje).

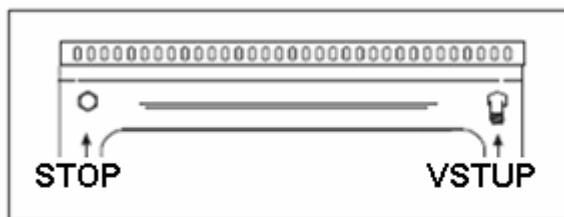
Směrnice pro bezpečnost práce s plynem (Instalace a použití)

- o Podle zákona mají být všechny plynové přístroje instalovány kompetentní osobou v souladu s aktuální edicí **Vyhlášky pro bezpečnost instalace a použití plynových přístrojů**.
- o Je ve vašem zájmu a v zájmu vašeho bezpečí, zajistit soulad s právem.
- o **DŮLEŽITÉ: Stabilizující řetízek je požadován jako povinná součást instalace. Více informací viz strana 62.**

Plynové připojení

Veškeré instalační a servisní práce musí být prováděny servisním technikem baumatic nebo osobou s patřičným oprávněním.

- o Před instalací se ujistěte, že podmínky přívodu plynu (povaha plynu a jeho tlak) a podmínky nastavení jsou v souladu. Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na typovém štítku, který se nachází na zadním krytu.
- o Toto zařízení není navrženo pro připojení k zařízení pro odvod zplodin spalování. Konkrétní pozornost by měl člověk věnovat relevantním požadavkům s ohledem na ventilaci.
- o Propojení se spotřebičem by mělo být provedeno schváleným ohebným připojením.
- o Pokud byl vaříč konvertován pro použití s LPG, měl by být napojen na zdroj plynu s použitím bajonetové hadice. Hadice **MUSÍ** být vhodná pro použití s LPG plynem. Poznáme je podle červeného okraje nebo pásku.
- o Je doporučena délka hadice mezi 0,9m a 1,25m. Zvolená délka hadice by měla být taková, aby se po umístění vaříče na místo nedotýkala země.
- o Dbejte na to, aby teplota oblastí, které jsou na zadní straně vaříče, které pravděpodobně přijdou do kontaktu s ohebnou hadicí, nepřesáhla 70°C.
- o Tlak plynu je možno kontrolovat na polo-rychlém hořáku. Vyjměte daný vstřikovač a připojte testovací součástku. Zapalte ostatní hořáky, abyste viděli, zda tlak plynu odpovídá platným standardům.

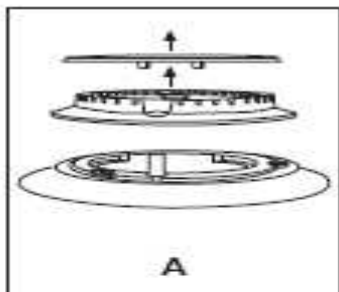


- o Tento vaříč je možno připojit ke zdroji jak z levé, tak i z pravé strany vzadu. Změnu pozice provedte vyjmutím záslepky na jedné straně a jejím vložením na druhou stranu.
- o **DŮLEŽITÉ: Po dokončení proved'te test tlaku plynu.**

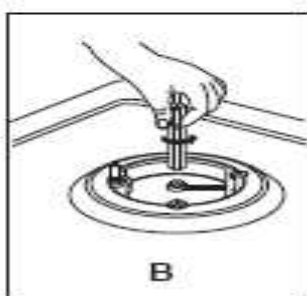
Úpravy plynu (přechod na LPG)

Veškeré práce musí provádět servisní technik Baumatic nebo osoba s příslušným oprávněním.

DŮLEŽITÉ: Před výměnou injektorů a nebo nastavováním minimálního proudu hořáků vždy přístroj odpojte od elektrické sítě.



- o Vyjměte podstavce na hrnec, hořáky i rozprašovače **(A)**.



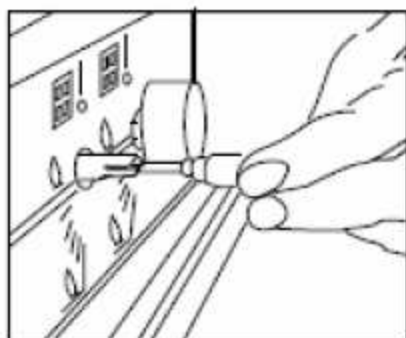
- o Odšroubujte injektor **(B)** a nahradte jej zvláštním injektorem pro nový přívod plynu (viz tabulka níže).

- o Opatrně sestavte hořáky, zejména dbejte na to, aby byl rozprašovač plamene správně umístěn na hořák.
- o **DŮLEŽITÉ: Po výměně injektorů MUSÍTE použít postup v části úprava minimálního proudu níže.**

Nastavení minimálního proudu plynu hořáků

Veškeré práce musí provádět servisní technik Baumatic nebo osoba s příslušným oprávněním.

TECHNICKÁ DATA							
TYP HOŘÁKU (velikost mm)	TYP PLYNU		TLAK (mbar)	INJEKTOR (1/100mm)	SPOTŘEBA PLYNU	VÝKON (kW)	
						MAX.	MIN.
POMOCNÝ Ø 55	tekutý plyn	G30/G31	28.30/37	52	73 g/h	1.000	0.300
	zemní plyn	G20	20	72 X	95 dm ³ /h		
POLO-RYCHLÝ Ø 75	tekutý plyn	G30/G31	28..30/37	68	127 g/h	1.750	0.440
	zemní plyn	G20	20	98	167dm ³ /h		
RYCHLÝ Ø 100	tekutý plyn	G30/G31	28..30/37	88	218 g/h	3.000	0.750
	zemní plyn	G20	20	116	286 dm ³ /h		
TROJITÝ Ø 130	tekutý plyn	G30/G31	28. .30/37	96	262 g/h	3.600	1.500
	zemní plyn	G20	20	135	343 dm ³ /h		



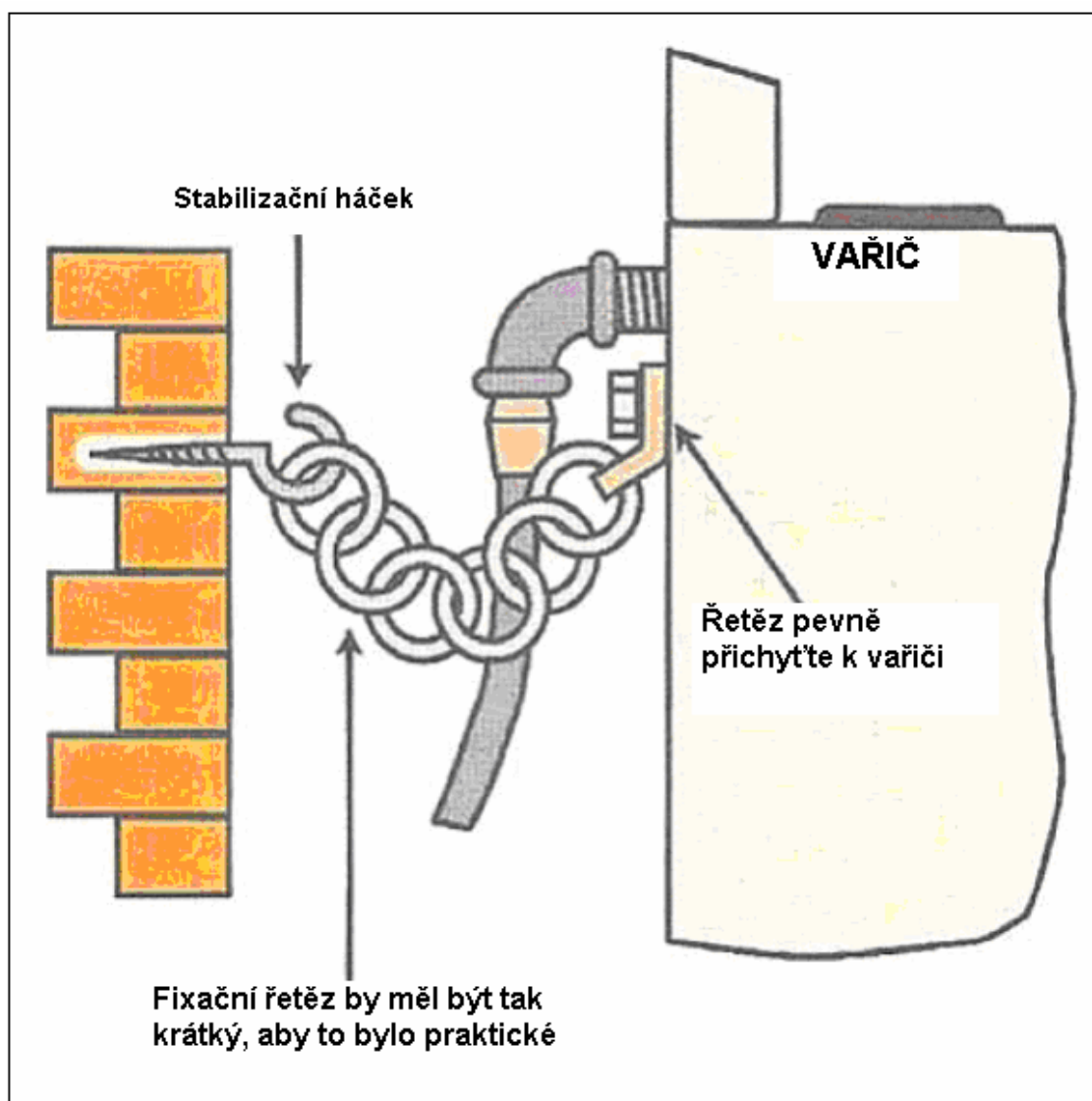
- o Zapalte hořák a nastavte knoflík na maximální polohu.
- o Vyjměte knoflík z držáku a do středu sloupku dejte malý ostrý šroubovák.
- o Odšroubujte nastavovací šroub, abyste zvýšili proud plynu nebo jej zašroubujte, abyste snížili proud plynu.
- o Správného nastavení dosáhnete, pokud má plamen délku přibližně 3 – 4 mm.
- o U butanu/propanu musí být šroub těsně zašroubován.
- o Vraťte ovládací knoflík na místo.
- o Ujistěte se, že plamen nezhasne tím, že z maximálního výkonu otočíte knoflík na minimální. Pokud se tak stane,

odstraňte ovládací knoflík a dále upravte proud plynu, před dokončením jej opět otestujte.

- o **DŮLEŽITÉ: Po dokončení proved'te test tlaku plynu.**

Přípevnění řetězu pro stabilitu

DŮLEŽITÉ: Je vhodné připevnit fixační řetěz.



Stabilizační háček by měl být pevně přimontován k povrchu budovy, v blízkosti bezpečnostního řetězu (řemene) v zadní části zařízení.

Fixační řetěz by měl být tak krátký, aby to bylo praktické.

Připojení k elektrické síti

Tento spotřebič musí instalovat kvalifikovaná osoba podle platného vydání předpisů.

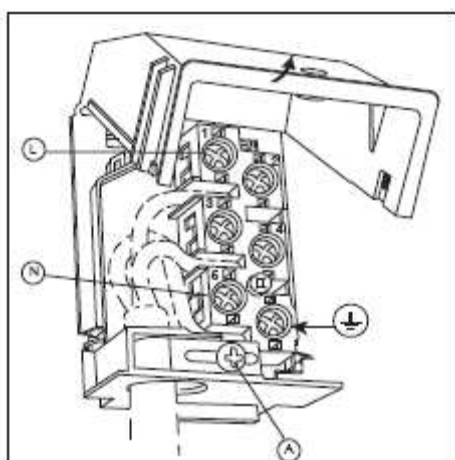
Před vlastním připojením spotřebiče se ujistěte, že hodnota napájecího napětí, uvedená na typovém štítku, je v souladu s hodnotou napětí vaší elektrické napájecí sítě.

