



**NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
TROUBY S ELEKTRONICKÝM OVLÁDÁNÍM
KT 650 DX**

VŠEOBECNÉ INFORMACE

Vážený zákazník, děkujeme Vám, že jste si vybral náš spotřebič.

Prosíme, před použitím spotřebiče si pozorně přečtete návod k použití, který Vám pomůže správně používat spotřebič. Prosíme, uschovejte si ho pro budoucí potřebu a pro osoby, které nejsou obeznámeny s tímto spotřebičem.

Zapamatujte si bezpečnostní pokyny a všechny další důležité informace označené jako „UPOZORNĚNÍ“

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Záruka

Na spotřebič poskytujeme záruku 24 měsíců.

Upozornění: Zapojení tohoto spotřebiče musí provést kvalifikovaný pracovník

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

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

Ochrana životního prostředí

Likvidace odpadu

Roztříďte 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.).

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“.

Upozornění:

Vlastní část nábytku, do které bude spotřebič vestavěn, okolní nábytek a veškeré materiály použité při vestavění musí během provozu spotřebiče odolávat teplotě 120°C dle nařízení EEC. Zodpovědnost za instalaci spotřebiče v rozporu s uvedenými pokyny ponese jeho majitel.

Tento spotřebič smí být umístěn v obyčejném prostředí dle ČSN 332000-3. **Spotřebič je určen k přípravě pokrmů,** proto jej nikdy nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým je určen (např.

vytápění místnosti) a v jakémkoliv jiném prostředí bez výslovného souhlasu firmy Karma Český Brod a.s. Jiné použití by mělo za následek zrušení záruk a záručních nároků.

Váš nový spotřebič je chráněn zárukou před elektrickými nebo mechanickými vadami s určitými výjimkami uvedenými v záručních podmínkách firmy Karma.
Tato skutečnost neovlivňuje Vaše zákonná práva.

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

V případě, že byste požadovali jakoukoliv poprodejní službu nebo radu, obraťte se laskavě na naše servisní středisko: viz. Seznam servisních firem, nebo přímo na servisní oddělení firmy Karma Český Brod a.s. na telefonním čísle 321 610 554.

Troubu nepřenašejte, ani neposunujte za madlo dvířek.

Před uvedením spotřebiče do provozu se přesvědčete, že byly odstraněny veškeré ochranné obaly nebo povlaky. Z ekologických důvodů rozřídíte obalové materiály podle druhů a likvidujte je v souladu s místními platnými předpisy.

Všechny další informace o likvidaci odpadních hmot můžete získat u místního orgánu ochrany životního prostředí.

Při prvním použití se může ze spotřebiče uvolňovat určitý pach, což však během krátké doby pomine.

Tento spotřebič byl zkonstruován a distribuován v souladu se základními požadavky příslušných ČSN.

Jelikož firma Karma Český Brod a.s. zastává strategii neustálého zlepšování svých výrobků, vyhrazuje si právo provádět bez předchozího upozornění změny a úpravy, které považuje za potřebné.

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 místností 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 se dotýkat přístroje, pokud Vaše ruce, nebo nohy budou mokré, nebo vlhké
- Je zakázáno používat spotřebič v případě, že budete bosí
- 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.
- Na dně trouby nikdy nepečte
- 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 znehodnoťte přestřížením síťového kabelu.

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.

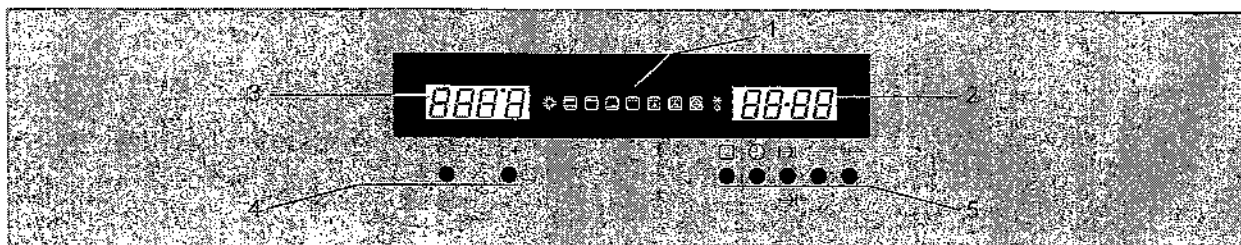
Vložte rošty a pečicí plechy do bočních běžců trouby.

