

NÁVOD K POUŽITÍ

**VESTAVNÉ ELEKTRICKÉ TROUBY
PRO KOMBINOVANÉ SESTAVY**

**KT 618W, KT 618X, KT 615W, KT 615X
KT 608W, KT 608X, KT 605W, KT 605X
KT 628DX, 628DW**

Všobecné informace

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste si vybral náš spotřebič.

Prosíme, před použitím spotřebiče si pozorně přečtete návod k použití, který Vám pomůže správně používat spotřebič. Je důležité, abyste rozuměli všem funkcím před začátkem pečení. Prosíme, uschovejte si jej pro budoucí potřebu a pro osoby, které nejsou obeznámeny s tímto spotřebičem.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Spotřebič je určen k přípravě a ohřívání pokrmů, proto ho nikdy nepoužívejte k jiným účelům než k jakým je určen (např. vytápění místnosti).

Dovolte nám popřát vše nejlepší při používání Vašeho moderního spotřebiče.

Zapamatujte si všechny bezpečnostní pokyny a upozornění.

Karma, a.s. si ponechává právo vykonat potřebné nebo důležité změny bez vyrozumění klienta předem.

Tento spotřebič je v souladu s těmito předpisy:

- Bezpečnostní požadavky podle nařízení 73/23/EEC týkající se „Nízkých napětí“.
- Požadavky podle nařízení 89/336/EEC týkající se „ Elektromagnetické kompatibility“
- Nařízení 89/109/EEC týkající se „Materiálů, které mohou přicházet do styku s potravinami“

Záruka

Na Váš spotřebič je poskytována záruka 24 měsíců. Záruční doba začíná běžet od data prodeje

Upozornění: Zapojení tohoto spotřebiče musí provést kvalifikovaný pracovník.

Poprodejní servis

Vysoká kvalita a vyspělá technologie našich spotřebičů zaručuje jejich bezchybný provoz. Pokud dojde k závadě, pokuste se ji odstranit zkontrolováním, zda jste postupovali podle pokynů uvedených v tomto návodu.

V případě potřeby odborné technické pomoci, prosíme, kontaktujte naše servisní středisko: viz. Seznam servisních firem, nebo přímo na servisní oddělení firmy Karma Český Brod a.s. na telefonním čísle 321 610 554.

Prosíme, abyste při kontaktování našeho servisního střediska měli připravené následující údaje:

- typ výrobku / model
- sériové číslo
- datum zakoupení 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.338/9 Sb. § 16). Spotřebič i jeho části předejte po jejich skončení životnosti do sběrných surovin (§ 16 a 17, vyhláška č. 338/97 Sb.).

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič vyhovuje všem platným evropským bezpečnostním normám. Společnost Karma Český Brod a.s. však zdůrazňuje, že tato skutečnost není v rozporu s tím, že povrch spotřebiče se během používání zahřeje a přechodně zůstane horký i po vypnutí.

- Spotřebič mohou obsluhovat pouze dospělé osoby. Není přípustné ponechat děti bez dozoru u spotřebiče, který je v provozu a po dobu chladnutí spotřebiče.
- Pokud musí být mladší osoby přítomni v kuchyni, zajistěte aby byli po celou dobu pod dohledem.
- Velkou pozornost a opatrnost věnujte používání a čištění spotřebiče.
- Během provozu je zakázáno čištění a omývání spotřebiče
- Nepoužívejte spotřebič pro vytápění místnosti nebo sušení oděvů apod.
- Je zakázáno užívat spotřebič k jiným než k tomu určeným účelům.
- Je zakázáno během provozu dotýkat se jiných částí spotřebiče než ovládacích prvků k tomu určených.
- Je zakázáno zasahovat do konstrukce spotřebiče
- Dodržte bezpečnou vzdálenost od zařizovacích předmětů.
- Údržbu a opravy je možno provádět pouze po odpojení spotřebiče od elektrické sítě. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu el. proudem.
- Za provozu a krátce po něm jsou některé části spotřebiče horké (např. sklo dvířek). Těchto částí se nedotýkejte.
- Při vyjímání pokrmů a nádobí používejte ochranné rukavice.
- Spodní část trouby se nesmí zakrývat hliníkovou fólií.
- V troubě neskladujte jakékoliv hořlavé předměty. Při náhodném zapnutí by se přístroj mohl vznítit.

Přístroj je vyroben ze znovupoužitelných materiálů. Po konečném vyřazení přístroje z provozu respektujte platná nařízení. Přístroj znehodnotíte přestřížením síťového kabelu.

Nepoužívejte rukojeť dveří trouby k manipulaci se spotřebičem, např. k jeho vytahování z obalu.

Montáž spotřebiče musí být provedena kvalifikovanou osobou, přesně podle návodu výrobce.

Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem nebo jeho servisním technikem, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.

Společnost Karma Český Brod a.s. odmítá jakoukoliv odpovědnost za zranění, škody způsobené osobám nebo na majetku v důsledku nesprávné instalace nebo obsluhy tohoto spotřebiče.

Příprava trouby před prvním použitím

Před prvním použitím umyjte troubu jemným čistícím prostředkem a pečlivě osušte.

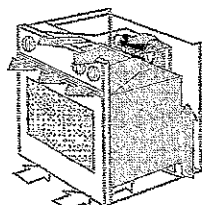
Vložte rošty a pečící plechy do bočních běžců trouby.

Zapněte troubu na program konvenčního pečení (horní a dolní spirála) nastavte teplotu na maximum po dobu cca.60 minut, dále nastavte program zadního kruhového tělesa s ventilátorem, teplotu na maximum po dobu dalších 60 minut, aby se odstranily zbytky konzervačních materiálů použitých při výrobě.

