

ELEKTRICKÁ STOLNÍ TROUBA 48 L / 2000 W S GRILEM A OTOČNÝM ROŽNĚM

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE

**OBJEM VNITŘKU****48 litrů (pojme velkou drůbež i pizzu)****ELEKTRICKÝ PŘÍKON****2 000 W (rychlý a rovnoměrný ohřev)****SPECIÁLNÍ FUNKCE****Otočný grilovací rožeň + konvekce****DVÍŘKA A IZOLACE****Dvojité žáruvzdorné tvrzené sklo****PŘEDNOSTI STOLNÍ TROUBY KRAFT&DELE KD4112**

- Mimořádný vnitřní objem 48 litrů umožňuje pečení celého kuřete, kachny, rodinné pizzy i velkých koláčů.
- Vysoký příkon 2 000 W v kombinaci se 4 nerezovými topnými tělesy zaručuje rychlý náhřev a precizní distribuci tepla.
- Horkovzdušná konvekce zajišťuje nucenou cirkulaci vzduchu pro dokonale propečené pokrmy se zlatavou křupavou kůrkou.
- Motorický otočný rožeň (rotisserie) s nerezovými vidlicemi opéká maso rovnoměrně ze všech stran bez vysušení.
- Dvojité bezpečnostní prosklení dvířek efektivně izoluje vnitřní teplo a udržuje vnější povrch skla bezpečně chladnější.
- Plynulá regulace teploty od 100 °C do 250 °C a 60minutový časovač s akustickým signálem a funkcí STAY ON.

VÝSTRAHA PŘED POPÁLENÍM HORKÝMI PLOCHAMI A RIZIKEM VZNÍCENÍ:

VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY A SKLENĚNÁ DVÍŘKA SE BĚHEM PROVOZU ZAHŘÍVAJÍ NA VYSOKOU TEPLOTU – PŘI OTEVÍRÁNÍ A VYJÍMÁNÍ HORKÝCH PEKÁČŮ VŽDY POUŽÍVEJTE OCHRANNÉ KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY A DODÁVANÉ MANIPULAČNÍ RUKOJETI! SPOTŘEBIČ UMÍSTĚTE NA ROVNÝ TEPELOVZDORNÝ POVRCH S ODSUPEM MINIMÁLNĚ 10 CM OD STĚN A HOŘLAVÝCH PŘEDMĚTŮ! ZÁKAZ ZAKRYVÁNÍ VENTILAČNÍCH OTVORŮ TROUBY!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA TROUBY KD4112

Modelové označení	Kraft&Dele KD4112
Typ spotřebiče	Elektrická volně stojící stolní trouba
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	2 000 W
Užitný vnitřní objem	48 litrů
Rozsah regulace teploty	100 °C až 250 °C
Nastavení časovače	0 až 60 minut s akustickým gongem + režim STAY ON
Funkční režimy pečení	Horní ohřev, spodní ohřev, oboustranný ohřev, konvekce, otočný rožeň
Provedení dvířek	Dvojitě tvrzené žáruvzdorné sklo
Vnitřní osvětlení	Ano, odolná halogenová žárovka
Dodávané příslušenství	Smaltovaný plech, chromovaný rošt, otočný rožeň, 2x manipulační madlo
Hmotnost přístroje	cca 9,8 kg

2. TEPELNÉ A KULINÁŘSKÉ PŘEDNOSTI

TOPNÝ SYSTÉM A HORKOVZDUŠNÁ KONVEKCE

- 4 nerezová topná tělesa:** Dvě horní a dvě spodní topné spirály pro okamžitý náhřev a rovnoměrný žár.
- Cirkulační ventilátor (konvekce):** Vhání horký vzduch rovnoměrně do všech koutů pečicí komory.
- Přesný kapilárový termostat:** Udržuje zvolenou teplotu od 100 °C do 250 °C s minimální odchylkou.
- Nezávislá volba zón:** Možnost volby samostatného horního opékání, spodního dopékání nebo oboustranného ohřevu.

OTOČNÝ ROŽEŇ A TEPELNÁ IZOLACE

- Motorický rožeň (Rotisserie):** Pomalé otáčení jehly zajišťuje stékání šťávy po mase a křupavou kůrčičku.
- Dvojitě sklo dvířek:** Zabraňuje únikům tepla, šetří elektrickou energii a chrání před popálením.
- Vnitřní smaltovaný povrch:** Snadno čistitelný povrch odolný proti připékání tukových kapek.
- Vnitřní halogenové osvětlení:** Umožňuje vizuální kontrolu pečení bez nutnosti otevírat dvířka.

