

ELEKTRICKÁ STOLNÍ TROUBA 45 L KD4134 S GRILOVACÍ FUNKCÍ**PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE****OBJEM PEČÍCÍ KOMORY****45 litrů (velkokapacitní rodinný formát)****PŘÍKON OHŘEVU****2 000 W (4 nerezová topná tělesa)****REGULACE TEPLoty****100 °C až 250 °C plynule****ČASOVAČ (TIMER)****0 až 60 minut s akustickým signálem****PŘEDNOSTI VELKOKAPACITNÍ TROUBY 45 L KD4134**

- Mimořádně prostorná pečicí komora o objemu 45 litrů snadno pojme velké pekáče, celou drůbež i plechy na pizzu o průměru až 32 cm.
- Vysoký příkon 2 000 W se čtyřmi nerezovými topnými spirálami zajišťuje rychlý náběh teploty a vysoce efektivní sálání tepla.
- Plynulý termostat v rozsahu 100–250 °C poskytuje přesnou kontrolu nad pečením jemného pečiva, masových pečení i rychlým gratinováním.
- Multifunkční volič ohřevu: horní ohřev, spodní ohřev, kombinovaný oboustranný ohřev a intenzivní grilování.
- Bezpečnostní konstrukce s dvojitým žáruvzdorným borosilikátovým sklem a tepelně izolovaným chladným madlem Cool-Touch.
- Kompletní příslušenství: hluboký smaltovaný pečicí plech, chromovaný stabilní rošt a ergonomická manipulační rukojeť.

VÝSTRAHA PŘED HORKÝM POVRCHEM A RIZIKEM POPÁLENÍ:

VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY, KOVOVÝ PLÁŠT, SKLENĚNÁ DVÍŘKA I PEČÍCÍ PLECHY DOSAHUJÍ PŘI PROVOZU VYSOKÝCH TEPLOT PŘES 200 °C – PŘI MANIPULACI VŽDY POUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY NEBO DODANOU MANIPULAČNÍ RUKOJEŤ! KOLEM SPOTŘEBIČE PONECHTE MINIMÁLNĚ 10 CM VOLNÉHO PROSTORU PRO CHLAZENÍ! NIKDY NESTAVTE TROUBU POD ZÁVĚSY ANI DO BLÍZKOSTI HOŘLAVÝCH LÁTEK! PŘÍSTROJ NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA ELEKTRICKÉ TROUBY KD4134

Modelové označení	Kraft&Dele KD4134
Typ spotřebiče	Elektrická volně stojící trouba s grilovací funkcí
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	2 000 W
Užitný vnitřní objem komory	45 litrů
Rozsah regulace teploty	100 °C až 250 °C
Nastavení časovače	0 až 60 minut s funkcí automatického vypnutí (Auto-Off)
Topná tělesa	4 nerezové trubkové spirály (2 horní, 2 spodní)
Režimy ohřevu	Vypnuto / Horní ohřev / Spodní ohřev / Oboustranný ohřev
Dvířka	Tvrzené bezpečnostní žáruvzdorné sklo
Délka přívodního kabelu	cca 0,9 metru
Hmotnost spotřebiče	cca 7,6 kg

2. TEPELNÝ SYSTÉM A GEOMETRIE PEČIČÍ KOMORY

TOPNÝ SYSTÉM SE ČTYŘMI NEREZOVÝMI TĚLESY

- Dvojitá topná tělesa nahoře i dole:** Zajišťují optimální plošné rozložení sálavého tepla v celé komoře.
- Rychlý předehřev:** Výkon 2 000 W zkracuje dobu dosažení pracovní teploty 200 °C na pouhých 6–8 minut.
- Plynulý bimetalový termostat:** Nastavitelný od 100 do 250 °C s přesnou hysterezí pro dokonalé propečení.
- Režim grilování:** Horní sálavý ohřev pro rychlé vytvoření křupavé kůrky na masu a zapečení sýrů.

BEZPEČNOSTNÍ KONSTRUKCE A IZOLACE

- Dvojité žáruvzdorné sklo dvířek:** Zabraňuje nadměrnému zahřívání vnějšího pláště a snižuje tepelné ztráty.
- Tepelně izolované madlo Cool-Touch:** Zajišťuje bezpečné uchopení i při maximální vnitřní teplotě 250 °C.
- 4 výškové vodicí úrovně:** Umožňují flexibilní umístění roštů i pekáčů dle druhu pokrmu.
- Vnitřní osvětlení komory:** Perfektní přehled o stavu pečení bez nutnosti otevírat dvířka a ztrácet teplo.

3. NÁROKY NA KUCHYŇSKOU INSTALACI A PŘÍVOD

PODMÍNKY BEZPEČNÉHO UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE 2 000 W

Troubu KD4134 postavte na pevnou, vodorovnou a žáruvzdornou pracovní plochu. Kolem těla spotřebiče ponechte minimálně 10 cm volného prostoru ze stran i zezadu a minimálně 30 cm shora pro volné proudění chladicího vzduchu.