Během této doby se z ochranných vrstev a izolačních materiálů bude uvolňovat určitý zápach a trouba bude mírně kouřit. Tyto výpary nejsou jedovaté.

Proudění vzduchu ochlazovacího ventilátoru

Proudění vzduchu je zajišťováno ventilátorem, který se automaticky zapíná při zapnutí trouby. Ventilátor vytváří proud vzduchu, který vychází mezi horní částí dvířek a ovládacím panelem, dále nad ovládacím panelem a tvoří bariéru proti teplu vyzařovanému z pečicího prostoru, současně ochlazuje držadlo dvířek a přední panel trouby. Cirkulace vzduchu rovněž zajišťuje lepší tepelnou izolaci elektrických a mechanických komponentů spotřebiče. Tím zvyšuje jeho spolehlivost a životnost a zároveň brání kondenzaci, takže sklo dveří je vždy čiré a umožňuje dokonalý pohled do interiéru. Skutečnost, že ventilátor zůstává v chodu i po vypnutí trouby, je dalším bezpečnostním prvkem, neboť upozorňuje uživatele na potřebu opatrnosti v důsledku zbytkového tepla uvnitř trouby.



CE

Díly tohoto spotřebiče, které mohou přijít do kontaktu s potravinami, splňují ustanovení EEC Směrnice 89/109. Kromě toho tento spotřebič splňuje evropské směrnice 89/336/CEE, 73/23/CEE a jejich následné novelizace.

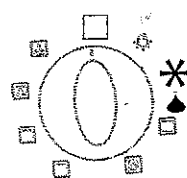
Návod k obsluze

Multifunkční trouba: 7 funkcí

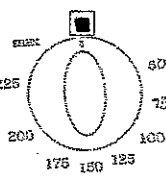
KT 608W, KT 608X, KT 618W, KT 618X, KT 628 DX, KT 628 DW

Troubu zapnete otočením knoflíku přepínače funkcí označeného na symbol označující požadovaný druh pečení a nastavením knoflíku termostatu označeného na požadovanou teplotu.

Dvířka trouby musí být vždy zavřena.



Přepínač
funkcí



Knoflík
termostatu

Trouba je vybavena:

- spodním topným tělesem
- horním topným tělesem, které může být v závislosti na zvoleném režimu použito pro grilování nebo pečení
- kruhovým topným tělesem, které obklopuje ventilátor





Osvětlení trouby

Používá se např. při čistění

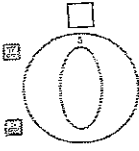
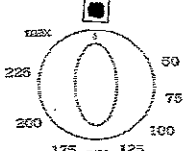





* ▲	50 °	Rozmrazování pomocí ventilátoru Tato funkce zkracuje rozmrazování asi o jednu třetinu Při doporučené teplotě 50 °C
☐	50 ° – max.	Tradiční pečení Spodní a horní topné těleso pracují společně. Tradiční přípravy potravin, velmi vhodný pro opékání masa, ideální pro sušenky, pečená jablka a křupavé potraviny. Dosáhnete velmi dobrých výsledků při pečení s vlastním nastavením teploty.
☐	50 ° – max.	Horkovzdušné pečení Ventilátor a kruhové topné těleso pracují společně. Horký vzduch je rovnoměrně rozmístěn uvnitř trouby. To je ideální pro přípravu několika druhů potravin (maso, ryby) současně bez ovlivnění chuti a vůně. Tato funkce je vhodná pro jemné pečivo.
☐	50 ° – max.	Gril Je určen pro grilování a gratinování malých porcí tradičních pokrmů.
☐	50 ° - max.	Celkový gril Je určen pro grilování a gratinování tradičních pokrmů.
☐	50° - 200 °C	Gril s ventilátorem Vzduch ohříváný grilovacím topným tělesem cirkuluje pomocí ventilátoru a tak napomáhá rovnoměrnému rozložení tepla. Gril s ventilátorem výborně nahrazuje otočný rožeň. Můžete dosáhnout velmi dobrých výsledků rovněž s velkými porcemi drůbeže, uzenin, červeného masa.
☐	50 - 200 °C	Spodní ohřev s ventilátorem Vzduch ohříváný spodním topným tělesem cirkuluje pomocí ventilátoru a tak napomáhá rovnoměrnému rozložení tepla. Tato funkce se může používat ke sterilizaci sklenic.



Troubu vypnete otočením knoflíku přepínače funkcí do polohy ☐ a knoflíku termostatu do polohy ■.

Multifunkční trouba: 5 funkcí
KT 605W, KT 605X, KT 615W, KT 615X

Troubu zapnete otočením knoflíku přepínače funkcí označeného  na symbol označující požadovaný druh pečení a nastavením knoflíku termostatu označeného  na požadovanou teplotu.

Dvířka trouby musí být vždy zavřeny.