KOMPAKTNÍ ROZMĚRY S PLNOHODNOTNÝM VÝKONEM VESTAVNÉ TROUBY

Elektrická stolní trouba Kraft&Dele KD4112 nabízí objem 48 litrů, který plnohodnotně nahrazuje klasickou vestavnou troubu. Představuje dokonalé řešení pro menší byty, chalupy, studentské koleje, zahradní kuchyně i kanceláře. Bez problémů pojme velký pekáč s celým kuřetem, dortovou formu na pečení bábovky či rodinnou pizzu o průměru až 33 cm.

1. ZÁSADY ELEKTRICKÉ A POŽÁRNÍ BEZPEČNOSTI

Trouba KD4112 je výkonný tepelný spotřebič s příkonem 2 000 W. Pro bezpečný provoz přísně dodržujte:

Připojení k elektrické síti:

- Zapojte výhradně do samostatné zásuvky 230 V / 16 A s ochranným kolíkem.
- Nepoužívejte rozdvojky ani poddimenzované prodlužovací kabely.
- Přívodní kabel chraňte před kontaktem s horkým pláštěm trouby.
- Při vytahování ze zásuvky vždy tahejte za vidlici, nikdy za šňůru.

Umístění a požární prevence:

- Troubu postavte na pevný, vodorovný a teplovzdorný stůl.
- Ponechte minimální volný prostor 10 cm po stranách a 15 cm nad troubou.
- Na horní plochu trouby NIKDY nepokládejte utěrky, papírové obaly ani plasty.
- Troubu neumísťujte v blízkosti záclon a hořlavých dřevěných obkladů.

2. PREVENCE POPÁLENÍ A ZÁSADY MANIPULACE S HORKÝMI POKRMY

OCHRANA PŘED VYSOKÝMI TEPLOTAMI

- **Horké povrchy:** Kovový plášť i skleněná dvířka dosahují při pečení teploty přes +100 °C.
- **Použití chňapek:** Při manipulaci s plechy a roštem VŽDY používejte suché kuchyňské chňapky.
- **Dodávaná madla:** K vytahování rožně a plechu použijte přiložené speciální nerezové držáky.
- **Opatrné otevírání:** Dvířka otevírejte v mírném odstupu, aby vás neopařil oblak horké páry.

BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S POTRAVINAMI A TUKY

- **Odkapávací plech:** Při grilování na roštu VŽDY zasuňte dospod plech pro zachycení stékajícího tuku.
- **Zákaz přehřátí tuku:** Přepálený tuk stékající na topné spirály se může vznítit a způsobit požár!
- **Papír na pečení:** Pečicí papír nesmí přesahovat přes okraje plechu a dotýkat se topných těles.
- **Ukládání mimo dosah dětí:** Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepohybovaly u horké trouby.

VÝSTRAHA PŘI VZNIKU PLAMENE V PEČICÍ KOMOŘE:

Pokud by se uvnitř trouby vznítil přepálený tuk, OKAMŽITĚ vypněte troubu otočením časovače na 0 a vytáhněte vidlici ze zásuvky! DVÍŘKA TROUBY NECHTE ZAVŘENÁ, aby nedostatek kyslíku oheň udušil! NIKDY DO TROUBY NELIJTE VODU – kontakt vody s hořícím tukem a horkým sklem způsobí explozivní popálení a roztržení skla!

1. OVLÁDACÍ PRVKY A KOMPONENTY TROUBY KD4112

OVLÁDACÍ PANEL SE 3 OTOČNÝMI VOLIČI

Intuitivní mechanické ovládání pro maximální spolehlivost:

- Horní volič (Termostat 100–250 °C):** Plynulé nastavení požadované teploty pečení.
- Střední volič (Režimy pečení):** Volba kombinace těles: Vypnuto / Horní / Spodní / Oboustranný / Horkovzduch / Rožeň.
- Spodní volič (Časovač 0–60 min):** Nastavení doby se zvonkem + režim trvalého chodu STAY ON.
- Kontrolní LED svítidla:** Červené světlo indikující aktivní ohřev trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ S TROUBOU

Kompletní výbava pro pečení a grilování:

- Smaltovaný hluboký plech:** Pro pečení masa, brambor, zeleniny a jako odkapávací miska.
- Chromovaný rošt:** Na zapékání toastů, pizzy, grilování klobás a uložení zapékacích misek.
- Otočný grilovací rožeň (špíz):** Masivní nerezová Jehla se dvěma stavitelnými vidlicemi na kuře.
- 2x bezpečnostní úchyt:** Madlo pro vyjmutí horkého plechu a speciální vidlicový držák rozně.