Varování

Toto zařízení musí být uzemněno.

- o Tento spotřebič musí být zapojen do výstupu jištěného 16 A , umístěného na snadno přístupném místě vedle spotřebiče. Neměl by být umístěn nad spotřebičem a ne ve větší vzdálenosti než 1,25 m od spotřebiče.
- o Výstup musí být stále přístupný i po umístění trouby do její provozní polohy.
- o Typ kabelu: H05 RRF, 3-žilový, 1,5 mm³

Připojení přívodního kabelu



DŮLEŽITÉ

Vodiče v síťových okruzích jsou barevné a odpovídají následujícímu předpisu:

ZELENÝ A ŽLUTÝ UZEMĚNÍ

MODRÝ NULOVÝ VODIČ

HNĚDÝ FÁZE

- o Otevřete kryt bloku terminálu, odšroubujte svorku kabelu (A) a odšroubujte (ne úplně) šrouby v bloku terminálu (L,N,E), které zajišťují tři dráty elektrického kabelu.
- o Připevněte kabel a vraťte na místo svorku kabelu (A).
- o Ponechejte kabel o dostatečné délce k tomu, aby mohl být posunut kvůli úklidu, ale nenechejte jej vyset na úrovni 50mm nad podlahou.
- o Na kabelu je možno podle potřeby vytvořit smyčku, ale dbejte, aby nebyl zauzlován nebo něčím zachycen, když se vaříč usazuje do své polohy.

Výměna síťového napájecího kabelu

Pokud dojde k poškození síťového napájecího kabelu, je nutno jej nahradit vhodným ekvivalentem.

Síťový napájecí kabel musí být vyměněn při dodržení následujících pokynů:

- o Vypněte spotřebič ovládacím spínačem
- o Otevřete krabici napájecího panelu.

- o Vyšroubujte šrouby na svorkovnici (A), upevňující kabel.
- o Vyměňte kabel za kabel o stejné délce a v souladu se specifikací, uvedenou výše.
- o „Žlutozelený“ zemnicí vodič musí být připojen ke svorce označené \perp . Musí být o cca 10 mm delší, než je fázový vodič a nulový vodič.
- o „Modrý“ nulový vodič musí být připojen na svorku označenou písmenem „N“ a musí být o cca 10 mm delší než živý a nulový vodič; živý vodič musí být připojen na svorku označenou písmenem „L“.

Můj spotřebič nepracuje správně

Trouba se nezapíná.

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

Zdá se že trouba a gril nejsou napájeny elektřinou.

- * Zkontrolujte, zda je přístroj správně připojen ke zdroji elektrického napětí.
- * Zkontrolujte, zda je v provozu elektrické vedení (zásuvka).
- * Zkontrolujte, zda byly provedeny postupy pro nastavení času a přechod přístroje do režimu manuálního provozu.

Gril funguje, ale hlavní trouba nikoli.

- * Zkontrolujte, zda jste vybrali správnou funkci pečení.

Gril a vrchní těleso nepracují nebo při použití na dlouhou dobu vypadávají

- * Nechte troubu alespoň dvě hodiny chladit. Jakmile zchladne, zkontrolujte, zda zařízení nezačalo správně pracovat.

Potraviny se nedokonale pečou

- * Zkontrolujte, zda jste nastavili správnou teplotu a funkci pečení pro jídlo, které pečete. Někdy stačí pro výrazné zlepšení výsledku pečení pouze změnit teplotu o plus/mínus 10°C.

Potraviny se pečou nerovnoměrně

- * Zkontrolujte, zda je trouba řádně nainstalována, a zda je v rovině.
- * Zkontrolujte, zda jsou poličky na správném místě a pečete při správné teplotě.

Světlo v troubě nesvítí

- * Viz strana 52, postupujte podle „Výměna žárovky v troubě“.

V troubě se kondenzuje voda

- * Pára a kondenzace jsou přirozenými vedlejšími produkty pečení jakéhokoli jídla, obsahujícího větší množství vody, jako jsou mražená jídla, kuřecí maso apod.
- * Ke kondenzaci může docházet uvnitř trouby nebo mezi skly na dveřích trouby. Nemusí se nutně jednat o znak toho, že trouba nefunguje správně.
- * Nenechávejte jídlo po upečení chladnout v troubě nebo když je trouba vypnutá.
- * Pokud chcete snížit množství kondenzace, použijte zakrytou nádobu, pokud je to možné.

DŮLEŽITÉ: Máte-li podezření, že váš spotřebič nepracuje správně, odpojte jej ze sítě a obraťte se na servisní oddělení Baumatic na telefonním čísle 800 185 263.

NEPOKOUŠEJTE SE OPRAVOVAT SPOTŘEBIČ SAMI.

Prosím vězte, že pokud opravář přivolaný k opravě výrobku v záruce zjistí, že problém není způsoben vadou spotřebiče, budou vám poplatky za tento výjezd účtovány.

Spotřebič je nutno servisnímu technikovi zpřístupnit k provedení jakýchkoliv oprav. Je-li spotřebič instalován tak, že se servisní technik obává možného poškození vaší kuchyně, opravu neprovede.

Týká se to situací, kdy byl spotřebič obložen keramickými obklady, dřevěnými lištami či zatmelen. Nebo byla provedena instalace jiným způsobem, než uvádí společnost Baumatic.

Detailní informace o Záručních podmínkách najdete na webových stránkách společnosti Baumatic nebo se obraťte na svého prodejce.

Návod k obsluhu pre váš prístroj Baumatic

PCC9120SS/TCSS

90 cm Multifunkčný set na varenie



You will be mine ...

POZNÁMKA: Tato „Užívateľská príručka“ obsahuje dôležité informácie, vrátane informácií o bezpečnosti a inštalácii, ktoré Vám umožnia plne využiť vlastností vášho spotrebiča. Prosím uchovávajte ju na bezpečnom mieste, aby bola jednoducho prístupná pre použitie v budúcnosti ako pre Vás, tak i pre osoby, ktoré nie sú zoznámené s prevádzkou tohto spotrebiča.

Obsah

Obsah	67
Dôležité bezpečnostné informácie	70
Špecifikácie	74
Elektrické údaje	75
Detaily plynu	75
Ovládací panel	76
Gombík na reguláciu termostatu	76
Gombík pre voľbu funkcie rúry	76
Programovanie rúry/časovača	76
Programovanie rúry/displej časovača	76
Nastavenie a použitie programovania/časovača rúry	77
Nastavenie manuálneho prevádzkového režimu	77
Nastavenie času	77
Nastavenie funkcie budíku	77
Nastavení funkcie trvania	77
Nastavenie funkcie počiatočný a konečný čas	78
Nastavenie funkcie pre varenie a teploty	79
Nastavenie manuálneho prevádzkového režimu	79
Pred prvým použitím	79
Nastavenie funkcie rúry	80
Na vašom prístroji máte k dispozícii osem funkcií varenia	80
Kontrolný gombík termostatu (hlavná rúra)	81
Svetlo v rúre	81
Pokyny pre varenie	81
Použitie varnej dosky	82
Automatické elektrické zapalovanie	83
Tipy pre úsporu energie	83
Čistenie a údržba	84
Čistenie horákov varnej dosky	84
Výmena žiarovky v rúre	85
Vybranie dverí rúry pri ich čistenie	85
Vybratie vnútorného skla dverí a jeho čistenie	86
Inštalácia	87
Umiestenie	88
Požiadavky ventilácie	90
Smernice pre bezpečnosť práce s plynom (Inštalácie a použitie)	91
Plynové pripojenie	91
Úpravy plynu (prechod na LPG)	92
Nastavenie minimálneho prúdu plynu horákov	93
Prípevnenie reťaze pre stabilitu	94
Pripojenie k elektrickej sieti	94
Pripojenie prívodného káblu	95
Výmena sieťového napájacieho káblu	95
Môj spotrebič nepracuje správne	96

Ochrana životného prostredia

Likvidácia ODPADU

Roztriedte odpad podľa rôznych materiálov (kartón, polystyrén, atď.) a zlikvidujte ich podľa miestnych predpisov (zákon č.125/97 Zb. o odpadoch §18 a 19 a vyhláška č.338/97 Zb. §16).

Spotrebič i jeho časti predajte po skončení ich životnosti do zberných surovín. (§ 16 a 17 vyhláška č. 338/97 Zb.).

Tento spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti.

Vážený zákazník,

ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš výrobok.

Prosíme, aby ste si pozorne prečítali Návod na použitie, čo Vám pomôže správne používať spotrebič. Prosíme, uschovajte si ho pre budúcu potrebu.

Pretože Baumatic neustále vylepšuje svoje produkty, vyhradzuje si právo učiniť zmeny, ktoré budú považované za nevyhnutné, bez upozornenia v tejto Príručke.

ZÁRUKA

Na váš nový spotrebič poskytujeme 24-mesačnú záruku.

Upozornenie

Na Záručnom liste si nechajte potvrdiť dátum inštalácie a uvedenie do prevádzky.

Prosíme, uschovajte si tiež účet / faktúru o zaplatení za spotrebič.

Túto dokumentáciu bude od Vás požadovať servisný technik pri záručnej oprave.

Inštaláciu spotrebiča zverte odbornej firme, organizácii k tomu oprávnenej. V opačnom prípade vaše právo na bezplatné odstránenie poruchy zaniká.

POPREDAJNÝ SERVIS

Vysoká kvalita a vyspelá technológia našich spotrebičov zaručuje ich bezchybný chod. Ak by však nastal problém, pokúste sa odstrániť ho, skontrolovaním, či ste postupovali podľa pokynov uvedených v tomto návode. V prípade potreby odbornej technickej pomoci, prosíme, kontaktujte naše servisné stredisko:

Telefón 800 112 511
v pracovné dni od 9.00 do 17.00 hod. alebo na
www.baumatic.sk

Prosíme, aby ste mali pripravené nasledujúce údaje:

- typ výrobku / model

- sériové číslo
- dátum zakúpenia spotrebiča

Poznámka

Táto príručka pre užívateľa obsahuje dôležité informácie, vrátane bezpečnostných a inšalačných pokynov, ktoré Vám umožnia získať maximálny výkon vášho spotrebiča. Uchovávajte ju na bezpečnom mieste, aby bola ľahko dostupná pre budúce použitie.

Dôležité bezpečnostné informácie



Pre Baumatic je najdôležitejšia vaša bezpečnosť. **Pred** zahájením vlastnej inštalácie a používaním tohto spotrebiča si prosím dôkladne prečítajte túto inštrukčnú príručku. Pokiaľ Vám nie sú jasné akékoľvek informácie uvedené v tejto príručke, prosím spojte sa s Technickým oddelením Baumatic.