 Přepínač funkcí	 Knoflík termostatu	<p>Trouba je vybavena:</p> <ul style="list-style-type: none"> - spodním topným tělesem - horním topným tělesem, které může být v závislosti na zvoleném režimu použito pro grilování nebo pečení <p><u>Poznámka:</u> Osvětlení trouby se rozsvítí a zůstává svítit po zapnutí kterékoliv z dále uvedených funkcí.</p>
	50° – max.	<p>Tradiční pečení Spodní a horní topné těleso pracují společně. Tradiční přípravy potravin, velmi vhodný pro opékání masa, ideální pro sušenky, pečená jablka a křupavé potraviny. Dosáhnete velmi dobrých výsledků při pečení s vlastním nastavením teploty.</p>
	50° – max.	<p>Spodní ohřev Tato funkce je zvláště vhodná pro pečení zespodu, ohřívání pokrmů nebo sterilizaci sklenic. Je rovněž vhodná pro potraviny vyžadující dlouhé a pomalé pečení, např. dušené maso se zeleninou.</p>
	50° – 200 °C	<p>Tradiční pečení s ventilátorem Spodní a horní topné těleso pracují společně. Tradiční způsob přípravy velmi vhodný pro různé pokrmy. Poskytuje dobré výsledky při použití jednoho patra – ideální pro sušenky, koláče a toasty.</p>
	50° - 200 °C	<p>Spodní topný článěk s ventilátorem Vzduch ohříváný spodním topným tělesem cirkuluje pomocí ventilátoru a tak napomáhá rovnoměrnému rozložení tepla. Tato funkce se může používat ke sterilizaci sklenic.</p>
	50° - 200 °C	<p>Gril s ventilátorem Vzduch ohříváný grilovacím topným tělesem cirkuluje pomocí ventilátoru a tak napomáhá rovnoměrnému rozložení tepla. Gril s ventilátorem výborně nahrazuje otočný rožeň. Můžete dosáhnout velmi dobrých výsledků rovněž s velkými porcemi drůbeže, uzenin, červeného masa.</p>

Troubu vypnete otočením knoflíku přepínače funkcí do polohy  a knoflíku termostatu do polohy .

Ovládací prvky

Přepínač trouby

Slouží k nastavení požadované funkce pečení.

Termostat trouby

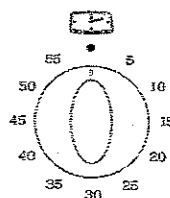
Termostat trouby slouží k nastavení požadované teploty pečení.

Kontrolka umístěná na ovládacím panelu vedle knoflíku termostatu signalizuje zapnutá topná tělesa a svítí až do doby, kdy je dosažena předem nastavená teplota, zhasnutí indikuje dosažení požadované teploty. Pokud dojde k poklesu nastavené teploty, termostat opětovně zapne topná tělesa, což indikuje rozsvícením kontrolky.

Mechanická „minutka“ (Obr.1)

u modelů KT 605W, KT 605X, KT 615W, KT 615X

Umožňuje nastavení zvukového signálu po uplynutí nastaveného času. Požadovaný čas nastavíte otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček. „Minutka“ může být nastavena v rozmezí 1 až 60 min. S knoflíkem „minutky“ je možno se vracet. Zvukový signál vás bude informovat, že zvolená doba uplynula.



Obr. 1

Digitální hodiny s programátorem (Obr. 2)

u modelů KT 608W, KT 608X, KT 618W, KT 618X, KT 628 DX, KT 628 DW

Charakteristika:

Hodiny s 24-hodinovým cyklem, automatickým programem a počítačem minut.

Funkce:

Doba pečení, čas konce pečení, hodiny, „minutka“, doby nastavitelné až do 23 h 59 min.

Displej:

4-místný, 7-segmentový displej pro doby pečení, aktuální čas a symboly funkcí.

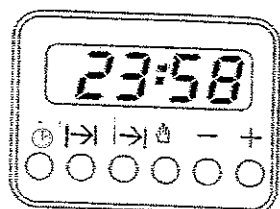
Doba pečení nebo ruční provoz = symbol pánve

Automatická funkce = AUTO

„minutka“ = symbol zvonku

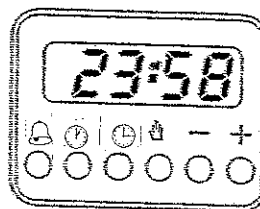
Symboly se rozsvítí, pokud je příslušná funkce zvolena.

Obr.2 KT 608W, KT 608X, KT 618W, KT 618X



- 🔔 „Minutka“
- 🕒 → Doba pečení
- 🕒 → Čas konce pečení
- 👉 Ruční ovládání
- + Odečítat čas
- Přidávat čas

KT 628 DX, 628DW



- 🔔 „Minutka“
- 🕒 → Doba pečení
- 🕒 → Čas konce pečení
- 👉 Ruční ovládání
- + Odečítat čas
- Přidávat čas

Nastavení času:

Po bezprostředním zapnutí do elektrické sítě nebo po jejím znovuzapojení blikají na displeji tři nuly. Nastavíte provedete současným stisknutím dvou tlačítek doba pečení a čas konce pečení a pomocí tlačítka + nebo - nastavíte požadovaný čas. Pokud provedete přestavení času během nastaveného programu pečení, vymaže se jeho předchozí nastavení. Kontakty se rozepnou a symbol AUTO bude blikat.

Tlačítka + a - :

Pomocí tlačítek + a - se zvyšuje nebo snižuje nastavený časový údaj na displeji.

Nastavení:

Při nastavení stiskněte a uvolněte požadovanou funkci a během 5 vteřin nastavte čas pomocí tlačítek + a -, jinak se požadovaná funkce zruší a programátor přejde do základního stavu.

Ruční provoz:

Stisknutím ručního tlačítka se kontakty relé sepnou, symbol AUTO se vypne a rozsvítí se symbol páneve. Ruční provoz je možné zapnout pouze po uplynutí automatického programu nebo po jeho zrušení.

Automatický provoz:

Stiskněte tlačítko doby pečení nebo konce pečení, čímž dojde k automatickému přepnutí z ručního do automatické funkce.

Poloautomatický provoz s nastavením doby pečení:

Stiskněte tlačítko doby pečení a nastavte požadovanou dobu pomocí tlačítka + nebo -. Symboly AUTO a doby pečení souvisle svítí. Trouba se okamžitě zapne. Když čas konce pečení odpovídá aktuálnímu času, trouba vypne a symbol doby pečení se vypnou, zazní zvukový signál a bliká symbol AUTO.