Napájení: 220–240 V ~ 50/60 Hz (samostatně jištěná zásuvka 10/16 A).

Zákaz vestavby: Určeno výhradně jako volně stojící stolní spotřebič!

Bezpečná vzdálenost: Neumisťujte pod skříňky, záclony ani do blízkosti hořlavin.

1. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S TEPELNÝMI SPOTŘEBIČI

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA PREVENCE ÚRAZŮ A POPÁLENÍ

- Vysoká teplota povrchů:** Vnější kovový plášť, skleněná dvířka i vnitřní příslušenství dosahují teplot přes 200 °C. Při manipulaci s horkým plechem či roštem vždy používejte kuchyňské chňapky a dodanou rukojeť!
- Zákaz vstupu dětí:** Děti do 8 let a nepoučené osoby se nesmí zdržovat v dosahu zapnuté nebo chladnoucí trouby bez dozoru. Hrozí riziko těžkého dotykového popálení.
- Manipulace s dvířky:** Dvířka otevírejte opatrně v plném rozsahu, abyste se vyhnuli prudkému úderu horké páry do obličeje a očí.
- Zákaz polévání skla studenou vodou:** Prudký tepelný šok může způsobit roztržení horkého borosilikátového skla. Sklo myjte až po jeho úplném vychladnutí.

2. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST SPOTŘEBIČE TŘÍDY I

ZÁSADY SÍŤOVÉHO PŘIPOJENÍ

- Uzemněná zásuvka:** Trouba musí být připojena pouze k řádně uzemněné zásuvce 230 V / 50 Hz s ochranným kolíkem (PE).
- Nepřetěžujte rozvody:** Nepřipojujte na stejný zásuvkový okruh další energeticky náročné spotřebiče (rychlovarné konvice, mikrovlnky).
- Ochrana kabelu:** Napájecí kabel nesmí ležet na horkém plášti trouby ani vést přes ostré hrany.
- Odpojení při nečinnosti:** Po ukončení pečení vždy otočte ovladače do polohy OFF a odpojte zástrčku ze sítě.

VLHKOST A RIZIKO ÚRAZU EL. PROUDEM

- Zákaz ponoření:** Tělo trouby, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin.
- Suché ruce:** Nemanipulujte se zástrčkou a spínači s mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Zákaz čištění parou:** Na čištění vnitřního prostoru trouby nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.
- Poškozený kabel:** V případě poškození přírodního kabelu spotřebič ihned odpojte a předejte do odborného servisu.

3. PREVENCE POŽÁRU A BEZPEČNOST POTRAVIN

PRAVIDLA POŽÁRNÍ BEZPEČNOSTI V KUCHYNI

- 1. Zákaz nevhodných materiálů:**
Do trouby nevkládejte papírové kartony, plastové nádoby, dřevo ani běžné tenké sklo. Pečicí papír nesmí přijít do kontaktu s horními topnými tělesy.
- 2. Odkapávání tuků a omastku:**
Při grilování tučného masa či drůbeže vždy vložte na nejspodnější úroveň plech na pečení. Zabráňte odkapávání tuku přímo na žhavá spodní tělesa!
- 3. Postup při vznícení tuku:**
Pokud dojde ke vznícení, ihned troubu vypněte, vytáhněte kabel ze zásuvky a dvířka nechte ZAVŘENÁ! Oheň uduste, nikdy nehaste vodou!

1. KOMPONENTY A OVLÁDACÍ PANEL TROUBY KD4134

HLAVNÍ ČÁSTI TĚLA SPOTŘEBIČE

- Ocelový korpus 45 l:** Pevný plášť s práškovým lakováním a ventilačními štěrbinami pro odvod tepla.
- Dvířka s borosilikátovým sklem:** Odolná žáruvzdorná prosklená plocha pro vizuální kontrolu pečení.
- Vodící lišty v komoře:** 4 výškové úrovně pro zasunutí chromovaného roštu nebo pečicího plechu.
- Nerezová topná tělesa:** Dvě horní a dvě dolní tělesa chráněná před přímým mechanickým kontaktem.
- Protiskluzové nožky:** Stabilní gumové podložky tlumící vibrace a bránící posunu spotřebiče.

OVLÁDACÍ PANEL SE TŘEMI OTOČNÝMI VOLIČI

- Horní volič (Teplota):** Plynulé nastavení teploty v rozmezí 100 °C až 250 °C.
- Prostřední volič (Funkce):** Volba režimu topných spirál (horní, spodní, oboustranný ohřev).
- Dolní volič (Časovač - Timer):** Nastavení doby pečení 0 až 60 minut s funkcí automatického vypnutí (Auto-Off).
- Akustický zvonek:** Cinknutí po vypršení nastaveného času a vypnutí ohřevu.