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.

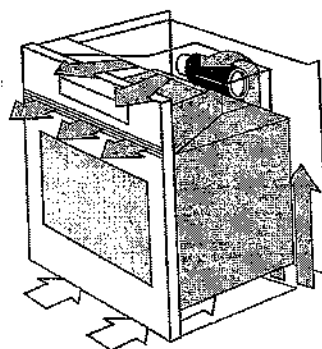
Ovládací panel

1. Ukazatel funkcí pečení
2. Časový displej
3. Teplotní displej
4. Ovládací tlačítka pro nastavení teploty
5. Digitální hodiny s programátorem



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 pečícího 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.

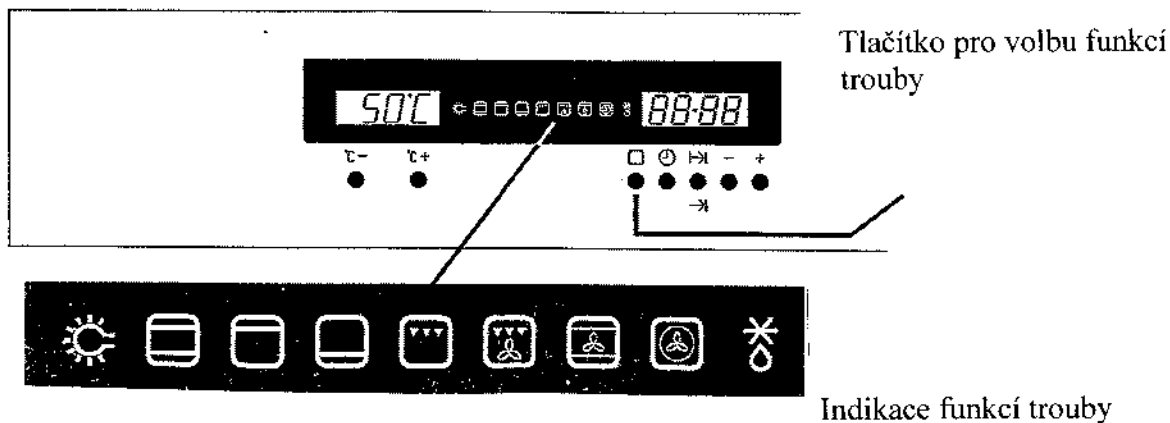


CE

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

Funkce trouby




Poznámka : troubu je nutno používat se zavřenými dvířky

Trouba je vybavena:

- dolním topným tělesem
- horním topným tělesem, které lze dle zvolené funkce použít na grilování nebo pečení.
- kruhovým topným článkem, který obklopuje ventilátor.

Stisknutím tlačítka pro volbu funkcí můžeme nastavit následující funkce:

Indikace funkcí Trouby	Teplota. ve stupních Celsia min. 40° Celsia – max. 250°Celsia	
Vypnuto	OFF	Na displeji bude po dobu 1 minuty zobrazen nápis „OFF“
	Lit teplota nelze nastavit	Osvětlení trouby např. při čištění



40 – 250

Tradiční pečení

Spodní a horní topné těleso pracují společně. Tradiční přípravy potravin, ideální pro pečeně, sušenky, pečená jablka a smažená jídla. Dosáhnete velmi dobrých výsledků při pečení s vlastním nastavením teploty.



40 – 250

Horní ohřev

Vhodný např. k ohřevu jídla, Grilování.



40 – 250

Spodní ohřev

Tato funkce je obzvláště vhodná pro pečení zesponu, ohřívání jídel a sterilizaci zavařovacích sklenic. Je rovněž vhodná pro potraviny vyžadující dlouhé a pomalé pečení, např. dušené maso se zeleninou.



40 – 200

Gril (rošt)

Je určen pro grilování a gratinování tradičních pokrmů.



40 – 200

Gril s ventilátorem

Vzduch ohříváný grilovacím topným tělesem cirkuluje pomocí ventilátoru s tak napomáhá rovnoměrnému rozložení tepla. Gril s ventilátorem výborně nahrazuje otočný rožeň. Můžete dosáhnout velmi dobrých výsledků rovněž s velkými porcemi drůbeže, uzenin, hovězího masa.