Poloautomatický provoz s nastavením konce pečení:

Stiskněte tlačítko konce pečení. Na displeji se objeví denní čas. Nastavte čas konce pečení pomocí tlačítka + nebo -. Symboly AUTO a doby pečení souvisle svítí. Trouba se zapne. Když čas konce pečení odpovídá aktuálnímu času, bliká symbol AUTO, zazní zvukový signál a trouba se vypne.

Automatické použití s nastavením doby a konce pečení:

Stiskněte tlačítko doby pečení a nastavte délku doby pečení pomocí tlačítka + nebo -. Symboly AUTO a doby pečení souvisle svítí. Trouba zapne. Stisknutím tlačítka konce se na displeji objeví další čas konce pečení. Nastavte čas konce pečení pomocí tlačítka + . Trouba a symbol doby pečení se vypnou. Symbol se znovu zapne, až aktuální čas odpovídá času zahájení pečení. Po uplynutí doby pečení, bliká symbol AUTO, zazní zvukový signál, symbol doby pečení a trouba se vypnou.

„Minutka“:

Stiskněte tlačítko „minutky“ a nastavte délku doby pečení pomocí tlačítka + nebo -. Rozsvítí se symbol zvonku. Po uplynutí nastavené doby, zazní zvukový signál a zhasne symbol zvonku.

Zvukový signál:

Zvukový signál se zapne na konci programu nebo minutky trvá 15 minut. Zastaví se stisknutím tlačítka ručního ovládání.

Spuštění a kontrola programu:

Program se spustí 4 vteřiny poté, co byl nastaven. Program může být zkontrolován kdykoli stisknutím odpovídajícího tlačítka.

Chyba v nastavení:

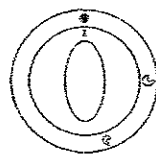
Chyba v nastavení nastane, pokud denní čas na hodinách spadá mezi časy zahájení a konce pečení. Oprava chyby v nastavení se provede změnou doby pečení nebo času konce pečení. Pokud uděláte chybu v nastavení, trouba vypne se vypne.

Zrušení nastavení:

Nastavení zrušíte tak, že stisknete tlačítko doby pečení a pak tiskněte tlačítko - až se na displeji objeví 00 00. Nastavený program se automaticky zruší po doběhnutí.

Ovládání plynových hořáků (Obr.3)

u modelů KT 605W, KT 605X, KT 608W, KT 608X



Obr.3

Ruční zapalování

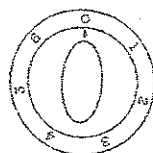
Hořák se zapálí přiložením plamene (zápalky, zapalovače) k rozdělovači plamene vybraného hořáku, stlačením a otáčením ovládacího knoflíku příslušného hořáku do maximální polohy označené symbolem velkého plamene. Po zapálení otočte knoflíkem na požadovanou velikost plamene.

Elektrické zapalování

Ovládací knoflík vybraného hořáku stlačíme a otočíme do maximální polohy (symbol velkého plamene) a souběžně stlačíme tlačítko zapalování označené symbolem jiskřičky a chvíli podržíme dokud se hořák nezapálí. (Elektrická jiskra mezi zapalovací elektrodou a hořákem provede zapálení hořáku.) Po zapálení otočte knoflíkem na požadovanou velikost plamene. V případě neúspěchu postup opakujte. Při vícenásobném neúspěšném opakování kontaktujte servis.

Ovládání varných zón sklokeramické desky (Obr.4)

u modelů KT 615W, KT 615X, KT 618W, KT 618X



Obr.4

Varné zóny se ovládají knoflíky připojenými k energetickému regulátoru. Čísla od 1 do 6 označují nastavení vaření, kde poloha 1 je minimální výkon a 6 je výkon maximální. Číslo 0 označuje stav vypnutí. Zóna ovládaná je vyobrazená u každého knoflíku.

Ovládání duozón sklokeramické desky KT 612W, KT 612X

Připnutí duozóny se provede otočením příslušného ovládacího knoflíku přes 6 až na doraz, po té nastavíme výkon vaření 1 – 6. Otočením na 0 se zóna hlavní i přidružená vypnou.

Kontrolka provozu

Kontrolka je umístěna na ovládacím panelu vedle přepínače trouby a svítí, pokud je zapnut některý z programů trouby.

Užitečné poznámky k pečení

V následující tabulce jsou uvedeny některé užitečné poznámky k pečení.

ZÁVADA	PŘÍČINA	NÁPRAVA
Vrchní kůrka je tmavá a spodní část je světlá.	Nedostatečný ohřev zespodu.	- Použijte funkci přirozeného proudění. - Použijte hlubší plechy na moučníky. - Snižte teplotu. - Umístěte moučník na nižší patro.
Spodní část je tmavá a vrchní kůrka je světlá.	Nadměrný ohřev zespodu.	- Použijte funkci přirozeného proudění. - Použijte plechy s nižšími stranami. - Snižte teplotu. - Umístěte moučník na vyšší patro.
Vnějšek je přepečený a vnitřek je nedopečený.	Příliš vysoká teplota.	- Snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
Vnějšek je příliš suchý až tuhý se správnou barvou.	Příliš nízká teplota.	- Zvyšte teplotu a zkráťte dobu pečení.

Pečení bez použití ventilátoru

Přirozené proudění:

Troubu předehřejte po dobu 10 - 15 minut. Maso potřete trochou oleje, dejte ho na odkapávací táč a vše dejte rychle do trouby. Uprostřed pečení změňte polohu masa, přičemž pokud možno zkrátte dobu otevření dveří na minimum.