Všeobecné informácie

- o Tento spotrebič je navrhnutý pre použitie v domácnostiach a pre varenie domácich jedál.
- o **DÔLEŽITÉ:** Susediaci nábytok a všetky materiály, použité pri inštalácii, **musia** pri prevádzke znášať teplotu zvýšenú min. 85 °C nad teplotu okolia miestnosti, v ktorej je umiestnený.
- o Určité druhy kuchynského nábytku s vinylovým alebo laminovaným povrchom sú zvlášť náchylné k poškodeniu teplom alebo zmene farby pri teplotách pod hodnoty uvedené vyššie.
- o Akékoľvek škody, spôsobené tým, že bol prístroj inštalovaný v protiklade k tomuto teplotnému obmedzeniu alebo umiestnením materiálu skrinky bližšie, než 20 mm od zariadenia, **budú na úkor vlastníka.**
- o Pre použitie v **obytných privesoch**, si prosím prečítajte príslušné informácie v inštalračných pokynoch tohto zariadenia.
- o **DÔLEŽITÉ:** Baumatic **NEODPORUČUJE** inštaláciu tohto zariadenia na akomkoľvek námornom plavidle.
- o Použitie tohto spotrebiča pre akýkoľvek iný účel alebo v akomkoľvek inom prostredí bez výslovného súhlasu spoločnosti Baumatic znamená zánik záruky a práva na reklamáciu.
- o Váš nový spotrebič má záruku na elektrické alebo mechanické defekty a podlieha určitým výnimkám, ktoré sú uvedené v Záručných podmienkach Baumatic. Predchádzajúce však nijak neovplyvňuje vaše zákonné práva.
- o **Opravy môžu prevádzať len servisný technici spoločnosti Baumatic alebo autorizovaný servisný zástupca.**

Upozornenie a inštrukcie o bezpečnosti

- o Prístroj odpovedá všetkej európskej bezpečnostnej legislatíve. Baumatic by rád zdôraznil, že tato zhoda s legislatívou neznamena, že sa prístroj v prevádzke nezahreje a že si časť tepla nepodrží po skončení prevádzky.

Zabezpečenie pred deťmi

- o Baumatic dôrazne doporučuje zamedziť prítomnosti batoliat a malých detí v blízkosti spotrebiča a zásadne zamedziť, aby sa nemohli v **akúkoľvek dobu** dotýkať spotrebiča. V priebehu a po použití spotrebiča sú všetky plochy horúce.
- o Pokiaľ je nevyhnutné aby mladší členovia rodiny zostali v kuchyni, zaistite prosím, že budú po celú dobu pod prísny dohľadom.

Všeobecná bezpečnosť

- o Pred použitím prístroja sa uistite, že plne rozumiete jeho ovládaniu.
- o Po použití skontrolujte, či sú všetky ovládacie prvky vypnuté.
- o Pri otváraní dverí rúry vždy ustúpte späť, pretože dôjde k uvoľneniu tepla.

Venujte zvýšenú pozornosť, pri vyberaní predmetov z rúry, pretože môžu byť horúce.

- o Pokiaľ rúru nepoužívate, jej dvere majte vždy zatvorené.
- o Vždy dodržiavajte základné princípy zachádzania s jedlom a potravinovej hygieny. To zabráni množeniu baktérií.
- o Ventilačný priestor nechajte vždy nezakrytý.
- o Pri zatváraní dverí držte prsty ďalej od pántov, aby ste si ich nepriškripli.
- o Pri ukladaní jedla do rúry a vyberaní jedla z nej, by ste vždy mali mať patričné rukavice. Dbajte na to, aby nedošlo k priamemu dotyku tela s akoukoľvek súčasťou zariadenia.
- o **Pokiaľ zariadenie pracuje, neodchádzajte od neho.**
- o **Neumiestňujte** na dvere rúry ťažké predmety, ani na sa o ne **neopierajte**, pokiaľ sú otvorené, inak môžete poškodiť pánty. Nikdy nikomu nedovoľte si na varič stúpať alebo sadať.
- o Nikdy **neskladujte** vo spotrebiči ani v skrinkách tesne nad ním alebo vedľa neho žiadne chemikálie, potraviny a tlakové schránky.

- o **Neohrievajte** neotvorené nádoby s jedlom, pretože v nich môže vzniknúť tlak a roztrhnúť ich.
 - o V blízkosti horákov variča neumiestňujte horľaviny ani umelohmotné predmety, rovnako ako by ste nemali tieto materiály umiestňovať do rúry alebo do priestoru pod ňou.
 - o **Nenechávajújte** bez dozoru ohriaty olej ani tuk, pretože predstavujú riziko požiaru. Panvice by ste nemali plniť tukom alebo olejom z viac, než jednej tretiny, rovnako ako by ste nemali používať pokrievku.
 - o Nedovoľte, aby sa na poličkách rúry, ploche grilu ani na dne rúry zhromažďoval tuk alebo olej.
 - o **Neumiestňujte** nádoby na pečenie priamo na dno dutiny rúry, ani ju nezakrývajte hliníkovou fóliou.
 - o **Negrilujte** jedlo, obsahujúce tuk bez použitia trojnožky grilu. Trojnožku grilu nikdy nezakrývajte alumíniovou fóliou.
 - o **Neumiestňujte** horúce glazované časti do vody, nechajte ich najprv schlaadiť.
 - o Nedovoľte, aby ocot, káva, mlieko, slaná voda, citrón, paradajková šťava a akákoľvek iná kvapalina s vysokým obsahom cukru prišla do kontaktu so smaltovanými súčasťami prístroja. Pokvapkanie okamžite oтрите.
 - o **Nedovoľte**, aby sa elektrické súčiastky a káble dostali do kontaktu s plochami, kde sa prístroj zahrieva.
 - o **Nepoužívajte** prístroj k tomu, aby ste vykurovali miestnosť, v ktorej je prístroj umiestnený, ani k sušeniu šatstva. Nad horáky variča alebo dvere rúry, či blízko nich neumiestňujte oblečenie.
 - o **Neumiestňujte** prístroj blízko závesov alebo čalúneného nábytku.
- Nepokúšajte sa** premiestňovať alebo zdvíhať prístroj za dvere alebo ich rukoväť, pretože to môže nie len poškodiť prístroj, ale i spôsobiť zranenie osobe, ktorá prístroj zdvíha.

Čistenie

- o Čistenie rúry je nutné prevádzať pravidelne.
- o Veľmi opatrne je nutné postupovať pri procedúre čistenia, ktorá nasleduje bezprostredne po použití spotrebiča.
- o **DÔLEŽITÉ:** Prístroj musí byť pred začiatkom procesu čistenia

odpojený z napájania elektrinou.

- o **DÔLEŽITÉ: Pri čistení vnútorného priestoru medzi sklami na dverách alebo vo vnútri rámu je potrebné byť opatrný, pretože niektoré rohy môžu byť vplyvom výrobného procesu ostré.**

Inštalácia



Tento spotrebič musí byť správne nainštalovaný príslušne kvalifikovanou osobou a prísne v súlade s pokynmi výrobcu. Ďalšie informácie nájdete vo špecifickom oddiele tejto príručky, ktorý sa týka vlastnej inštalácie.

- o **Baumatic odmieta akúkoľvek zodpovednosť za zranenie alebo za škody osôb alebo majetku, spôsobené nesprávnym použitím alebo nesprávnou inštaláciou spotrebiča.**
- o Počas prevádzky prístroja sa vytvára teplo, para a vlhkosť, preto dbajte zvýšenej opatrnosti a riadne vetrajte v miestnosti, kde je rúra v prevádzke. Pokiaľ hodláte používať prístroj po dlhšiu dobu, môže byť napr. dodatočné vetranie.
- o Pokiaľ máte o možnostiach ventilácie pochybnosti, konzultujte svoj problém s kvalifikovaným technikom.

Prehlásenie o zhode

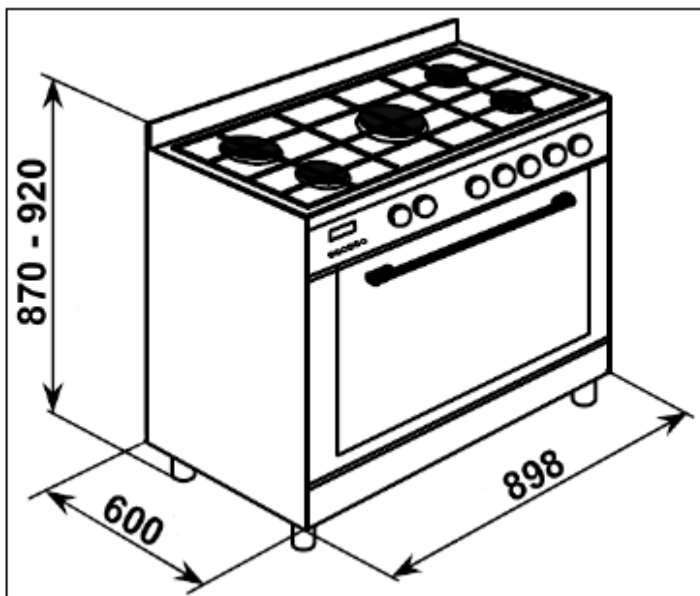
Tento spotrebič vyhovuje nasledujúcim Európskym smerniciam:

- o 73/23/EEC v otázkach „slaboprúdu“.
- o 89/336/EEC v otázkach „elektromagnetického rušenia“.
- o 90/396/EEC v otázkach „plynových prístrojov“.
- o 89/109/EEC v otázkach „materiálov v kontakte s jedlom“.

Vyššie uvedené smernice odpovedajú 93/68/EEC v zmysle značení CE.

- o Výrobca prehlasuje, že táto rúra je vyrobená s použitím certifikovaných materiálov a požaduje, aby spotrebič bol nainštalovaný v súlade s aktuálnymi platnými normami. Tento spotrebič musí byť používaný zaškolenou osobou iba pre domáce účely.

Špecifikácie



Rozmery výrobku:

Výška: 870 - 920
mm

Šírka: 898 mm

Hĺbka: 600 mm

UPOZORNENIE:

PCC9120TCSS má bezpečnostnú poistku na všetkých horákoch.

Špecifikácia výrobku:

- o Sporák s 5 horákmi
- o 1 x 3,60 kW horák wok
- o 1 x 3,00 kW rýchlo horák
- o 2 x 1,75 kW polo rýchle horáky
- o 1 x 1,00 kW pomocné horáky
- o Vysoko záťažové stojany na nádoby z liateho železa
- o Gombík automatického zapálenia
- o Rúra s 8 funkciami
- o Trieda energetickej účinnosti: B
- o Kapacita rúry: 107 litrov
- o Kapacita skladovacieho priestoru: 35 litrov
- o Plne programovateľný časovač s displejom (LED)
- o Chladenie vetrákom
- o Termostatom ovládaný gril
- o Odnímateľné dvere z dvojitého skla
- o Nastaviteľné nohy

Štandardné príslušenstvo:

- o Stojan na Wok
- o Odnímateľné postranné koľajničky
- o 2 x bezpečnostné police
- o Glazovaná nádobka na odkvapkávanie
- o Trojnožka
- o Trysky pre konverziu LPG

Voliteľné príslušenstvo:

- o BPS1 Kameň na pizzu
- o BTGRID Obojstranná liatinová panvica

Elektrické údaje

Menovité napätie: 230 Vac 50 Hz

Napájanie: 16 A

Max. menovité vstupy: 2,46 kW

Vedení prívodného káblu: 3 stredový x 1,5mm²

Osvetlenie vnútrajšku rúry: E14 25 W/300°C skrutkovacia mini žiarovka

Detaily plynu

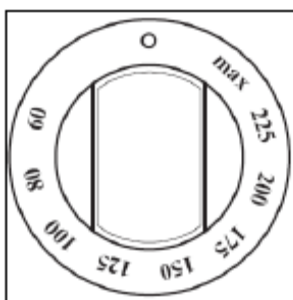
Typ pripojenia plynu: 1/2" BSP

Typ plynu (zemný plyn): 20 mbar

Typ plynu (LPG): Tieto informácie vid tabuľka na strane 93.