40 – 250

Tradiční pečení s ventilátorem

Spodní a horní těleso pracují společně. Tradiční způsob přípravy, velmi vhodný pro různé pokrmy. Poskytuje dobré výsledky při použití jednoho patra- ideální pro sušenky, koláče, toasty.



40 – 250

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.



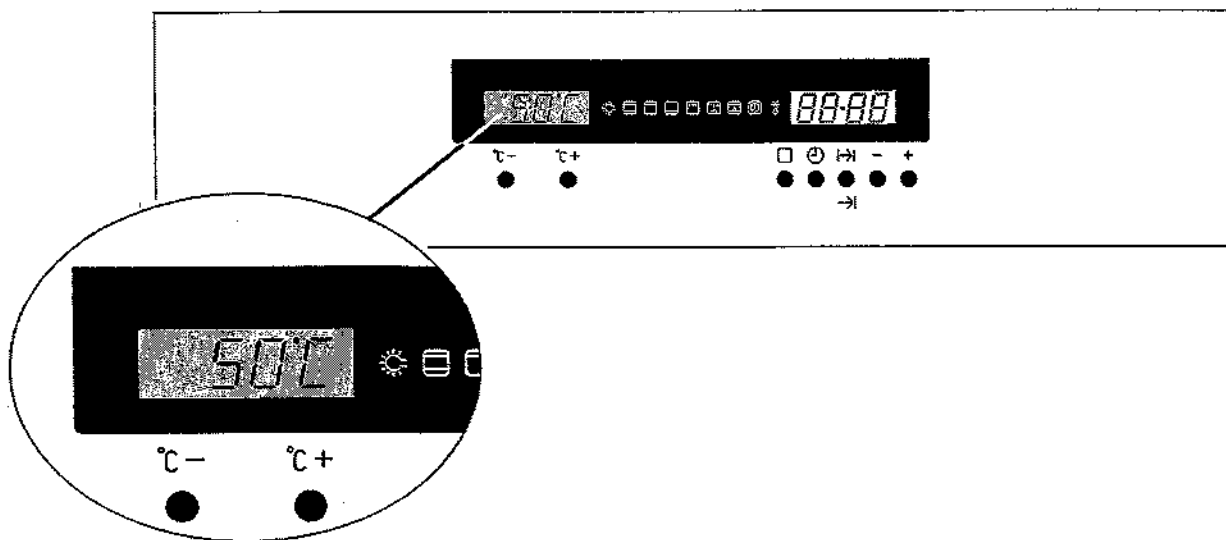
DEF

Rozmrazování pomocí ventilátoru

Tato funkce zkracuje rozmrazování asi o jednu třetinu při doporučené teplotě 50°C. Na displeji se zobrazí DEF a teplotu trouby nepůjde nastavit.

Regulace teploty

Teplotu trouby lze nastavit od min. 40° Celsia do max. 250° Celsia stisknutím tlačítek (°C -) a (°C +). Po zapnutí funkce trouby se zobrazí teplota 50° Celsia na displeji (Obr. 7).