Grilování:

Předehřejte gril po dobu asi 5 minut (až topné těleso zčervená). Připravte přírodní nebo ochucené maso a umístěte ho na grilovací pánev. Dejte na polc blízko vrchu. Umístěte odkapávací táč s trochou vody dolů pro zachytávání šťávy z pečení. Gril je možné používat pro gratinování a hnědnutí po normálním pečení.

Pečení s použitím ventilátoru

Rozmrazování:

Při rozmrazování potravin je umístěte stále zabalené v hliníkovém nebo polyetylenovém ochranném obalu na talíř. Dejte vše na mřížku ve středu trouby. Dveře musejí být zavřené.

Trouba s ventilátorem:

Není nutné předehřívát troubu s výjimkou velmi krátkých dob pečení nebo potravin se značným množstvím tekutin (např. ovocné moučnický), aby se předešlo kondenzaci. V případě várkového pečení můžete vložit potraviny s přibližně stejnými teplotami pečení (i když doby pečení se mohou lišit) na dvě nebo více polí aniž by došlo k míšení chutí a vůní.

Je možné vložit pokrm do trouby nebo jej vyjmout beze ztrát tepla způsobených otevřením dveří. Tepelné podmínky se rychle ustálí pomocí ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než v případě konvekčních trub (o 20 až 30 °C pro pečivo a o 30 až 40 °C pro masa) zatímco doby jsou delší (50 °C - 10 min).

Gril s ventilátorem:

Předehřívání není nutné. Grilování se provádí se zavřenými dveřmi. Vzdálenost mezi grilem a potravinou musí být přiměřená požadovaným výsledkům:

- bližší, aby nedodělané maso zhnědlo na povrchu
- vzdálenější pro dokonalé propečení pokrmu uvnitř.

Odkapávací táč s malým množstvím vody pro sběr masové šťávy musí být umístěn na první polce pod maso.

Různé

Marinované a vykostěné maso se peče rychleji než ostatní druhy; postup pečení je možné sledovat zmáčknutím masa pomocí vidličky; jestliže se maso nepoddává, je řádně propečené.

Před nařezáním masa na plátky vyčkejte alespoň 15 minut, aby se šťáva usadila. Je-li maso s lojem nebo pokryté slaninou, nemělo by se péct při příliš vysoké teplotě, aby se předešlo postříkání.

Jemné koláče by se měly péct prázdné asi 2/3 pečící doby a pak teprve naplnit. Zbývající doba pečení závisí na zdobení (ovoce, džem). Šlehaná těsta by neměla obsahovat příliš mnoho tekutin, jelikož to může pouze prodloužit dobu pečení.

Plechý nedávejte přímo na dno trouby, jelikož teplo vycházející ze spodu nemůže unikat. To může způsobit lámání nebo praskání smaltu.

Orientační doby a teploty pečení v konvekcční troubě (tradiční pečení)

Množství	Pokrm	Teplota trouby °C	Použité pole odspodu	Doba pečení v minutách
	PEČIVO			
	Měkké těsto: Koláč	175	1.	40-50
	Piškot	170	1.	
	Linecké těsto: Ovocný zákusek	180-190	1.	20-30
	Kynuté těsto: "Rajský" koláč	160	1.	40-45
	"Margaretin" koláč	160	1.	40-45
	Čokoládový dort	160	1.	25-35
	Sněhové těsto: Sněhová pusinka	100	1.	90
	Lístkové těsto: Zapečení lístkové těsto	200	1.	20
	Lístkové pečivo	200	1.	20
	MASO			
1,5 kg	Hovězí pečeně	190	1.	90
1 kg	Telecí pečeně	150-160	1.	120-150
2 kg	Dušené telecí	170-190	1.	60-90
1,5 kg	Pečené jehněčí	150-160	1.	60-75
1,5 kg	Pečené kůzlečí	150-160	1.	50-60
1,5 kg	Srncí kýta	200	1.	90
1,5 kg	Kýta z divočáka	190	1.	120
	DRŮBEŽ			
	Pečený holub	150-160	1.	45
2 kg	Krocan	150	1.	180-240
4 kg	Husa	160	1.	240-270
2,5 kg	Kachna	175	1.	90-150
1,5 kg	Kuře	170	1.	60-80
2,5 kg	Kapoun	170	1.	120-150
	RYBY			
	Pstruh	200	1.	15-25
1 kg	Treska	190	1.	50
	RŮZNÉ			
	Lasagne	200	1.	40
	Suflé	180-200	1.	20
	Lístkové pečivo s krémem	200	1.	20
	Pizza	200	1.	20

Orientační doby a teploty pečení v troubě s ventilátorem

Množství	Pokrm	Teplota trouby °C	Použité pole odspodu	Doba pečení v minutách
	PEČIVO			
	Měkké těsto: Koláč	175	2.	45
	Piškot	170	2.	35
	Zákusek	170	2.	40
	Linecké těsto: Jablečný koláč	200	2.	35
	Ovocný zákusek	200	3.	30
	Kynuté těsto: Koláč	170	2.	35
	Kulatý koláč	170	2.	40
	Sušenky	180	2.	25
	Sněhové těsto: Sněhová pusinka	110	1. a 2.	35
	Lístkové těsto: Drobné zapečené lístkové pečivo	200	2.	20
	MASO			
	Vepřové:			
1 kg	Pečeně	220	2.	90
1 kg	Kotleta	200	1.	60
1 kg	Plátek	200	1.	60
1,5 kg	Kýta	200	1.	90
1 kg	Roláda	180	2.	85
1,5 kg	Klobása	170	1.	45
	Hovězí:			
1 kg	Rožeň	220	1.	95
1 kg	Plátek	220	1.	75
1 kg	Rostbif	240	2.	45
1 kg	Zapečené brambory	230	1.	45
	Telecí:			
1 kg	Kýta	200	1.	95
1 kg	Pečeně	180	2.	90
2 kg	Koleno	180	1.	100
1 kg	Hrudí	180	1.	60
	Jehněčí:			
1 kg	Kýta	200	2.	95
1 kg	Plecko	175	1.	70
	Skopové:			
1 kg	Plecko	180	1.	85
1,5 kg	Kýta	200	1.	90
1,5 kg	Hrudí	180	1.	70
	Zvěřina:			
1 kg	Pečcný bažant	200	1.	70

