

BCD901SS
90 cm plynový
sporák

INSTRUCTION MANUAL




Baumatic®

Návod k obsluze pro Vás přístroj Baumatic

BCD901SS

90 cm plynový sporák



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.

GS 24/08/12

Obsah

Ochrana životního prostředí	5
Důležité bezpečnostní informace	6
Rozměry výrobku	10
Specifikace výrobku	10
Volitelné příslušenství	11
Elektrické údaje	11
Údaje o plynu	11
Ovládací panel	12
Knoflík pro ovládání varné zóny	12
Knoflík pro ovládání teploty	12
Nastavení pečicího programu	12
Knoflík pro ovládání teploty grilu	13
Nastavení a používání programátoru/časovače trouby	14
Nastavení času	14
Nastavení funkce minutových stopek	14
Nastavení funkce doby pečení	15
Nastavení konce pečení	15
Nastavení začátku a konce doby pečení	15
Navrácení do režimu ruční obsluhy	16
Zvukový signál	16
Změna nebo zrušení nastavené funkce	16
Používání plynové desky	17
Uspořádání povrchu varné desky	17
Před prvním použitím	17
Zapálení hořáku	17
Optimální používání hořáků	18
Pokyny pro používání desky	19
Používání trouby	19
Před prvním použitím	19
Používání hlavní trouby	20
Funkce vaření	21
Používání grilu	22
Pokyny po pečení	23
Průvodce pečení v hlavní troubě	24
Tipy na pečení koláčů a chleba	26
Tipy na pečení masa	27
Čištění a údržba	27
Čištění povrchu plynové desky	28
Po každém použití	28
Čištění plynových hořáků	29
Čištění trouby	29
Výměna žárovky uvnitř trouby	29
Vyjmutí dveří za účelem snadnějšího čištění	30
Vyjmutí vnitřního skla pro snadnější čištění	31
Vyjmutí bočních mřížek za účelem vyčištění	31

Instalace	32
Umístění	32
Požadavky na větrání	34
Instalace zadní lišty	35
Instalace zajišťujícího řetězu a háku	36
Připojení k elektrické síti	37
Připojení síťového napájecího kabelu	37
Přípojka plynu	38
Seřízení plynu (zapojení na LPG)	40
Nastavení minimálního průtoku v plynových kohoutech varné desky	41
Výměna plynového kohoutku	41
Můj spotřebič nepracuje správně	43
Baumatic čisticí prostředky	43

Ochrana životního prostředí

LIKVIDACE ODPADU

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

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

Tento spotřebič je určen jenom pro použití v domácnosti.

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste si vybral náš výrobek.

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

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

ZÁRUKA

Na Váš nový spotřebič poskytujeme 24měsíční záruku.

Upozornění

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

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

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

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

POPRODEJNÍ SERVIS

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

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

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

Telefon 800 185 263
v pracovní dny od 9.00 do 17.00 hod. nebo na
www.baumatic.cz

Prosíme, abyste měli připravené po ruce následující údaje:

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

Poznámka

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

Důležité bezpečnostní informace



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

Všeobecné informace

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

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

Varování a bezpečnostní pokyny

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

Bezpečnost dětí

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

Obecná bezpečnost

- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že znáte ovládání spotřebiče.
- Po každém užití se ujistěte, že je spotřebič vypnut.
- Při otevírání dveří trouby se nenaklánějte směrem do spotřebiče.
- Při vyjímání plechů či jiných doplňků z trouby buďte opatrní, mohly by být horké.
- Pokud trouba není v provozu, vždy zavírejte dvířka.
- Otvory pro ventilaci udržujte čisté.
- Při zavírání trouby dávejte pozor na přivření prstů.
- Při dávání jídla do trouby můžete použít pečicí chňapky, avšak dejte pozor, abyste chňapky nepřišly do kontaktu s vnitřní částí spotřebiče.
- **PŘI VAŘENÍ NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ BEZ DOZORU.**
- Na otevřené dveře trouby **nepokládejte** žádné těžké předměty. Na žádné části spotřebiče by si nikdo neměl stoupat ani sedat.

- Uvnitř ani na sporáku **neskladujte** chemikálie či zbytky jídel.
- Uvnitř trouby **nepečte** žádné potraviny, které jsou v uzavřeném obalu.
- Do blízkosti hořáků **neumistujte** žádné hořlavé nebo plastové předměty. Tyto předměty by se neměly umisťovat také do trouby nebo do její bezprostřední blízkosti.
- Rozpálený olej nebo tuk **nenechávejte** bez dozoru, zvýšené riziko požáru.
- Pánve či plechy **nepokládejte** na dno trouby.
- Jídlo s nadměrným obsahem tuku **negrilujte** bez krytu grilu.
- Rozžhavené části **neumistujte** hned po použití do vody. Nejdříve je nechte vychladnout.
- **Zabraňte** tomu, aby se ocet, káva, mléko, smetana, či ovocné džusy dostaly do kontaktu se smaltovými částmi sporáku.
- **Nedopustíte**, aby se kabely či přívody elektrické energie dostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Spotřebič **nepoužívejte** k vytopení místnosti, ve které se nachází nebo k usušení oblečení. Oblečení nepokládejte na plynové hořáky nebo do bezprostřední blízkosti dveří trouby.
- Spotřebič **neumistujte** do blízkosti záclon nebo jiného bytového vybavení.
- Nepokoušejte se zvedat spotřebič či hýbat s ním za použití dveří trouby či rukojeti, jelikož to by mohlo způsobit poškození výrobku, nebo zranění manipulující osobě.

Čištění

- Čistěte troubu v pravidelných intervalech.
- **DŮLEŽITÉ:** Před zahájením čištění je nutné vypojit spotřebič ze sítě.
- **DŮLEŽITÉ:** Čištění mezi jednotlivými skleněnými pláty dveří musí probíhat s opatrností. Výrobou mohly vzniknout ostré hrany, o které byste se mohli pořezat.

Instalace



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

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

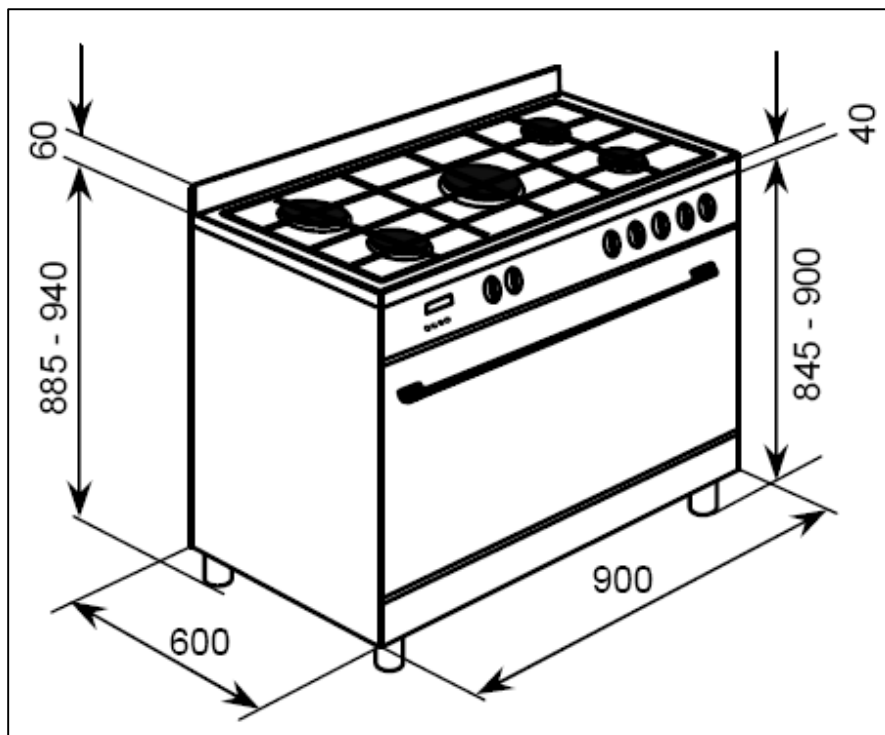
Prohlášení o shodě

Tento spotřebič vyhovuje následujícím Evropským směrnicím:

- 2006/95/EC Směrnice o nízkém napětí
 - 2004/108/EC Směrnice o elektromagnetickém rušení
 - 89/109/EEC Materiály, které se smí dotýkat potravin
- Výše uvedené směrnice odpovídají 93/68/EEC ve smyslu značení CE.