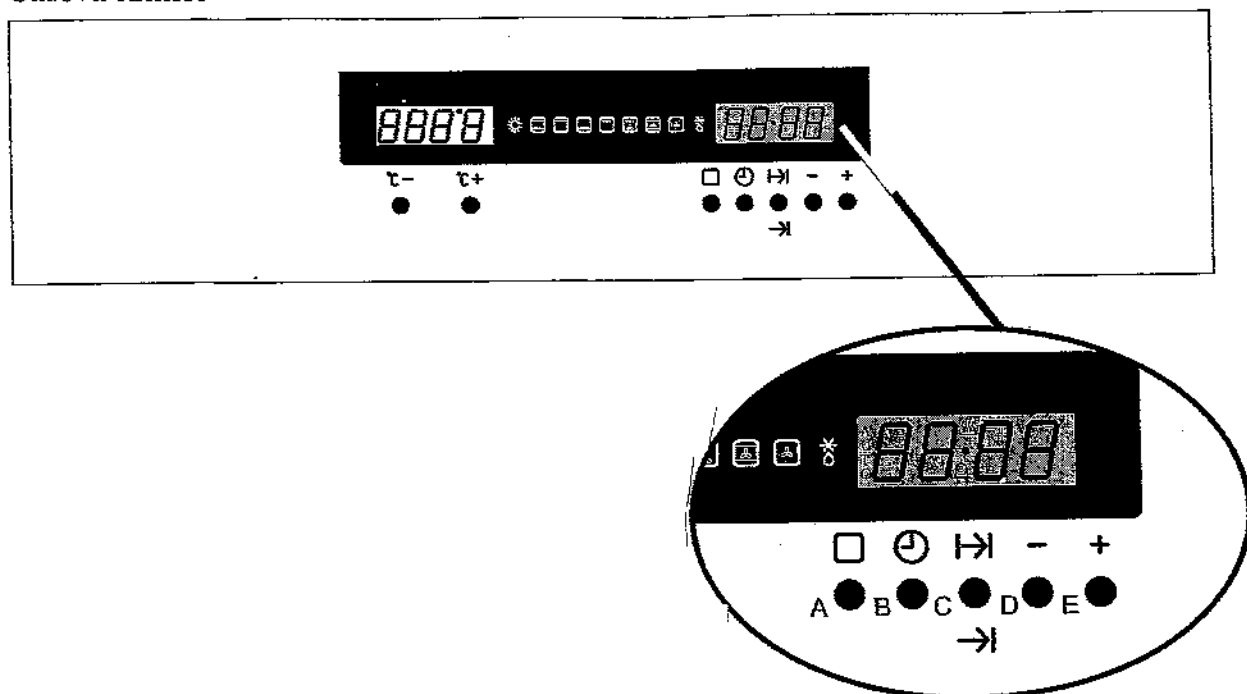


Poznámka: Na displeji se zobrazí „OFF“ (Vypnuto) a teplotu trouby nepůjde nastavit („OFF“ bude zobrazeno na displeji po dobu 1 minuty).


K nastavení požadové teploty, vyberete novou funkci pečení stisknutím tlačítka A (Obr. 8).


Během ohřevu indikace °C zabliká, pokud skutečná teplota bude nižší než navolená. V opačném případě zůstane rozsvícená.

Časová funkce



A = Volič funkcí pečení

B = „Minutka“ 

C = Doba pečení/ čas konce pečení 

D = Odečítat čas

E = Přidávat čas

AUTO = Automatická funkce

= Indikace pečení

= Indikace „minutky“

Digitální hodiny s programátorem

Charakteristiky

Hodiny s automatickým programem pečení a počítačem minut.

Funkce

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

Displeje

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

Nastavení času

Po bezprostředním zapnutí do elektrické sítě nebo po jejím znovuzapojení bliká na displeji 0.00, dokud nebude nastaven čas.

Stiskněte současně tlačítka B a C. Zatímco tečka oddělující hodiny a minuty bude blikat, nastavte čas pomocí tlačítek D a E. Pokud stisknete D nebo E a přidržíte, rozběhne se čas rychleji. (Aktivuje se asi jednu sekundu poté, co bylo stisknuto tlačítko D nebo E). V případě, že bude v chodu automatický program, bude zrušen.

„Minutka“

Tato funkce je nezávislá na jiných programech. Stiskněte tlačítko B („minutky“) a pomocí tlačítek D a E zvolte požadovaný čas zvukové signalizace. Jakmile zvolíte funkci „minutky“, indikace začne blikat a na displeji se zobrazí doba v hodinách a minutách, které zbývají. Zbývající sekundy budou zobrazeny na displeji pouze u poslední minuty.

Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál a indikace bude vypnuta. Zvukový signál se vypne tlačítkem B. Rozsah nastavení se může pohybovat od 01 min:00 sec do 24 hod: 00 min.

Poloautomatický provoz s nastavením doby pečení:

Zapněte troubu nastavením požadované funkce tlačítkem A a teploty stisknutím tlačítek (°C -) a (°C +).