2 kg	Drůbež:	Pečený zajíc	175	1.	75
		Králík	175	1.	75
1,5 kg		Krocán	180	2.	70
1 kg		Perlička	180	2.	65
2 kg		Kachna	180	1.	90
1 kg		Kuře	175	2.	75
1 kg		Kořeněné kuře	200	1.	75
	RYBY				
1,5 kg		Mořský okoun	180	1.	45
1 kg		Plotice	200	1.	25
	RŮZNÉ				
		Lasagne	200	2.	40
		Cannelloni	200	2.	40
		Pizza	200	1. a 2.	45
		Nákyp maraskýno	175	1.	45
		Lístkové pečivo s krémem	175	2.	20
		Suflé	175	1.	35
		Pečená jablka	180	1.	60

Čistění a údržba

Před započítím čištění počkejte až spotřebič vychladne. Odpojte troubu od sítě buď vytažením zástrčky nebo vypnutím síťového vypínače.

Smaltovaný povrch

Povrch čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou. Při větším znečištění použijte speciální čisticí prostředek pro smalt. Zbytky čisticího prostředku opláchněte vodou a celou plochu důkladně osušte.

Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků. Smaltovaný povrch chraňte před stykem s kyselými a zásaditými roztoky.

Nerezový povrch

Povrch čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou. Při větším znečištění použijte speciální čisticí prostředek na nerez, příp. trochu teplého octa. Nakonec povrch vysušte měkkým hadříkem nebo jelenicí.

Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků.

Skleněný povrch

Povrch čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou. Při větším znečištění použijte speciální čisticí prostředek na sklo. Nakonec povrch vysušte měkkým hadříkem nebo jelenicí.

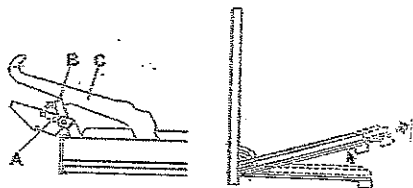
Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků.

K čištění trouby nikdy nepoužívejte brusná pasty apod., korozivní detergenty, bělicí přípravky nebo kyseliny. Nenechávejte korozivní nebo kyselé látky (citrónovou šťávu, ocet atd.) na smaltovaných, lakovaných nebo nerezových dílech.

Vyjmutí dveří trouby (Obr. 5) dle modelu

Aby bylo možné provést čištění snadněji, vyjměte dveře trouby následovně: Vložte hák **A** (Obr. 5) do štěrbin závěsu **B**. Pootvřete dveře a oběma rukama vytáhněte dveře směrem k sobě až se vyháknou. Při zpětném osazení dveří proveďte stejný postup opačně, přitom dbejte na správné vložení dvou sektorů **C**.

Obr. 5

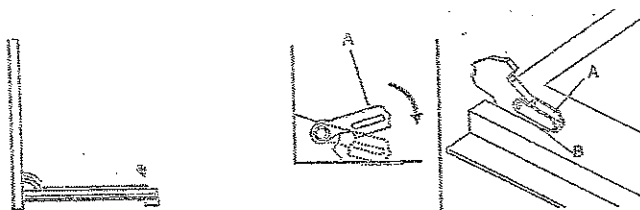


Vyjmutí dveří trouby (pevný otočný bod, Obr. 6) dle modelu

Hlubkové čištění trouby je možné provést snadněji, jsou-li vyjmuty dveře následujícím postupem:

Zcela otevřete dveře a stlačte je lehce dolů (Obr. 6B), aby se mohly háky **A** závěsu dostat dovnitř dutiny **B** (Obr. 6b1). Oběma rukama vytáhněte dveře směrem k sobě až se vysunou z trouby. Při zpětném osazení dveří proveďte stejný postup opačně.

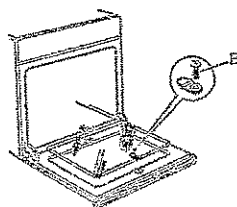
Obr. 6



Vyjmutí vnitřního skla (Obr. 7)

U některých modelů je možné vyjmout vnitřní sklo **A** tak, že otevřete dveře a jednoduše vyšroubujete šrouby **B**. To umožňuje vnitřní čištění skla. Vždy čistěte vnější díly skla když je trouba studená použitím vlhké látky. Nikdy nepoužívejte brusná činidla.

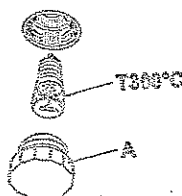
Obr. 7



Osvětlení trouby (Obr. 8)

Žárovka do trouby je speciálního druhu odolná proti vysoké teplotě. Vymění se následujícím způsobem: Odpojte troubu od elektrické sítě buď vytažením zástrčky nebo vypnutím síťového spínače. Vyjměte ochranné sklo **A** a vyměňte přepálenou žárovku za stejný typ. Dejte ochranné sklo zpět.

Obr. 8



Důležité: Pokud se rozhodnete již dále nepoužívat troubu, je třeba ji uvést do nefunkčního stavu tak, že přírodního kabel vytáhnete se sítě a uříznete ho. Nepoužívané spotřebiče mohou představovat bezpečnostní riziko neboť děti si s nimi často hrají. Z tohoto důvodu se doporučuje troubu zabezpečit.