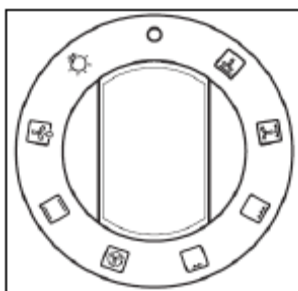
Ovládací panel

Gombík na reguláciu termostatu



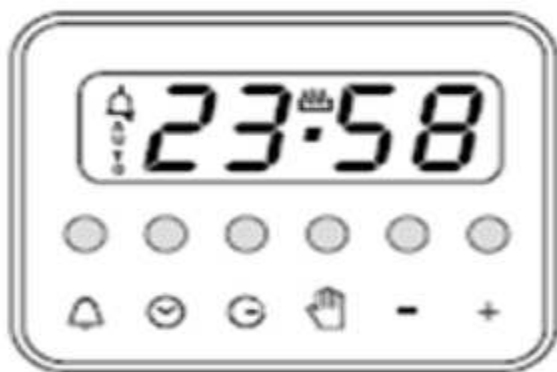
- o Týmto gombíkom regulujete teplotu v rúre.

Gombík pre voľbu funkcie rúry



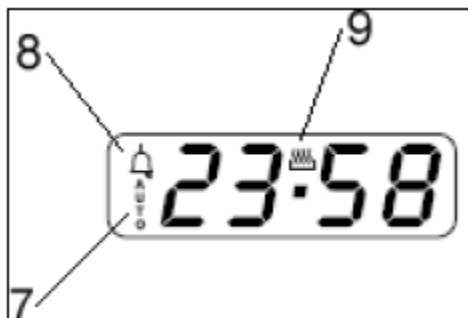
- o S použitím tohto gombíku zvolíte funkciu rúry a zapnete svetlo v nej.

Programovanie rúry/časovača



	1. Budík
	2. Trvanie
	3. Koniec varenia
	4. Ručné ovládanie
-	5. Mínus
+	6. Plus

Programovanie rúry/displej časovača



- 13. Symbol funkcie „auto“
- 14. Symbol „budíku“
- 15. Symbol „ručné ovládanie“

Nastavenie a použitie programovania/časovača rúry

Nastavenie manuálneho prevádzkového režimu

Až pripojíte prístroj po prvýkrát ku zdroju elektriny, začnú čísla na displeji časovača blikať. Pred tým, než si vyberiete funkciu varenia alebo nastavíte teplotu, je treba prístroj prepnúť do režimu „manuálnej prevádzky“.

- o Do režimu manuálnej prevádzky prístroj prepnete stlačením tlačidla „ručné ovládanie“ (4) na ovládacom paneli.

Nastavenie času

Po nastavení rúry na manuálnu prevádzku je treba taktiež nastaviť čas.

- o S použitím tlačidiel „mínus“ (5) a „plus“ (6) upravte čas, ktorý sa objaví na displeji. Po nastavení správneho času na displeji uvoľnite tlačidlá „mínus“ a „plus“. Po niekoľkých sekundách čas na displeji prestane blikať a vy budete môcť rúru použiť.

Nastavenie funkcie budíku

Funkciu budíku môžete nastavovať kedykoľvek, bez ohľadu na to, či je zapnutá funkcia rúry. Čas odpočítavania môžete nastaviť s použitím funkcie budíku, pričom po uplynutí tejto doby sa ozve zvuk budíku.

- o Stlačte tlačidlo „budík“ (1), displej zobrazí hodnotu 00:00. Nastavte časový interval, ktorý chcete odpočítať s použitím tlačidiel „mínus“ (5) a „plus“ (6).
- o Ako náhle nastavíte na displeji požadovaný čas, úplne uvoľnite tlačidlá „plus“ a „mínus“. Na displeji časovača sa objaví symbol budíku (8).
- o Pokiaľ je čas už nastavený, je možné ho predĺžiť alebo skrátiť s použitím tlačidiel „plus“ (5) a „mínus“ (6).
- o Po uplynutí daného času sa ozve zvuk budíka. Zvuk budíku sa vypína prostredníctvom tlačidla „budík“ (1).
- o **DÔLEŽITÉ:** Rúra bude hriať i po vypnutí budíku. Pokiaľ ste skončili s varením, mali by ste otočiť gombíky pre voľbu funkcie rúry a ovládanie termostatu na 0.

Nastavení funkcie trvania

Tato funkcia Vám umožní nastaviť čas odpočtu, podobne ako funkcia budík. Rúra však po uplynutí nastaveného času nebude ďalej hriať.

- o Pre nastavenie požadovanej teploty použite gombík nastavenia termostatu. Na displeji časovača sa objaví symbol ručného ovládania **(9)**.
- o Pre voľbu režimu pečenia použite gombík pre voľbu funkcie rúry.
- o Teraz je možné nastaviť čas varenia, ktorý požadujete.
- o Stlačte tlačidlo „trvanie“ **(2)**, a displej zobrazí hodnotu 00:00. Nastavte časový interval, ktorý chcete odpočítať s použitím tlačidiel „mínus“ **(5)** a „plus“ **(6)**.
- o Ako náhle nastavíte na displeji požadovaný čas, jednoducho uvoľníte tlačidlá „plus“ a „mínus“. Odpočet začne okamžite a na displeji časovača sa objaví slovo AUTO **(7)**.
- o Pokiaľ je čas už nastavený, je možné ho predĺžiť alebo skrátiť s použitím tlačidiel „plus“ a „mínus“.
- o Po ukončení odpočtu sa ozve budík a rúra sa vypne. Začne blikať slovo AUTO a symbol ohrievania zmizne. Zvuk budíku sa vypína prostredníctvom tlačidla „budík“ **(2)**.
- o Po použití funkcie trvanie musíte rúru opäť vrátiť do režimu manuálnej prevádzky. To prevediete stlačením tlačidla „ručné ovládanie“ **(4)**. Z displeja zmizne slovo AUTO a namiesto neho sa objaví symbol manuálnej prevádzky.
- o **DÔLEŽITÉ:** Pokiaľ neotočíte gombík ovládania termostatu a funkcie rúry na 0, uvedie sa zariadenie do prevádzky ihneď po stlačení tlačidla „ručné ovládanie“.

Nastavenie funkcie počiatkový a konečný čas

Tato funkcia Vám umožní nastaviť čas v budúcnosti, kedy sa rúra zapne a čas, kedy sa vypne.

- o Pre nastavenie požadovanej teploty použite gombík nastavenia termostatu. Na displeji časovača sa objaví symbol ručného ovládania **(9)**.
- o Pre voľbu režimu pečenia použite gombík pre voľbu funkcie rúry.
- o Stlačte tlačidlo „trvanie“ **(2)**, a displej zobrazí hodnotu 00:00. Nastavte časový interval, po ktorý chcete piecť s použitím tlačidiel „mínus“ **(5)** a „plus“ **(6)**. Na displeji časovača sa objaví slovo AUTO **(7)**.
- o **Okamžite** stlačte tlačidlo „koniec varenia“ **(3)**, a displej zobrazí hodnotu 00:00. Nastavte čas ku ktorému si prajete

ukončiť prevádzku rúry s pomocou tlačidiel „plus“ **(6)** a „mínus“ **(5)**.

- o Rúra spočíta v akom čase sa musí vypnúť, aby sa vaše jedlo pieklo po vami zadaný čas. Automaticky sa zapne v čase, ktorý ste určili.
- o Keď doba uplynie do času, ktorý ste nastavili ako koniec pečenia, sa rúra vypne a ozve sa budík. Začne blikať slovo AUTO a symbol ohrievania zmizne. Zvuk budíka sa vypína prostredníctvom tlačidla „koniec pečenia“ **(3)** alebo „trvania“ **(2)**
- o Po použití funkcie počiatočného a konečného času musíte rúru opäť vrátiť do režimu manuálnej prevádzky. To prevediete stlačením tlačidla „ručné ovládanie“ **(4)**. Z displeja zmizne slovo AUTO a namiesto neho sa objaví symbol manuálnej prevádzky.
- o **Dôležité:** Pokiaľ neotočíte gombíkom ovládania termostatu a funkcie rúry na 0, uvedie sa zariadenie do prevádzky ihneď po stlačení tlačidla „manuálna prevádzka“.

Nastavenie funkcie pre varenie a teploty

Nastavenie manuálneho prevádzkového režimu

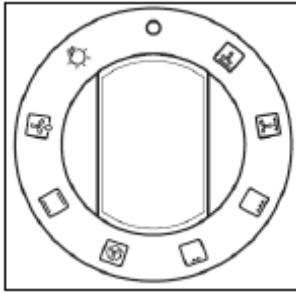
Až pripojíte prístroj po prvý krát ku zdroju elektriny, začnú čísla na displeji časovača blikať. Pred tým, než si vyberiete funkciu varenia alebo nastavíte teplotu, je treba prístroj prepnúť do režimu „manuálnej prevádzky“.

- o Do režimu manuálnej prevádzky prístroj prepnete stlačením tlačidla „ručné ovládanie“ (4) na ovládacom paneli.

Pred prvým použitím

- o Pre odstránenie pozostatkov po výrobnom procese, ktoré v rúre mohli zostať, vyberte buď vetrák alebo normálnu funkciu rúry a otočte gombíkom termostatu na maximálnu teplotu.
- o Je úplne normálne, že prístroj pri tomto vytvára zápach.
- o V priebehu tohto procesu by ste rovnako mali otvoriť všetky okna v miestnosti.
- o Doporučujeme Vám vzdialiť sa z miestnosti na celú dobu trvania tohto procesu.
- o Rúra by mala byť na maximálnu teplotu zapnutá cca. 30 – 40 minút.

Nastavenie funkcie rúry



Pre voľbu konkrétneho režimu pečenia otočte hlavný gombík po smere hodinových ručičiek a vyberte funkciu rúry. Prístroji pôsobia niekoľko rôznych prvkov v dutine rúry v závislosti na vami zvolenej funkcii rúry. Po výbere funkcie sa rozsvieti ukazovateľ napájania.

Na vašom prístroji máte k dispozícii osem funkcií varenia



SVETLO V RÚRE: Dodatočné zapínanie svetla v rúre, ktoré je možné zapnúť i v dobe, kedy je rúra vypnutá.



REŽIM ROZMRAZOVANIA: Vetrák je v prevádzke, ale telesá nie sú, čo znižuje čas rozmrazovania niektorých jedál. Čas, potrebný k rozmrazeniu potravín, závisí na teplote v miestnosti, množstve a type potravín. Vždy sa pozrite na inštrukcie pre rozmrazenie.



BEŽNÁ RÚRA (VRCHNÁ A SPODNÁ ŠPIRÁLA): Táto metóda pečenia odpovedá tradičnému pečaniu, kedy teplo prichádza s hornej i dolnej špirály. Táto funkcia je vhodná iba na pečenie a praženie na jednej policike.



TEPLOVZDUŠNÁ TROUBA: Táto metóda používa kruhové teleso a teplo je rozvádzané vetrákom. Jedná sa o rýchlu a úspornú metódu pečenia. Vetrák umožňuje, aby sa jedlo pieklo rovnomerne na viacerých policiach a zabraňuje prenosu pachov z jedného jedla na druhé.



POLO-GRIL: Táto metóda pečenia využíva okrajových i vnútorných častí horného telesa, ktoré teplo smeruje dole na potraviny. Táto funkcia je vhodná pre grilovanie malých porcií slaniny, toastov, mäsa, atď. Gombík pre ovládanie termostatu by mal byť nastavený na maximum.



