

# Návod k obsluze pro Váš přístroj Baumatic

**B501SS, B501BS, BOM7240SS**  
**60 cm multifunkční trouba z nerezové oceli**



**Baumatic®**

*You will be mine ...*

***POZNÁMKA: Tento návod s pokyny pro uživatele obsahuje důležité informace včetně bodů k bezpečnosti a instalaci, které vám umožní získat co nejvíce z vašeho zařízení. Uchovejte jej prosím na bezpečném místě, aby byl snadno přístupný pro budoucí použití jak pro Vás, tak i pro osoby, které nejsou seznámeny s provozem tohoto spotřebiče.***

## 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](http://www.baumatic.cz)**

Prosíme, abyste měli připravené po ruce následující údaje:

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

**Poznámka**

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

## Obsah

<b>Ochrana životního prostředí</b>	<b>1</b>
<b>Důležité bezpečnostní informace</b>	<b>4</b>
<b>Specifikace</b>	<b>7</b>
Rozměry výrobku	7
Rozměry otvoru	7
Specifikace	7
Standardní příslušenství	7
Ochlazovací ventilátor	8
Podrobnosti k elektrickému připojení	8
<b>Ovládací panel</b>	<b>9</b>
Displej programovacího zařízení/časovače trouby	9
<b>Nastavení a používání programovacího zařízení/časovače trouby</b>	<b>9</b>
Volba ručního režimu	9
Nastavení denní doby	10
Časovač trouby	10
Nastavení funkce hlídače minut	10
Nastavení funkce trvání	10
Nastavení funkce ukončení pečení	11
Nastavení funkce doby začátku a ukončení	12
<b>Volba funkce a teploty pečení</b>	<b>13</b>
Volba ručního režimu	13
Volba funkce trouby	13
Váš spotřebič má k dispozici sedm funkcí pečení	13
Ovládací tlačítko termostatu	14
Provozní kontrolka trouby	14
Předpisy pro pečení	14
Příslušenství	16
<b>Čištění a údržba</b>	<b>16</b>
Snímatelné obložení stropu dutiny trouby	17
Výměna žárovky trouby	17
<b>Instalace</b>	<b>18</b>
Připojení do elektrické sítě	18
Instalace trouby do kuchyňské linky	19
Umístění spotřebiče	19
Požadavky na větrání	19
<b>Můj spotřebič nepracuje správně</b>	<b>20</b>
<b>Tabulky pečení pro troubu B501</b>	<b>23</b>
Jak péct	23
Tabulky pečení	24

## Důležité bezpečnostní informace



Pro Baumatic je nejdůležitější Vaše bezpečnost. Rozhodně si tuto příručku přečtete **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 zkonstruován pro použití v domácnosti a je možno jej zabudovat do standardní kuchyňské linky nebo domácí jednotky.
- **Důležité**  
Nábytek umístěný v blízkosti zařízení a veškeré materiály použité při instalaci **musí** být schopny vydržet během používání minimálně zvýšení teploty na 85°C nad teplotu prostředí v místnosti, kde je trouba instalována.
- Materiály a použitá lepidla musí odolávat vyšším teplotám, odpovídajícím normě ČSN – EN60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedené normě se mohou zdeformovat nebo odlepit. V případě nedodržení tohoto upozornění Baumatic nenesse jakoukoli odpovědnost za způsobené škody.
- Určité typy kuchyňského nábytku z vinylu či laminátu jsou zvláště náchylné k poškození teplem nebo ke změnám barvy při teplotách nižších než jsou výše uvedené hodnoty.
- Za poškození způsobená spotřebičem instalovaným v rozporu s tímto teplotním limitem nebo umístěním okolního nábytku do vzdálenosti menší než 4 mm od spotřebiče **odpovídá vlastník spotřebiče**.
- Použití tohoto spotřebiče k jakémukoli jinému účelu či v jakémkoli jiném prostředí bez výslovného souhlasu firmy Baumatic ruší platnost veškerých nároků na záruku.
- U Vašeho nového spotřebiče je záruka na elektrické a mechanické vady s několika výjimkami stanovenými v Záručních podmínkách Baumatic. Výše uvedené nemá vliv na Vaše zákonná práva.
- **Opravy smí provádět pouze servisní technici firmy Baumatic, nebo pracovník jejího autorizovaného servisu.**

### Varování a bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič je v souladu s platnou evropskou legislativou v oblasti bezpečnosti. Baumatic zdůrazňuje, že tato

skutečnost nevylučuje fakt, že povrch spotřebiče se **během provozu zahřívá a zůstává horký i po ukončení provozu.**

### **Bezpečnost dětí**

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

### **Obecná bezpečnost**

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

### **Čištění**

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

### **Instalace**



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

- Baumatic odmítá nést odpovědnost za újmu na zdraví osob či majetkové škody způsobené

nesprávným používáním nebo instalací tohoto spotřebiče.

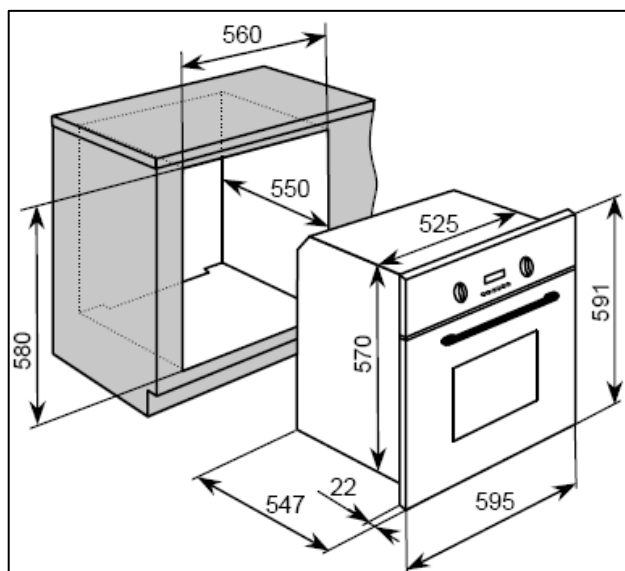
- Při používání spotřebiče vzniká teplo, pára a vlhkost. Dbejte proto zvýšené opatrnosti a zajistěte dostatečné větrání místnosti. Používání spotřebiče po delší dobu může vyžadovat dodatečné odvětrávání.
- Máte-li pochybnosti o potřebném rozsahu odvětrávání, obraťte se na kvalifikovaného technika, který spotřebič instaloval.