Pokyny pro instalaci

Instalace spotřebiče musí být v souladu s těmito předpisy:

ČSN 33 2180-Připojování elektrických přístrojů a spotřebičů.

ČSN 06 1008-Požární bezpečnost lokálních spotřebičů.

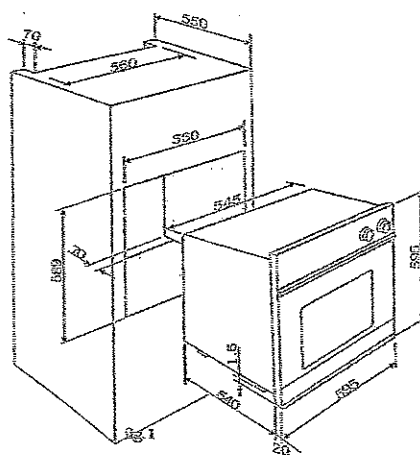
ČSN 78 0823-Požární technické vlastnosti hmot.Stupeň hořlavosti stavebních hmot.

Údržbu a opravy je možno provádět jenom po odpojení spotřebiče od elektrické sítě.

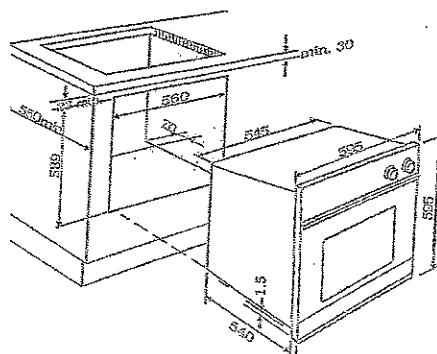
Vestavná trouba KT 628X, KT 618W, KT 618X, KT 615W, KT 615X je určena k propojení s varnou sklokeramickou deskou KH 610W, KH 610X, KH 612W, KH 612X.

Vestavná trouba KT 608W, KT 608X, KT 605W, KT 605X je určena k propojení s varnou plynovou deskou KH 600W, KH 600X, KH 40W, KH 40X.

Vestavná trouba KT 628 DX a KT 628 DW je určena pro samostatné použití.



Obr. 9



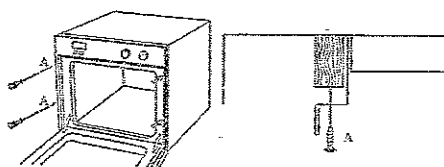
Obr. 10

Instalace spotřebiče

Instalace musí být prováděna autorizovaným servisním technikem ve shodě s instrukcemi. Výrobce se vzdává veškeré odpovědnosti za jakékoli škody způsobené osobám, zvířatům nebo věcem v důsledku nesprávné instalace.

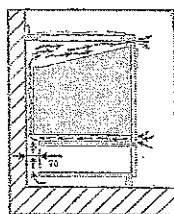
Příšroubování trouby (Obr.11)

Usaďte troubu do příslušného místa (pod pracovní desku nebo skříň určené pro tento spotřebič) , příšroubojte troubu pomocí přiložených vrtů do 4 otvorů, které je možné vidět v rámu trouby, pokud jsou otevřené dveře.

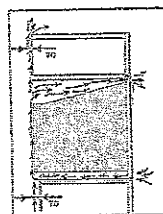


Obr. 11

Pro zajištění nejúčinnější cirkulace vzduchu by trouba měla být namontována podle Obr. 12 - 13. Zadní stěna skříňky musí být vyjmuta, aby vzduch mohl volně cirkulovat. Panel, ke kterému je trouba připevněna, má mít vzadu mezeru alespoň 70 mm.



obr. 12



obr. 13

Důležité

Aby vestavěná trouba pracovala správně, musí být skříňka správného typu. Stěny sousedícího nábytku musí být odolné proti teplu. Zejména když je sousedící nábytek vyroben z dýhovaného dřeva, musí vydržet teplotu 120 °C. Plastové materiály nebo lepidla, která nemohou vydržet tuto teplotu, se budou deformovat nebo přestanou lepit.

Aby byly dodrženy bezpečnostní předpisy, jakmile je spotřebič namontován, nesmí být umožněn kontakt s elektrickými částmi. Veškeré díly, které slouží jako ochrana, musí být upevněny tak, aby je nebylo možné odejmout bez použití nástroje.

Připojení spotřebiče k elektrické síti

Spotřebič musí být připojen v souladu platnými normami a může ho připojit pouze autorizovaný servisní technik.

Zemnicí žluto/zelený vodič nesmí být přerušován spínačem.

Důležité: Přívodní síťový kabel umístěte tak, aby nikdy nebyl vystaven teplotě vyšší než 50 °C nad teplotu okolí.

Výrobce nemůže být činěn zodpovědným za jakékoli škody, které by vznikly osobám nebo na předmětech v důsledku nesprávného připojení.

Připojení modelů KT 605W, KT 605X, KT 608W,KT 608X, KT 628 DX, KT 628 DW

Zkontrolujte, zda údaje o elektrickém napětí uvedené na štítku jsou v souladu s napětím Vaší rozvodné sítě.

Spotřebič musí být připojen k elektrické síti 230V/50Hz vodiči o min. průřezu 1,5 mm², který je součástí výrobku, pro jištění je doporučen jistič 13 A.

Spotřebič musí být připojen na ochranný vodič!