ÚPLNÝ GRIL: Táto metóda pečenia využíva okrajových i vnútorných častí horného telesa, ktoré teplo smeruje dole na potraviny. Táto funkcia je vhodná pre grilovanie stredných či veľkých porcií údenín, slaniny, steakov, hydiny, rýb apod. Ovládací gombík termostatu by mal byť ideálne na 200°C.

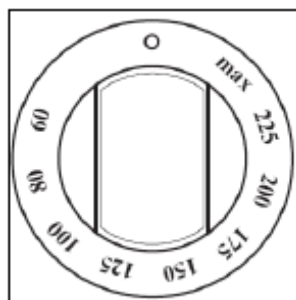


VENTILÁTOR A GRIL: Táto metóda využíva vrchnú špirálu a ventilátor, ktorý napomáha rýchlej cirkulácii tepla. Táto funkcia je vhodná pre rýchlu karamelizáciu alebo pokiaľ potrebujete aby sa potravina „zatiahla“ a šťava sa udržala v nej, napríklad u steakov, hamburgerov, niektorej zeleniny...



VENTILÁTOR A SPODNÁ ŠPIRÁLA: Táto metóda využíva spodnú špirálu a ventilátor, ktorý napomáha cirkulácii tepla. Táto funkcia je vhodná pre sterilizáciu a zaváranie.

Kontrolný gombík termostatu (hlavná rúra)



Kontrolný gombík termostatu by mal byť otáčaný po smere hodinových ručičiek, nastavuje požadovanú teplotu rúry. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 60 – 250°C.

Svetlo v rúre

Rozsvieti sa svetlo ako ukazovateľ toho, že sú v prevádzke výhrevné špirály rúry. Svetlo sa vypne, keď sa telesá ohrejú na teplotu nastavenú na termostate. V priebehu pečenia sa bude cyklicky zapínať a vypínať.

Dokiaľ teplota vnútorného priestoru nedosiahne požadovanej hodnoty, nemali by ste do rúry dávať jedlo.

Pokyny pre varenie

- o Ohľadom času a teploty pečenia sa pozrite na inštrukcie, udané výrobcom daných potravín. Ako náhle sa zoznámite s prevádzkou svojho zariadenia, je možné nastavovať teploty a časy s ohľadom na vaše osobné chute.
- o Pokiaľ používate funkciu teplovzdušnej rúry, mali by ste postupovať podľa inštrukcií na potravinách pre tento režim pečenia.
- o Pred varením sa uistite, že sú mrazené pokrmy úplne rozmrznuté. Toto neprevádzajte pokiaľ je na potravine napísané „varte zmrazené“.
- o Rúru by ste mali predhriať a jedlo do nej umiestňovať až potom, čo zhasnú kontrolky prevádzky rúry. Pokiaľ používate režim teplovzdušnej rúry, nie je treba rúru predhrievať, avšak čas pečenia, doporučený na potravinách je potom treba predĺžiť približne o desať minút.

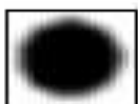
- o Pred pečením skontrolujte, či je všetko nepoužívané príslušenstvo mimo ňu.
- o Umiestnite rošty na pečenie do stredu rúry a ponechajte medzi nádobami na pečenie medzery, ktoré umožnia cirkuláciu vzduchu.
- o Snažte sa čo najmenej otvárať dvere rúry, keď kontrolujete pokrmu.
- o V priebehu pečenia bude svietiť svetlo v rúre.

Upozornenie

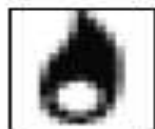
- o Pri použití ktorejkoľvek funkcie rúry alebo grilu majte dvere rúry zatvorené.
- o Na zakrytie nádob nepoužívajte alobal, ani neohrievajte potraviny, zabalené v ňom. Vysoká tepelná odrazivosť alobalu by mohla poškodiť výhrevné špirály.
- o Dno rúry by ste rovnako nemali zakrývať alobalom.
- o Pri varení nikdy neumiestňujte nádoby priamo na dno rúry. Vždy ich dávajte na dodané rošty.
- o Výhrevné špirály grilu sa v priebehu prevádzky extrémne zahrievajú preto dbajte na to, aby ste sa ich pri grilovaní neúmyselne nedotkli.
- o **DÔLEŽITÉ:** Pri otváraní dverí si dajte pozor na to, aby ste sa neoparili parou s pripravovaných potravín, a nepopálili o horúce časti rúry.
- o **DÔLEŽITÉ:** V prípade požiaru uzavrite hlavný ventil prívodu plynu a vypnite prívod elektriny do zariadenia. **NIKDY** nelejte vodu do horiaceho oleja.

Použitie varnej dosky

Na ovládacom paneli sa objavujú vedľa každého horáka nasledujúce symboly:



Čierny kruh: plyn vypnutý



Veľký plameň: maximálne nastavenie



Malý plameň: minimálne nastavenie

- o Minimálne nastavenie je na konci otočenia ovládacieho gombíka proti smeru hodinových ručičiek.
- o Všetky prevádzkové polohy je potrebné zvoliť v rozmedzí maximálneho a minimálneho nastavenia.
- o Nikdy nevyberajte polohu medzi maximom a polohou vypnuto.

Automatické elektrické zapáľovanie

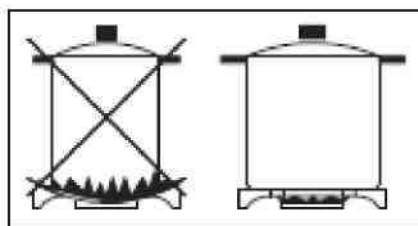
Zapálenie horáku

- o Stlačte ovládacie tlačidlo horáku, ktoré chcete zapáliť a otočte ho po smere hodinových ručičiek na maximálnu pozíciu.
- o Pokiaľ podržíte gombík stlačený, zapne sa automatické zapáľovanie horáku.
- o V prípade poruchy zapáľte horáky opatrne s pomocou zápalky.

Tipy pre úsporu energie

horáky	Veľkosť panvice	
	Ø min	Ø max
Pomocný, Polo- rýchly Rýchly Wok	120 160	140 200
	200 240	240 280

- o Priemer spodku varnej nádoby by mal byť zhruba zhodný s priemerom plameňa horáku.



- o Plameň horáku by nikdy nemal zasahovať za polomer hrnca.
- o Používajte iba hrnce a panvice s plochým dnom.
- o Pokiaľ je to možné, umiestnite na hrniec pri varení pokrievku.
- o Zeleninu varte v čo najmenšom množstve vody, znížite tým čas, potrebný pre varenie.

Dôležité: Panvice a hrnce umiestňujte vždy nad horáky a umiestňujte ich tak, aby ich rukoväte nemohli byť omylom zachytené a nádoby prevrhnuté. Rovnako by ste sa mali uistiť, či nie

je držadlo nad jedným z aktívnych horákov.

Čistenie a údržba



Čistenie je možné prevádzať iba keď je varná doska vychladnutá.

Pred zahájením vlastného čistenia najskôr odpojte spotrebič od elektrickej siete.

o Rúra by pred prvým použitím a po každom ďalšom použití mala byť vyčistená. To zabráni pripečeniu zvyškov potravín na vnútornú plochu rúry. Pokiaľ zvyšky potravín niekoľkokrát pečiete, je ďaleko ťažšie ich odstrániť.

- o **Nikdy** nečistite povrch rúry parou.
- o Vnútorný priestor rúry by mal byť čistený výhradne teplou mydlovou vodou s použitím hubky alebo jemnej tkaniny. Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré ju môžu poškriabať.
- o Pokiaľ sa objavia na spodnej strane z vnútra rúry škvrny, pochádzajú z postriekania jedlom a objavujú sa v priebehu procesu pečenia. Ide pravdepodobne o dôsledok toho, že je jedlo pečené za príliš vysokej teploty alebo v príliš malej nádobe.
- o Mali by ste nastaviť teplotu pečenia a funkciu, ktorá je vhodná pre daný typ jedla. Mali by ste sa rovnako uistiť, že je jedlo v adekvátne veľkej nádobe, a že je nádoba pre odkvapkávanie na svojom mieste.
- o Vonkajšie súčasti rúry by mali byť čistené výhradne teplou mydlovou vodou s použitím hubky alebo jemnej tkaniny. Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré môžu poškrabať.
- o Pokiaľ používate nejaký čistiaci prostriedok pre rúry, skontrolujte, či ho jeho výrobca doporučuje pre váš prístroj.
- o **Akékoľvek poškodenie, ktoré spôsobia čistiace prostriedky nebude opravené Baumaticom zadarmo, a to ani pokiaľ bude prístroj v záručnej dobe.**

Čistenie horákov varnej dosky

Horáky by sa mali v prípade zanesenia čistiť jedenkrát týždenne prípadne i častejšie.

- o Horáky vyberiete tak, že ich vytiahnete smerom hore a od vršku varnej dosky.
- o Namočte ich zhruba na desať minút do horúcej vody a s

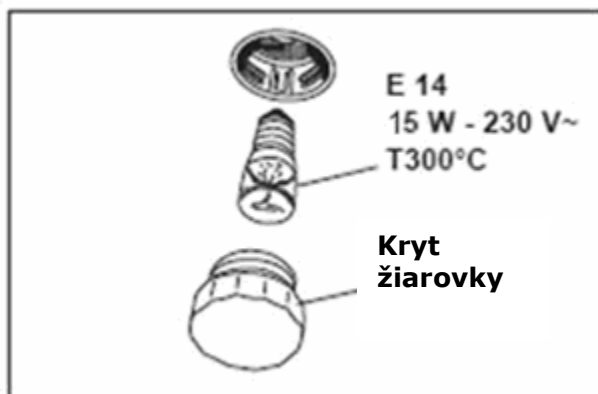
trochou čistiaceho prostriedku.

- o Po vyčistení a umytí ich opatrne oprite a usušte.
- o Pred umiestnením horákov späť na vršok prístroja **sa uistite, že nie sú blokové plynové trysky.**
- o **Dôležité:** Uistite sa, že ste zasadili horáky rovnako, ako boli pred tým.

Výmena žiarovky v rúre



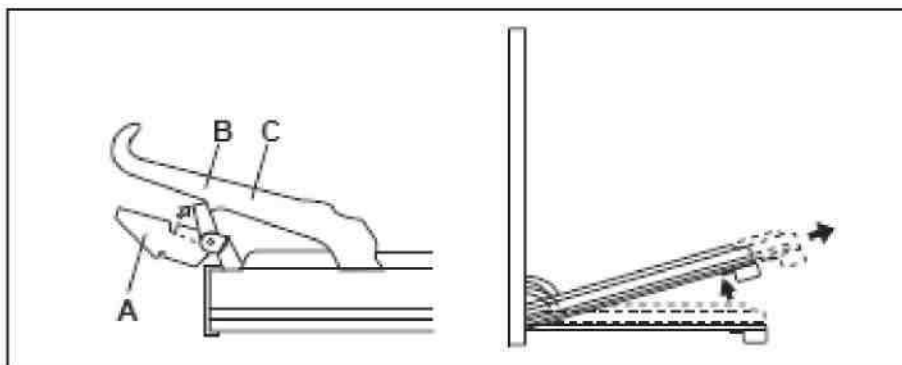
Dôležité: Rúra musí byť odpojená od zdroja elektrickej energie ešte pred tým, než budete žiarovku vymieňať alebo ju vyberať.