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 = 885 - 940 mm

Šířka = 900 mm

Hloubka = 600 mm

Specifikace výrobku

- **5 zónová plynová deska:**
- 1 x 3,80 kW trojitý (wok) hořák
- 1 x 3,00 kW rychlý hořák
- 2 x 1,80 kW střední hořák
- 1 x 1,00 kW malý hořák

- Automatické zapalování s bezpečnostní pojistkou na každém hořáku
- Litinové mřížky

- **Třída energetické účinnosti: A**
- LED programátor
- Termostaticky ovládaný gril
- Vytímatelné dveře z dvojitého skla
- Vytímatelné vnitřní sklo dveří
- Vnitřní povrch s lehce čistitelným smaltem
- Nastavitelné nožičky

Multifunkční trouba

- 8 funkcí
- Čistá kapacita trouby: 85 litrů
- Hrubá kapacita trouby: 112 litrů

Standardní příslušenství

- Pečicí rošt
- Plech s rukojetí z lehce čitelného smaltu
- 2 x bezpečnostní mřížka
- Vytahovací boční mřížky
- Sada trysek na propan butan
- Stojánek na wok pánev

Volitelné příslušenství

- BPS2 Pizza kámen
- BT2GRID Plochá litinová pánev

Elektrické údaje

Jmenovité napětí:	230 V 50 Hz
Proudové jištění:	20 A
Max. jmenovitý příkon:	3,20 kW
Přívodní kabel:	3 žíly x 1,5 mm ² (není součástí dodávky)
Světlo uvnitř trouby:	E14 15 W/300°C

Údaje o plynu

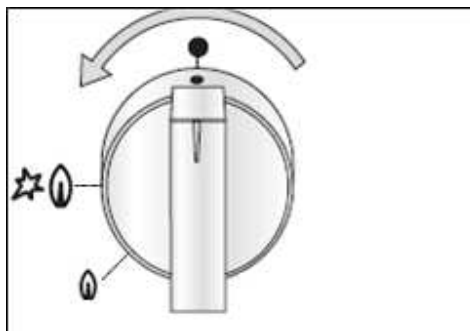
Přípojka:	1/2" BSP
Typ (Zemní plyn):	20 mbar

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

Číslo modelu
Výrobní číslo
Datum prodeje

Ovládací panel

Knoflík pro ovládání varné zóny



- Otočte knoflík proti směru hodinových ručiček pro vybrání úrovně výkonu.

0 - Vypnuto

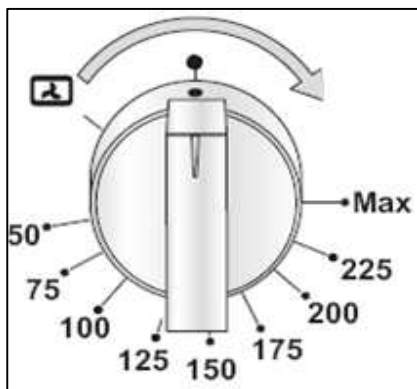


- Nízká teplota



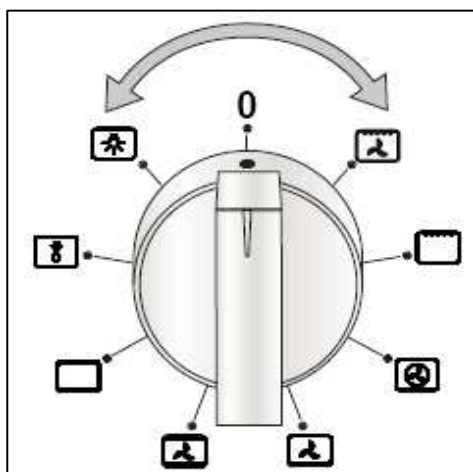
- Vysoká teplota

Knoflík pro ovládání teploty



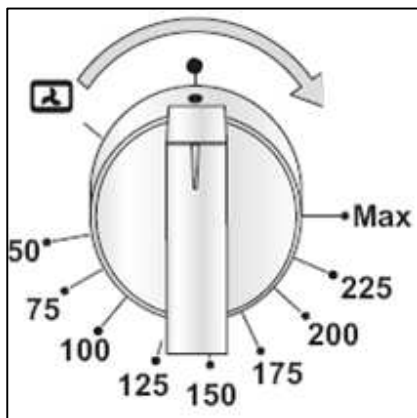
- Otočením knoflíku pro ovládání termostatu proti směru hodinových ručiček nastavíte požadovanou teplotu (50 °C – 275°C).

Nastavení pečicího programu



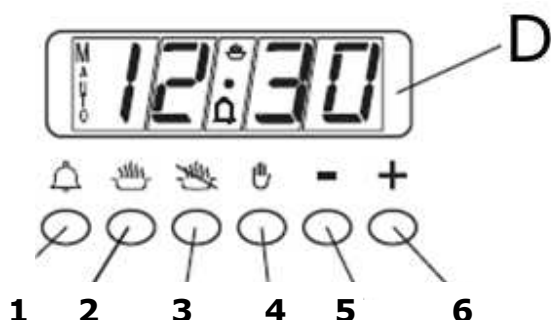
- Otočte knoflíkem pro výběr pečicího programu a nastavte si troubu na požadovaný režim.

Knoflík pro ovládání teploty grilu



- Otočte knoflíkem pro nastavení teploty grilu.

Časovač trouby



- 1) Tlačítko pro nastavení minutových stopek
 - 2) Tlačítko pro výběr funkce
 - 3) Tlačítko pro nastavení začátku a konce pečení
 - 4) Tlačítko pro uvedení do pracovního režimu
 - 5) Tlačítko minus
 - 6) Tlačítko plus
- D** = Digitální displej

Nastavení a používání programátoru/časovače trouby

Nastavení času

Po prvním zapnutí Vaší trouby nastavte čas.

- Po zapojení přístroje do zdroje bude současně na displeji svítit "AUTO" a "0.00".
- Stiskněte tlačítko pro výběr časové funkce **(2)** a tlačítko pro nastavení konce pečení **(3)** současně.
- Tlačítka minus **(5)** a plus **(6)** nastavte správný čas. Po nastavení času, symbol "AUTO" zmizí z displeje a symbol pro nastavení časové funkce **(2)** se rozsvítí. To značí, že je spotřebič v pracovním režimu.

Nastavení funkce minutových stopek

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

- Stiskněte tlačítko pro nastavení minutových stopek **(1)** pro vybrání odpočítávaného čas.
- Použitím tlačítek minus **(5)** a plus **(6)** nastavíte požadovaný čas. Můžete nastavit jakoukoli dobu mezi 0.01 min – 0.59 min.
- Symbol minutových stopek **(1)** se objeví na displeji a časová funkce se spustí okamžitě po jejím nastavení.
- Po uběhnutí nastavené doby se ozve zvukový signál.
- **DŮLEŽITÉ:** Spuštěním alarmu se trouba automaticky nevypne, ale pokračuje v pečení. Pokud chcete po zaznění zvukového signálu troubu vypnout, přepněte ovládání termostatu na 0.

Nastavení funkce doby pečení

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

- Stiskněte tlačítko pro výběr časové funkce **(2)** a užitím tlačítek minus **(5)** a plus **(6)** nastavíte dobu pečení. Můžete vybrat dobu mezi 0.01 min – 23.59 min.
- "AUTO" a symbol vaření se znovu zapnou a zůstanou rozsvíceny po celou dobu, kdy je funkce v chodu.
- Na konci nastaveného času zhasne ikona pro výběr časové funkce **(2)** a symbol "AUTO" bude blikat. Rozezní se zvukový signál, což značí konec doby.

Nastavení konce pečení

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

- Stiskněte tlačítko pro nastavení funkce konec pečení **(3)** a užitím tlačítek minus **(5)** a plus **(6)** nastavíte čas, ve kterém si přejete troubu vypnout. Můžete nastavit čas v rozmezí 0:01 – 23:59 hod.
- "AUTO" a symbol vaření se zapnou a zůstanou rozsvíceny po celou dobu, kdy je funkce v chodu.
- Když je dosažen naprogramovaný čas, zhasne ikona pro výběr časové funkce **(2)** a symbol "AUTO" bude blikat. Rozezní se zvukový signál, což značí konec doby.

Nastavení začátku a konce doby pečení

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

- Nejdříve naprogramujte dobu pečení a držte se pokynů v kapitole: Nastavení funkce doby pečení. Rozsvítí se symboly "AUTO" a symbol pro výběr časové funkce **(2)**.
- Poté naprogramujte čas konce pečení a následujte pokyny v kapitole: Nastavení konce pečení. Symbol pro výběr časové funkce **(2)** zhasne.

- Symbol výběru funkce **(2)** se znovu zapne v okamžiku zapnutí trouby. Po ukončení pečení symbol zmizí a ikona "AUTO" bude svítit. Po skončení pečení se ozve zvukový signál.

Navrácení do režimu ruční obsluhy

- Spotřebič můžete navrátit do režimu ruční obsluhy pouze tehdy, pokud žádná z časových funkcí není aktivována.
- Pro návrat do režimu ruční obsluhy stačí stisknout tlačítko pro uvedení spotřebiče do režimu ruční obsluhy **(4)**. Ikona „AUTO“ zmizí a zapne se symbol pečení **(2)**.

Zvukový signál

- Zvukový signál se spustí na konci pečicího programu, nebo na konci funkce minutových stopek. Alarm trvá zhruba sedm minut, a poté se automaticky vypne.
- Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka na časovém programátoru.