Stiskněte tlačítko doby pečení C, symbol AUTO bliká, nastavte požadovanou dobu pomocí tlačítka + E nebo - D. Několik sekund po nastavení se opět vrátí na displeji aktuální čas a symbol AUTO souvisle svítí. Po uplynutí nastaveného času trouba vypne, zazní zvukový signál a bliká symbol AUTO.

Automatické použití s nastavením doby a konce pečení:

Zapněte troubu nastavením požadované funkce tlačítkem A a teploty stisknutím tlačítek (°C -) a (°C +).

Stiskněte tlačítko doby pečení C, symbol AUTO bliká, nastavte požadovanou dobu pomocí tlačítka + E nebo - D. Dalším stisknutím tlačítka konce pečení C se na displeji objeví čas konce pečení, nastavte jej pomocí tlačítka + E. Trouba se vypne. Několik sekund po nastavení se opět vrátí na displeji aktuální čas a symbol AUTO souvisle svítí. Trouba se znovu zapne, až aktuální čas odpovídá času zahájení pečení. Po uplynutí doby pečení, bliká symbol AUTO, zazní zvukový signál, trouba se vypne.

Zvukový signál:

Zvukový signál se zapne na konci programu nebo minutky . Zastaví se stisknutím tlačítka C.

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 pole 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 moučniky), 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 pole 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 ČASOVÉ NASTAVENÍ A TEPLoty U PEČENÍ V KONVEKČNÍ TROUBĚ

Množství	Jídlo	Teplota trouby ve 0 C	Poloha příhrádky odspodu	Doba pečení v minutách
KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO:				
Pečivo (pórovité):				
	Koláče	175	1. příhrádka	40-50
	Pórovité koláče	170	1. příhrádka	30
Křehké těsto:				
	Ovocné koláče	180- 190	1. příhrádka	20-30
Cukrářské pečivo s křehkou kůrkou:				
	„Rajský“ koláč	160	1. příhrádka	40-45
	Koláče plněné čokoládou	160	1. příhrádka	25-35
Smetanové pusinky:	Smetanové pusinky	100	1. příhrádka	90
Cukrářské pečivo z lístko- vého těsta:	„Vol au vent“	200	1. příhrádka	20
	Cukrářské pečivo z lístkového těsta	200	1. příhrádka	20
MASO				
1 1/2 kg	Hovězí pečeně	190	1. příhrádka	90
1 kg	Telecí pečeně	150- 160	1. příhrádka	120-150
2 kg	Dušené telecí maso	170- 190	1. příhrádka	60-90
1 1/2 kg	Jehněčí pečeně	150- 160	1. příhrádka	60-75
1 1/2 kg	Kůzlečí pečeně	150- 160	1. příhrádka	50-60
1 1/2 kg	Srnčí kýta	200	1. příhrádka	90
1 1/2 kg	Kančí kýta	190	1. příhrádka	120
DRŮBEŽ:				
	Holubí pečeně	150- 160	1. příhrádka	45
2 kg	Krocan	150	1. příhrádka	180-240
4 kg	Husa	160	1. příhrádka	240-270

2 1/2 kg	Kachna	175	1. přihrádka	90-150
1 1/2 kg	Kuře	170	1. přihrádka	60-80
2 1/2 kg	Kapoun	170	1. přihrádka	120-150
RYBY:				
	Pstruh	200	1. přihrádka	15-25
1 kg	Treska	190	1. přihrádka	50
RÚZNÉ:				
	Lasagna	200	1. přihrádka	40
	Pečivo ze šlehaných bílků	180- 200	1. přihrádka	20
	Krémové lehké pečivo (koblíhy)	200	1. přihrádka	20
	Pizza	200	1. přihrádka	20

ČASOVÁ NASTAVENÍ A TEPLoty PRO PEČENÍ POMOCÍ VENTILÁTOROVÉ TROUBY

Množství	Jídlo	Teplota trouby ve 0 C	Poloha přihrádky odspodu	Doba pečení v minutách
KOLÁČE A CUKRÁŘSKÉ PEČIVO:				
Koláče (pórovité):				
	Koláče	175	2. přihrádka	45
	Pórovité koláče	170	2. přihrádka	35
	Ovocné koláče	170	2. přihrádka	40
Cukrářské pečivo s křehkou kůrkou:				
	Jablečný koláč	200	2. přihrádka	35
	Ovocný koláč	200	3. přihrádka	30
Koláčové směsi :				
	Koláče	170	2. přihrádka	35
	Koláč ve tvaru prstence	170	2. přihrádka	40
	Sušenky	180	2. přihrádka	25
Smetanové pusinky:				
	Smetanové pusinky	110	1. a 2. přihrádka	35
Cukrářské pečivo z lístkového těsta:				
	malý „vol au vents“	200	2. přihrádka	20
MASO				