2. OBSAH BALENÍ A POLOŽKOVÝ PŘEHLED

POLOŽKA	NÁZEV KOMPONENTU	POČET KUSŮ	MATERIÁL A FUNKČNÍ SPECIFIKACE
1	Elektrická trouba KD4112	1 ks	Ocelový plášť, objem 48 l, příkon 2 000 W, dvojitě sklo
2	Smaltovaný pečicí plech	1 ks	Potravinářský smalt, odolný do +300 °C, hluboký okraj
3	Chromovaný pečicí rošt	1 ks	Pevnostní ocelový drát s antikorozním pochromováním
4	Grilovací otočný rožeň s vidlicemi	1 sada	Nerezová ocel AISI 304, aretace křídlovými šrouby
5	Manipulační rukojet plechu a roštu	1 ks	Kovový hák s ergonomickým úchopem pro bezpečné vyjmutí
6	Manipulační držák otočného rozně	1 ks	Obouruční nerezový držák pro nasazení a vyjmutí špízu
7	Návod k obsluze a záruční list	1 ks	Česká dokumentace s prohlášením o shodě CE

PRVOTNÍ VYPÁLENÍ TROUBY PŘED PRVNÍM PEČENÍM POKRMŮ

Nové topné spirály a vnitřek komory jsou z výroby pokryty tenkou vrstvou ochranného konzervačního oleje. Před prvním pečením potravin je nutné troubu vypálit naprázdno: odstraňte všechny obaly, vložte plech a rošt, otevřete okno v kuchyni, nastavte teplotu na 250 °C, zvolte oboustranný ohřev s konvekcí a zapněte časovač na 15 minut. Mírný zápach a lehký kouř jsou v této fázi zcela normální. Po vychladnutí vytřete vnitřek vlhkým hadříkem.

1. KROK ZA KROKEM: PŘÍPRAVA A VOLBA PROGRAMU**KROK 1 • PŘEDEHŘÁTÍ A NASTAVENÍ TEPLoty**

Zajištění správných podmínek pro pokrm:

- **Nastavení teploty:** Otočte horním voličem termostatu na požadovanou teplotu (např. 180 °C na koláč, 220 °C na maso).
- **Přehřev:** Troubu nechte přehřívát cca 10 minut před vložením pokrmu. Červená LED kontrolka signalizuje chod těles.

KROK 2 • VOLBA REŽIMU PEČENÍ

Přizpůsobení typu upravované potraviny:

- **Oboustranný ohřev:** Klasické pečení masa, chleba, bábovek a koláčů.
- **Horní gril:** Zapékání sýrů, opékání toastů, dopečení křupavé kůrky.
- **Horkovzdušná konvekce:** Rychlé a rovnoměrné pečení na více úrovních současně.

KROK 3 • POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ

Příprava dokonalého grilovaného kuřete:

- **Upevnění masa:** Propíchněte celé kuře rožněm a upevněte křídla a stehna vidlicemi. Pevně utáhněte šrouby!
- **Usazení do komory:** Zasuňte špičatý konec rožně do hnacího otvoru v pravé stěně a levý konec usadte do drážky.
- **Odkapávací plech:** Do nejnižší vodící drážky VŽDY zasuňte plech s trochou vody pro zachycení stékajícího tuku.

KROK 4 • NASTAVENÍ ČASU A UKONČENÍ

Automatické vypnutí a bezpečné vyjmutí:

- **Časovač:** Otočte spodní volič na požadovaný čas (0–60 minut). Po uplynutí zazní gong a trouba se vypne.
- **Režim STAY ON:** Pro pečení delší než 60 minut otočte volič doleva na symbol STAY ON (nutno hlídat ručně).
- **Vyjmutí pokrmu:** Nasadte dodané držáky nebo chňapky a opatrně vyjměte horký plech na dřevěné prkénko.