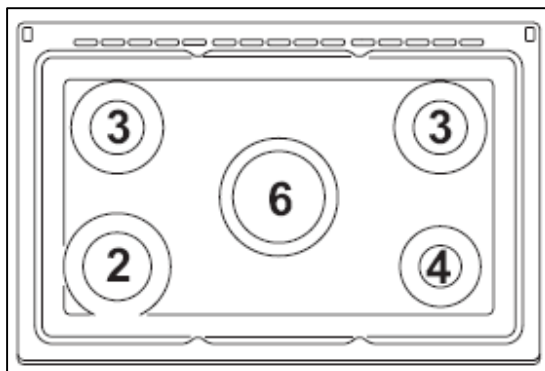
Změna nebo zrušení nastavené funkce

- Hlášení chyby se ozve v případě, když čas zobrazený na displeji se nachází mezi počátkem startu a koncem pečení. Tato chyba bude okamžitě signalizována alarmem a symbol "AUTO" bude blikat.
- Chyba může být opravena úpravou délky nebo konce doby pečení.
- Doba každého časového programu může být upravena pomocí tlačítek plus **(6)** a minus **(5)**.
- Pro zrušení nastaveného programu, změňte aktuální časové nastavení na "0.00". Pokud je naprogramovaný čas zrušen, funkce konec pečení je také zrušena a naopak.
- Trouba bude automaticky vypnuta a symbol "AUTO" bude blikat. pro návrat do režimu ruční obsluhy stiskněte tlačítko režimu ruční obsluhy **(4)**.

Denní čas nelze nastavit, pokud je v běhu funkce automatického časovače.

Používání plynové desky

Uspořádání povrchu varné desky



- 2) 3,00 kW rychlý hořák
- 3) 1,80 kW střední hořák
- 4) 1,00 kW malý hořák
- 6) 3,80 kW trojitý (wok) hořák

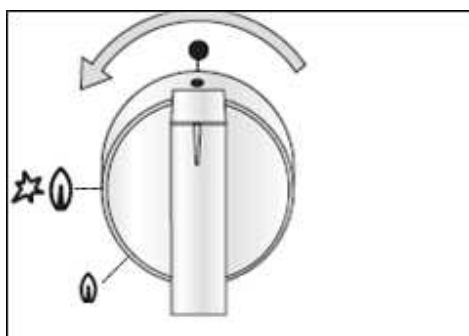
Před prvním použitím



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

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

Zapálení hořáku



- Stiskněte ovládací knoflík daného hořáku a otočte proti směru hodinových ručiček k ikoně velkého plamene. Uvolněte knoflík a hořák se automaticky zapálí.

- Při výpadku proudu můžete použít k zapálení hořáku i zápalky. Jednoduše se držte pokynů v předchozím bodě, avšak jakmile otočíte ovládacím knoflíkem, přiložte k hořáku plamen zápalky. Poté co se hořák zapálí, držte knoflík stlačený zhruba po dobu 10 sekund.

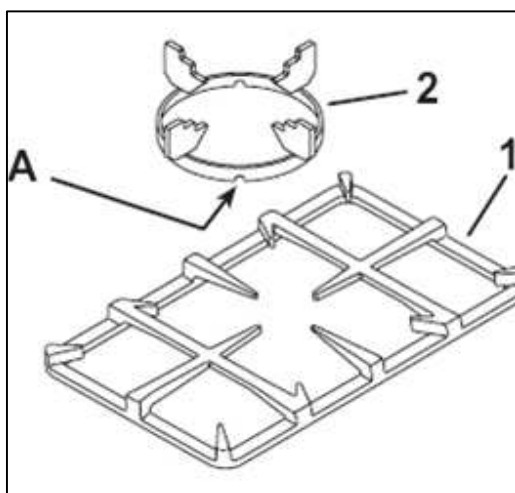
UPOZORNĚNÍ: Při zapalování hořáku zápalkami buďte opatrní. Hrozí riziko popálení, když se zóna zapálí.

Optimální používání hořáků

- Pro získání nejlepšího výkonu při nejmenší spotřebě plynu je důležité si nastavit plamen hořáku dle Vašich potřeb a používat odpovídající velikost nádobí (viz tabulka níže).
- Jakmile se začne obsah hrnce vařit, doporučuje se ztlumit plamen ovládacím knoflíkem.
- Během vaření vždy používejte pokličky.

Hořák	Průměr pánve (cm)
Trojité (wok)	22 – 24
Rychlý	20 – 22
Střední	16 – 18
Malý	12 – 14

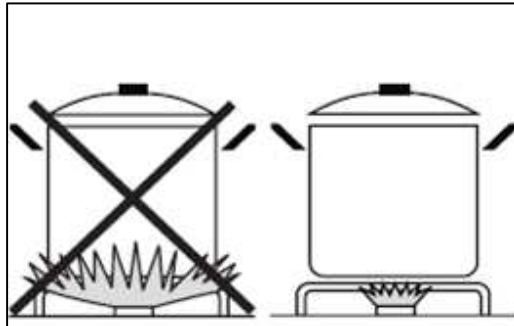
- *Nikdy nezapomeňte vypnout ovládací knoflíku na polohu OFF, když jste vaření ukončili.*



- Spotřebič je vybaven litinovými nástavci **(1)**, na které umístíte nástavec na wok **(2)**. Pro zajištění stability umístěte zářezky **(A)** stojánku na wok na litinovou mřížku, jak je znázorněno na obrázku nahoře.

Pokyny pro používání desky

- Průměr dna nádobí by měl odpovídat průměru hořáku.



- Plamen hořáku by se nikdy neměl dostat mimo průměr hrnce.
- Používejte pouze hrnce s rovným dnem.
- Pokud je to možné, ponechte pokličku na hrnci po celou dobu vaření.
- Zeleninu vařte s co nejmenším množstvím vody, snížíte tím dobu vaření.
- **DŮLEŽITÉ:** Hrnce umísťujte vždy na střed hořáku a umístěte je tak, aby nemohlo dojít k náhodnému zachycení rukojeti či převržení hrnce. Ujistěte se také, že rukojeť nezasahuje do plamene hořáku v chodu.

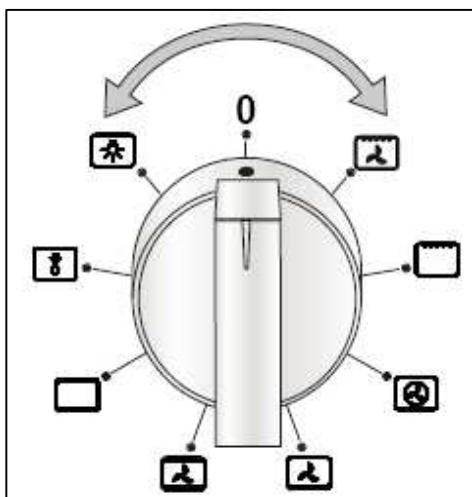
Používání trouby

Před prvním použitím

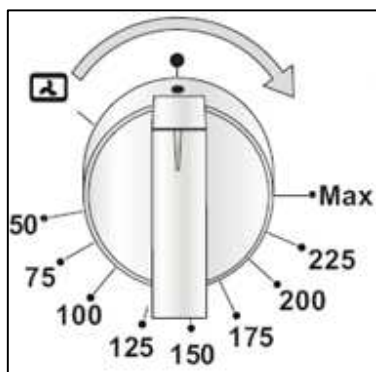
- Pro odstranění pozůstatků po výrobním procesu, které v troubě mohly zůstat, vyberte buď funkci konvenčního pečení a otočte knoflíkem termostatu na maximální teplotu.
- Je naprosto normální, že přístroj při tomto procesu vytváří zápach.
- V průběhu tohoto procesu byste rovněž měli otevřít všechna okna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

- Poté, co vnitřní prostor trouby vychladne, můžete jej očistit teplou vodou s mýdlem. Použijte jemný hadřík nebo houbičku. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Vnější části trouby by měly být čištěny výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím houby nebo jemné tkaniny. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Doporučujeme, abyste nerezové plochy spotřebiče pravidelně ošetřovali vhodným čisticím prostředkem na nerezové plochy.

Používání hlavní trouby



Knoflíkem pro nastavení pečícího programu můžete otáčet oběma směry.



Knoflíkem pro nastavení termostatu otáčejte ve směru hodinových ručiček.

Na Vašem spotřebiči máte k dispozici 8 funkcí vaření:



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



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



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



VENTILÁTOR A GRIL: Tato metoda využívá vrchní těleso a větrák, který napomáhá rychlé cirkulaci tepla. Tato funkce je vhodná pro rychlé zhnědnutí a uzavření šťávy např. ve steacích, hamburgerech, zelenině, atd.



STŘEDOVÝ GRIL: Tato metoda pečení využívá vnitřní část topného tělesa grilu, které směřuje teplo na dané jídlo. Tato funkce je vhodná pro úprav menších porcí masa.



VENTILÁTOR SE SPODNÍM TĚLESEM: Tato metoda využívá spodní těleso a ventilátor, který napomáhá cirkulaci tepla. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a zavařování.