	Vepřové:			
1 kg	Pečeně	200	2. přihrádka	90
1 kg	Kotlety	200	1. přihrádka	60
1 kg	Závitky	200	1. přihrádka	60
1 1/2 kg	Kýta	200	1. přihrádka	90
1 kg	Maso	180	2. přihrádka	85
1 1/2 kg	Jitrnice	170	1. přihrádka	45
	Hovězí::			
1 kg	Pečeně na rožni	220	1. přihrádka	95
1 kg	Závitky	220	1. přihrádka	75
1 kg	Hovězí pečeně	240	2. přihrádka	45
1 kg	Pečené brambory	230	1. přihrádka	45
	Telců:			
1 kg	Kýta	200	1. přihrádka	95
1 kg	Pečeně	180	2. přihrádka	90
2 kg	Šunka	180	1. přihrádka	100
1 kg	Hruď	180	1. přihrádka	60
	Jehněčí:			
1 kg	Kýta	200	2. přihrádka	95
1 kg	Plecko	175	1. přihrádka	70
	Skopové:			
1 kg	Plecko	180	1. přihrádka	85
1 1/2 kg	Kýta	200	1. přihrádka	90
1 1/2 kg	Hruď	180	1. přihrádka	70
	Zvěřina:			
1 kg	Bažantí pečeně	200	1. přihrádka	70
2 kg	Zaječí pečeně	175	1. přihrádka	75
	Králík	175	1. přihrádka	75
	Drůbež:			
1 1/2 kg	Krocán	180	2. přihrádka	70
1 kg	Perlička	180	2. přihrádka	65
2 kg	Kachna	180	1. přihrádka	90
1 kg	Kuře	175	2. přihrádka	70
1 kg	Dvakrát pečené kuře (po d'ábelsku)	200	1. přihrádka	75
	RÝBY:			
1 1/2 kg	Pražma mořská	180	1. přihrádka	45
1 kg	Smažený platejs	200	1. přihrádka	25
	RŮZNÉ:			
	Lasagna	200	2. přihrádka	40
	Cannelloni	200	2. přihrádka	40
	Pizza	200	1. a 2. přihrádka	45
	Maraskinový nákyp	175	1. přihrádka	45
	Krémové lehké pečivo	175	2. přihrádka	20
	Pečivo ze šlehaných			

bílků	175	1. přihrádka	35
Pečená jablka	180	1. přihrádka	60

Čistění a údržba

Před započatím 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 čistící prostředek pro smalt. Zbytky čistícího prostředku opláchněte vodou a celou plochu důkladně osušte.

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

Nerezový povrch

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

Nikdy nepoužívejte drsných čistících prostředků.

Skleněný povrch

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

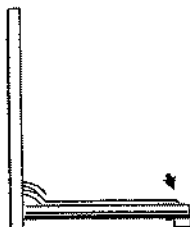
Nikdy nepoužívejte drsných čistících prostředků.

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

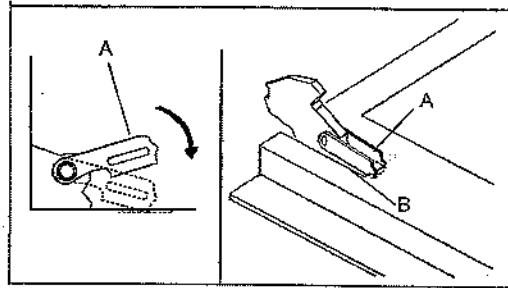
Vyjmutí dveří trouby

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

Zcela otevřete dveře (Obr. 1), aby se mohly háky **A** závěsu dostat dovnitř dutiny **B** (Obr. 2) a dveře přivřete. Oběma rukama vytáhněte dveře směrem k sobě až se vysunou z trouby. Při zpětném osazení dveří proveďte stejný postup opačně.