ENERGETICKÁ ÚČINNOST A VÝHODA RYCHLÉHO PŘEDEHŘEVU

Díky optimálnímu poměru vnitřního objemu 48 litrů a příkonu 2 000 W dosáhne trouba KD4112 provozní teploty 200 °C za méně než polovinu času oproti velké vestavné troubě. To představuje výraznou úsporu elektrické energie zejména při každodenní přípravě menších a středních porcí jídla, zapékání baget či dopékání pečiva.

1. DOPORUČENÉ HODNOTY PEČENÍ PRO VYBRANÉ POKRMY

DRUH POKRMU	REŽIM PEČENÍ	TEPLOTA (°C)	DOBA ÚPRAVY	POLOHA ROŠTU
Celé kuře na otočném rožní (cca 1,5 kg)	Horní ohřev + rožeň + horkovzduch	200 – 220 °C	50 až 65 minut	Středový rožeň + plech dole
Pečené vepřové koleno / žebra	Oboustranný ohřev + konvekce	180 – 190 °C	75 až 90 minut (STAY ON)	Spodní úroveň (plech)
Domácí pizza (tenké křupavé těsto)	Spodní + horní ohřev	230 – 250 °C	12 až 15 minut	Spodní úroveň (rošt)
Bábovka / piškotový koláč s ovocem	Oboustranný ohřev (bez konvekce)	160 – 175 °C	35 až 45 minut	Střední úroveň (rošt)
Zapékané francouzské brambory / lasagne	Oboustranný ohřev + konvekce	180 – 200 °C	30 až 40 minut	Střední úroveň (rošt)

2. ZÁSADY PEČENÍ A POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH ÚROVNÍ

UMÍSTĚNÍ ROŠTU VE VODICÍCH DRÁŽKÁCH

- Horní drážka:** Ideální pro grilování, zapékání sýrů, toustů a rychlé zhnědnutí povrchu.
- Střední drážka:** Univerzální poloha pro většinu koláčů, buchet, zapékaných těstovin a masa.
- Spodní drážka:** Perfektní pro pizzu, chléb a koláče s vysokým ovocným podílem vyžadující silný spodek.

KULINÁŘSKÉ TIPY PRO DOKONALÝ VÝSLEDEK

- Křupavá drůbež:** Během rožnění potřete kuře každých 15 minut máslem s bylinkami a pivem.
- Nevysušené maso:** Do odkapávacího plechu vlijte 200 ml vody; odpařující se pára udrží maso šťavnaté.
- Křehké těsto:** Při pečení piškotů neotvírejte dvířka v prvních 20 minutách, aby těsto nespadlo.

ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ VNITŘKU PO PEČENÍ MASTNÝCH JÍDEL

Vnitřní smaltovanou komoru a příslušenství vyčistěte co nejdříve po vychladnutí trouby. Nenechávejte tuk zaschnout a připéct při dalším cyklu. Plech i rošt omyjte v teplé vodě s mycím prostředkem na nádobí. Vnitřek trouby vytřete měkkou houbou namočenou v teplé mýdlové vodě. Na sklo dvířek nikdy nepoužívejte drátěnky ani abrazivní píský, které mohou sklo poškrábat a způsobit jeho prasknutí vlivem vnitřního pnutí.

1. MOŽNÉ PROVOZNÍ ZÁVADY A JEJICH ŘEŠENÍ

Príznak poruchy	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Trouba nehřeje a kontrolka nesvítí	Zástrčka není zapojena v síti; časovač je v poloze 0 (vypnuto); vypadnutý jistič zásuvkového okruhu	Zasuňte vidlici do zásuvky 230 V; otočte časovač na požadovaný čas nebo STAY ON; zkontrolujte domovní jistič
Z trouby vychází zápach a hustý kouř	Zbytky tuku a omáčky napadané na spodní topná tělesa; přepálený pečicí papír dotýkající se spirály	Vypněte troubu, nechte vychladnout a důkladně vyčistěte topné těleso a dno; zastříhněte pečicí papír na rozměr plechu
Otočný rožň se během pečení neotáčí	Konec rožně není správně zasunut v hnacím otvoru motorku; volič režimů není nastaven na symbol rožně	Zkontrolujte usazení jehly v pravé motorové drážce; nastavte přepínač funkcí do polohy s rotisserie symbolem
Nerovnoměrné pečení pokrmu	Trouba nebyla předem předehřátá; nesprávná volba úrovně roštu; nepoužitý konvekční ventilátor	Vždy předehřejte troubu 10 minut; pro rovnoměrné propečení zapněte režim s horkovzdušnou konvekcí

2. SPRÁVNÝ POSTUP ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBY TROUBY KD4112

ZÁSADY HYGIENICKÉ ÚDRŽBY ELEKTRICKÉ STOLNÍ TROUBY		
Před každým čištěním: • Vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky 230 V! • Počkejte na úplné vychladnutí trouby • Vyjměte rošt, plech i otočný rožň • Zkontrolujte dno komory	Mytí vnitřního prostoru: • Otírejte měkkým hadrem s kapkou saponátu • Topná tělesa čistěte pouze suchým hadříkem • Nikdy neponořujte tělo trouby do vody! • Nepoužívejte agresivní čističe ve spreji	Péče o skleněná dvířka: • Sklo čistěte běžným čističem na okna • Zabraňte nárazům kovových předmětů do skla • Zkontrolujte těsnění po obvodu dvířek • Před dalším použitím nechte troubu vyschnout

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce / Zplnomocněný zástupce v EU:
Foreintrade S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polsko
tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že níže uvedené strojní / technické zařízení:

Výrobek: Elektrická volně stojící stolní horkovzdušná trouba Kraft&Dele KD4112 s vnitřním objemem 48 litrů, příkonem 2 000 W, plynulou regulací teploty 100–250 °C, mechanickým časovačem 0–60 minut se zvonkem, režimem stálého chodu STAY ON, horkovzdušnou cirkulací vzduchu (konvekci), motorickým otočným grilovacím rožněm, dvojitým prosklením dveří z bezpečnostního tvrzeného skla a bohatou sadou pekáčů a držáků
Obchodní označení / Model: KRAFT&DELE KD4112 • **Rok výroby:** 2026

Splňuje požadavky evropských směrnic:

- Směrnice 2014/35/EU o harmonizaci právních předpisů týkajících se elektrických zařízení (LVD)
- Směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání nebezpečných látek (RoHS)
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami

Aplikované harmonizované normy a specifikace:

- ČSN EN 60335-1 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-9 (Zvláštní požadavky na opékače chleba, grily a přenosné pečicí přístroje)
- ČSN EN 62233 (Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN IEC 55014-1, ČSN EN IEC 55014-2 (Elektromagnetická kompatibilita)
- ČSN EN IEC 61000-3-2, ČSN EN IEC 61000-3-3 (Emise harmonického proudu a kolísání napětí)

Osoba pověřená sestavením a archivací technické dokumentace v EU: Krzysztof Forein, sídlo společnosti Foreintrade S.A.

Krzysztof Forein
Prezes Zarządu (Foreintrade S.A.)

Místo a datum vydání: Tarczyn, 15. ledna 2026

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Na výrobek je poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku) a **12 měsíců** pro podnikatelské subjekty (IČO dle obchodního zákoníku) od data převzetí zboží.
Záruční i pozáruční servis, technické konzultace a dodávky originálních náhradních dílů pro Českou republiku zajišťuje:

Nejedlý s.r.o. • Autorizované servisní centrum a distribuce Kraft&Dele
Web: www.nasenaradi.cz • E-mail: info@nasenaradi.cz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ

V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazená elektrická trouba vzhazována do směsného komunálního odpadu. Přístroj odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 05 – železo a ocel, 17 04 02 – hliník). Obalový karton odevzdejte do tříděného sběru (15 01 01).

Obalové materiály (lepenka, LDPE fólie) jsou 100% recyklovatelné a patří do sběrných nádob na separovaný komunální odpad. Chraňte životní prostředí a nevystavujte přírodu nebezpečným odpadům.

EVIDENČNÍ LIST PRAVIDELNÝCH ZÁRUČNÍCH A SERVISNÍCH REVIZÍ

DATUM ZÁZNAMU	DRUH REVIZE / SERVISNÍHO ÚKONU	POPIS PROVEDENÝCH PRACÍ A VYMĚNĚNÝCH DÍLŮ	RAZÍTKO A PODPIS TECHNIKA
15. 01. 2026	Výstupní kontrola kvality (QC)	Ověření kompletnosti, rozměrová inspekce, zkouška mechaniky	Foreintrade S.A. QC Dept. • Schváleno ✓
	Servisní prohlídka (12 měsíců)		
	Servisní prohlídka (24 měsíců)		
	Mimořádná oprava / údržba		