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

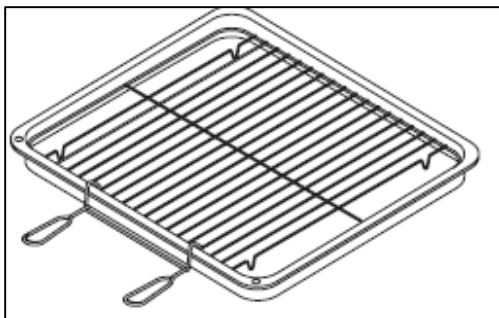


SVĚTLO: Světlo si můžete zapnout například při čištění trouby.

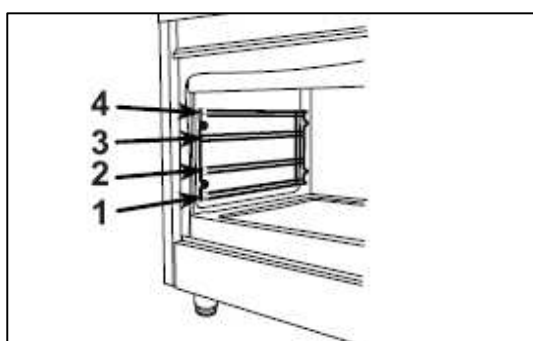
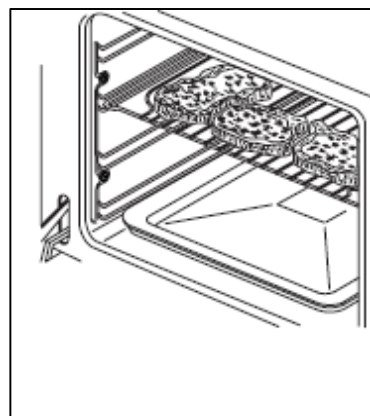
Používání grilu

Ovládací knoflíky by se měly používat pro zvolení funkce grilu a požadované teploty. Doporučujeme, abyste gril pět minut před vložením pokrmu předehtáli.

DŮLEŽITÉ: Při používání funkce grilu musejí být dveře zavřené.



POZOR: Při použití jakékoli pečicí funkce s funkcí grilu umístěte do trouby odkapávací plech pro zachycení šťáv, které mohou odkapávat z pokrmu (viz následující obr.).



Stěny obou trub jsou vybaveny bočními mřížkami, na které můžete umístit bezpečnostní mřížku či odkapávací plech.

Pokyny po pečení

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

Upozornění

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

Průvodce pečení v hlavní troubě

Multifunkční trouba:

Jídlo	Váha (kg)	Pozice mřížky ode dna trouby			Pečení bez ventilátoru		Pečení s ventilátorem	
		5	4	3	Teplota (°C)	Doba pečení (min.)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
Maso								
Telecí pečeně	1	1-2	1-2	2	200-225	100-120	190	100-120
Hovězí pečeně	1	1-2	1-2	1	200-225	40-50	190	40-50
Vepřová pečeně	1	1-2	1-2	2	200-225	100-120	190	100-120
Jehněčí pečeně	1	1-2	1-2	1	200-225	100-120	190	100-120
Zvěřina								
Zaječí pečeně	1	1-2	1-2	2	200-MAX	50-60	200-MAX	50
Pečený bažant	1	1-2	1-2	2	200-MAX	60-70	200-MAX	60
Pečená koroptev	1	1-2	1-2	2	200-MAX	50-60	200-MAX	50
Drůbež								
Pečené kuře	1	1-2	1-2	2	200-225	80-90	190	70-80
Pečený krocan	1	1-2	1-2	2	200-225	100-120	190	90-110
Pečená kachna	1	1-2	1-2	2	200-225	90-110	190	80-100
Ryby								
Pečená ryba	1	2-3	2	1	200	30-35	170-190	25-30
Zapečená ryba	1	2-3	2	1	175	20-25	160-170	15-20
Zapečené těstoviny								
Lasagne	2,5	3	2	1	210-225	60-75	225-MAX	30-40
Cannelloni	2,5	3	2	1	210-225	60-75	225-MAX	30-40
Pizza	1	3	2	1	225-MAX	25-30	225-MAX	20-25
Chléb	1	3	2	1	225-MAX	20-25	220	20
Pečivo								
Sušenky		2	2	1	190	15	170-190	15
Plněné pečivo		2	2	1	200	20	190-200	20
Dorty								
Ovocný koláč	0,8	2	2	2	200	65	190-200	65
Čokoládový koláč	0,8	2	2	2	200	45	190-200	45

Informace v této tabulce jsou orientační a mohou se měnit dle individuálních potřeb.

Grilování:

Jídlo	Váha (kg)	Pozice mřížky ode dna trouby			Pečení bez ventilátoru			Pečení s ventilátorem		
		5	4	3	Teplota (°C)	Doba pečení (min)		Teplota (°C)	Doba pečení (min)	
						1. strana	2. strana		1. strana	2. strana
Maso										
Plátky	0,50	3	3	2	225-MAX	12-15	12-15	200	15	10
Hovězí steaky	0,15	3-4	3	1-2	200-225	5	5	Záleží na tloušťce a osobní chuti	Záleží na tloušťce a osobní chuti	
Půlka kuřete (0,5 kg každá půlka)	1	3-4	2-3	1-2	225	20	20			
Ryby										
Pstruh	0,42	4	3	2-3	225-MAX			200	10	10
Platejs	0,20	4	3	2-3	225-MAX			200	7	7
Chleba										
Toast		4-5	3-4	3	225-MAX	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Informace v této tabulce jsou orientační a mohou se měnit dle individuálních potřeb.

Tipy na pečení koláčů a chleba

- Zahřejte troubu min. 15 minut před zahájením pečení.
- Během pečení neotvírejte dveře, protože studený vzduch zastaví kynutí kvasnic.
- Když je koláč hotový, vypněte troubu a nechte jej uvnitř ještě cca 10 minut.
- Na pečení koláčů nepoužívejte smaltovaný pečicí plech ani odkapávací plech.
- Abyste zjistili, zda je již koláč hotový, 5 minut před ukončením pečení do nejvyšší části koláče zapíchněte špejli. Jestliže je po vyjmutí čistá, je koláč hotový.
- Jestliže koláč klesne, příště použijte méně tekutiny, nebo snižte teplotu o cca 10°C.
- Jestliže je koláč příliš suchý, udělejte do něho malé otvory párátkem a nalijte na něj pár kapek ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště nastavte teplotu o 10°C vyšší a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč nvrchu příliš tmavý, příště umístěte koláč na nižší mřížku a pečte jej při nižší teplotě delší čas.
- Jestliže je vršek koláče spálený, odkrojte spálenou vrstvu a posypte jej cukrem nebo jej ozdobte šlehačkou, džemem nebo cukrářskou polevou.
- Pokud je koláč příliš tmavý zespodu, příště jej umístěte na vyšší mřížku a pečte jej při nižší teplotě.
- Jestliže je koláč nebo chléb pěkně upečený zvenku, ale uvnitř je stále nedopečený, příště použijte méně tekutin a pečte při nižší teplotě déle.
- Pokud koláč nechce vypadnout z formy, objedťe okraje nožem, položte přes koláč vlhký hadřík a otočte formu hlavou vzhůru. Příště formu řádně vytřete tukem a vysypte ji moukou či strouhankou.
- Jestliže sušenky nejdou oddělit od pečicího plechu, vložte plech na chvílku zpátky do trouby a vyjměte sušenky dříve, než vychladnou. Příště použijte pečicí papír, abyste tomuto předešli.

Tipy na pečení masa

- Pokud je doba pečení masa delší než 40 minut, vypněte troubu 10 minut před vypršením potřebné doby k zužitkování zbytkového tepla a k úspoře energie.
- Vaše pečeně bude šťavnatější, pokud ji budete péci zakrytou. Budete-li ji péci bez pokličky, bude zase křupavější.
- Normálně bílé maso, drůbež a ryby potřebují střední teplotu (méně než 200°C).
- K pečení červeného masa na medium úpravu je vyžadována vyšší teplota (více než 200°C) a kratší doba pečení.
- Pro dosažení chutné pečeně maso prošpikujte a okořeňte.
- Pokud je Vaše pečeně tuhá, příště nechte maso déle uležet.
- Je-li Vaše pečeně na vrchu nebo zespodu příliš tmavá, příště ji položte na nižší nebo vyšší mřížku, snižte teplotu a pečte maso déle.
- Je-li pečeně nedopečená, nakrájejte ji na plátky, vložte do pekáče spolu se šťávou a nechte dopéci.

Čištění a údržba



Čištění lze provádět, pouze když je trouba vychladlá.

Před zahájením vlastního čištění nejprve odpojte spotřebič od elektrické energie.

- Trouba by před prvním použitím a po každém dalším použití měla být vyčištěna. To zabrání připečení zbytků potravin na vnitřní plochu trouby. Pokud zbytky potravin několikrát pečete, je daleko těžší je odstranit.
- **Nikdy** nečistěte povrch trouby párou.
- Vnitřní prostor trouby by měl být čištěn výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím houby nebo jemné tkaniny. Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou poškrábat.

- Pokud se objeví na spodní straně vnitřku trouby skvrny, pochází z potřísnění jídlom a objevují se v průběhu procesu pečení. Jde pravděpodobně o důsledek toho, že je jídlo pečeno za příliš vysoké teploty nebo v příliš malé nádobě.
- Měli byste nastavit teplotu pečení a funkci, která je vhodná pro daný typ jídla. Měli byste se rovněž ujistit, že je jídlo v adekvátně velké nádobě, a že je nádoba pro odkapávání na svém místě.
- Vnější součásti trouby by měly být čištěny výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím houby nebo jemné tkaniny. Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou poškrábat.
- Doporučujeme, abyste nerezové plochy spotřebiče pravidelně ošetřovali vhodným čisticím prostředkem na nerezové plochy.
- Pokud používáte nějaký čisticí prostředek pro trouby, zkontrolujte, zda jej jeho výrobce doporučuje pro Váš spotřebič.
- ***Jakékoli poškození, které způsobí čisticí prostředky nebude opraveno společností Baumatic zdarma, a to ani pokud bude spotřebič v záruční době.***

Čištění povrchu plynové desky

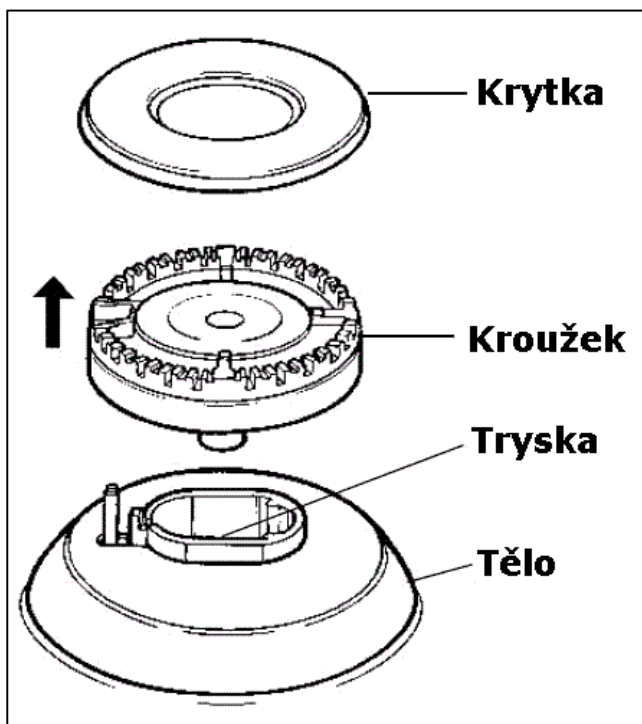
- Sejměte litinové nástavce a vložte je do horké mýdlové vody. Po omytí je osušte a vraťte na jejich původní místo.

Po každém použití

- Měkkým hadříkem s čisticím prostředkem spotřebič otřete.
- Spotřebič osušte.

Čištění plynových hořáků

- Plynové hořáky by měly být čištěny pravidelně.



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

Čištění trouby

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

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

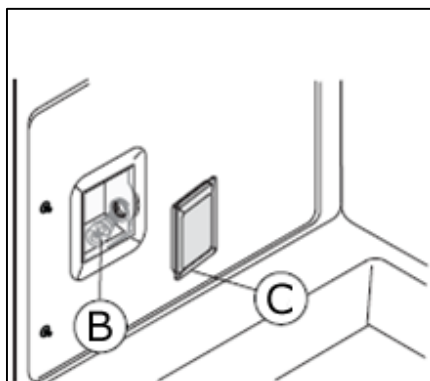
Výměna žárovky uvnitř trouby



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

- Abyste získali přístup k žárovce, vytáhněte ven boční mřížky.
- Při výměně žárovky u světla použijte šroubovák k vyjmutí krytu žárovky (C). Následně vyjměte samotnou žárovku.

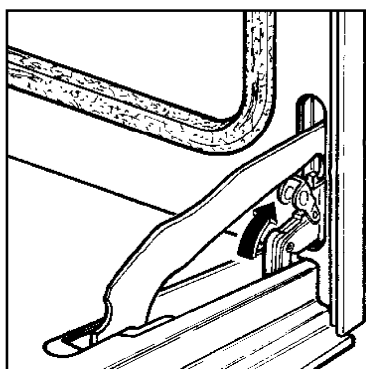
- Vyměňte žárovku **(B)** opět typem 15 W/300°C s mini závitem.
- *Nepoužívejte jiný typ žárovek.*



- Opět našroubujte kryt žárovky do původní pozice.

Vyjmutí dveří za účelem snadnějšího čištění

- Vyjmutí dveří vám lépe zpřístupní vnitřek trouby pro snadnější čištění.
- Otevřete dveře trouby a posuňte uvolňovací prvek U-tvaru směrem dopředu, dokud nebude přes zobáček v horní části pantu (viz obr. níže).



- Částečně zavřete dveře a zároveň je tlačte směrem vzhůru, čímž uvolníte zarážku a sektor pantu.
- Jakmile je pant uvolněn, táhněte dveře směrem dopředu a mírně je naklánějte vzhůru, čímž uvolníte sektor.
- Při opětovné montáži postupujte v opačném pořadí a dávejte pozor na správnou pozici sektorů.

Vyjmutí vnitřního skla pro snadnější čištění

Ujistěte se, že vnitřek trouby je vychladlý.

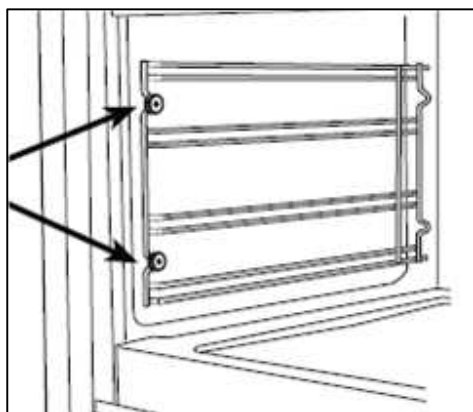


- Otevřete trouby a odstraňte kryt, který se nachází na hranách skla. Poté půjde sklo snadno vyjmout.
- Při nasazování skla postupujte dle prvního bodu v opačném pořadí.

UPOZORNĚNÍ: Tato procedura může být prováděna pouze s dveřmi nasazenými na spotřebiči. Nicméně dávejte pozor při vytahování skla směrem nahoru, neboť síla pantů může prudce zavřít dveře.

- **DŮLEŽITÉ:** Ujistěte se, že dveře jsou celou dobu podpírány a že během čištění jsou uloženy na měkkou podložku.
- Dveře trouby a sklo dvířek čistěte pouze za použití vlhkého hadru s trochou čisticího prostředku. Hadr před čištěním **NESMÍ** přijít do kontaktu s žádným jiným čisticím prostředkem či chemikálií.

Vyjmutí bočních mřížek za účelem vyčištění



- Pro lepší čištění trouby odmontujte boční mřížky odšroubováním šroubků, které je fixují.
- Pro opětovnou montáž mřížek nejprve vložte do otvorů zadní kolíčky a poté je zajistěte maticemi.

Instalace



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

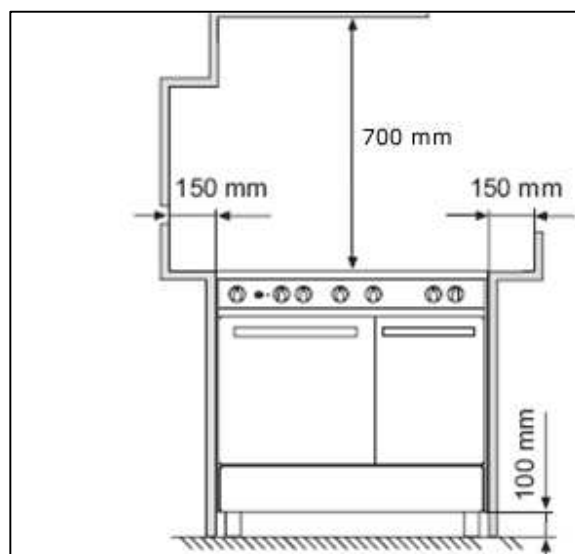
- Předpisy příslušné země a bezpečnostní normy jejich evropských náhrad.
- Stavební předpisy
- Stavební normy
- IEE předpisy týkající se elektrické instalace.
- Předpisy o elektrické energii při práci.
- Předpisy týkající se bezpečnosti při práci s plynem (instalace a používání).

Umístění

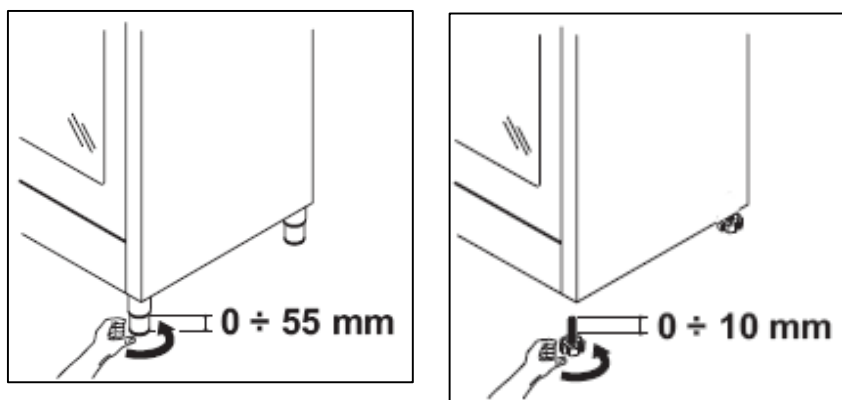


Přilehlý nábytek a všechny materiály použité při instalaci musí odolávat při použití tohoto zařízení minimálně teplotě zvýšené o 85°C nad teplotu okolního prostředí místnosti, ve které je spotřebič umístěn.

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

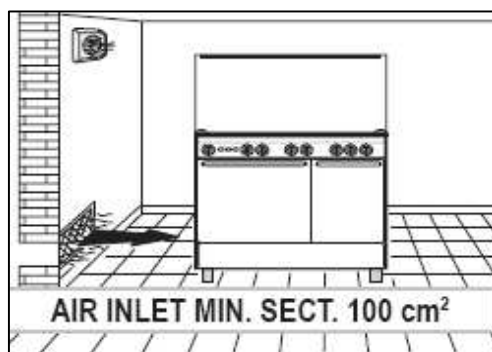
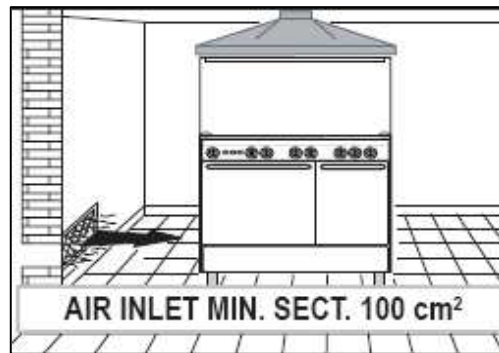
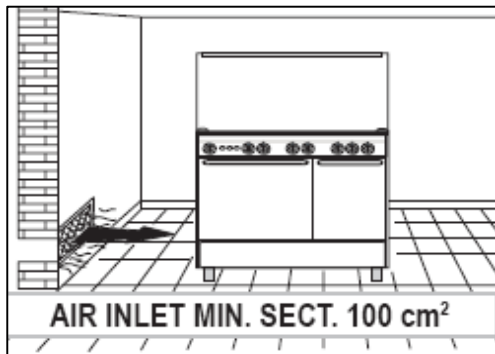


- Může být umístěn jako volně stojící spotřebič, se skříňkou na jedné straně, do rohu nebo ke zdi.
- **DŮLEŽITÉ:** Nelze ho instalovat na konec kuchyňské linky, kde by skříňka byla v pravém úhlu ke dveřím vaříče.
- Zed' za vaříčem a materiály 450 mm nad a vedle spotřebiče musejí být nehořlavé a s pokud možno lehce čistitelnými povrchy, například kachličky.
- Jakákoli jiná horní plocha se musí nacházet minimálně **700 mm** nad nejvyšším bodem varné desky.
- Baumatic nedoporučuje, aby byl spotřebič umístěn pod skříňky na stěně, protože pára a teplo ze spotřebiče by mohly tyto skříňky nebo jejich obsah poškodit.
- Sporák může být umístěn do kuchyně nebo obytného pokoje, ne však do koupelny. **Sporák nesmí být umístěn do pokoje menšího než 20 m³.**



- Sporák je vybaven čtyřmi nožičkami, které mohou být nastaveny tak, aby se výška shodovala s výškou Vaší kuchyňské linky.
- Pokud sporák není v rovnováze, či je nestabilní z důvodu nerovné podlahy, použijte nastavitelné nožičky k úpravě každého rohu, dokud není sporák vyrovnaný.
- Pro sestavení je nutné zvednout sporák a našroubovat čtyři nožičky na své místo, tj. do každého rohu základny spotřebiče.
- **DŮLEŽITÉ:** Nožičky musíte našroubovat na své místo po směru hodinových ručiček a ne je pouze vložit do otvoru na každém rohu. Musíte je prošroubovat skrz svorky, které jsou rovněž dodány.

Požadavky na větrání

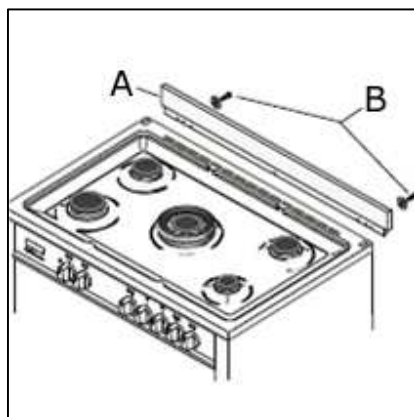


- Místnost, ve které je umístěn sporák, musí mít zajištěn přívod vzduchu podle aktuálního vydání příslušné normy.
- V místnosti musejí být otevíratelná okna nebo odpovídající ventilace. Některé místnosti mohou vyžadovat dokonce nepřetržité větrání.
- Pokud je objem místnosti v rozmezí 5 až 10 m³, bude potřeba ventilace 50 cm² (účinná plocha). Ledaže by vedly z místnosti dveře, které se otevírají přímo ven.
- Pokud je objem místnosti menší než 5 m³, bude potřeba ventilace 100 cm² (účinná plocha).
- Jsou-li ve stejné místnosti jiné spotřebiče spalující plyn nebo palivo, je potřeba se podívat do nejnovějšího vydání normy příslušné normy a zjistit požadavky na odvětrávání.
- Zajistěte dostatečné odvětrávání místnosti, ve které je spotřebič nainstalován, zajistěte otvory pro přirozené odvětrávání nebo nainstalujte zařízení pro mechanickou ventilaci (mechanický odsavač par).
- Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat dodatečnou ventilaci, ať již otevřením okna nebo zvýšením úrovně zařízení pro mechanickou ventilaci (je-li nainstalované).

- Tento spotřebič není vybaven zařízením pro odvádění zplodin hoření. Zajistěte dodržování pravidel větrání a předpisů.
- Stěny za a poblíž spotřebiče by měly být odolné vůči vysokým teplotám, parám a kondenzaci.
- Sporák musí stát na rovném povrchu tak, že když je na svém místě, deska je v rovnováze. Když je na svém místě, zkontrolujte pomocí vodováhy, že je sporák v rovnováze a dle potřeby použijte 2 zadní a 2 přední nastavitelné nožičky.
- Pamatujte si, že množství vzduchu potřebného pro spalování nesmí nikdy klesnout pod 2 m³/hod. na 1 kW výkonu (přečtěte si celkový výkon v kW na typovém štítku spotřebiče).

Instalace zadní lišty

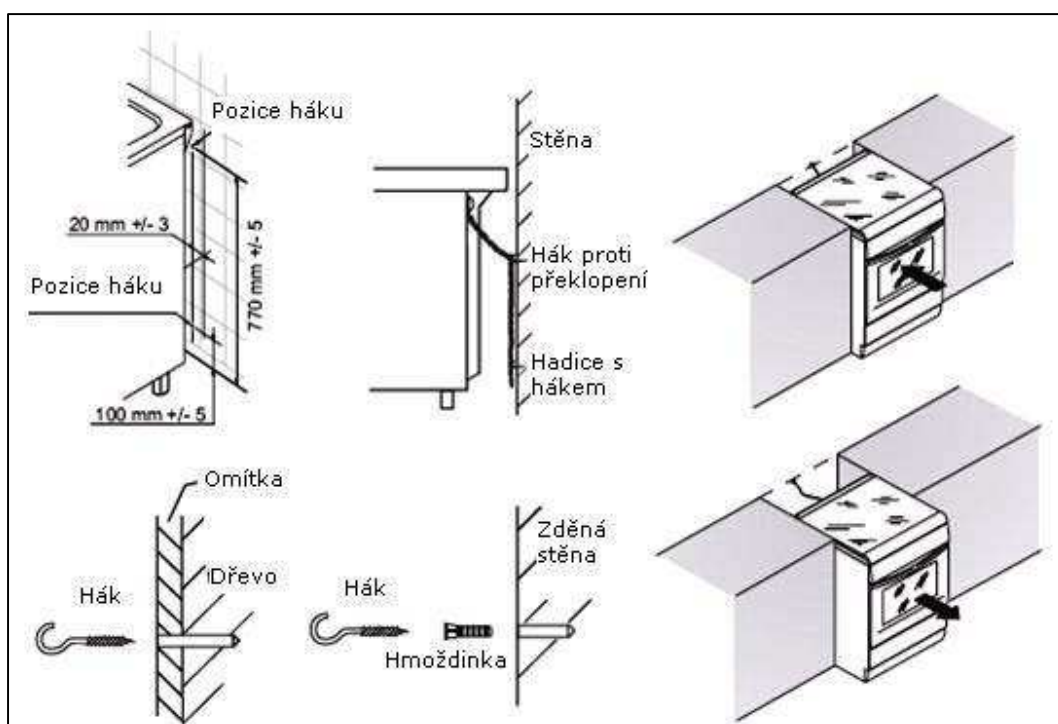
- Abyste ke spotřebiči mohli upevnit zadní lištu **(A)**, je potřeba uvolnit šrouby **(B)** na zadní hraně varné desky (viz obr. níže).