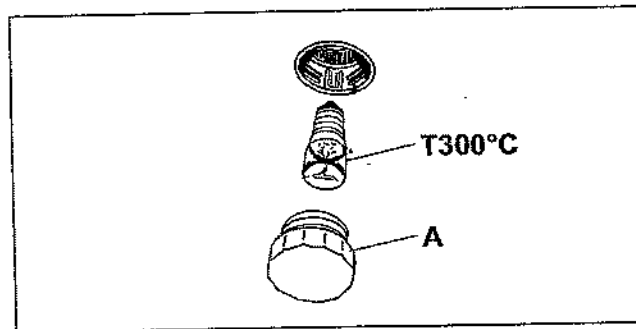
Obr. 1



Obr. 2

Osvětlení trouby (Obr. 3)

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. Vyměňte ochranné sklo A a vyměňte přepálenou žárovku za stejný typ. Dejte ochranné sklo zpět.



Obr.3

Důležité: Pokud se rozhodnete již dále nepoužívat troubu, je třeba ji uvést do nefunkčního stavu tak, že přívodního 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.

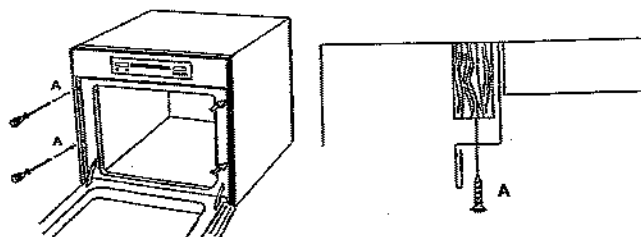
ČSN 78 0823-Požární technické vlastnosti hmot.Stupeň hořlavosti stavebních hmot.

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.4)

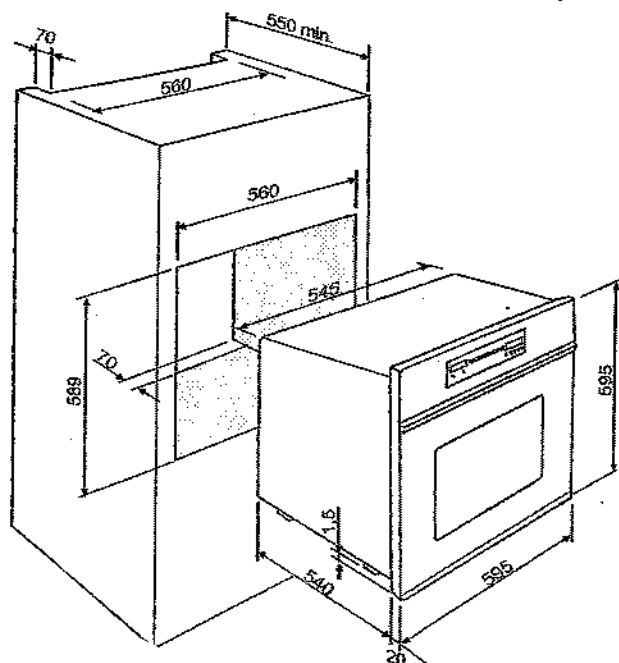
Usad'te troubu do příslušného místa (pod pracovní desku nebo skříň určené pro tento spotřebič), příšroubojte troubu pomocí příložených vrutů do 4 otvorů, které je možné vidět v rámu trouby, pokud jsou otevřené dveře.