- o Vyberte z rúry všetky poličky a nádobku na odkvapkávanie.
- o Odskrutkujte kryt lampy.
- o Odskrutkujte žiarovku a vyberte ju z objímky.

- o Vložte novú mini žiarovku 15W/300°C.
- o **Nepoužívajte** iný typ žiarovky.
- o Vráťte kryt žiarovky na jeho miesto.

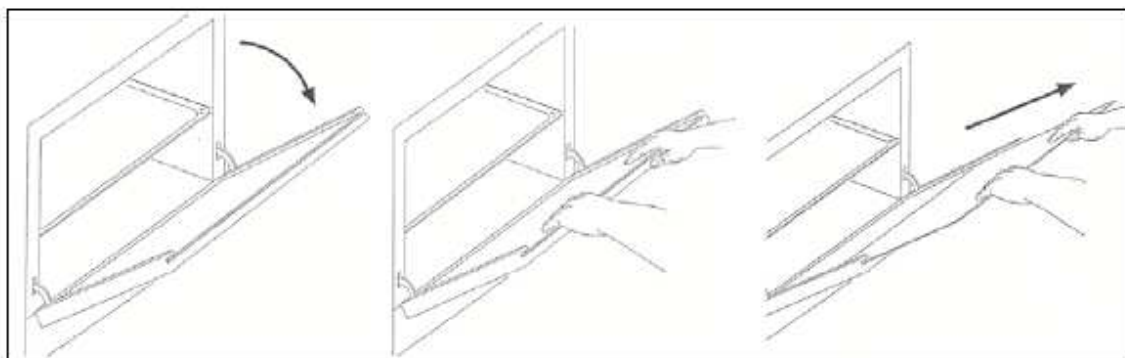
Vybranie dverí rúry pri ich čistenie



- o Dvere úplne otvorte.

- o Pánty **(A)** sú vybavené dvomi pohyblivými hákmi **(B)**.
- o Otočte háčiky do nastavca **(C)**.
- o Mali by ste chytiť dvere na bokoch uprostred a ľahko ich nakloniť smerom k dutine rúry a potom ich jemne vytiahnite smerom od rúry.
- o **DÔLEŽITÉ:** Uistite sa, že sú dvere vždy podopreté, a že ich pre potreby čistenia položíte na mäkký materiál.
- o Dvere rúry a sklo v nich by mali byť čistené výhradne vlhkou handričkou a malým množstvom čistiaceho prostriedku. Handrička sa **nesmie** pred použitím dostať do kontaktu s akoukoľvek chemikáliou alebo čistiacim prostriedkom.
- o Zasadte späť dvere rúry tým, že háčiky opäť zasuniete do patričných úchyto. Pred uzavretím dverí **NEZABUDNITE DAŤ DO PÔVODNEJ POLOHY POHYBLIVÉ HÁČIKY**.
- o **Nepokúšajte** sa pohybovať háčikmi v dobe, kedy nie sú dvere pripevnené k rúre, pretože sú pod pružinovým napätím a mohli by spôsobiť zranenie.

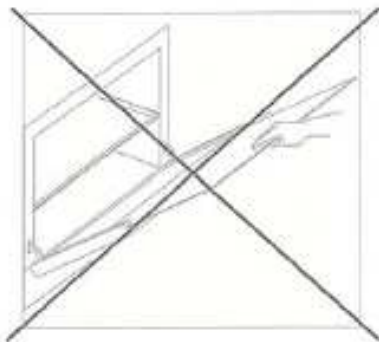
Wybratie vnútorného skla dverí a jeho čistenie



- o Aby bolo uľahčené čistenie, je možné vybrať dverné sklo z dverí rúry.
- o Otvoríte dvere do polovice, uvidíte dve skrutky na hornej strane dverí. Pre vybratie skrutiek a pásiku, ktorý vedie pozdĺž vršku dverí rúry by ste mali používať skrutkovač.
- o Obidvomi rukami vytiahnite sklo z dverí rúry.
- o **DÔLEŽITÉ: Pokiaľ je z dverí vybrané sklo, budú pružiny dverí napnutéjšie, než je obvyklé. Preto by ste mali dvere zavrieť jemne a tak, aby ste si neprištipli ruky.**
- o Dverné sklo rúry by malo byť čistené výhradne teplou mydlovou vodou s použitím hubky alebo jemnej tkaniny. Tie by pred tým

nemali prísť do kontaktu s inou chemikáliou. Nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť sklo.

- o Pamätajte si, že pokiaľ sa poškriabe povrch skleneného panelu, môže dôjsť k nebezpečnej poruche.

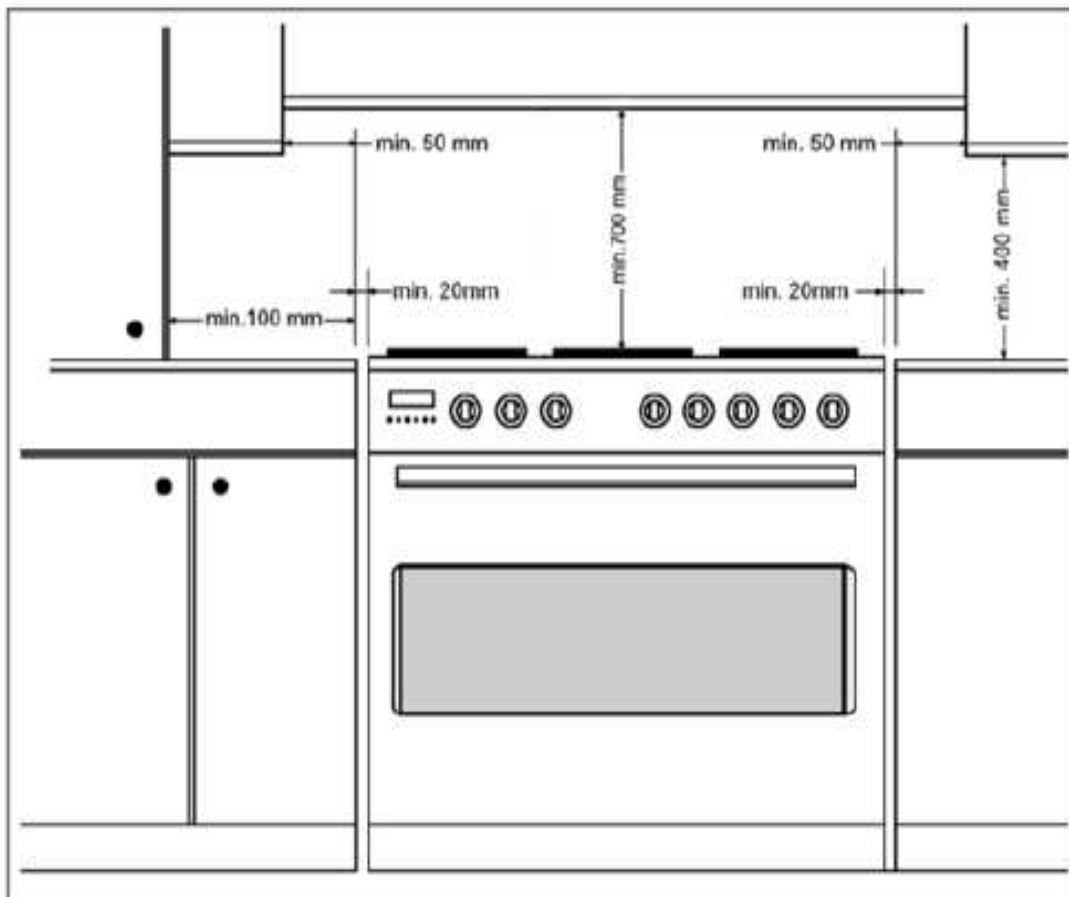


- o Pri navracaní na miesto sa uistite, že je sklo pevne usadené v otvore v dverách a je správne orientované. Mali by ste sklo nasunúť späť do pôvodnej polohy.
- o S použitím skrutkovača plne dotiahnite skrutky, ktoré držia pásik, ktorý ste vysunuli z vrchnej časti dverí rúry.
- o **DÔLEŽITÉ:** Nepokúšajte sa vysunúť dverné sklo len jednou rukou.
- o **Dôležité: Pri čistení vnútorného priestoru medzi sklami na dverách alebo vo vnútri rámu je potrebné dbať opatrnosti, pretože niektoré rohy môžu byť vplyvom výrobného procesu ostré.**

Inštalácia

Inštalácia musí byť prevedená príslušne kvalifikovanou osobou v súlade s platnými verziami nasledujúcich podkladov.

- o Príslušné predpisy a Bezpečnostné normy alebo ich Európske normy, ktoré ich nahrádzujú.
- o Stavebnými predpismi.
- o Predpismi pre elektrické inštalácie.
- o Predpisy o elektrickej energii pri práci.
- o Smernice pre bezpečnosť práce s plynom (Inštalácie a použitie, doplnené)

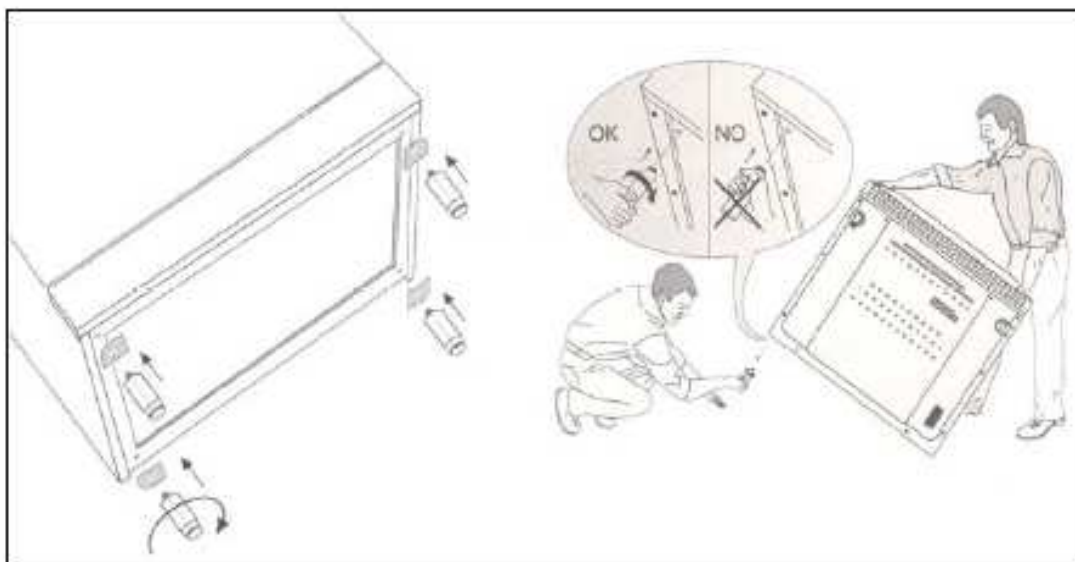


Umiestenie

Susedný nábytok a všetky materiály použité v inštalácii musia odolávať pri použití tohto zaradenia minimálne teplote, zvýšenej o 85°C nad teplotu okolitého prostredia miestnosti, v ktorej je spotrebič umiestnený.

- o Prístroj je ťažký, takže by ste mali byť opatrný pri jeho presúvaní.
- o **Nepokúšajte** sa premiestniť prístroj ťahaním za dvere, kľučku alebo ovládací panel.
- o Varič je navrhnutý tak, aby sa vošiel medzi 600 mm hlboké skrinky, ktoré sú cca. 940 mm od seba.
- o Je možno ho nechať voľne stáť, postaviť ho vedľa skrine, do rohu alebo zadnou stranou ku stene.
- o **Dôležité:** Nemal by byť inštalovaný tam, kde je iná skrinka v uhle 90° oproti sporáku.
- o Stena za varičom a 450mm nad ním a cez šírku variča by mala byť z nehorľavého materiálu a pokiaľ možno s čistým povrchom, ako sú keramické dlaždice.