Upozornění:

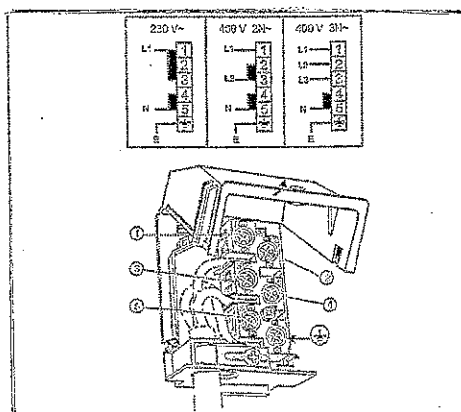
- 1) Pokud je trouba instalována se síťovým přívodem s vidlicí, musí být spotřebič umístěn tak, aby byla přístupná vidlice síťového přívodu.
- 2) Pokud je trouba instalována pevným připojením k elektrické síti, do pevného rozvodu musí být vestavěn spínač zařízení, zajišťující odpojení od sítě, se vzdáleností rozpojených kontaktů minimálně 3 mm.

Připojení modelů KT 615W, KT 615X, KT 618W, KT 618X

Zkontrolujte, zda údaje o elektrickém napětí uvedené na štítku jsou v souladu s napětím Vaší rozvodné sítě.

Spotřebič musí být připojen k elektrické síti 400 V/50 Hz vodiči o min.průřezu 5x1,5 mm², který není součástí výrobku, pro jištění je doporučen jistič, 3 x 16A nebo 230V/50Hz vodiči o min. průřezu 3x4 mm², který není součástí výrobku, pro jištění je doporučen jistič min.30A.

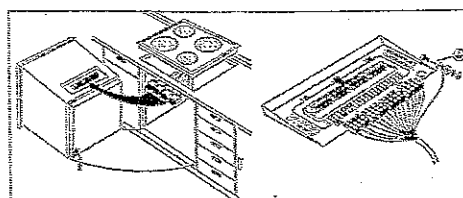
Různá zapojení mohou být jednoduše provedena přesunem propojek na svorkovnici, obr.14



Obr.14

Propojení modelů KT 615W, KT 615X, KT 618W, KT 618X se sklokeramickou deskou

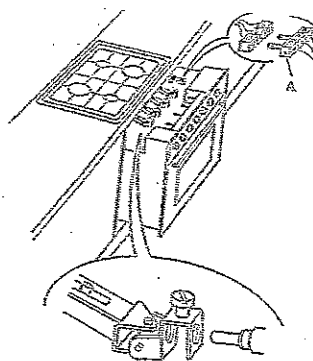
Tyto trouby se propojují se sklokeramickou varnou deskou pomocí spojovacího vedení. Propojovací vedení jsou vedena z varné desky do zásuvek, které jsou upevněny na horní straně trouby. Připojení lze provést bez použití jakéhokoliv nářadí, jednoduše jen vsunutím barevných přípojek do spojovacích zásuvek stejné barvy. Obr.15



Obr.15

Propojení modelů KT 605W, KT 605X, KT 608W, KT 608X s plynovou deskou

Tyto trouby se propojují s plynovou varnou deskou pomocí spojovacích táhel a elektrického propojovacího vedení. Obr.16



Obr.16

Technická data

Výkony (W)	
Spodní topné těleso	1200
Horní topné těleso	850
Horní topné těleso grilu	1050
Kruhové topné těleso	2100
Celkový výkon grilu	1900
Osvětlení trouby	15
Motor ventilátoru trouby	32
Motor ochlazovacího ventilátoru	25

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Vážený zákazníku,

k Vašemu novému spotřebiči je přiložen záruční list, jehož vyplněnou vratnou část vyplíte a zašlete prosím zpět co možno nejdříve.

Tato záruka je jakýmsi doplňkem Vašich zákonných práv a žádným způsobem nebude Vaše práva omezovat.

Dále uvádíme záruční podmínky, které platí pro Váš spotřebič Karma:

Veškeré práce v souvislosti se zárukou musejí být prováděny společností Karma Český Brod a.s. nebo autorizovaným servisem Karma. Jakékoliv záruční nároky uplatňované v rámci této záruky musí být podloženy originální fakturou nebo kupní stvrzenkou ze dne zakoupení.

Záruční doba začíná dnem zakoupení a výrobce poskytne součásti a práci potřebné pro opravu spotřebiče, pokud by jeho selhání bylo způsobeno mechanickou nebo elektrickou závadou. Tato služba bude poskytnuta zdarma v době záruky.

TATO ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA NÁSLEDUJÍCÍ PŘÍPADY:

- Jakékoliv poškození způsobené dopravou, chybným použitím nebo nedbalostí.
- Kosmetických a nízkoživotných součástí jako zásuvek, pojistek, žárovek, krytů svítidel, kosmetických úprav hran, kabelů, filtrů a přípevňovacích elementů, knoflíků, pryže a těsnění, keramických nebo skleněných povrchů, promáčklin, škrábanců, lakovaných povrchů.
- Periodická údržba, oprava nebo výměna součástí z důvodu přirozeného opotřebení.
- Změna barvy materiálů, koroze.
- Nesprávná instalace, úpravy nebo opravy provedené neoprávněnými osobami.
- Použití součástí nepocházejících od firmy Karma
- Poškození způsobená cizími předměty nebo látkami.
- Použití spotřebiče pro jiné účely než uvedené na str. 3
- Provozování spotřebiče s nesprávným napětím
- Živelní pohromy a jiné příčiny mimo sféry vlivu společnosti Karma, a.s.

VŠECHNY ZÁRUKY JSOU NEPŘENOSNÉ

Další informace ochotně podáme a jakékoliv jiné dotazy odpovíme na uvedených telefonních číslech :

Karma Český Brod a.s., Zborovská 693, 282 31 Český Brod

obchodní oddělení

servis

náhradní díly

tel.: 321610523

tel.: 321610554

tel.: 321610554

e-mail: odbyt@karma-as.cz

www.karma-as.cz

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Karma.