2. REŽIMY OHŘEVU A POLOHY VOLIČE FUNKCÍ

Symbol / Režim	Aktivní prvky	Doporučené použití
OFF (Vypnuto)	Všechna tělesa jsou odpojena od sítě	Klidový stav spotřebiče
Horní ohřev (Gril)	Dvě horní nerezová topná tělesa (1 000 W)	Zapékání toastů, dopékání sýrů, gratinování, křupavá kůrka
Spodní ohřev	Dvě spodní nerezová topná tělesa (1 000 W)	Dopékání korpusů koláčů, pizza, pomalé dušení pokrmů
Oboustranný ohřev	Horní i dolní topná tělesa současně (2 000 W)	Klasické pečení masa, drůbeže, bábovek, kynutého těsta

3. PŘEHLED DODÁVANÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

VYBAVENÍ DODÁVANÉ V BALENÍ KD4134

Smaltovaný plech na pečení: Hluboký plech na pečení masa, koláčů nebo jako odkapávač tuku při grilu.

Chromovaný rošt: Stabilní ocelová mřížka na zapékací mísy, pečicí formy a tousty.

Vytahovací držák (rukojeť): Bezpečné kleště pro snadné vytažení horkého plechu a roštu z trouby.

1. VYBALENÍ, KONTROLA A PRVNÍ VYPALOVACÍ CYKLUS

POSTUP UVEDENÍ NOVÉ TROUBY DO PROVOZU

Před prvním pečením pokrmů je nezbytné troubu řádně připravit a odstranit ochranný konzervační film z výrobního procesu:

- 1. Odstranění obalů:**
Vyjmete veškerý karton, pěnové výplně, fólie z dvířek a plastové sáčky s příslušenstvím.
- 2. Omytí příslušenství:**
Plech i rošt omyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a dokonale osušte.
- 3. Vypálení naprázdno:**
Nastavte 250 °C, oboustranný ohřev a časovač na 15 minut. Místnost větrejte (mírný zápach je normální).

2. POUŽITÍ MANIPULAČNÍ RUKOJETI PLECHU A ROŠTU

BEZPEČNÁ MANIPULACE S HORKÝM PLECHEM

- Zaháknutí rukojeti:** Háčky držáku nasuňte na přední okraj smaltovaného plechu ze středu.
- Pevný stisk:** Zvedněte rukojeť tak, aby pákový mechanismus pevně sevřel lem plechu.
- Vytažení z komory:** Plynule vysuňte horký plech z vodicí lišty a položte jej na teplovzdušnou podložku.
- Uvolnění držáku:** Mírným nakloněním rukojeť uvolněte od plechu a odložte mimo dosah horkých ploch.

VLOŽENÍ ROŠTU A ZAPÉKACÍCH NÁDOB

- Správná orientace roštu:** Rošt vkládejte zaoblenou částí mřížky směrem dozadu a nohama dolů.
- Stabilní usazení:** Zkontrolujte, zda rošt dosedá rovnoměrně do obou protilehlých vodicích drážek.
- Zapékací nádoby:** Používejte výhradně nádobí z varného skla (Simax/Pyrex), litiny či keramiky.
- Zákaz přetěžování:** Maximální nosnost roštu je 5,0 kg rovnoměrně rozložené hmotnosti.

3. VOLBA ÚROVNĚ VODICÍCH DRÁŽEK

ČTYŘI POLOHY VODICÍCH LIŠT PODLE DRUHU PŘIPRAVOVANÉHO POKRMU

Horní úroveň (Pozice 4)	Ideální pro rychlé zapékání toastů, baget, dopékání sýrové kůrky na zapékaných těstovinách a intenzivní horní gril plátků masa.
Vyšší střed (Pozice 3)	Vhodná pro pečení ryb, kuřecích křidélek, zapékání zeleniny a menších kousků drůbeže při oboustranném ohřevu.
Nižší střed (Pozice 2)	Standardní univerzální úroveň pro pečení koláčů, buchet, bábovek, vepřové pečeně, hovězího masa a zapékacích mís.
Spodní úroveň (Pozice 1)	Umístění smaltovaného plechu při pečení chleba, pizzy s křupavým korpusem a jako záchytný odkapávací plech při grilování.

1. KROK ZA KROKEM: STANDARDNÍ PEČENÍ V TROUBĚ

SPRÁVNÁ SEKVENCE KROKŮ PRO PERFEKTNÍ VÝSLEDKY PEČENÍ

1. Předehřátí trouby:
Zvolte požadovanou teplotu a režim ohřevu. Nastavte časovač na 10 minut pro nahřátí komory na provozní teplotu.

2. Vložení plechu / roštu:
Pomocí chňapek nebo drážku opatrně zasuňte plech s pokrmem do zvolené drážky. Dvířka ihned zavřete.

3. Nastavení času a kontrola:
Nastavte časovač na dobu dle receptu. Během pečení sledujte stav pokrmu přes osvětlené skleněné okno bez otevírání.

2. ORIENTAČNÍ TABULKA TEPLOT, REŽIMŮ A ČASