Návod k obsluze ke spotřebiči značky Baumatic

68 litrová multifunkční trouba

P615SS | P616SS | P621SS | P625SS | P626SS | P631SS



Baumatic®

POZNÁMKA: Tato uživatelská příručka obsahuje důležité informace včetně informací o instalaci a bezpečnosti, díky kterým můžete naplno využívat vlastnosti tohoto spotřebiče. Uchovávejte jej prosím na bezpečném místě, aby byl snadno dostupný pro budoucí nahlédnutí; pro vás či jinou osobu, která s obsluhou přístroje není seznámena.

Datum: 13. 05. 2010

Obsah

Ochrana životního prostředí 3

Specifikace výrobku 4
Rozměry výrobku 4
P615SS 5
P616SS 5
P621SS 6
P625SS 6
P626SS 6
P631SS 7
Podrobnosti o příkonu 8
Ventilátor chlazení (všechny modely) 9
Ovládací panel 9
Displej programátoru / časovače trouby 9

Nastavení a používání programátoru / časovače trouby 10
Volba režimu manuálního provozu 10
Nastavení času 10
Před prvním použitím 10
Nastavení funkce zvukového signálu 10
Nastavení funkce trvání pečení (doba pečení) 11
Nastavení funkce konce pečení 11
Nastavení funkce počáteční a konečný čas 12
Nastavení zvukového signálu 12

Volba funkce a teploty pečení 13
Volba režimu manuálního provozu 13
Volba funkce trouby 13
Standardní funkce trouby P615SS a P616SS 13
Standardní funkce trouby P621SS, P625SS, P626SS a P631SS. 13
Dodatečné funkce trouby P625SS, P626SS a P631SS. 14
Ovládací knoflík termostatu ((P615SS, P616SS, P621SS*, P625SS a P626SS) 14
Knoflík ovládání termostatu (P631SS) 15
Provozní světlo trouby 15
Pokyny pro pečení 15
Upozornění 17

Čištění a údržba 17
Odnímatelná horní vložka trouby (všechny modely) 18
Výměna žárovky v troubě 18
Odmontování dvířek trouby za účelem vyčištění 18
Vyjmutí vnitřního skla dvířek trouby pro účely čištění 19

Instalace 21
Instalace trouby do kuchyňské skříňky 22
Umístění spotřebiče 22
Požadavky na větrání 22
Instalace trouby do skříňové jednotky 23
Můj spotřebič nefunguje správně 23
Důležité informace a závěrečná upozornění **25**

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

LIKVIDACE ODPADU

Roztřiďte odpad podle různých materiálů (kartón, polystyrén, atd.) a zlikvidujte jej podle místních předpisů (zákon č.185/2001 Sb. o odpadech §18 a 19 a vyhláška č.338/97 Sb. §16).
Spotřebič i jeho části předejte po skončení jejich životnosti do sběrných surovin (§ 16 a 17 vyhláška č. 338/97 Sb.).

Tento spotřebič je určen jenom pro použití v domácnosti.

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si vybral náš výrobek.
Prosíme, abyste si pozorně přečetl Návod na obsluhu, což Vám pomůže správně používat spotřebič. Prosíme, uschovejte si ho pro budoucí potřebu.

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

ZÁRUKA

Na Váš nový spotřebič poskytujeme 24 měsíční záruku.

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

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

Tato dokumentace bude od Vás požadována servisním technikem při záruční opravě.
Instalaci spotřebiče svěřte odborné firmě, organizaci k tomu oprávněné. V opačném případě Vaše právo na bezplatné odstranění závady zaniká.

POPRODEJNÍ SERVIS

Vysoká kvalita a vyspělá technologie našich spotřebičů zaručuje jejich bezchybný provoz.
Avšak dojde-li k závadě, pokuste se odstranit ji zkontrolováním, zda jste postupovali podle pokynů uvedených v tomto návodu.
V případě potřeby odborné technické pomoci prosíme, kontaktujte naše servisní středisko:

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

Prosíme, abyste měli připravené po ruce následující údaje:
- typ výrobku / model
- sériové číslo
- datum zakoupení spotřebiče

Specifikace výrobku

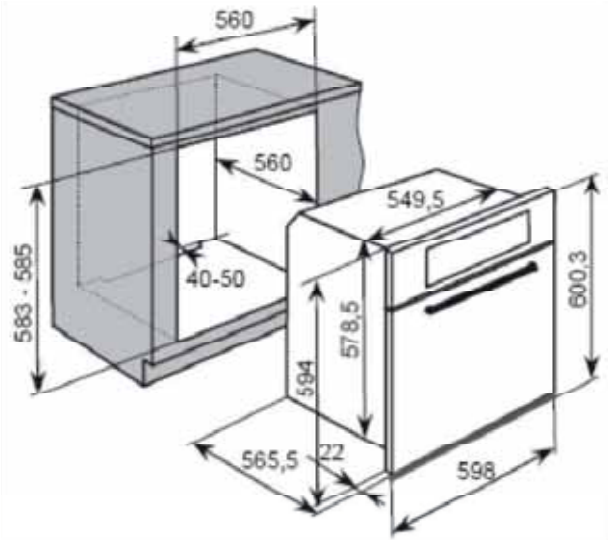
Všechny modely

Rozměry výrobku

Výška: 600,3 mm
Šířka: 598 mm
Hloubka: 565,5 mm

Rozměry otvoru

Výška: 583 – 585 mm
Šířka: 560 mm
Hloubka: 560 mm



P615SS

Specifikace produktu

Třída energetické účinnosti: **A**
5 funkcí trouby
Objem trouby (hrubý): 68 litrů
Objem trouby (čistý): 61 litrů
Úplný LED programátor
Ovládání tlačítkem / knoflíkem
Světlo v troubě
Povrchová úprava odolná proti otiskům prstů
Ochlazovací ventilátor
Termostatem ovládaný gril
Mechanicky řízený termostat
Odnímatelné dveře z dvojitého skla
Odnímatelná vnitřní skleněná dvířka

Standardní příslušenství

1x smaltovaný plechy na pečení
1 x bezpečnostní rošt
1 x hluboký plech na pečení
Vyjímatelné postranní mřížky
Vyjímatelná vložka v horní části trouby

Volitelné příslušenství

Pizza kámen BPS2
Teleskopické kolejničky TEL6KIT – 2 úrovně
Souprava samočisticích vložek SCL6KIT*

*Všimněte si prosím, že TEL6KIT a SCL6KIT nelze používat dohromady.

P616SS

Specifikace produktu

Třída energetické účinnosti: **A**
5 funkcí trouby
Objem trouby (hrubý): 68 litrů
Objem trouby (čistý): 61 litrů
Úplný LED programátor
Ovládání tlačítkem / knoflíkem
Povrchová úprava odolná proti otiskům prstů
Světlo v troubě
Ochlazovací ventilátor
Termostatem ovládaný gril
Mechanicky řízený termostat
Odnímatelné dveře z dvojitého skla
Odnímatelná vnitřní skleněná dvířka

Standardní příslušenství

Smaltovaný plech na pečení
1 x bezpečnostní rošty
1 x hluboký plech na pečení
Vyjímatelné postranní mřížky
Vyjímatelná vložka v horní části trouby
Jednoúrovňové teleskopické výsuvy

Volitelné příslušenství

Pizza kámen BPS2
Teleskopické kolejničky TEL6KIT – 2 úrovně
Souprava samočisticích vložek SCL6KIT*

*Všimněte si prosím, že TEL6KIT a SCL6KIT nelze používat dohromady.

P621SS

Specifikace produktu

Třída energetické účinnosti: **A**
7 funkcí trouby
Objem trouby (hrubý): 68 litrů
Objem trouby (čistý): 61 litrů
Úplný LED programátor
Světlo v troubě
Povrchová úprava odolná proti otiskům prstů
Termostatem ovládaný gril
Mechanicky řízený termostat
Ovládání tlačítkem / knoflíkem
Ochlazovací ventilátor
Odnímatelné dveře z dvojitého skla
Odnímatelná vnitřní skleněná dvířka

Standardní příslušenství

3 x smaltované plechy na odkapávání vybavené držadlem
2 x bezpečnostní rošty
1 x třínožka
Vyjímatelné postranní mřížky
Vyjímatelná vložka v horní části trouby
Jednoúrovňové teleskopické výsuvy

Volitelné příslušenství
Pizza kámen BPS2
Teleskopické kolejničky TEL6KIT – 2 úrovně
Souprava samočisticích vložek SCL6KIT*

*Všimněte si prosím, že TEL6KIT a SCL6KIT nelze používat dohromady.

P625SS

Specifikace produktu

Třída energetické účinnosti: **A**
9 funkcí trouby
Objem trouby (hrubý): 68 litrů
Objem trouby (čistý): 61 litrů
Úplný LED programátor
Povrchová úprava odolná proti otiskům prstů
Ovládání knoflíkem
Mechanicky řízený termostat
Ochlazovací ventilátor
Odnímatelná dvířka s trojitým sklem
Termostatem ovládaný gril

Standardní příslušenství

1x smaltovaný plechy na pečení
1 x Bezpečnostní rošt
Vyjímatelné postranní mřížky
Vyjímatelná vložka v horní části trouby

Volitelné příslušenství

Pizza kámen BPS2
Souprava samočisticích vložek SCL6KIT
Teleskopické kolejničky TEL6KIT – 2 úrovně*

*Všimněte si prosím, že TEL6KIT a SCL6KIT nelze používat dohromady.

P626SS

Specifikace produktu

Třída energetické účinnosti: **A**
9 funkcí trouby
Objem trouby (hrubý): 68 litrů
Objem trouby (čistý): 61 litrů
Úplný LED programátor
Povrchová úprava odolná proti otiskům prstů
Ovládání tlačítkem / knoflíkem
Mechanicky řízený termostat
Odnímatelné dveře z dvojitého skla
Ochlazovací ventilátor
Odnímatelná vnitřní skleněná dvířka
Termostatem ovládaný gril

Standardní příslušenství

1 x smaltovaný plech na pečení s držadlem
2 x bezpečnostní rošty
1 x třínožka
Vyjímatelné postranní mřížky
Vyjímatelná vložka v horní části trouby
Jednoúrovňové teleskopické výsuvy

Volitelné příslušenství

Pizza kámen BPS2
Souprava samočisticích vložek SCL6KIT
Teleskopické kolejničky TEL6KIT – 2 úrovně*

*Všimněte si prosím, že TEL6KIT a SCL6KIT nelze používat dohromady.

P631SS

Specifikace produktu

Třída energetické účinnosti: **A**
Objem trouby (hrubý): 68 litrů
Objem trouby (čistý): 61 litrů
Úplný LED programátor
Ovládání tlačítkem / knoflíkem
Smaltovaný vnitřek na odkapávání
Povrchová úprava odolná proti otiskům prstů
Elektronicky ovládaný termostat
Odnímatelná dvířka s trojitým sklem
Ochlazovací ventilátor
Termostatem ovládaný gril

Standardní příslušenství

2 x bezpečnostní rošt
1 x třínožka
3 x smaltovaný omývatelný plech na pečení s držadlem
Vyjímatelné postranní mřížky
Vyjímatelná vložka v horní části trouby
Jednoúrovňové teleskopické výsuvy

Volitelné příslušenství

Pizza kámen BPS2
Teleskopické kolejničky TEL6KIT – 2 úrovně
Souprava samočisticích vložek SCL6KIT*

*Všimněte si prosím, že TEL6KIT a SCL6KIT nelze používat dohromady.

Podrobnosti o příkonu

P615SS

Jmenovité napětí:	230 Vac 50 Hz
Připojení napájení:	13 A (dvoupólová přepínaná zásuvka jištěná pojistkou s 3 mm mezerou kontaktů)
Maximální jmenovitý příkon:	2,98 kW
Síťový přívodní kabel:	3 x 1,5 mm^2
Žárovka osvětlení vnitřku trouby:	25 W/300°C šroubovací mini žárovka

P616SS

Jmenovité napětí:	220 - 240 Vac 50 - 60 Hz
Připojení napájení:	13 A (dvoupólová přepínaná zásuvka jištěná pojistkou s 3 mm mezerou kontaktů)
Maximální jmenovitý příkon:	1,95 – 2,30 kW
Síťový přívodní kabel:	3 x 1,5 mm^2
Žárovka osvětlení vnitřku trouby:	25 W/300°C šroubovací mini žárovka

P621SS

Jmenovité napětí:	220 - 240 Vac 50 – 60 Hz
Připojení napájení:	13 A (dvoupólová přepínaná zásuvka jištěná pojistkou s 3 mm mezerou kontaktů)
Maximální jmenovitý příkon:	2,15 – 2,55 kW
Síťový přívodní kabel:	3 x 1,5 mm^2
Žárovka osvětlení vnitřku trouby:	25 W/300°C šroubovací mini žárovka

P625SS

Jmenovité napětí:	230 Vac 50 Hz
Připojení napájení:	16 A (dvoupólová přepínaná zásuvka jištěná pojistkou s 3 mm mezerou kontaktů)
Maximální jmenovitý příkon:	2,98 kW
Síťový přívodní kabel:	3 x 1,5 mm^2
Žárovka osvětlení vnitřku trouby:	25 W/300°C šroubovací mini žárovka

P626SS

Jmenovité napětí:	220 - 240 Vac 50 – 60 Hz
Připojení napájení:	13 A (dvoupólová přepínaná zásuvka jištěná pojistkou s 3 mm mezerou kontaktů)
Maximální jmenovitý příkon:	2,15 – 2,55 kW
Síťový přívodní kabel:	3 x 1,5 mm^2
Žárovka osvětlení vnitřku trouby:	25 W/300°C šroubovací mini žárovka

P631SS

Jmenovité napětí:	220 - 240 Vac 50 – 60 Hz
Připojení napájení:	13 A (dvoupólová přepínaná zásuvka jištěná pojistkou s 3 mm mezerou kontaktů)
Maximální jmenovitý příkon:	2,15 – 2,55 kW
Síťový přívodní kabel:	3 x 1,5 mm^2
Žárovka osvětlení vnitřku trouby:	25 W/300°C šroubovací mini žárovka

Pro budoucí referenci si prosím poznamenejte následující informace, které lze nalézt na typovém štítku, a datum nákupu, který najdete na faktuře. Typový štítek vaší trouby naleznete po otevření dvířek trouby na pravé straně šasi trouby.

Číslo modelu .....

Sériové číslo .....

Datum nákupu .....

Ventilátor chlazení (všechny modely)

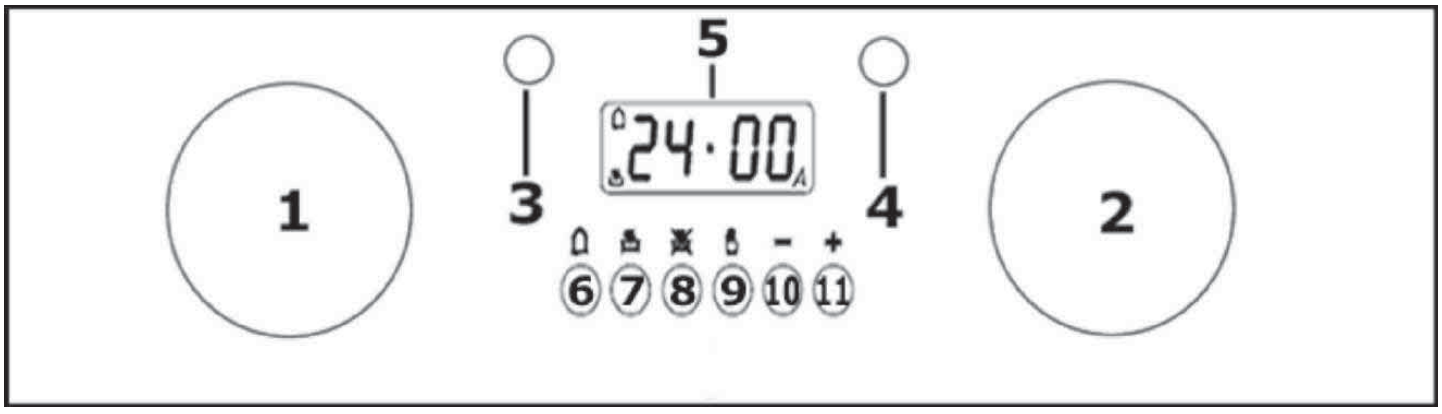
Tangenciální ochlazovací ventilátor je umístěn uvnitř spotřebiče, kde udržuje rovnoměrně stabilní vnitřní teplotu trouby a nižší teplotu vnějšího povrchu.

Po ukončení pečení a vypnutí trouby poběží ochlazovací ventilátor dále po určitou dobu. Tato doba bude závislá na tom, jak dlouho byla trouba zapnutá a při jak vysoké teplotě.

Ovládací panel

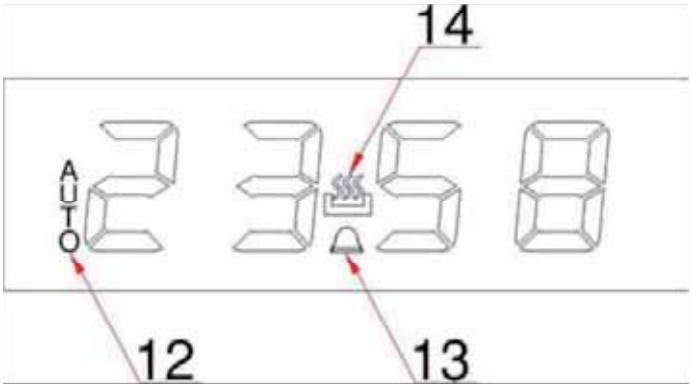
Všechny modely

1) Knoflík pro volbu funkce trouby
2) Knoflík pro regulaci termostatu
3) Kontrolka napájení
4) Provozní světlo trouby
5) LED displej
6) Tlačítko časovače „akustická signalizace“
7) Tlačítko časovače „trvání“ (délka pečení)
8) Tlačítko časovače ukončení pečení
9) Tlačítko časovače „ruční provoz“
10) Tlačítko mínus časovače
11) Tlačítko plus časovače



Displej programátoru / časovače trouby

12) Symbol automatické funkce
13) Symbol zvukového signálu
14) Symbol manuálního provozu



Nastavení a používání programátoru / časovače trouby

Volba režimu manuálního provozu

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

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

Nastavení času

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

S použitím tlačítek „mínus“ **(10)** a „plus“ **(11)** upravte čas, který se objeví na displeji. Po nastavení správného času uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Po pěti sekundách se čas na displeji ustálí a vy budeme moci začít troubu používat.

Symbol „manuálního provozu“ **(14)** se rozsvítí na displeji programátoru / časovače trouby.

Před prvním použitím

Pro odstranění jakýchkoli zbytků z trouby, které zde mohly zůstat z výrobního procesu, přepněte funkci trouby buď na režim s ventilátorem nebo na konvenční režim pečení a nastavte stupnici termostatu na maximální teplotu.

Je naprosto normální, že při tomto procesu budou vznikat pachy.

V průběhu tohoto procesu byste měli otevřít všechna okna v místnosti.

Po dobu tohoto procesu vypalování nedoporučujeme zůstávat v místnosti, ve které proces probíhá.

Trouba by měla být na maximální teplotu zapnuta cca 30 – 40 minut.

Nastavení funkce zvukového signálu

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

Stiskněte tlačítko zvukového signálu **(6)**, displej zobrazí hodnotu „00:00“. Tlačítky Minus **(10)** a Plus **(11)** nastavte dobu v minutách, po které má zaznít zvukový signál.

Jakmile je na displeji nastavena požadovaná doba k odpočítávání, uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Na displeji časovače se objeví symbol zvukového signálu **(13)**.

Jakmile je doba k odpočítávání nastavena, je možné ji následně zkrátit nebo prodloužit pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“.

Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál. Zvukový signál lze ztlumit stiskem tlačítka zvukového signálu nebo tlačítka ručního ovládání.

Důležité: Po vypnutí zvukového signálu bude trouba pokračovat v pečení. Když skončíte s pečením, otočte knoflík volby funkce a knoflík ovládání termostatu do polohy 0.

Nastavení funkce trvání pečení (doba pečení)

Tato funkce vám umožní nastavit dobu odpočtu, podobně jako u funkce akustické signalizace. V tomto případě však trouba po uplynutí této doby odpočítávání nebude již dále hřát.

Požadovaný režim pečení zvolíte pomocí knoflíku volby funkce trouby **(1)**.

Požadovanou teplotu nastavíte pomocí knoflíku ovládání termostatu **(2)**. Na displeji se objeví symbol manuálního provozu **(14)**.

Poté je možné nastavit požadovanou dobu pečení.

Stiskněte tlačítko doby trvání **(7)** a na displeji se zobrazí údaj 00:00. Použitím tlačítek časovače plus (**10)** a mínus **(11)** nastavte časový interval, který chcete, aby funkce doby trvání odpočítávala.

Jakmile je na displeji nastavena požadovaná doba k odpočítávání, uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Ihned začne odpočítávání.

Jakmile je doba k odpočítávání nastavena, je možné ji následně zkrátit nebo prodloužit pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“.

Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál a trouba se vypne.

Pro vypnutí zvukového signálu a návrat trouby do manuálního provozního režimu po použití funkce trvání: Stiskněte tlačítko manuálního ovládání **(9)**.

Důležité: Pokud neotočíte knoflík ovládání termostatu a knoflík volby funkce trouby do polohy 0, spotřebič bude pokračovat v pečení jakmile stisknete tlačítko „manuálního provozu“.

Nastavení funkce konce pečení

Tato funkce je podobná funkci trvání, avšak namísto volby doby po jejímž uplynutí se má trouba vypnout, zvolíte přesný čas, kdy se má trouba vypnout.

Požadovaný režim pečení zvolíte pomocí knoflíku volby funkce trouby **(1)**.

Požadovanou teplotu nastavíte pomocí knoflíku ovládání termostatu **(2)**. Na displeji se objeví symbol manuálního provozu **(14)**.

Stiskněte tlačítko „konec pečení“ **(8)** a na displeji se objeví 00:00. Nastavte čas, kdy si přejete, aby se trouba vypnula pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“. Časovač vypočítá dobu trvání pečení na základě zvoleného času a tuto dobu zobrazí na displeji.

Jakmile se na displeji objeví čas, kdy má být pečení ukončeno, uvolněte tlačítka „mínus“ a „plus“. Ihned začne odpočítávání.

Když je čas nastaven, je možné upravovat ho pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“.

Když je dosažen čas nastavený na konec pečení, trouba se vypne a spustí zvukový signál.

Po použití funkce konce pečení, vypněte zvukový signál a přepněte troubu zpět do manuálního provozu. To provedete stisknutím tlačítka manuálního ovládání **(9)**.

Důležité: Pokud neotočíte knoflík ovládání termostatu a knoflík volby funkce trouby do polohy 0, spotřebič bude pokračovat v pečení jakmile stisknete tlačítko „manuálního provozu“.

Nastavení funkce počáteční a konečný čas

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

Požadovaný režim pečení zvolíte pomocí knoflíku volby funkce trouby **(1)**.

Požadovanou teplotu nastavíte pomocí knoflíku ovládání termostatu **(2)**. Na displeji se objeví symbol manuálního provozu **(14)**.

Stiskněte tlačítko doby trvání **(7)** a na displeji se zobrazí údaj 00:00. Použitím tlačítek časovače plus **(10)** a mínus **(11)** nastavte dobu pečení.

Okamžitě stiskněte tlačítko „konec pečení“ **(8)** a na displeji časovače se objeví 00:00. Nastavte čas, kdy chcete ukončit pečení pomocí tlačítek „mínus“ a „plus“.

Trouba vypočítá čas, kdy je potřeba zahájit pečení, aby se váš pokrm pekl po vámi zvolenou dobu. Trouba se spustí sama automaticky ve vypočítaný čas.

Když je dosažen čas nastavený na konec pečení, trouba se vypne a spustí zvukový signál.

Po použití funkce začátku a konce pečení, vypněte zvukový signál a přepněte troubu zpět do manuálního provozu. To provedete stisknutím tlačítka manuálního ovládání **(9)**.

Důležité: Pokud neotočíte knoflík ovládání termostatu a knoflík volby funkce trouby do polohy 0, spotřebič bude pokračovat v pečení jakmile stisknete tlačítko „manuálního provozu“.

Nastavení zvukového signálu

Zvukový signál má tři různá nastavení, slabé, střední a hlasité.

Pro nastavení úrovně zvukového signálu musí být časovač v manuálním režimu. Stiskněte a podržte tlačítko „mínus“ **(10)** a tak uslyšíte nastavenou úroveň signálu.

Opět stiskněte tlačítko „mínus“ a zvukový signál se nastaví na další úroveň.

Když dosáhnete požadované úrovně zvukového signálu, uvolněte tlačítko „mínus“ a tím ho nastavíte.

Volba funkce a teploty pečení

Volba režimu manuálního provozu

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

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

Volba funkce trouby

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

U tohoto modelu P621SS se ovládací knoflíky zasouvají a vysouvají. Před použitím musíte na knoflík zatlačit, aby se vysunul.

Standardní funkce trouby P615SS a P616SS



POUZE SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO: Teplo je směřováno ze spodní části na horní část pokrmu. Tato metoda je vhodná ohřívání pokrmů nebo pomalému pečení. Zvolte požadovanou teplotu od 50°C do 250°C. Současná teplot trouby je 180°C.



TRADIČNÍ PEČENÍ (horní a dolní topné těleso): Tento způsob pečení umožňuje tradiční způsob pečení s ohřevem od horního a dolního topného tělesa. Tato funkce je vhodná pro smažení a pečení pouze na jednom roštu.



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ A SPODNÍ TĚLESO: Tato metoda využívá spodní těleso a ventilátor, který napomáhá cirkulaci tepla v troubě. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a zavařování.



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



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

Standardní funkce trouby P621SS, P625SS, P626SS a P631SS



TRADIČNÍ PEČENÍ (horní a dolní topné těleso): Tento způsob pečení umožňuje tradiční způsob pečení s ohřevem od horního a dolního topného tělesa. Tato funkce je vhodná pro smažení a pečení pouze na jednom roštu.



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

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

HORKOVZDUŠNÁ TROUBA: Tento způsob pečení používá kruhové topné těleso při současném rovnoměrném rozvádění tepla v troubě pomocí ventilátoru. Výsledkem je rychlejší a ekonomičtější proces pečení. Ventilátor umožňuje současné pečení potravin na různých plechách při zamezení přenosu vůní a chutí z jedné potraviny na druhou.

HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ A SPODNÍ TĚLESO: Tato metoda využívá spodní těleso a ventilátor, který napomáhá cirkulaci tepla v troubě. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a zavařování.

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

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

Dodatečné funkce trouby P625SS, P626SS a P631SS

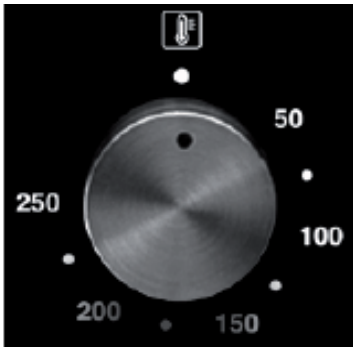
OSVĚTLENÍ TROUBY: Samostatné zapínání světla v troubě, které je možno zapnout i v době, kdy je trouba vypnutá.

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

Ovládací knoflík termostatu (P615SS, P616SS, P621SS*, P625SS a P626SS)

Pro nastavení požadované teploty použijte knoflík ovládání termostatu.
Teplotu je možné nastavit v rozmezí 50 – 250°C.

Otáčejte knoflík regulace termostatu po směru otáčení hodinových ručiček.



*U tohoto modelu P621SS se ovládací knoflíky zasouvají a vysouvají. Před použitím musíte na knoflík zatlačit, aby se vysunul.

Knoflík ovládání termostatu (P631SS)



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

Teplota, kterou jste nastavili, se zobrazí na programátoru trouby.

Provozní světlo trouby

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

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

Pokyny pro pečení

Pokud jde o dobu a teplotu pečení, podívejte se na instrukce, udané výrobcem na obalech daných pokrmů. Jakmile se seznámíte s provozem svého spotřebiče, je možno nastavovat teploty a doby s ohledem na vaše osobní chuťové preference.

Jestliže používáte funkci ventilátoru trouby, měli byste dodržovat informace, uvedené na obalu pokrmu pro tento konkrétní režim pečení.

Troubu byste měli předehřát a potravinu do ní neumísťovat dříve, než zhasne provozní indikátor teploty. Když používáte režim ventilátoru, neměli byste volit předehřev; musíte ovšem prodloužit dobu pečení, uvedenou na obalu potraviny, nejméně o 10 minut.

DŮLEŽITÉ: Před pečením troubu předehřejte nehledě na to, jakou funkci pečení používáte.

Pokud není na balení pokrmu návod k přípravě v režimu horkovzdušné trouby, snižte dobu a teplotu pečení o 10% od hodnot uvedených pro konvenční režim pečení.

Před pečením se ujistěte, že jsou zmražené pokrmy zcela rozmražené. Toto nedodržujte, pokud je na obalu pokrmu uvedeno „před pečením nerozmrazovat“.

Před vlastním pečením zkontrolujte, zda nezůstalo v troubě nepotřebné příslušenství.

Umístěte pečicí rošty do středu trouby a ponechejte mezi nimi takové mezery, které umožní cirkulaci vzduchu.

Když kontrolujete pokrmy, snažte se co nejméně otevírat dvířka trouby.

V průběhu pečení bude světlo v troubě svítit.

Údaje ohledně doby a teploty pro různé pokrmy najdete v tabulce receptů níže:

Typ pokrmu	Talíře	Funkce pečení	Teplota pečení (°C)	Doba pečení (hod:min)
Koláče:				
	Cannelloni	Horkovzdušná trouba	180	00.45
	Lasagne	Běžná trouba + ventilátor	160	00.50
	Lotrinský koláč	Horkovzdušná trouba	180	00.50
	Zapékaná masová směs s brambory	Horkovzdušná trouba	180	01.00
	Zapékaná masová směs s cuketou	Horkovzdušná trouba	180	00.50
Ryby:				
	Zubatec	Dvojité těsto grilu	180	00.25
	Filety z lososa	Běžná	180	00.30
	Filety z tuňáka	Běžná	180	00.35
	Filety z pstruha	Běžná	180	00.25
	Parma	Dvojité těsto grilu	180	00.25
Chléb / Pizza / Moučníky:				
	Chutný chléb focaccia	Horkovzdušná trouba	220	00.20
	Chleba	Běžná trouba + ventilátor	220	00.20
	Pizza	Pouze spodní topné těleso	230	00.20
	Chutný dort	Horkovzdušná trouba	200	00.40
	Pizza závin	Horkovzdušná trouba	200	00.20
	Koláč se zavařeninou	Horkovzdušná trouba	170	00.20
	Jablečný koláč	Běžná trouba + ventilátor	170	00.35
	Piškotové řezy	Běžná trouba + ventilátor	170	00.40
	Vdolečky	Běžná trouba + ventilátor	190	00.15
	Chlebíčky	Běžná trouba + ventilátor	170	01.00
	Jogurtové sušenky	Běžná trouba + ventilátor	170	00.15
Maso				
	Vepřová pečeně	Běžná trouba + ventilátor	170	01.35
	Telecí pečeně	Běžná trouba + ventilátor	190	01.40
	Pečené kuře	Běžná trouba + ventilátor	190	01.00
	Sekaná	Horkovzdušná trouba	180	01.10
	Hovězí svíčková	Běžná trouba + ventilátor	200	00.35
	Vepřová žebírka	Dvojité těleso grilu + horkovzdušná trouba	200	00.40

Tato tabulka by měla představovat obecného průvodce. Požadavky na vaření se mohou lišit podle velikosti a typu pokrmu.

Upozornění

Při používání kterékoli z funkcí pečení, včetně funkcí grilování, mějte dvířka trouby zavřená.

Pro zakrytí grilovací pánve nepoužívejte alobal, ani neohřívejte potraviny v něm zabalené při funkci grilování. Vysoká tepelná odrazivost alobalu by mohla poškodit topné těleso grilování.

Dno trouby byste rovněž neměli pokrývat alobalem.

Při pečení nikdy neumisťujte nádoby přímo na dno trouby. Vždy je pokládejte na dodané rošty.

Topná tělesa pro grilování a další vnitřní součásti trouby se během jejího provozu extrémně zahřejí. Zamezte proto nechtěnému dotyku s těmito částmi při manipulaci s potravinou, kterou grilujete.

Důležité: Při otevírání dvířek si dejte pozor na to, abyste se nepopálili o horké části trouby nebo o páru.

Držadlo na smaltovaném plechu na pečení je určeno pouze k jeho přemisťování, NIKOLI k vyjímání plechu ven z trouby. Pokud vytahujete plechy na pečení, VŽDY použijte kuchyňské rukavice.

Držadlo na smaltovaném plechu na pečení nenechávejte na místě, pokud je spotřebič zapnutý.

Varování: Přístupné části se při provozu trouby stávají horkými. Když je trouba v provozu, udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby.

Čištění a údržba

Čištění musí být prováděno, pouze pokud je trouba chladná.

Spotřebič by měl být před započetím jakéhokoli čištění odpojen ze síťového napájení.



Trouba by před prvním použitím a po každém dalším použití měla být vždy pečlivě vyčištěna. Tím zabráníte připečení zbytků jídel na interiér trouby. Po několikerém připečení zbytků bude daleko složitější je odstranit.

Povrchy trouby ***nikdy*** nečistěte parou.

Vnitřní prostor trouby by měl být čištěn výhradně teplou mýdlovou vodou s použitím buď houby, nebo jemné tkaniny. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Pokud se objeví na spodní straně vnitřku trouby skvrny, pocházejí od rozstříknutého pokrmu nebo od vystříknutého pokrmu, k čemuž dochází v průběhu procesu pečení. Jde pravděpodobně o důsledek toho, že je jídlo pečeno buď při příliš vysoké teplotě, nebo v příliš malé nádobě.

Měli byste nastavit teplotu pečení, která je vhodná pro zpracování daného typu pokrmu. Rovněž byste měli zajistit, aby byl pokrm vložen do přiměřeně velké nádoby a tam, kde je potřeba, použijte smaltované plechy na pečení.

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.

Pokud na vašem spotřebiči používáte určitý druh čisticího prostředku na čištění trub, musíte u výrobce čisticího prostředku ověřit, zda je vhodný pro použití u vašeho spotřebiče.

Poškození, které je způsobeno na přístroji čisticím prostředkem, nebude firmou Baumatic opraveno zdarma, ikdyž je zařízení v záruční lhůtě.

Odnímatelná horní vložka trouby (všechny modely)

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

Po ukončení přípravy pokrmů je vložku nutno vyjmout a důkladně očistit po každém použití spotřebiče.

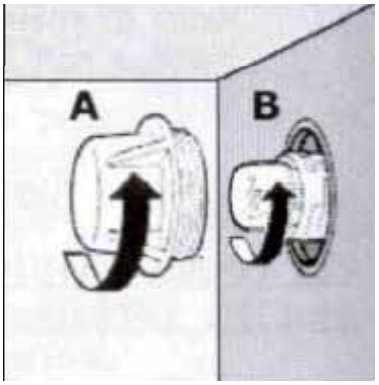
Dbejte na to, aby se na vložce trouby vzhledem k nebezpečí požáru neusazovaly tuky a mastnoty.

Výměna žárovky v troubě

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



Vyjměte všechny rošty, plech na odkapávání a postranní mřížky, které jsou na stejné straně jako žárovka.



Sejměte kryt žárovky (A) jeho otočením proti směru hodinových ručiček.

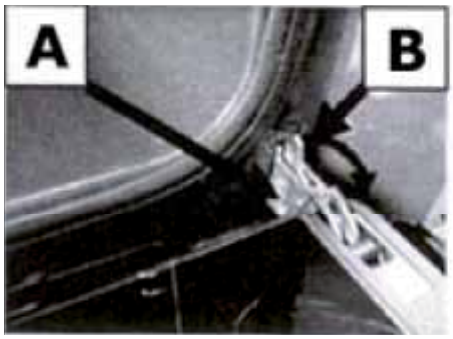
Odšroubujte žárovku (B) proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji z objímky.

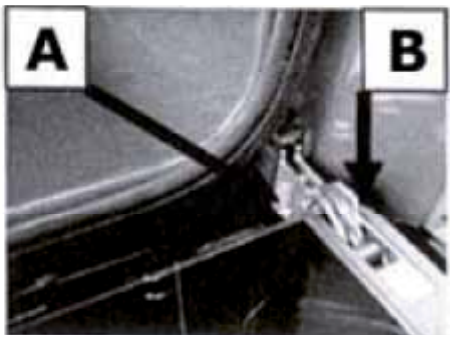
Vložte novou mini žárovku 25 W / 300°C.

Nepoužívejte jiný typ žárovky.

Vraťte kryt žárovky zpět na jeho místo.

Odmontování dvířek trouby za účelem vyčištění





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

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

Pokud zvednete oba posuvné šrouby **(B)**, potom se závěsy **(A)** uvolní z krytu trouby.

Uchopte dvířka uprostřed stran a poté je mírně nakloňte směrem do vnitřku trouby a následně je jemně vytáhněte směrem ven. **UPOZORNĚNÍ – Při tomto buďte opatrní, neboť vnitřní hrany dvířek mohou být ostré.**

DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že jsou dvířka vždy podepřená, a že je pro potřeby čištění pokládáte na měkký odkládací materiál.

Dvířka trouby a sklo v nich by měly být čištěny výhradně vlhkým hadříkem a malým množstvím čisticího prostředku. Hadřík se ***NESMÍ*** před použitím dostat do kontaktu s jakoukoli chemikálií nebo čisticím prostředkem.

Pro zpětné namontování dvířek zaveďte panty do jejich štěrbin a dvířka plně zavřete.

DŮLEŽITÉ: Pohyblivé šrouby **(B)** musí být před uzavřením dvířek dotaženy zpět do jejich původní polohy.

Při demontáži dvířek buďte opatrní, aby nedošlo k vytlačení blokovacího systému pantů, neboť tento systém pantů používá silnou pružinu.

Dvířka nikdy neponořujte do vody.



Vyjmutí vnitřního skla dvířek trouby pro účely čištění

Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, které by jej mohly poškodit.

Nezapomeňte, že pokud dojde k poškrábání plochy skleněné desky, může to vést k nebezpečnému selhání.

Pro usnadnění čištění je možno vnitřní sklo dvířek vytáhnout.

(P625SS a P631SS)

Pro usnadnění čištění je možno vnitřní sklo dvířek vytáhnout.

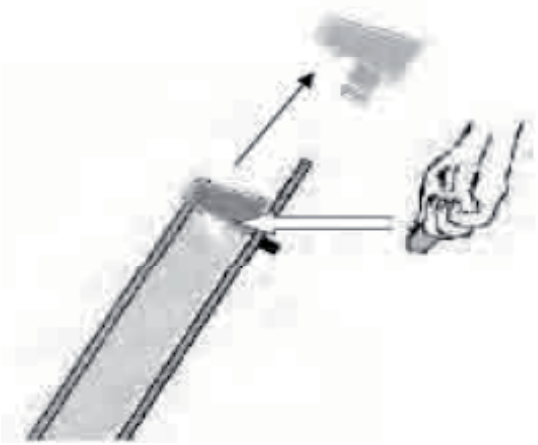
Dvířka trouby otevřete do úhlu 45°.

V horní části dvířek trouby je plastové těsnění, které má 4 malé drážky.



Do jedné z malých drážek vložte vodorovně minci a otočte jí doprava. Ucítíte, že se část plastového těsnění uvolní ze dveří.

Tento postup zopakujte u 3 zbývajících drážek a odstraňte plastové těsnění.



To vám umožní přístup k vnitřnímu sklu dvířek.

Opatrně vytáhněte středové sklo dveří.

Postupujte stejně jako u vnitřního skla dveří.

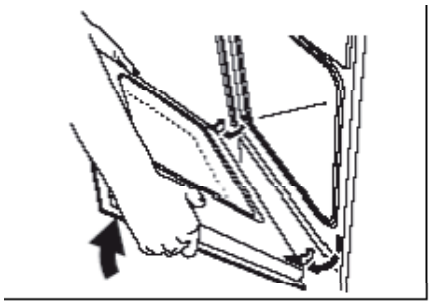
Tento postup zopakujte u zbývajících drážek a odstraňte plastové těsnění.

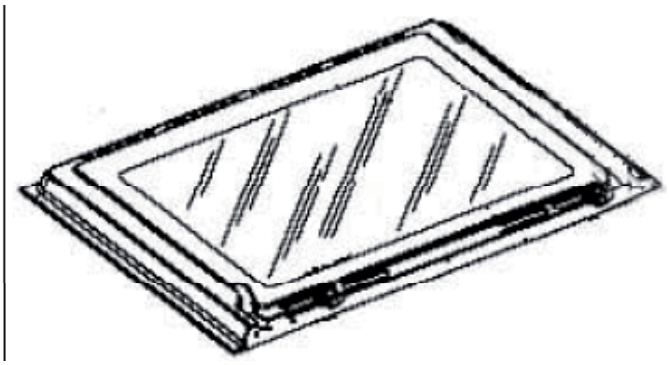
To vám umožní přístup k vnitřnímu sklu dvířek.

Opatrně vytáhněte středové sklo dveří.
Postupujte stejně jako u vnitřního skla dveří.

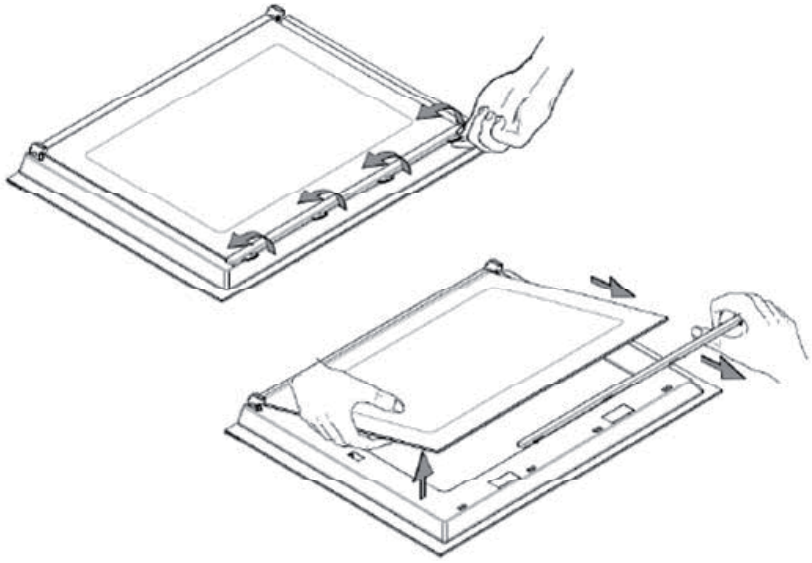
(P615SS / P616SS / P621SS / P626SS)

Odmontujte dvířka trouby podle kroků popsaných v části „Odmontování dvířek trouby k čištění“ na straně 30.





V horní části dvířek trouby je plastové těsnění, které má 4 malé drážky.



Do jedné z malých drážek vložte vodorovně minci a otočte jí doprava. Ucítíte, že se část plastového těsnění uvolní ze dveří.

Tento postup zopakujte u zbývajících drážek a odstraňte plastové těsnění.

To vám umožní přístup k vnitřnímu sklu dvířek.

Opatrně vytáhněte středové sklo dveří.

DŮLEŽITÉ: Pečlivě si zaznamenejte, jak sedělo sklo uvnitř dvířek trouby. Sklo dvířek MUSÍTE vrátit zpět do stejné polohy.

DŮLEŽITÉ: Při čištění mezi skly dveří nebo uvnitř vnitřního rámu dávejte pozor na hrany, které mohou být z výrobního procesu ostré.

Při opětovné instalaci zasuňte vnitřní sklo do dvířek trouby a poté střední sklo. **DŮLEŽITÉ:** Ujistěte se, zda sklo sedí správně ve spodní části dvířek, a zda je ve své původní poloze.
Nainstalujte zpět plastové těsnění do horní části dvířek, zatlačte ho, dokud nezapadne do své původní polohy.

INSTALACE

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



Předpisy a bezpečnostní normy Velké Británie nebo jejich nahrazení evropskými normami.

Stavební předpisy (vydané Oddělením pro životní prostředí).

Stavební normy (vydané Skotským oddělením pro rozvoj).

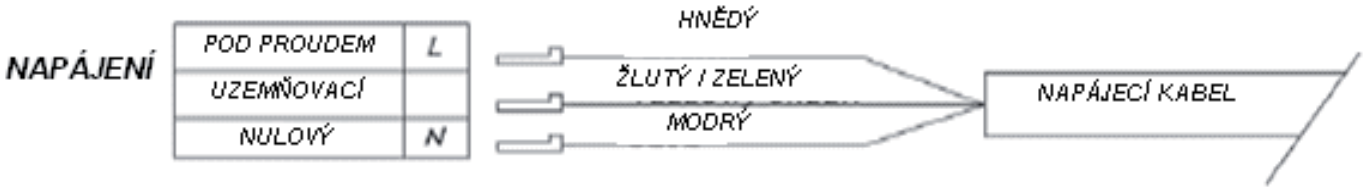
Elektrotechnické předpisy.

Předpisy o elektřině při práci.

Před vlastním připojením spotřebiče se ujistěte, že hodnota napájecího napětí, uvedená na typovém štítku, je stejná jako hodnota napětí vašeho síťového zdroje.

VAROVÁNÍ: TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO.

Tento spotřebič musí být připojen k dvoupólové zásuvce s kapacitou 13 A, jištěné pojistkami, se vzdáleností mezi kontakty 3 mm a umístěné tak, aby byla snadno přístupná pro připojení spotřebiče. Zásuvka musí být přístupná i v případě, když je trouba umístěna ve svém krytu.



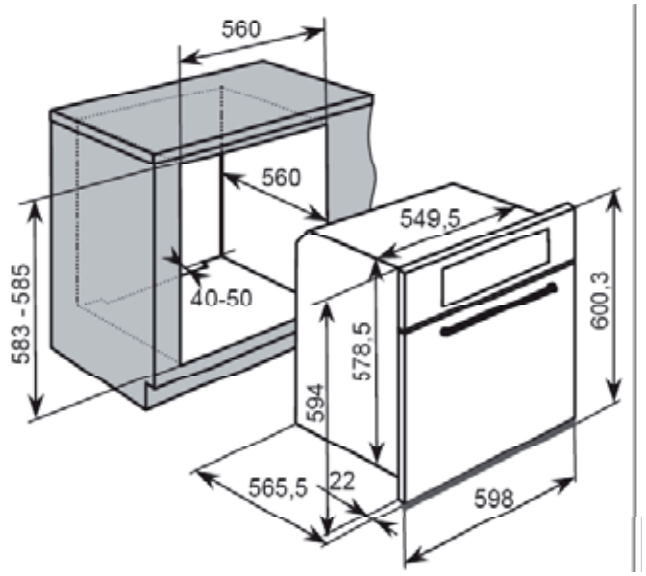
Pokud chcete připojit napájecí kabel trouby, uvolněte a sejměte kryt bloku svorkovnice, abyste se dostali ke kontaktům uvnitř svorkovnice. Proveďte zapojení, zajistěte kabel v dané poloze dodanou svorkou na kabely a následně blok svorkovnice zase zakryjte.

Pokud musíte vyměnit napájecí kabel trouby, musí být zemnící vodič (žlutozelený) vždy o 10 mm delší než ostatní napájecí vodiče.

Je nutno zajistit, aby teplota napájecího síťového kabelu nepřekročila 50°C.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen ekvivalentním kabelem, který je možno opatřit prostřednictvím obchodního zástupce Baumatic.

Instalace trouby do kuchyňské skříňky



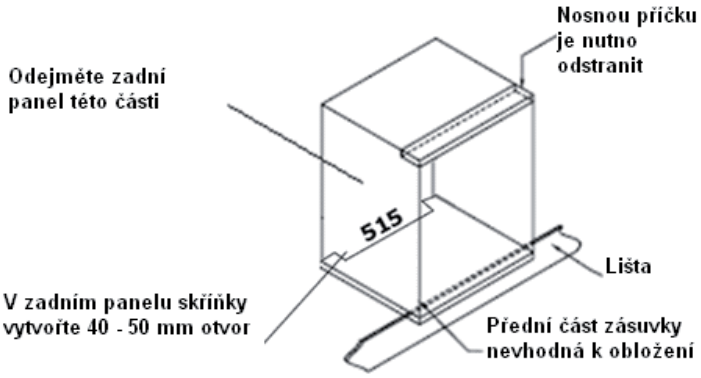
Umístění spotřebiče

Ujistěte se, že otvor, do kterého chcete troubu umístit, má rozměry, uvedené na horním nákresu.

Trouba musí být zamontována do skříňky trouby, který má větrací otvory specifikované v oddílu "Požadavky na větrání“ na následující stránce.

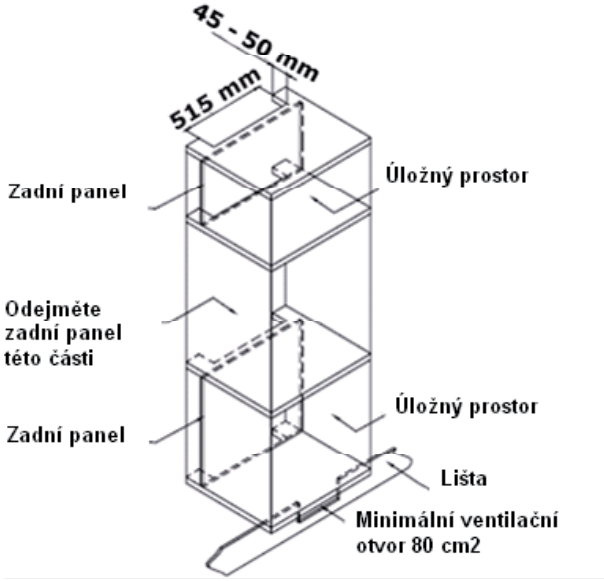
Ověřte, zda byl odstraněn zadní panel skříňové jednotky nábytku.

Požadavky na větrání

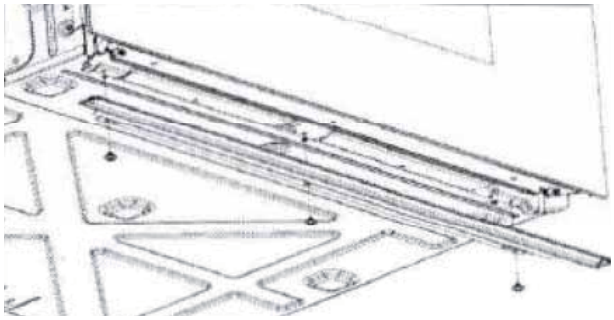


(Obrázek zobrazuje požadavky na větrání a na otvory pro instalaci spotřebiče do standardní kuchyňské jednotky).

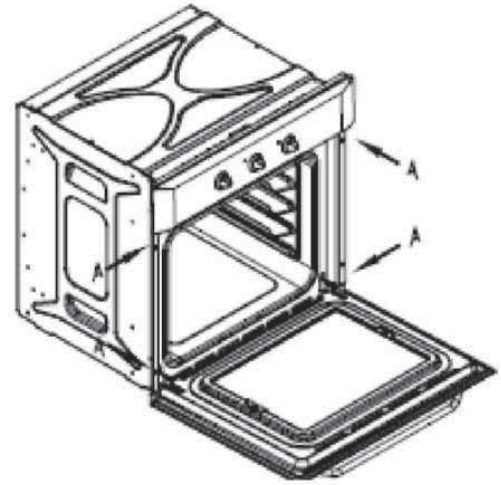
(Obrázek zobrazuje požadavky na větrání a na otvory pro instalaci spotřebiče do vysoké kuchyňské jednotky).



Instalace trouby do skříňové jednotky



DŮLEŽITÉ: Před instalací spotřebiče do skříňové jednotky MUSÍTE na samé dno trouby připevnit odkapávací plech pomocí 3 dodaných šroubů. Obrázek výše znázorňuje, jak máte odkapávací plech nainstalovat.



Zkontrolujte, zda je trouba v jednotce dokonale připevněna. Fixaci trouby v jednotce provedeme pomocí čtyř šroubů. Ty by měly být přišroubovány skrze skříň trouby až do vlastní jednotky.

Otevřete dvířka trouby a prošroubujte čtyři otvory na okrajích trouby až do skříňky.

Můj spotřebič nefunguje správně

Trouba nezapíná.

Zkontrolujte, zda je trouba v režimu manuálního provozu.

Zkontrolujte, zda jste nastavili funkci a teplotu pečení.

Zdá se, že trouba a gril nejsou pod napětím.

Zkontrolujte, zda je přístroj správně připojen k síťovému zdroji elektrického napětí.

Zkontrolujte, zda jsou pojistky ve funkčním stavu.

Zkontrolujte, zda byly správně provedeny postupy pro nastavení času a pro nastavení spotřebiče do režimu manuálního provozu.

Gril funguje, ale hlavní trouba nikoli.

Zkontrolujte, zda jste vybrali správnou funkci pečení.

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

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

Mé jídlo se neohřívá správně

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

Moje potravina se nepeče rovnoměrně.

*Zkontrolujte, zda je trouba řádně nainstalována, a zda je v rovině.

*Zkontrolujte, zda jsou rošty na správném místě a zda pečete při správné teplotě.

Světlo v troubě nesvítí.

*Dále postupujte podle části „Výměna žárovky v troubě“.

V troubě se hromadí kondenzát.

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

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

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

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

Důležité informace a závěrečná upozornění!

Vyskytne-li se v záruční době na spotřebiči závada, nebo se Vám zdá, že Váš spotřebič nefunguje správně, postupujte dle následujících rad:

1. Před zahájením prací na jakékoliv údržbě spotřebiče je nutno nejprve spotřebič odpojit od elektrické sítě. Nepokoušejte se sami spotřebič opravit zásahem do elektroinstalace a ostatních komponentů!

2. Pokud Váš spotřebič detekuje, že nepracuje správně, může signalizovat chybový kód. Podle doporučeného postupu odpovídajícímu chybovému kódu můžete provést všeobecnou diagnostiku a takovouto závadu odstranit sami, přičemž se musí dodržet pokyny uvedené v návodu k použití.

3. Jednou z příčin závady může byt nesprávně provedená instalace a zapojení spotřebiče. Kompletní instalace musí být v souladu s návodem k použití, se všemi požadavky příslušných stavebních předpisů a místních vodohospodářských orgánů. Zkontrolujte správnost instalace podle pokynů uvedených v návodu k použití.

Pokud se i přes dodržení výše uvedených rad znovu objeví závada, případně závada přetrvává, vypněte spotřebič a odpojte jej z elektrické sítě. Reklamaci uplatněte u svého prodejce v prodejně, ve které jste spotřebič zakoupili nebo pozvěte technika k prohlídce spotřebiče kontaktováním servisního oddělení firmy Baumatic na telefonním čísle 800 185 263. Při uplatnění reklamace se řiďte textem ZÁRUČNÍCH PODMÍNEK.

Dovolujeme si Vás upozornit na skutečnost, že v případě využití služby popsané v bodě 2. odstavec 2. Záručních podmínek (výjezd technika Baumatic k zákazníkovi) při zjištění rozporu s Návodem k použití, nebo v případě, kdy nebude zjištěna vada na výrobku, bude tato reklamace klasifikována jako “reklamace nezjištěna”. Zákazník je povinen v takovémto případě uhradit náklady vzniklé v souvislosti s takovou reklamací. Mějte prosím toto na vědomí.

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

Upozornění

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.