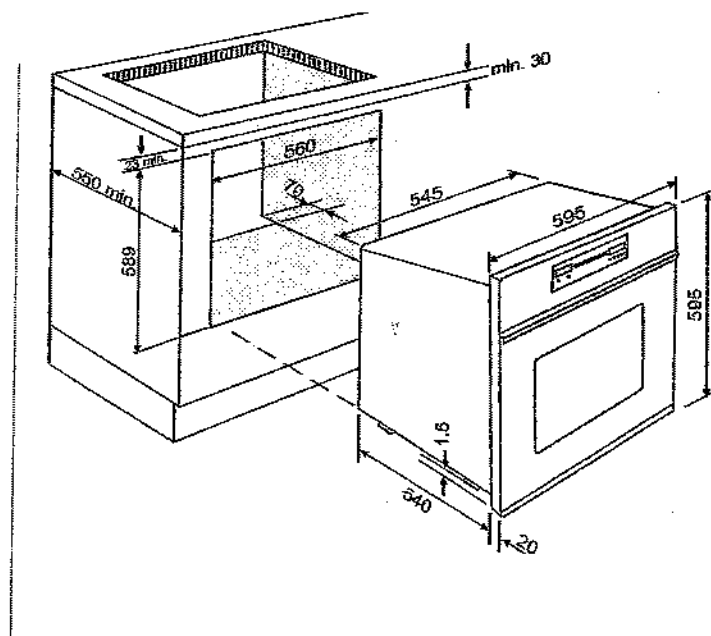
Obr. 4

Pro zajištění nejúčinnější cirkulace vzduchu by trouba měla být namontována podle Obr. 5 - 6. Zadní stěna skříňky musí být vyjmuta, aby vzduch mohl volně cirkulovat. Panel, ke kterému je trouba připevněna, má mít vzadu mezeru alespoň 70 mm.

MONTÁŽNÍ ROZMĚRY
Tolerance montážních rozměrů
Šířka: 560 +/- 1,5 mm
Výška: 589 +/- 0-2,5 mm



Obr. 5

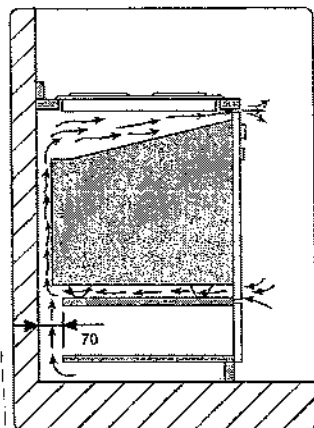


Obr.6

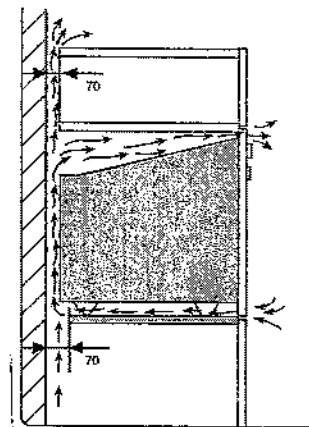
Důležité

Aby vestavná 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.



Obr. 7



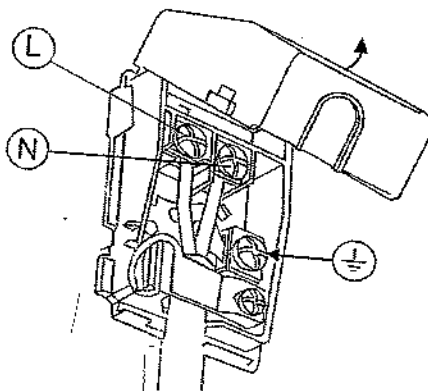
Obr. 8

Připojení spotřebiče k elektrické síti

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

Ochranný žluto/zelený vodič nesmí být přerušován spínačem.

Trouby jsou konstruovány pro provoz na jednofázový střídavý proud 230V 50Hz.



Obr.9

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.

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.

Žlutozelený ochranný vodič, který musí být připojen ke svorce a musí být o cca 10 mm delší než ostatní vodiče, modrý pracovní vodič musí být připojen ke svorce označené písmenem N. Černý fázový vodič musí být připojen ke svorce L.

Technická data

Spodní topné těleso	1200 W	Motor ochlaz. ventilátoru	22 nebo 25 W
Horní topné těleso.	850 W	Horní topné těleso grilu	1900 W
Kruhové topné těleso	2100 W	Motor ventilátoru trouby	32 nebo 47 W
Osvětlení trouby	15 W		

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Vážený zákazníku,

k Vašemu novému spotřebiči je přiložen záruční list, jehož vyplněnou vratnou část vyplňte 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 připevňovacích elementů, knoflíků, pryže a těsnění, keramických nebo skleněných povrchů, promáčklín, 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

tel.: 321610523

c-mail: odbyt@karma-as.cz

servis

tel.: 321610554

náhradní díly

tel.: 321610554

www.karma-as.cz

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Karma.