- Lištu přichytíte k desce pomocí těchto šroubů.

Instalace zajišťujícího řetězu a háku

- Abyste zabránili překlopení sporáku dopředu, musíte na zadní stranu sporáku připevnit dvě délky řetězu a upevnit ho dodaným hákem.
- Hák musí být přichycen do stěny za zadní částí sporáku. Když je sporák umístěn podél zdi, měly by být řetězy vždy připojeny k hornímu háku.
- Pokud je sporák nainstalován s hadicí, přichyťte řetěz ke spodnímu háku tak, aby hadice nebyla v pnutí, když je sporák vytažen dopředu kvůli čištění či údržbě.



- Horní hák upevněte do stěny za sporákem, na levou stranu a zhruba 770 mm od podlahy.
- Před použitím či čištěním sporáku, přichyťte řetěz k háku.
- Abyste zabránili pnutí na flexibilní hadici, upevněte spodní řetěz a hák přibližně 100 mm od podlahy.

Připojení k elektrické síti



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

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

VAROVÁNÍ: TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO.

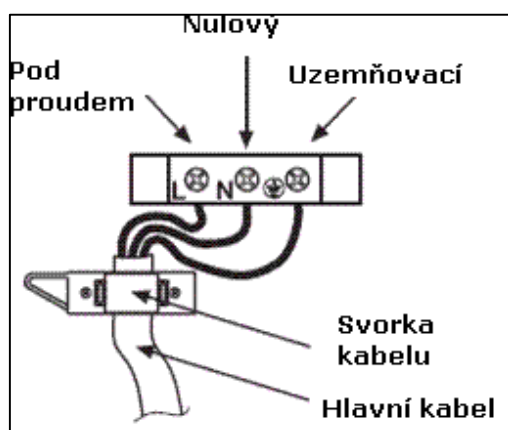
- Tento spotřebič musí být zapojen do výstupu jistěného 20 A umístěným na snadno přístupném místě vedle spotřebiče. Neměl by být umístěn nad spotřebičem a ne ve větší vzdálenosti než 1,25 m od spotřebiče.
- Výstup musí být stále přístupný i po umístění sporáku do jeho provozní polohy.
- Typ kabelu: H05 RRF 3 žíly x 1,5 mm²

Připojení síťového napájecího kabelu

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

Žlutozelený
Modrý
Hnědý

uzemňovací
nulový
pod proudem



- Uvolněte krycí víko povolením šroubu na víku.
- Uvolněte kabelovou svorku.

- Protáhněte elektrický kabel skrz průchod na zadním panelu a kabelovou svorkou. Připojte elektrický kabel ke svorkovnici na sporáku za použití barevných kódů uvedených výše.
- Zajistěte kabelovou svorku. Zkontrolujte těsnost přípojek kabelu a ujistěte se, že jsou na svém místě svorkové propojky. Poté nasadte zpět krycí víko a utáhněte šroub na víku.

Přípojka plynu



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

Důležité informace

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

Předpisy týkající se bezpečnosti při práci s plynem (instalace a používání)

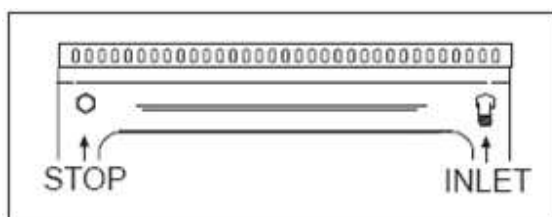
- Podle zákona musejí být veškeré plynové spotřebiče instalovány vyškolenou osobou podle aktuálního vydání **Bezpečnostních předpisů pro instalaci a používání plynu**.
- Dodržení zákona je ve Vašem zájmu a v zájmu bezpečnosti.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke zrušení platnosti záruky.
- **DŮLEŽITÉ: Použití zajišťovacího řetězu je otázkou stability. Více informací naleznete na str. 36.**

Připojení plynu



Veškeré práce musejí provádět kvalifikovaní technici.

- 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.
- Toto zařízení není navrženo pro připojení k zařízení pro odvod zplodin spalování. Konkrétní pozornost by měl člověk věnovat relevantním požadavkům s ohledem na ventilaci.
- **DŮLEŽITÉ: PŘI ZAPOJOVÁNÍ SPOJOVACÍHO KOLENA MUSEJÍ BÝT NA SVÉM MÍSTĚ FÍBROVÉ PODLOŽKY.**
- Napojte krátkou přechodnou hadici ke kolenu a vložte podložku. Napojte mosazný adaptér s testovacím místem k matici přechodné hadice a vložte podložku. Poté upevněte šroubem retenční zařízení.
- Propojení se spotřebičem by mělo být provedeno schváleným ohebným připojením.
- Pokud byl sporák konvertován pro použití s LPG, měl by být napojen na zdroj plynu s použitím bajonetové hadice. Hadice musí být vhodná pro použití na LPG a je identifikovatelná dle červeného okraje nebo pasku.
- Je doporučena délka hadice mezi 0,9 m a 1,25 m. Zvolena délka hadice by měla být taková, aby se po umístění sporáku na místo, nedotýkala země.
- Dbejte na to, aby teplota oblasti, které jsou na zadní straně vařiče, které pravděpodobně přijdou do kontaktu s ohebnou hadicí, nepřesáhla 70°C.
- Tlak plynu je možno kontrolovat na středním hořáku. Vyjměte daný vstříkovač a připojte testovací součástku. Zapalte ostatní hořáky, abyste viděli, zda tlak plynu odpovídá platným standardům.



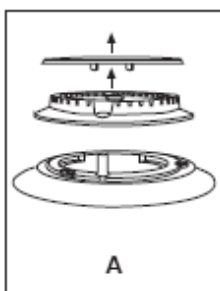
- Tento sporák je možno připojit ke zdroji jak z levé, tak i z pravé strany vzadu. Změnu pozice provedte vyjmutím záslepky na jedné straně a jejím vložením na druhou stranu.

Seřízení plynu (zapojení na LPG)

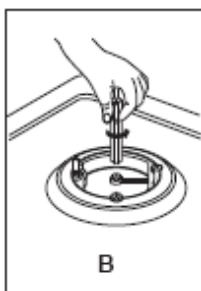


Veškeré práce musejí provádět kvalifikovaní technici.

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



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



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

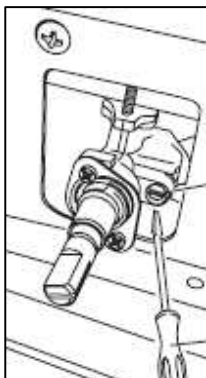
Hořák	Tlak		Poměr		Průměr trysky	Teplo (W)		Typ trysky
	mbar		g/h	L/h	1/100mm	Min	Max	1/100mm
Velký	G30 Butan	- 28 - 30	218	-	88	800	3000	44
	G31 Propan	- 37	214	-	88	800	3000	
	G20 Zemní plyn	- 20	-	286	117 - Y	800	3000	
Střední	G30 Butan	- 28 - 30	131	-	68	600	1800	34
	G31 Propan	- 37	129	-	68	600	1800	
	G20 Zemní plyn	- 20	-	171	98 - Z	600	1800	
Malý	G30 Butan	- 28 - 30	73	-	51	400	1000	28
	G31 Propan	- 37	71	-	51	400	1000	
	G20 Zemní plyn	- -	N/A	95	75 - X	400	1000	
	G30	- 28 -	276	-	98	1400	3800	

Hořák na wok	Butan	30						62
	G31 - Propan	37	272	-	98	1400	3800	
	G20 - Zemní plyn	20	-	362	135 - K	1400	3800	

Nastavení minimálního průtoku v plynových kohoutech varné desky



Veškeré práce musejí provádět kvalifikovaní technici.



- Zapněte hořák a nastavte knoflík do polohy minima.
- Odstraňte knoflík z kohoutu. Seřizovací šroub je umístěn vedle těla ventilu.
- Umístěte malý plochý šroubovák na vnější stranu kohoutu.
- Uvolněte seřizovací šroub, čímž zvýšíte průtok plynu, nebo seřizovací šroub utáhněte, čímž průtok plynu snížíte.
- Správné seřízení získáte, když má plamen délku 3 – 4 mm.
- U propan butanu musí být seřizovací šroub pevně dotažen.
- Nasadte zpět ovládací knoflík.
- Zjistěte, zda při rychlém otočení z maximálního na minimální průtok plamen nezhasne. Pokud ano, odstraňte ovládací knoflík a proveďte další seřízení průtoku plynu, a poté proveďte stejnou zkoušku.
- ***DŮLEŽITÉ: Po dokončení proveďte test plynotěsnosti.***

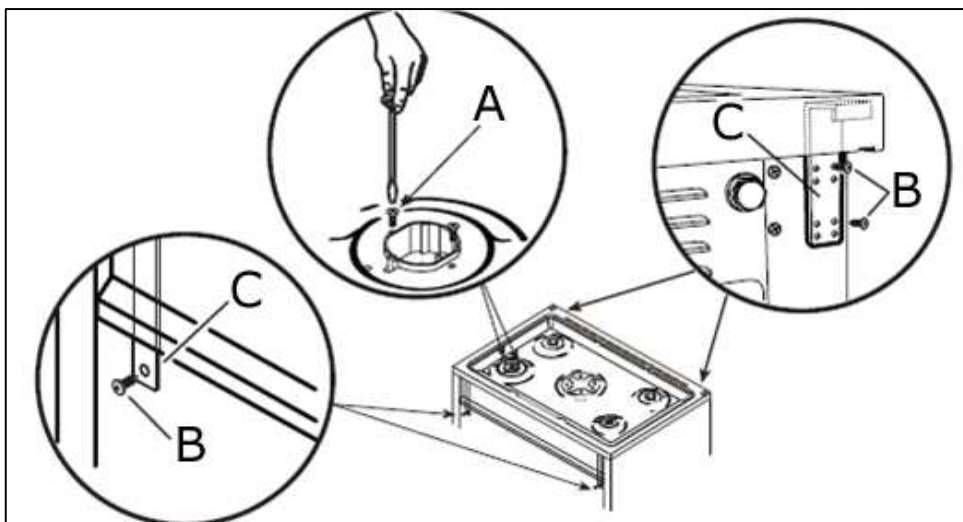
Výměna plynového kohoutku



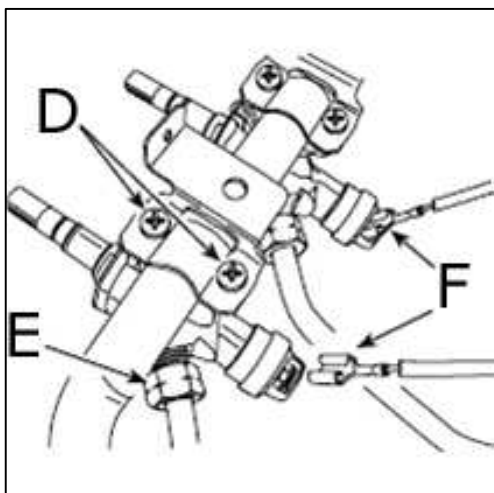
Veškeré práce musejí provádět kvalifikovaní technici.

DŮLEŽITÉ: Před výměnou plynových kohoutků vždy odpojte sporák od přívodu elektřiny.

- Sejměte všechny mřížky a hlavice hořáku.
- Odšroubujte fixační šroubky **(A)** (čtyři u trojitého hořáku a dva u ostatních typů hořáků), jak je znázorněno na obrázku níže:

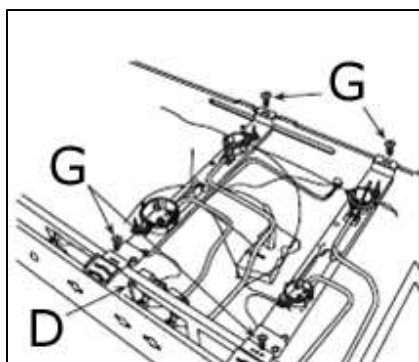


- Vytáhněte knoflíky.
- Odšroubujte fixační šroubky **(B)**, které uchycují boční profily a sejměte je.



- Vyjměte desku povolením zadních fixačních šroubků **(B)**, které uchycují desku k podpěře **(C)**.
- Odšroubujte matice **(E)** z plynového hliníkového potrubí a vytáhněte termočláňkové rychlospojky **(F)**.
- Vyšroubujte šroubky **(D)**, které uchycují příčníky.

- Odšroubujte šroubky **(G)**, které spojují uzdy kohoutků s předním rámečkem.



- Posuňte rampu směrem k zadní části a odšroubujte šroubky **(G)**, abyste uvolnili kohoutky.
- Pokaždé když vyměňujete kohoutek nebo termostat, vyměňte zároveň těsnění. Tím zajistíte perfektní retenci

mezi kohoutkem či termostatem a danou částí.

- Znovu sestavte dohromady všechny části stejným postupem, ale v opačném pořadí.

Můj spotřebič nepracuje správně

- ***Trouba se nezapíná.***

- * Zkontrolujte, že se trouba nachází v režimu ruční obsluhy.
- * Zkontrolujte, zda jste nastavili funkci a teplotu pečení.

- ***Zdá se, že trouba a gril nejsou pod napětím.***

- * Zkontrolujte, zda je přístroj správně připojen k síťovému zdroji elektrického napětí.
- * Zkontrolujte, zda jsou pojistky ve funkčním stavu.
- * Zkontrolujte, zda byl na troubě nastaven čas a zda byl přístroj uveden do režimu ruční obsluhy.

- ***Gril funguje, ale hlavní trouba nikoli.***

- * Zkontrolujte, zda jste vybrali správnou funkci pečení.

- ***Gril a horní topné těleso nefungují nebo se během použití vypínají na dlouhou dobu.***

- * Nechte troubu alespoň dvě hodiny zchladnout. Jakmile zchladne, zkontrolujte, zda spotřebič nezačal opět správně pracovat.

- ***Mé jídlo se neohřívá správně.***

- * Zkontrolujte, zda jste nastavili správnou teplotu a funkci pečení pro jídlo, které pečete. Pro dosažení co nejlepšího výsledku je vhodné nastavit teplotu pečení v toleranci plus mínus 10°C.

- ***Moje potraviny se nepečou rovnoměrně.***

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

- ***Světlo v troubě nesvítí.***

- * Nahlédněte do sekce "Výměna žárovky uvnitř trouby".

- ***V troubě se hromadí kondenzát***

- * Pára a kondenzace jsou přirozeným důsledkem při pečení každé potraviny, která má vysoký obsah vody, jako jsou například zmrzlé pokrmy, kuřata apod.

- * Ke kondenzaci může docházet uvnitř trouby nebo mezi skly v dvířkách trouby. Nemusí se nutně jednat o znak toho, že trouba nefunguje správně.

- * Nenechávejte jídlo v troubě, aby se ochladilo poté, co bylo ohřáté, a trouba byla vypnutá.

- * Tam, kde je to praktické, používejte při ohřevu pro snížení množství vytvořené kondenzace zakrytou nádobu.

Baumatic čisticí prostředky

- **BC001** – Čistič a odmašťovač myček nádobí (200g)

- **BC002** – Odvápňovač praček a myček nádobí (200g)

- **BC003** – Čistič na sklokeramické desky (250 ml)

- **BC004** – Čistič na trouby (250ml)

- **BC005** – Čistič nerezových ploch (250ml)

Pokud budete chtít objednat jakýkoli čisticí prostředek, prosíme zavolejte zdarma na 800 185 263 a zde sdělte kód výrobku.

Důležité informace a závěrečná upozornění!



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

NESNAŽTE SE PŘÍSTROJ SAMI OPRAVIT.

Spotřebič musí být přístupný tak, aby technik mohl provést náležitou opravu. Jestliže nebude zajištěna dobrá přístupnost ke spotřebiči, technik opravu neprovede.

V případě trvajících požadavků na opravu ze strany zákazníka, musí být technikovi vydán písemný souhlas s opravou a v tomto případě za poškození způsobené spotřebičem instalovaným v rozporu s tímto návodem odpovídá zákazník.

To se týká i situací, kdy jsou spotřebiče obloženy obkladačkami, utěsněné těsnícím materiálem nebo jsou zepředu zahrazeny dřevěnými překážkami, např. soklem. Dále také v případě, že byla provedena jakákoliv jiná instalace než podle specifikace firmy Baumatic.

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

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

Baumatic ČR spol s.r.o.
Rybná 682/14
110 00 Praha 1

Tel: +420 483 577 200

www.baumatic.cz



United Kingdom

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

Sales Telephone

(0118) 933 6900

Sales Fax

(0118) 931 0035

Customer Care Telephone

(0118) 933 6911

Customer Care Fax

(0118) 986 9124

Spares Telephone

(01235) 437244

Advice Line Telephone

(0118) 933 6933

E-mail:

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

Website:

www.baumatic.co.uk

Republic of Ireland

Service Telephone

1-890 812 724

Spares Telephone

091 756 771

Czech Republic

Baumatic CR spol s.r.o.
Lípová 665
460 01 Liberec 4
Czech Republic

+420 483 577 200

www.baumatic.cz

Slovakia

Baumatic Slovakia, s.r.o.
Panenská 34
811 03 Bratislava - Staré Mesto
Slovakia

+421 255 640 618

Germany

Baumatic GmbH
Bachstr.10-12
D-32 257 Bünde
Deutschland

+49 (0) 5223 99408 0

www.baumatic.de

Italy

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

+3904 9920 2297

www.baumatic.it

Holland

Baumatic Benelux B.V.
Dukdalfweg 15d
1332 BH ALMERE
Nederland

+31(0)36 549 1553

www.baumatic.nl