### **Prohlášení o shodě**

- Co se týče částí spotřebiče přicházejících do kontaktu s potravinami, vyhovuje tento spotřebič požadavkům evropské směrnice 89/109, resp. vyhlášení č. 108 z 25/01/92 v rámci italské legislativy.
- **CE:** Spotřebič je v souladu s evropskými směrnicemi 89/336/EEC, 93/68/EEC, 73/23/EEC a pozdějšími úpravami a směrnicí „RoHS“ 2002/95/CE.\*
- Výrobce prohlašuje, že trouba byla vyrobena za použití povolených materiálů a vyžaduje, aby spotřebič byl instalován v souladu s platnými normami. Tento spotřebič je určen pouze k používání v domácnosti, a to zkušenou osobou.
- \* Směrnice RoHS znamená "omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních". Tato směrnice zakazuje uvádět na trh v rámci EU nové elektrické a elektronické výrobky obsahující olovo, kadmium, rtuť, šestimocný chróm a samozhášivé přísady polybromovaný bifenyl (PBB) a polybromovaný difenyléter (PBDE).



## Specifikace



### Rozměry výrobku

Výška: 591 mm  
Šířka: 595 mm  
Hloubka: 547 mm

### Rozměry otvoru

Výška: 580 mm  
Šířka: 560 mm  
Hloubka: 550 mm

### Specifikace výrobku

- 7 funkcí
- Třída energetické účinnosti: A
- Kapacita trouby: 57 litrů
- Plně programovatelný časovač s displejem (LED)
- Termostaticky ovládaný gril
- Ochlazovací ventilátor
- Vyjímatelná dvířka s trojitým sklem
- Povrchová úprava proti otiskům prstů

### Standardní příslušenství

- Vyjímatelný kryt grilu (pouze B501SS, B501BS)
- Vyjímatelné boční mřížky
- 2 x Bezpečnostní mřížka (model BOM7240SS pouze 1x)
- Pečící rošt
- Smaltovaný odkapávací plech s držákem
- Teleskopické výsuvy – 2 úrovně (pouze B501BS)

## **Ochlazovací ventilátor**

Uvnitř tohoto spotřebiče je namontován tangenciální chladicí ventilátor, který zajišťuje stabilní teplotu uvnitř trouby a snižuje teplotu vnějšího povrchu. Po použití trouby bude chladicí ventilátor ještě nějakou dobu v provozu, dokud trouba dostatečně nevychladne.

## **Podrobnosti k elektrickému připojení**

**Jmenovité napětí:** 230 V 50 Hz

**Doporučená prodová pojistka:** 16 A

**Příkon elektrické energie:** 2400W

**Napájecí vedení elektrické sítě:** 3 x 1.5mm<sup>2</sup>

**Žárovka v troubě:** 25 W/300°C pigma  
žárovka šroubového typu

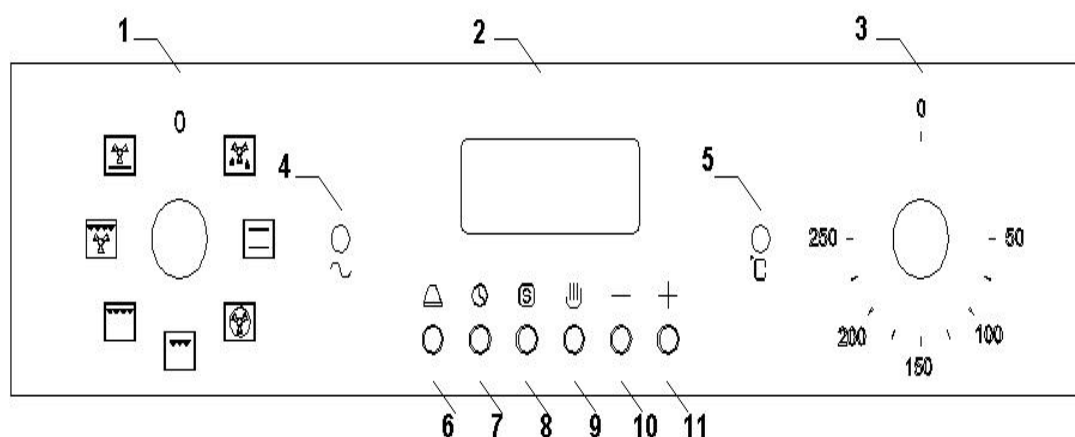
Pro budoucí použití si prosím poznamenejte následující informace, které najdete na informačním štítku a datum prodeje, který je uveden na Vašem účtu/faktuře:

**Model** .....

**Výrobní číslo** .....

**Datum prodeje** .....

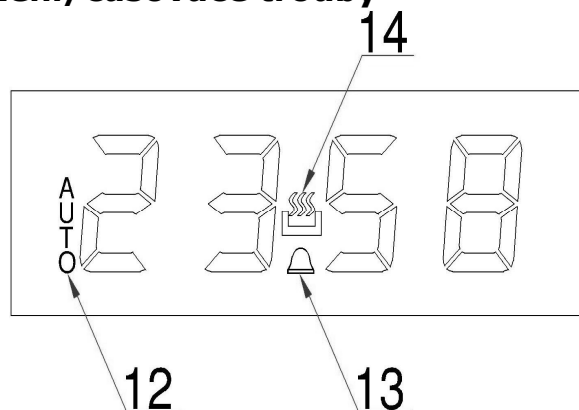
## Ovládací panel



1. Volič funkcí trouby
2. Programovací zařízení/časovač trouby
3. Ovládací tlačítko termostatu
4. Kontrolka zapnutí
5. Provozní kontrolka trouby
6. Tlačítko časovače „hlídání minut“
7. Tlačítko časovače „trvání“
8. Tlačítko časovače „ukončení pečení“
9. Tlačítko časovače „ruční ovládání“
10. Tlačítko časovače „minus“
11. Tlačítko časovače „plus“

### Displej programovacího zařízení/časovače trouby

12. Symbol funkce „auto“
13. Symbol „hlídače minut“
14. Symbol „ručního ovládání“



## Nastavení a používání programovacího zařízení/časovače trouby

### Volba ručního režimu

Po prvním připojení spotřebiče k napájení ze sítě se rozblíkají čísla na displeji časovače. Než budete moci zvolit funkci pečení nebo nastavit teplotu, musíte přepnout spotřebič do režimu „ručního ovládání“.

- Pro zvolení ručního režimu stiskněte tlačítko „ručního

ovládání“ **(9)** na ovládacím panelu.

### **Nastavení denní doby**

*Po přepnutí trouby do ručního režimu byste měli nastavit i denní dobu.*

- Po stisknutí tlačítka „ručního ovládání“ **(9)** nastavte denní dobu na displeji pomocí tlačítek „minus“ **(10)** a „plus“ **(11)**. Po nastavení správného času na displeji pusťte tlačítka „minus“ a „plus“. Po několika sekundách se čas na displeji ustálí a vy můžete začít používat troubu.

### **Časovač trouby**

- U funkce rozmrazování je možno použít pouze hlídač minut. Ve funkci rozmrazování nefunguje žádný jiný režim časovače.

### **Nastavení funkce hlídače minut**

*Hlídač minut můžete nastavit kdykoli, bez ohledu na to, zda byla zvolena jakákoli jiná funkce trouby. Pomocí hlídače minut můžete nastavit určité období, a po jeho uplynutí zazní alarm.*

- Stiskněte tlačítka „hlídače minut“ **(6)** a na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Nastavte časové období, které chcete, aby hlídač minut odpočítával, pomocí tlačítek „minus“ **(10)** a „plus“ **(11)**.
- Až se displej dostane k vašemu požadovanému času odpočítávání, pusťte tlačítka „minus“ a „plus“. Na displeji časovače se zobrazí symbol hlídače minut **(13)**.
- Po nastavení doby odpočítávání může být čas pomocí tlačítek „minus“ nebo „plus“ zkrácen nebo prodloužen.
- Až uplyne doba odpočítávání, zazní alarm. Alarm je možno vypnout stisknutím tlačítka „hlídače minut“.
- **Důležité**  
Po vypnutí alarmu bude trouba dále hřát. Pokud jste ukončili pečení, musíte otočit volič funkcí trouby a ovládač termostatu na 0.

### **Nastavení funkce trvání**

*Tato funkce vám umožní nastavit dobu odpočítávání podobně jako funkci hlídače minut. Trouba však již po uplynutí doby odpočítávání nebude hřát.*

- Nastavte ovládacím knoflíkem termostatu **(3)** požadovanou teplotu. Na displeji se zobrazí symbol ručního režimu **(14)**.
- K volbě požadovaného způsobu pečení používejte přepínač funkcí trouby **(1)**.
- Poté můžete nastavit požadované trvání doby pečení.

- Stiskněte tlačítko „trvání“ **(7)** a na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Nastavte časové období, které chcete, aby funkce trvání odpočítávala, pomocí tlačítek „minus“ **(10)** a „plus“ **(11)**.
- Až se displej dostane k vašemu požadovanému času odpočítávání, pusťte tlačítka „minus“ a „plus“. Odpočítávání začne ihned a na displeji časovače se zobrazí slovo AUTO.
- Po nastavení doby odpočítávání může být čas pomocí tlačítek „minus“ nebo „plus“ zkrácen nebo prodloužen.
- Až uplyne doba odpočítávání, zazní alarm a trouba se vypne. Slovo AUTO začne blikat a symbol zahřívání zmizí. Alarm je možno vypnout stisknutím tlačítka „trvání“.
- Po použití funkce trvání musíte troubu vrátit do ručního režimu. Za tím účelem stiskněte tlačítko „ručního ovládání“; slovo AUTO zmizí z displeje a místo něj se objeví symbol ručního ovládání.
- **Důležité**  
Pokud neotočíte ovládač termostatu a volič funkcí trouby na 0, bude spotřebič pokračovat v provozu, jakmile stisknete tlačítko „ručního ovládání“.

### **Nastavení funkce ukončení pečení**

*Tato funkce je podobná jako funkce trvání, ale místo volby časového období, po němž si přejete vypnutí trouby, volíte denní dobu, ve kterou si přejete vypnutí trouby.*

- Nastavte ovládacím knoflíkem termostatu **(3)** požadovanou teplotu. Na displeji se zobrazí symbol ručního režimu **(14)**.
- K volbě požadovaného způsobu pečení používejte přepínač funkcí trouby **(1)**.
- Stiskněte tlačítko „trvání“ **(8)** a na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Nastavte denní dobu, kdy chcete, aby trouba přestala péct, pomocí tlačítek „minus“ **(10)** a „plus“ **(11)**. Časovač vypočítá, jak dlouho bude pečení trvat, na základě denní doby, kterou jste zvolili, a zobrazí údaj na displeji.
- Až se displej dostane k denní době, kdy chcete, aby trouba přestala péct, pusťte tlačítka „minus“ a „plus“. Odpočítávání začne ihned a na displeji časovače se zobrazí slovo AUTO.
- Po nastavení času je možno jej upravit pomocí tlačítek „minus“ a „plus“.
- Až denní doba dosáhne konce doby pečení, kterou jste

nastavili, trouba se vypne a zazní alarm. Slovo AUTO začne blikat a symbol zahřívání zmizí. Alarm je možno vypnout stisknutím tlačítka „konec pečení“.

- Po použití funkce konce pečení musíte troubu vrátit do ručního režimu. Za tím účelem stiskněte tlačítka „ručního ovládání“; slovo AUTO zmizí z displeje a místo něj se objeví symbol ručního ovládání.
- **Důležité**  
Pokud neotočíte ovládač termostatu a volič funkcí trouby na 0, bude spotřebič pokračovat v provozu, jakmile stisknete tlačítka „ručního ovládání“.

### **Nastavení funkce doby začátku a ukončení**

*Tato funkce vám umožní nastavit dobu v budoucnosti, kdy se má trouba zapnout, a dobu, kdy se má vypnout.*

- Nastavte ovládacím knoflíkem termostatu **(3)** požadovanou teplotu. Na displeji se zobrazí symbol ručního režimu **(14)**.
- K volbě požadovaného způsobu pečení použijte přepínač funkcí trouby **(1)**.
- Stiskněte tlačítka „trvání“ **(7)** a na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Nastavte časové období, po které chcete, aby probíhalo pečení, pomocí tlačítek „minus“ **(10)** a „plus“ **(11)**. Na displeji časovače se zobrazí slovo AUTO.
- **Ihned** stiskněte tlačítka „konec pečení“ **(8)** a na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Nastavte denní dobu, kdy chcete, aby se trouba vypnula, pomocí tlačítek „minus“ a „plus“.
- Trouba vypočítá, kdy se má zapnout tak, aby se vaše jídlo peklo po vámi zvolené období. Sama se automaticky zapne, až dospěje k denní době, kterou vypočítala.
- Až denní doba dosáhne konce doby pečení, kterou jste nastavili, trouba se vypne a zazní alarm. Slovo AUTO začne blikat a symbol zahřívání zmizí. Alarm je možno vypnout stisknutím tlačítka „konec pečení“ nebo „trvání“.
- Po použití funkce začátku a konce pečení musíte troubu vrátit do ručního režimu. Za tím účelem stiskněte tlačítka „ručního ovládání“; slovo AUTO zmizí z displeje a místo něj se objeví symbol ručního ovládání.
- **Důležité**  
Pokud neotočíte ovládač termostatu a volič funkcí trouby na 0, bude spotřebič pokračovat v provozu, jakmile stisknete tlačítka „ručního ovládání“.

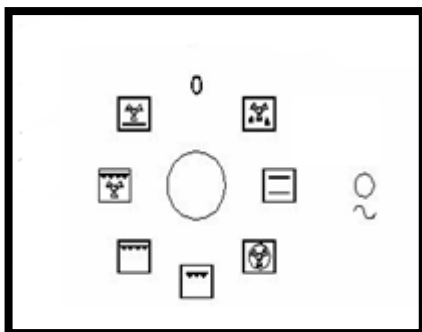
## Volba funkce a teploty pečení

### Volba ručního režimu

Po prvním připojení spotřebiče k napájení ze sítě se rozblíkají čísla na displeji časovače. Než budete moci zvolit funkci pečení nebo nastavit teplotu, musíte přepnout spotřebič do režimu „ručního ovládání“.

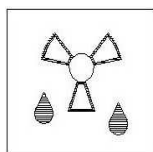
- Pro zvolení ručního režimu stiskněte tlačítko „ručního ovládání“ (9) na ovládacím panelu.

### Volba funkce trouby



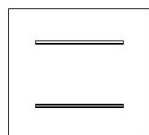
K volbě konkrétního způsobu pečení použijte přepínač funkcí trouby. Spotřebič bude využívat různé články uvnitř trouby v závislosti na zvolené funkci. Když je zvolena některá z funkcí, rozsvítí se kontrolka zapnutí.

### Váš spotřebič má k dispozici sedm funkcí pečení



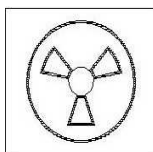
#### Rozmrazování

Ventilátor běží bez tepla, aby byla zkrácena doba rozmrazování zmrazených pokrmů. Doba potřebná k rozmrazení potraviny závisí na teplotě v místnosti, množství a typu potraviny. Vždy si přečtěte pokyny k rozmrazování na obalu potraviny.



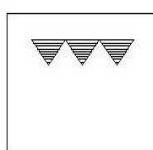
#### Konvenční trouba (horní a dolní článek)

Tento způsob zajišťuje tradiční pečení, při němž teplo vychází z horního i spodního článku. Tato funkce je vhodná pro pečení a opékání pouze na jedné polici.



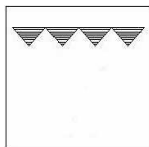
#### Horkovzdušná funkce

Tento způsob pečení využívá oběhový článek a teplo je při něm rozháněno ventilátorem. Trouba s ventilátorem umožňuje současně pečení na různých policích, nebrání přenosu vůní a chuti z jednoho jídla na jiné, doporučujeme proto připravovat najednou jídla stejného druhu. Pro horkovzdušné pečení používejte na to určené pečicí plechy s otvory po stranách.



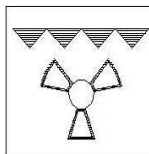
#### Poloviční gril

Tento způsob pečení využívá pouze vnitřní část horního článku, který zaměřuje teplo směrem dolů na potraviny. Tato funkce je vhodná pro grilování malých porcí šunky, toastů, masa atd.



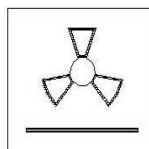
### Hlavní gril

Tento způsob pečení využívá vnitřní a vnější část horního článku, který zaměřuje teplo směrem dolů na potraviny. Tato funkce je vhodná pro grilování středních nebo velkých porcí uzenin, šunky, steaků, ryb atd.



### Ventilátor a gril

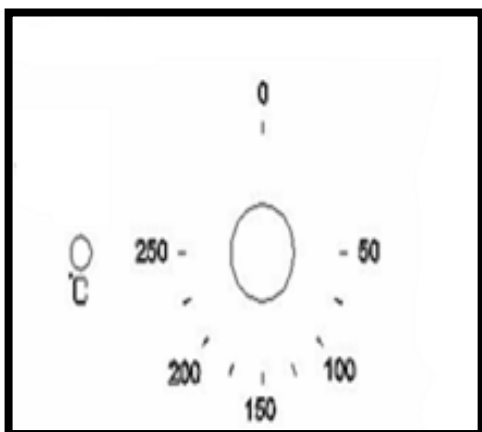
Tento způsob pečení využívá horní článek ve spojení s ventilátorem, který napomáhá zajištění rychlého oběhu tepla. Tato funkce je vhodná, pokud požadujeme rychlé zhnědnutí a „uzavření“ štáv v potravine, např. u steaků, hamburgerů, některých druhů zeleniny apod.



### Ventilátor a spodní článek

Tento způsob pečení využívá spodní článek ve spojení s ventilátorem, který napomáhá oběhu tepla. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a konzervaci sklenic.

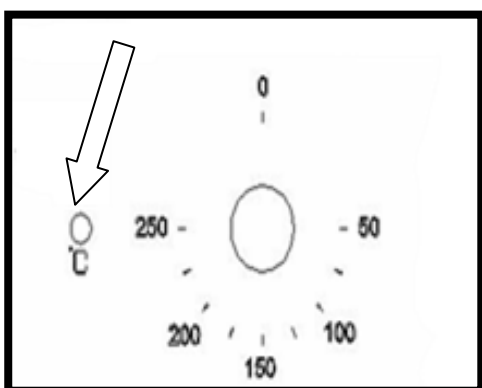
## Ovládací tlačítko termostatu



Teplotu je možno regulovat v rozsahu 50-250°C.

**Otočte ovládací knoflík ve směru hodinových ručiček.**

## Provozní kontrolka trouby



Tato kontrolka se rozsvítí na znamení toho, že jsou zahřívací články trouby v provozu. Kontrolka zhasne po dosažení teploty nastavené na ovládací termostatu. Během doby pečení se průběžně zapíná a vypíná.

**Nedávejte potraviny do trouby, dokud není dosažena správná teplota pečení.**

## Předpisy pro pečení

- Teplotu a dobu pečení najdete na obalech potravin. Až budete dobře obeznámeni s výkonem svého spotřebiče, můžete teploty i doby upravovat tak, aby Vám co nejlépe vyhovovaly.
- Pokud používáte funkci trouby s ventilátorem, dodržujte informace uvedené na obalu potravin pro tento konkrétní

způsob pečení.

- Troubu předejte a nedávejte do ní potraviny, dokud provozní kontrolka nezhasne.
- **Důležité**  
Troubu předejte, pokud pečete, bez ohledu na to, zda používáte funkci konvenční trouby nebo trouby s ventilátorem.
- Pokud nejsou na obalu potravin uvedeny specifické pokyny pro pečení v režimu trouby s ventilátorem, můžete obecně zredukovat dobu pečení a teplotu o 10% oproti informacím uvedeným pro konvenční přípravu jídla v troubě.
- Zmrazené potraviny musí být před pečením důkladně rozmrazené, pokud pokyny na obalu neupozorňují, že můžete „péct zmrazenou potravinu“.
- Před zahájením pečení zkontrolujte, že je z trouby vyjmuto veškeré příslušenství, které není zapotřebí.
- Plechy na pečení umístěte doprostřed trouby a nechte mezi nimi mezery, aby mohl obíhat vzduch.
- Co nejméně otevírejte dveře trouby během provozu.
- Osvětlení trouby zůstane během pečení rozsvícené.

## **Varování**

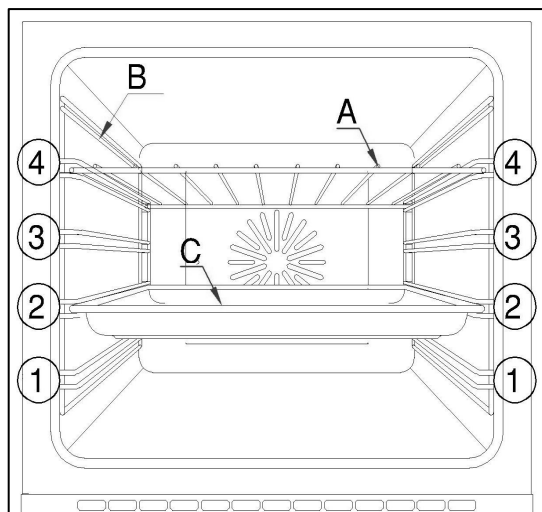
- Při používání funkcí grilu musí být dveře trouby zavřené.
- Nezakrývejte grilovací pánev pod grilem alobalem ani nepoužívejte pod grilem ohříváné předměty zabalené v alobalu. Vysoká odraznost alobalu by mohla poškodit článek grilu.
- Také nikdy nevystýlejte dno trouby alobalem.
- Během přípravy jídla nikdy nedávejte pánve nebo hrnce přímo na dno trouby. Vždy je umístějte na příslušné police.
- Zahřívací článek grilu a jiné vnitřní komponenty trouby se během provozu velice zahřejí; dejte pozor, abyste se jich omylem nedotkli při manipulaci s grilovanou potravinou.
- **Důležité**  
Dveře trouby otevírejte opatrně, abyste se vyhnuli kontaktu s horkými částmi trouby a párou.
- Držadlo odkapávacího plechu používejte pouze pro vkládání odkapávacího podnosu a **nikoli** pro jeho vyjímání z trouby. Při

vyjímání odkapávacího plechu **vždy** používejte kuchařskou rukavici.

- Držadlo odkapávacího plechu nenechávejte na místě, když je spotřebič zapnutý.
- **Pozor**  
Přístupné díly se mohou během používání velmi zahřát. Proto během provozu trouby zabraňte v přístupu malým dětem.

### Příslušenství

Trouba je dodávána s tímto příslušenstvím:



- 2 bezpečnostní police grilu **(A)**
- Snímatelné postranní police, které umožňují pečení na čtyřech různých úrovních **(B)**
- 1 odkapávací plech **(C)**
- 1 držák na odkapávací plech

Čísla 1-4 označují různé polohy polic, které můžete v troubě použít.

## Čištění a údržba



**Čištění musí být prováděno, když je trouba studená.**

**Než zahájíte jakékoli čištění, odpojte spotřebič od napájení ze sítě.**

- Troubu důkladně vyčistěte před prvním uvedením do provozu a po každém použití. Tím zabráníte připékání zbytků potravin uvnitř trouby. Když se zbytky několikrát připečou, mnohem hůře se odstraňují.
- **Nikdy** nečistěte povrchy trouby párou.
- Uvnitř čistěte troubu pouze teplou mýdlovou vodou, buď pomocí houbičky, nebo měkkého hadříku. Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky.
- Případné skvrny, které by se objevily na dně trouby, vznikly z rozstříknutých nebo rozlitých potravin; k tomuto rozstříkávání dochází během procesu pečení. Většinou

vznikají, když jsou potraviny připravovány při nadměrně vysoké teplotě nebo umístěny do příliš malých nádob.

- Volte teplotu a funkci pečení vhodnou pro připravované potraviny. Také zajistěte, aby byly potraviny umístovány do dostatečně velkých nádob, a tam, kde je to vhodné, používejte odkapávací plech.
- Zvenčí čistěte troubu pouze teplou mýdlovou vodou, buď pomocí houbičky, nebo měkkého hadříku. Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky.
- Pokud chcete na spotřebič použít jakýkoli čistič trouby, musíte konzultovat výrobce čističe, zda je prostředek pro váš spotřebič vhodný.
- Na čištění skleněných dveří trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat povrch a v důsledku toho roztržít sklo.
- **Baumatic neopraví bezplatně žádné škody způsobené na spotřebiči čisticím produktem, a to ani v záruční době spotřebiče.**

### **Snímatelné obložení stropu dutiny trouby**

- Spotřebič je dodáván s obložением stropu dutiny trouby, který by měl být nasunut přes grilovací článek.
- Po ukončení pečení obložení sejměte a důkladně očistěte po každém použití spotřebiče.
- Nedovolte, aby se na obložení stropu trouby nahromadily nánosy tuku, protože mohou představovat nebezpečí požáru.

### **Výměna žárovky trouby**



**Důležité**  
**Než začnete s vyjímáním nebo výměnou žárovky trouby, ujistěte se, že je trouba vypnutá od elektrické sítě.**

- Odšroubujte kryt žárovky proti směru hodinových ručiček.
- Vyšroubujte žárovku proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji z objímky.
- Vyměňte žárovku.
- **Nepoužívejte** žádný jiný typ žárovky.
- Našroubujte kryt žárovky zpět na místo a potom opět zapněte spotřebič do elektrické sítě.

**Žárovka je spotřební materiál, nevztahuje se na ni záruka.**

## Instalace



**Instalaci musí provést osoba s adekvátní kvalifikací v souladu s aktuálními verzemi následujících předpisů.**

### Připojení do elektrické sítě

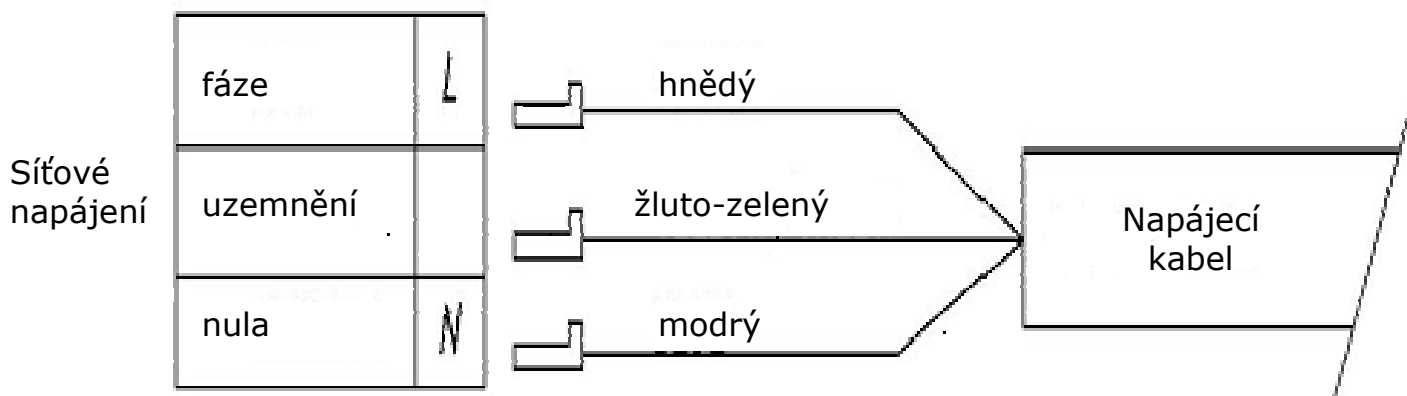
- Příslušné předpisy a Bezpečnostní normy nebo jejich Evropské normy, které je nahrazují.
- Stavebními předpisy.
- Předpisy pro elektrické instalace.
- Předpisy o elektrické energii při práci.

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

### Varování

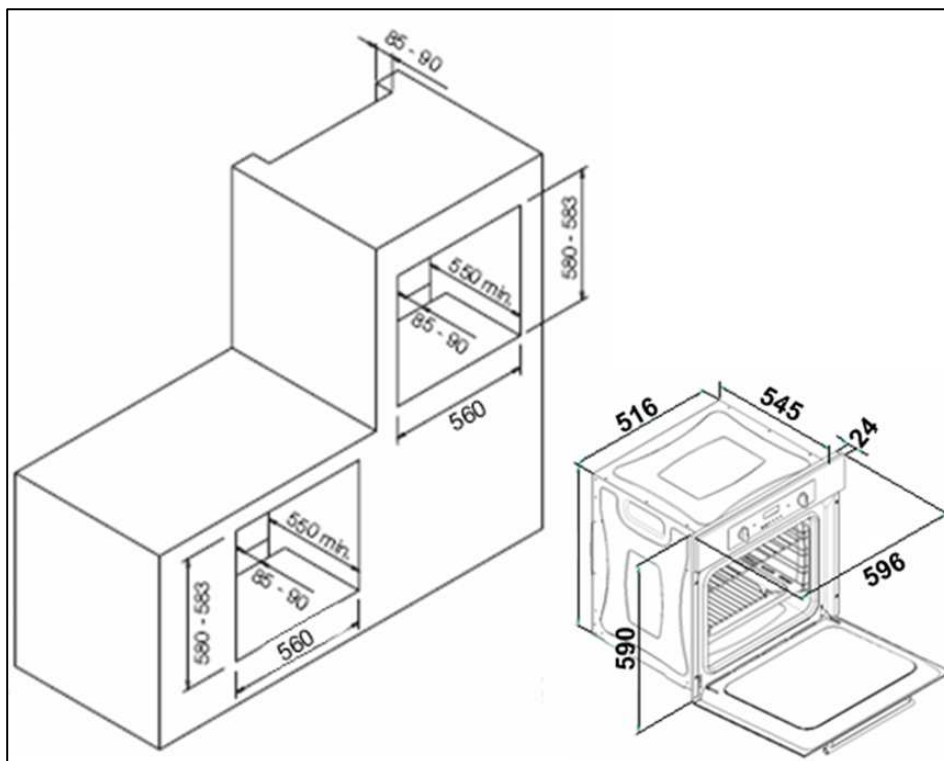
**Tento spotřebič musí být uzemněn.**

- Tento spotřebič by měl být zapojen do dvoupólové přípojky s pojistkou 16 A a vypínačem s 3 mm vzdáleností mezi kontakty, umístěné na snadno dostupném místě v blízkosti spotřebiče. Přípojka musí být přístupná, i když je spotřebič zabudován v nábytku.
- Jestliže musíte přívodní kabel vyměnit, zemnicí (žluto-zelený) vodič musí být vždy o 10 mm delší než síťové vodiče.
- Je nutné dbát na to, aby teplota přívodního kabelu nepřesáhla 50°C.



- V případě poškození je nutné přívodní kabel vyměnit a nahradit vhodným kabelem, který lze získat od oddělení náhradních dílů Baumatic.

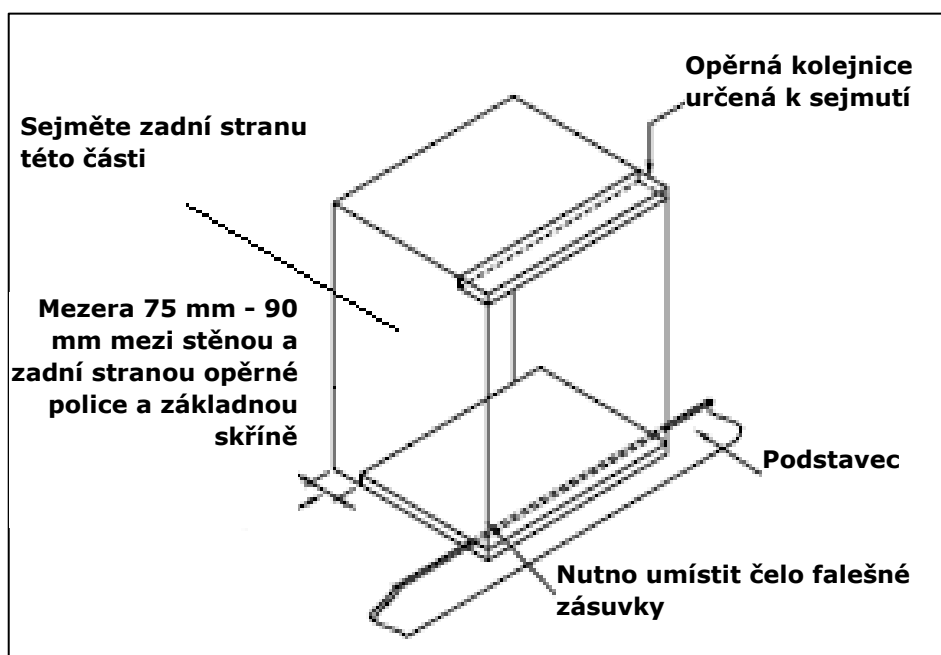
## Instalace trouby do kuchyňské linky



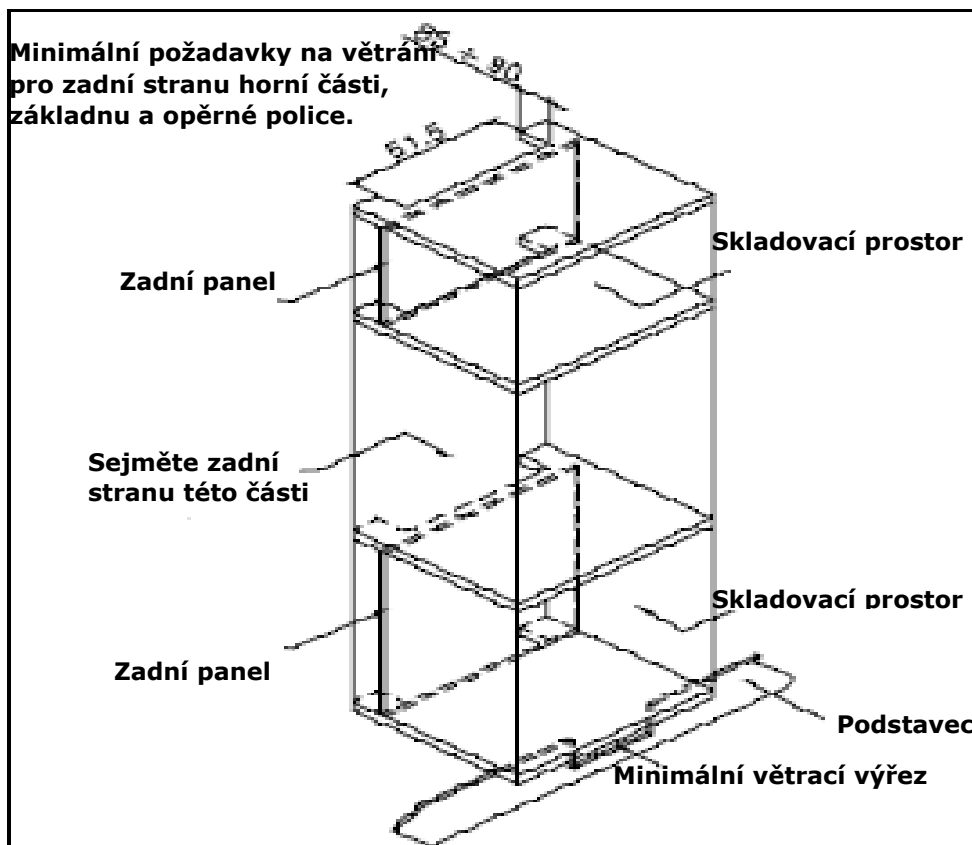
### Umístění spotřebiče

- Zkontrolujte, že otvor, do kterého budete instalovat troubu, má velikost uvedenou výše v diagramu.
- Troubu je třeba namontovat do speciálního pláště s větracími výřezy uvedenými v „Požadavcích na větrání“.
- Zkontrolujte, že byl odstraněn zadní panel pláště linky.

### Požadavky na větrání

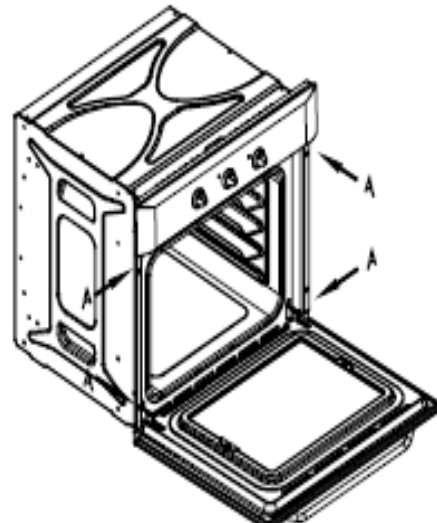


Na obrázku jsou znázorněny požadavky na větrání a výřez pro instalaci spotřebiče do standardní kuchyňské linky.



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

- Zkontrolujte, zda je trouba bezpečně namontována do pláště. Upevnění trouby do pláště proveďte pomocí čtyř šroubů. Ty je třeba našroubovat skrz skříň trouby do jednotky pláště.



## **Můj spotřebič nepracuje správně**

### **Trouba se nezahřívá**

- Zkontrolujte, zda je trouba v manuálním režimu.
- Zkontrolujte, zda jste nastavili funkci a teplotu pečení.
- Zkontrolujte, zda jste postupovali dle pokynů pro nastavení denního času a uvedení spotřebiče do ručního provozního režimu.

### **Vypadá to, že do trouby a grilu nejde proud**

- Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen do sítě.
- Zkontrolujte provozuschopnost hlavních pojistek.

### **Funkce gril funguje, ale hlavní trouba ne**

- Zkontrolujte, zda jste nastavili správnou funkci.

### **Gril a horní těleso trouby nefungují, nebo během provozu vynechává na dlouhou dobu.**

- Nechte troubu asi 2 hodiny vychladnout. Jakmile zchladne, vyzkoušejte, zda spotřebič opět funguje správně.

### **Jídlo není rovnoměrně propečené**

- Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a správnou funkci pečení pro pokrm, který chcete připravovat. Možná bude třeba pro zlepšení výsledku pečení upravit teplotu o plus/mínus 10°C.

### **Jídlo není rovnoměrně propečené**

- Zkontrolujte, zda trouba byla správně instalována a je vyvážená.
- Zkontrolujte, zda jsou používány správné teploty a úrovně polic v troubě.

### **Osvětlení trouby nefunguje**

- Viz strana 17-18 a pokyny pro "Výměnu žárovky trouby".

### **V troubě dochází ke kondenzaci**

- Pára a kondenzace jsou přirozenými vedlejšími produkty pečení všech pokrmů s vyšším obsahem vody, např. zmrazených výrobků, kuřat apod.
- Kondenzace se může vyskytovat uvnitř trouby, ale také mezi skly dveří. Neznamená to však automaticky, že trouba nefunguje správně.
- Po upečení a vypnutí trouby nenechávejte pokrmy vychladnout v troubě.
- Je-li to vhodné, používejte při pečení zakrytou nádobu, abyste snížili množství vznikající kondenzace.



#### **Důležité**

**Jestliže se zdá, že Váš spotřebič nefunguje správně, odpojte ho ze sítě a kontaktujte servisní oddělení firmy Baumatic na telefonním čísle 800 185 263.**

**Nepokoušejte se sami přístroj opravit.**

Mějte na vědomí, že pokud je technik požádán o zásah v záruční

lhůtě a zjistí, že problém nevznikl ze strany spotřebiče, může Vám být naúčtován jeho výjezd.

**Spotřebič musí být přístupný tak, aby technik mohl provést náležitou opravu. Jestliže se technik obává poškození spotřebiče nebo Vaší kuchyně z důvodu způsobu instalace spotřebiče, opravu neprovede.**

**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 jakákoli jiná instalace než podle specifikace firmy Baumatic .**

Detailní informace o Záručních podmínkách najdete na webových stránkách společnosti Baumatic [www.baumatic.cz](http://www.baumatic.cz) – [www.baumatic.com](http://www.baumatic.com) nebo se obraťte na svého prodejce.

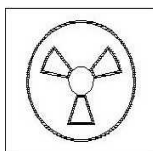
## Tabulky pečení



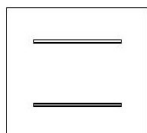
### Jak péct

**Doporučujeme Vám, abyste před zahájením pečení troubu 10-15 minut předehřivali pomocí "funkce ventilátoru" až na 200°C.**

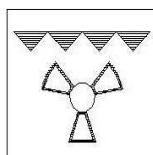
**To vám umožní zkrátit dobu pečení, snížit spotřebu energie a získat lepší výsledky pečení.**



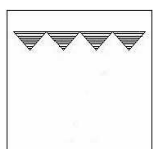
Tento způsob pečení využívá oběhový článek a teplo je při něm rozháněno ventilátorem. Tím je zajištěn rychlejší a ekonomičtější proces pečení. Trouba s ventilátorem umožňuje současné pečení pokrmů na různých policích, při němž nedochází k přenosu pachů a chutí z jednoho jídla na druhé.



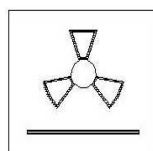
Tento způsob zajišťuje tradiční pečení, při němž teplo vychází z horního i spodního článku. Tato funkce je vhodná pro pečení a opékání pouze na jedné polici.



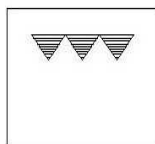
Tento způsob pečení využívá horní článek ve spojení s ventilátorem, který napomáhá zajištění rychlého oběhu tepla. Tato funkce je vhodná, pokud požadujeme rychlé zhnědnutí a „uzavření“ štáv v potravine, např. u steaků, hamburgerů, některých druhů zeleniny apod.



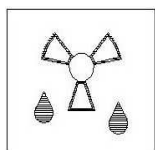
Tento způsob pečení využívá vnitřní a vnější část horního článku, který zaměřuje teplo směrem dolů na potraviny. Tato funkce je vhodná pro grilování středních nebo velkých porcí uzenin, šunky, steaků, ryb atd.



Tento způsob pečení využívá spodní článek ve spojení s ventilátorem, který napomáhá oběhu tepla. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a konzervaci.




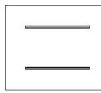
Tento způsob pečení využívá pouze vnitřní část horního článku, který zaměřuje teplo směrem dolů na potraviny. Tato funkce je vhodná pro grilování malých porcí šunky, toastů, masa atd.



Ventilátor běží bez tepla, aby byla zkrácena doba rozmrazování zmrazených pokrmů. Doba potřebná k rozmrazení pokrmu závisí na teplotě v místnosti, množství a typu pokrmu. Vždy si přečtete pokyny k rozmrazování na obalu potraviny.

**Teploty trouby a doby vaření slouží pouze pro orientaci. Možná budete muset teplotu a čas zvýšit nebo snížit až o 10%, aby odpovídaly vašim individuálním preferencím a požadavkům.**

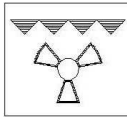
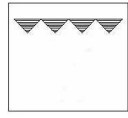
### Tabulky pečení

			Funkce trouby				Doba (min.)	
								
			Pečení s ventilátorem		Konvenční			
Potraviny	Hmotnost (kg)	Předeřívání (min.)	Úroveň plechu	Teplota (°C)	Úroveň plechu	Teplota (°C)		
<b>Teplo</b>								
Hovězí	1	15	2	200	2	220	40-50	
Vepřové	1	15	2	200	2	220	70-60	
Krocán	1.5	15	2	200	2	220	70-80	
Jehněčí	1.5	15	2	200	2	220	70-80	
Kuře	1.2	15	2	200	2	220	50-60	
Kachna	1.5	15	2	200	2	220	50-60	
Králík	1	15	2	200	2	220	40-50	
<b>Ryby</b>								
Svíčková	0.8	10	2(1&3)*	180	2(1 &3)*	200	20-30	
<b>Těstoviny</b>								
Lasagna	1	15	2	200	2	220	20-30	
Makaróny se sýrem	1	15	2	200	2	220	30-40	
<b>Pečivo &amp; pizza</b>								
Bílý chléb	0.5	10	2(1 &3)*	200	2	220	35-45	
Vícezrnný chléb	0.5	10	2(1 &3)*	200	2	220	20-30	
Pizza	0.5	15	2(1 &3)*	200	2	220	15-20	
<b>Sladkosti</b>								

Koláč s práškem do pečiva	0.7	10	2(1&3)*	100	2	200	25-35
Jablečný koláč	1	15	2(1 &3)*	180	2	200	30-40
Závin	1	15	2(1 &3)*	180	2	200	40-50
Ovoc. koláč	1.5	15	2(1 &3)*	130	2	200	35-45
Sušenky	0.7	15	1,2,4	180	2	200	25-35

(<sup>1</sup>) Troubu pokud možno přehřejte a nedávejte do ní potraviny, dokud provozní kontrolka nezhasne.

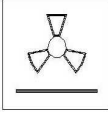
(\*} Pokud pečete na více než jedné úrovni, používejte uvedené úrovně polic.

			<b>Funkce trouby</b>					
								
			<b>Ventilátor a gril (**)</b>		<b>Hlavní gril (*)</b>			
Potraviny	Hmotnost (kg)	Přehřívání (min.)	Úroveň plechu	Teplota (°C)	Úroveň plechu	Teplota (°C)	Doba (min.)	
<b>Maso</b>								
Biftek	0.8	10	3	200	3	250	20-25	
Vepřový steak	0.8	10	3	200	3	250	25-30	
Kuře (rozkrájené)	1.2	10	3	200	3	250	40-15	
Uzeniny	0.8	10	3	200	4	250	15-20	
Hamburger	0.6	10	3	200	4	250	15-20	
Špízy	0.6	10	3	200	4	250	20-25	
<b>Ryby</b>								
Svíčková	0.5	10	3	200	3	250	15-20	
<b>Zelenina</b>								
Grilovaná zelenina	0.5	10	4	200	4	250	15-20	
Rajčata	0.5	10	4	200	4	250	20-25	
Brambory	0.6	10	3	200	3	250	25-30	
Kukuřice	1.2	10	3	200	3	250	20-25	
<b>Pečivo</b>								
Toastový chléb (plátky)	n°6.9	10	<i>i</i>	200	4	250	3-5	

Bílý chléb (plátky)	n°6.9	10	4	200	4	250	5-3
---------------------	-------	----	---	-----	---	-----	-----

(<sup>1</sup>) Troubu pokud možno předejte a nedávejte do ní potraviny, dokud provozní kontrolka nezhasne.

(\*\*) Při používání funkcí grilu potraviny obraťte v polovině doby přípravy.

			<b>Funkce trouby</b>			
						
			<b>Spodní článek + ventilátor</b>			
Potraviny	Hmotnost (kg)	Předehtřívání (min.) <sup>1</sup>	Úroveň plechu	Teplota (°c)	Doba (min.)	
<b>Těstoviny</b>						
Lasagne	1	15	2	200	40-45	
Těstoviny do trouby	1	15	2	200	45-50	
<b>Pečivo &amp; pizza</b>						
Bílý chléb	0.5	10	1	200	10-15	
Vícezrnny chléb	0.5	10	1	200	15-20	
Pizza	0.7	15	2	200	20-25	
<b>Sladkosti</b>						
Koláč s práškem do pečiva	1.5	15	1	180	35-40	
Ovocný a salátový koláč	1	15	1	180	40-45	
Sušenky	0.7	15	1,2,4	180	20-25	
Pečivo z odpalovaného těsta	0.7	15	1,2,4	180	20-25	

(<sup>1</sup>) troubu pokud možno předehtřívte a nedávejte do ní potraviny, dokud provozní kontrolka nezhasne.