- o Akékoľvek plochy nad varičom alebo digestor by malý byť **najmenej 700 mm** nad najvyšším bodom vrchnej časti variča (vrátane horákov).
- o Baumatic neodporúča, aby bol varič umiestnený pod skrinky, pretože teplo a para, vychádzajúce zo zariadenia, môžu poškodiť skrinky a ich obsah.
- o Varič je možné umiestniť v kuchyni, obývacej izbe, ale nie v miestnostiach, v ktorých je kúpeľňa alebo sprcha. **Varič nesmie byť inštalovaný v miestnosti o menšej ploche, než 20m³.**
- o **LPG modely** nesmie byť inštalovaný v miestnosti alebo vnútornom priestore pod úrovňou zeme (tj. v suteréne, pivnici).
- o Varič je vybavený štyrmi nožičkami, ktoré je možné upraviť tak, aby odpovedali výške ostatných skriniek v kuchyni.
- o Pre ich zostavenie je nutné zdvihnúť varič a naskrutkovať nožičky do všetkých rohov základne prístroja do požadovanej polohy.
- o **DÔLEŽITÉ:** Musí byť skrutkovaný po smere hodinových ručičiek a nie iba nasunutý do otvorov v rohoch. Je potrebné ich priskrutkovať cez držiaky, ktoré sú rovnako dodávané.



Plynové pripojenie

Tento prístroj musí inštalovať kompetentná osoba v súlade s platnými predpismi a normami.

Dôležité informácie

- o Tento spotrebič je dodávaný tak, aby pracoval na **zemný plyn** a nedá sa ho použiť s akýmkoľvek iným palivom bez predchádzajúcich úprav.

- o Konverziu pre použitie LPG a ďalších plynov musí previesť kvalifikovaná osoba. Pre informácie o použití iných plynov prosím kontaktujte Technické oddelenie Baumatic.
- o Spotrebič musí byť inštalovaný kvalifikovanou osobou v súlade s aktuálnym vydaním Noriem pre bezpečnosť práce s plynom (Inštalácia a použitie, doplnené) a relevantnými stavebnými normami.
- o Nesprávna inštalácia zariadenia môže viesť k tomu, že záruka Baumatic bude neplatná a rovnako povedie k postihom podľa vyššie uvedených noriem.

Požiadavky ventilácie

- o Miestnosť, obsahujúca varič by mala mať prívod vzduchu v súlade s aktuálnym znením príslušnej normy.
- o Miestnosť musí mať otvárateľné okná alebo ich ekvivalent, niektoré miestnosti môžu taktiež potrebovať permanentné vetranie.
- o Pokiaľ má miestnosť objem medzi 5 a 10m³, bude potrebovať prieduch o ploche 50cm² (účinná oblasť). Pokiaľ však nemá dvere, ktoré sa otvárajú priamo von.
- o Pokiaľ má miestnosť objem menej, než 5m³, bude potrebovať prieduch o ploche 100cm² (účinná oblasť).
- o Pokiaľ sú v miestnosti ešte ďalšie prístroje, spaľujúce plyn, je potrebné preštudovať príslušnú normu, kde je uvedená potrebná požiadavka na vetranie.
- o Uistite sa, že miestnosť, v ktorej sa nachádza varič, je dobre vetraná. Vytvorte v nej prirodzené prieduchy alebo nainštalujte mechanické ventilačné zariadenie (mechanický digestor).
- o Predĺžené intenzívne používanie zariadenia môže vyžadovať ďalšiu ventiláciu, či už prostredníctvom otvoreného okna alebo zvýšením výkonu mechanického odsávacieho zariadenia (pokiaľ je k dispozícii).
- o Varič je vybavený zariadením pre vypúšťanie produktov spaľovania. Uistite sa, že sú dodržiavané pravidla a smernice pre ventiláciu.
- o Prebytočná para z rúry sa vypustí zo zadného okraja spotrebiča, takže sa uistite, že stena za varičom a blízko neho je odolná voči teplu, pare a kondenzácii.
- o Varič musí stáť na rovnom povrchu tak, aby bol v rovine na úrovni horákov. Po jeho umiestnení, vyrovnáte varič tak, že

s použitím vodováhy nastavíte 2 nožičky vzadu a 2 nožičky vpredu, pokiaľ je to nutné.

- o Pamätajte, že množstvo vzduchu, potrebného pre spaľovanie nesmie byť nikdy nižšie, než 2m³/h na každý kW výkonu (vid celkový výkon v kW na typovom štítku prístroja).

Smernice pre bezpečnosť práce s plynom (Inštalácie a použitie)

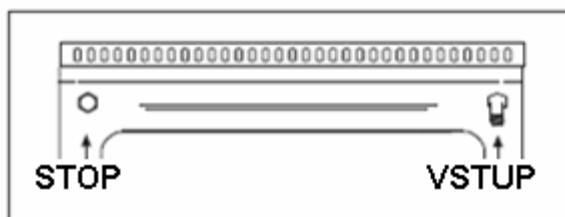
- o Podľa zákona majú byť všetky plynové prístroje inštalované kompetentnou osobou v súlade s aktuálnym vydaním **Vyhlášky pre bezpečnosť inštalácie a použitie plynových prístrojov.**
- o Je vo vašom záujme a v záujme vášho bezpečia, zaistiť súlad s právom.
- o **DÔLEŽITÉ: Stabilizujúca reťaz je požadovaná ako povinná súčasť inštalácie. Viac informácií vid strana 94.**

Plynové pripojenie

Všetky inštalačné a servisné práce musia byť prevádzané servisným technikom Baumatic alebo osobou s patričným oprávnením.

- o Pred inštaláciou sa uistite, že podmienky prívodu plynu (povaha plynu a jeho tlak) a podmienky nastavenia sú v súlade. Podmienky nastavenia tohto zariadenia sú uvedené na typovom štítku, ktorý sa nachádza na zadnom kryte.
- o Toto zariadenie nie je navrhnuté pre pripojenie k zariadeniu pre odvod splodín spaľovania. Konkrétnu pozornosť by mal človek venovať relevantným požiadavkám s ohľadom na ventiláciu.
- o Pripojenie so spotrebičom by malo byť prevedené schváleným ohybným pripojením.
- o Pokiaľ bol varič konvertovaný pre použitie s LPG, mal by byť napojený na zdroj plynu s použitím bajonetovej hadice. Hadica MUSÍ byť vhodná pre použitie s LPG plynom. Poznáme ich podľa červeného okraja alebo pásiku.
- o Je doporučená dĺžka hadice medzi 0,9m a 1,25m. Zvolená dĺžka hadice by mala byť taká, aby sa po umiestení variča na miesto nedotýkala zeme.
- o Dbajte na to, aby teplota oblastí, ktoré sú na zadnej strane variča, ktoré pravdepodobne prídu do kontaktu s ohybnou hadicou, nepresiahla 70°C.

- o Tlak plynu je možné kontrolovať na polo rýchlom horáku. Vyberte daný vstrekovač a pripojte testovaciu súčiastku. Zapáľte ostatné horáky, aby ste videli, či tlak plynu odpovedá platným štandardom.

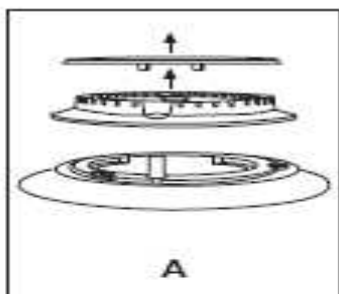


- o Tento varič je možné pripojiť ku zdroju ako z ľavej, tak i z pravej strany vzadu. Zmenu pozície prevedte vybraním krytky na jednej strane a jej vložení na druhú stranu.
- o **Dôležité: Po dokončení prevedte test tlaku plynu.**

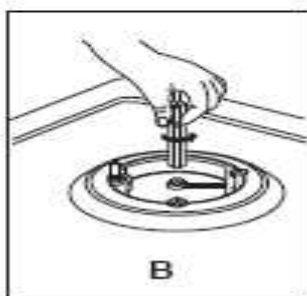
Úpravy plynu (prechod na LPG)

Všetky práce musí prevádzať servisný technik Baumatic alebo osoba s príslušným oprávnením.

DÔLEŽITÉ: Pred výmenou injektorov a alebo nastavovaním minimálneho prúdu horákov vždy prístroj odpojte od elektrickej siete.



- o Vyberte podstavce na hrnce, horáky aj rozprašovače **(A)**.



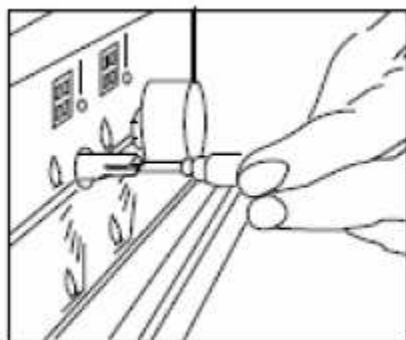
- o Odskrutkujte injektor **(B)** a nahradte ho zvláštnym injektorom pre nový prívod plynu (vid tabuľka nižšie).

- o Opatrne zostavte horáky, spravidla dbajte na to, aby bol rozprašovač plameňa správne umiestnený na horák.
- o **DÔLEŽITÉ: Po výmene injektorov MUSÍTE použiť postup z časti, úprava minimálneho prúdu nižšie.**

Nastavenie minimálneho prúdu plynu horákov

Všetky práce musí prevádzať servisný technik Baumatic alebo osoba s príslušným oprávnením.

TECHNICKÉ DÁTA							
TYP HORÁKU (veľkosť mm)	TYP PLYNU		TLAK (mbar)	INJEKTOR (1/100mm)	SPOTREBA PLYNU	VÝKON (kW)	
						MAX.	MIN.
POMOCNÝ Ø 55	tekutý plyn	G30/G3 1	28.30/37	52	73 g/h	1.000	0.300
	zemný plyn	G20	20	72 X	95 dm ³ /h		
POLO-RÝCHLY Ø 75	tekutý plyn	G30/G3 1	28..30/3 7	68	127 g/h	1.750	0.440
	zemný plyn	G20	20	98	167dm ³ / h		
RÝCHLY Ø 100	tekutý plyn	G30/G3 1	28..30/3 7	88	218 g/h	3.000	0.750
	zemný plyn	G20	20	116	286 dm ³ /h		
TROJITÝ Ø 130	tekutý plyn	G30/G3 1	28. .30/37	96	262 g/h	3.600	1.500
	zemný plyn	G20	20	135	343 dm ³ /h		



- o Zapáľte horák a nastavte gombík na maximálnu polohu.
- o Vyberte gombík z držiaku a do stredu stípihu dajte malý ostrý skrutkovač.
- o Odskrutkujte nastavovaciu skrutku, aby ste zvýšili prúd plynu alebo ju zaskrutkujte, aby ste znížili prúd plynu.
- o Správneho nastavenia dosiahnete, pokiaľ má plameň dĺžku približne 3 – 4 mm.
- o U butánu/propánu musí byť skrutka tesne zaskrutkovaná.
- o Vráťte ovládací gombík na miesto.
- o Uistite sa, že plameň nezhasne tým, že z maximálneho výkonu otočíte gombík na minimálny. Pokiaľ sa tak stane,

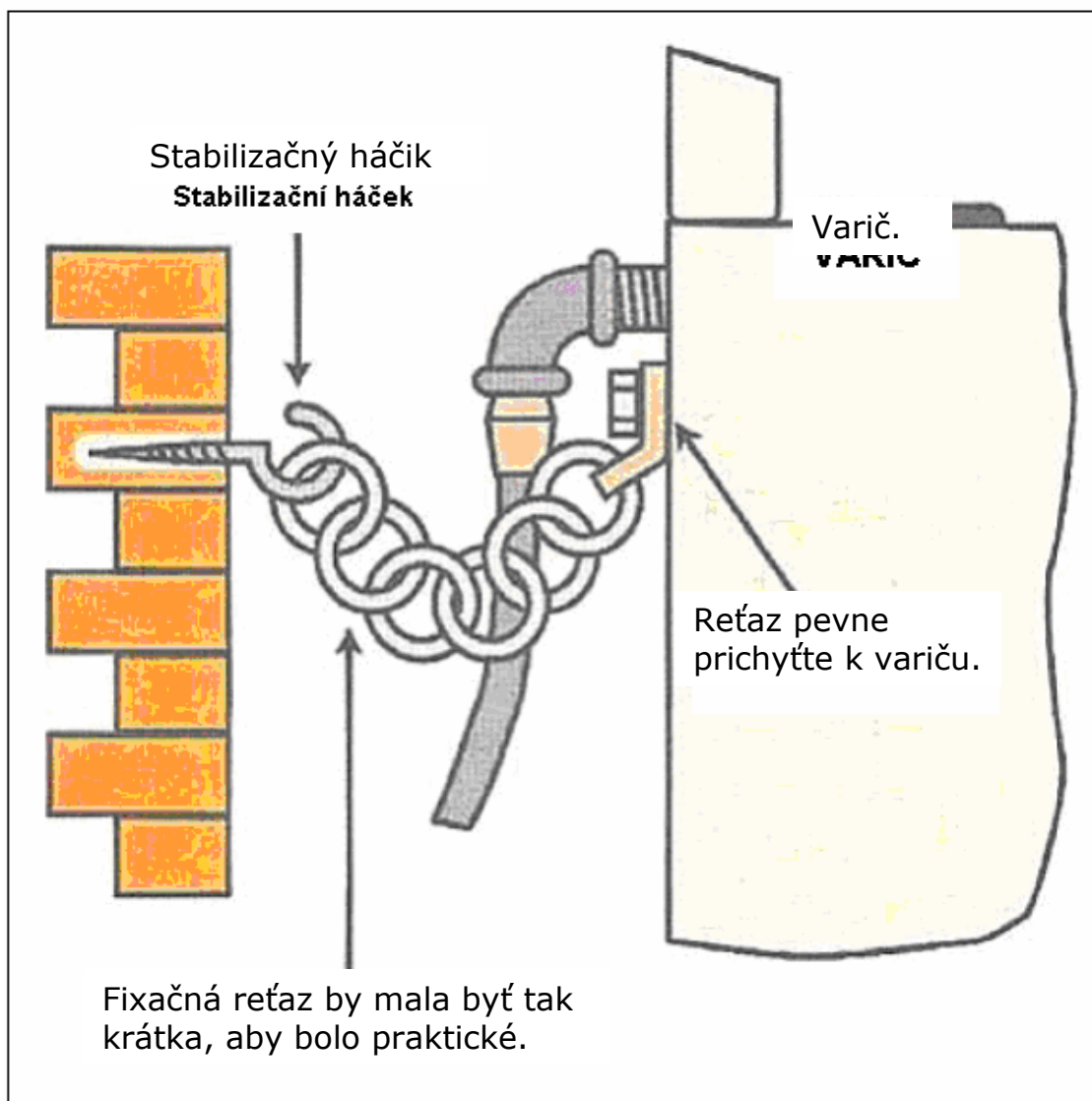
odstráňte ovládací gombík a ďalej upravte prúd plynu, pred dokončením to opäť otestujte.

- o **DÔLEŽITÉ: Po dokončení preved'te test tlaku plynu.**

Pripevnenie reťaze pre stabilitu

DÔLEŽITÉ: Je vhodné pripevniť fixačnú reťaz.

Stabilizačný háčik by mal byť pevne primontovaný k stene budovy, v blízkosti bezpečnostného reťaze (remeňa) v zadnej časti zariadenia.



Fixačná reťaz by mala byť tak krátka, aby to bolo praktické.

Pripojenie k elektrickej sieti

Tento spotrebič musí inštalovať kvalifikovaná osoba podľa platného vydania predpisov.

Pred vlastným pripojením spotrebiča sa uistite, že hodnota

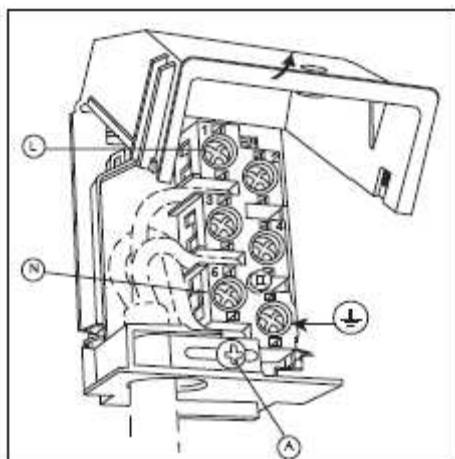
napájacieho napätia, uvedená na typovom štítku, je v súlade s hodnotou napätia vašej elektrickej napájacej siete.

Varovanie

Toto zariadenie musí byť uzemnené.

- o Tento spotrebič musí byť zapojený do výstupu isteného 16 A , umiestneného na jednoducho prístupnom mieste vedľa spotrebiča. Nemal by byť umiestnený nad spotrebičom a nie vo väčšej vzdialenosti než 1,25 m od spotrebiča.
- o Výstup musí byť stále prístupný i po umiestnení rúry do jej prevádzkovej polohy.
- o Typ káblu: H05 RRF, 3-žilový, 1,5 mm³

Pripojenie prírodného káblu



Dôležité

Vodiče v sieťových okruhoch sú farebné a odpovedajú nasledujúcemu predpisu:

ZELENÝ A ŽLTÝ UZEMNENIE

MODRÝ NULOVÝ VODIČ

HNEDÝ FÁZA

- o Otvorte kryt bloku terminálu, odskrutkujte svorku káblu (A) a odskrutkujte (nie úplne) skrutky v bloku terminálu (L,N,E), ktoré zaisťujú tri drôty elektrického káblu.
- o Pripevnite kábel a vráťte na miesto svorku káblu (A).
- o Ponechajte kábel o dostatočnej dĺžke k tomu, aby mohol byť posunutý kvôli upratovaniu, ale nenechávajte ho visieť na úrovni 50mm nad podlahou.
- o Na kábli je možné podľa potreby vytvoriť slučku, ale dbajte, aby nebol zauzlený alebo niečím zachytený, keď sa varič usadzuje do svojej polohy.

Výmena sieťového napájacieho káblu

Pokiaľ dôjde k poškodeniu sieťového napájacieho káblu, je nutné ho nahradiť vhodným ekvivalentom.

Sieťový napájací kábel musí byť vymenený pri dodržaní nasledujúcich pokynov:

- o Vypnite spotrebič ovládacím spínačom

- o Otvorte krabičku napájacieho panelu.
- o Vyskrutkujte skrutky na svorkovnici (A), upevňujúce kábel.
- o Vymeňte kábel za kábel o rovnakej dĺžke a v súlade so špecifikáciou, uvedenou vyššie.
- o „Žltozelený“ uzemňovací vodič musí byť pripojený ku svorke označenej \perp . Musí byť o cca 10 mm dlhší, než je fázový vodič a nulový vodič.
- o „Modrý“ nulový vodič musí byť pripojený na svorku označenú písmenom "N" a musí byť o cca 10 mm dlhší než živý a nulový vodič; živý vodič musí byť pripojený na svorku označenú písmenom "L".

Môj spotrebič nepracuje správne

Rúra sa nezapína.

- * Skontrolujte, či je rúra v režime manuálnej prevádzky.
- * Skontrolujte, či ste nastavili funkciu a teplotu pečenia.

Zdá sa Vám, že rúra a gril nie sú napájané elektrinou.

- * skontrolujte, či je prístroj správne pripojený ku zdroju elektrického napätia.
- * skontrolujte, či je v prevádzke elektrické vedenie (zásuvka).
- * skontrolujte, či boli prevedené postupy pre nastavenie času a prechod prístroja do režimu manuálnej prevádzky.

Gril funguje, ale hlavná rúra nie

- * skontrolujte, či ste vybrali správnu funkciu pečenia.

Gril a vrchné teleso nepracuje alebo pri použití na dlhú dobu vypadávajú

- * Nechajte rúru aspoň dve hodiny chladiť. ako náhle vychladne, skontrolujte, či zariadenie nezačalo správne pracovať.

Potraviny sa nedokonale pečú

- * skontrolujte, či ste nastavili správnu teplotu a funkciu pečenia pre jedlo, ktoré pečiete. Niekedy stačí pre výrazné zlepšenie výsledku pečenia iba zmeniť teplotu o plus/mínus 10°C.

Potraviny sa pečú nerovnomerne

- * Skontrolujte, či je rúra riadne nainštalovaná, a či je v rovine.
- * Skontrolujte, či sú poličky na správnom mieste a pečiete pri správnej teplote.

Svetlo v rúre nesvieti

- * Vid strana 85, postupujte podľa „Výmena žiarovky v rúre“.

V rúre sa kondenzuje voda

- * Para a kondenzácia sú prirodzenými vedľajšími produkty pečenia akéhokoľvek jedla, obsahujúceho väčšie množstvo vody, ako sú mrazené jedlá, kuracie mäso apod.
- * Ku kondenzácii môže dochádzať vo vnútri rúry alebo medzi sklami na dverách rúry. Nemusí sa nutne jednať o znak toho, že rúra nefunguje správne.
- * Nenechávajte jedlo po upečení chladnúť v rúre alebo keď je rúra vypnutá.
- * Pokiaľ chcete znížiť množstvo kondenzácie, použite zakrytú nádobu, pokiaľ je to možné.

DÔLEŽITÉ: Pokiaľ máte podozrenie, že váš spotrebič nepracuje správne, odpojte ho zo siete a obráťte sa na servisné oddelenie Baumatic na telefónnom čísle 0800 112 511.

NEPOKÚŠAJTE SA OPRAVIVAŤ SPOTREBIČ SAMI.

Prosím povšimnite si ale, že pokiaľ požiadate v záručnej dobe o návštevu nášho technika, a ten zistí, že problém nie je dôsledkom chyby spotrebiča, môžete byť požiadaný o zaplatenie súvisiacich nákladov.

Spotrebič musí byť prístupný pre nášho technika pre prevedenie nutných opráv. Pokiaľ je spotrebič nainštalovaný takým spôsobom, že bude mať náš technik obavy, že pri jeho oprave dôjde k poškodeniu spotrebiča alebo vašej kuchyne, túto opravu neprevedie.

Sem patria i situácie, kedy spotrebiče budú obložené obkladačkami, utesnené tesniacim prostriedkom, alebo majú pred sebou drevené prekážky, ako sú sokli. Alebo boli povedené akékoľvek inštalácie iné než tie, špecifikované spoločnosťou Baumatic Slovakia, s.r.o.

Detailné informácie o Záručných podmienkach nájdete na webových stránkach spoločnosti Baumatic alebo sa obráťte na svojho predajcu.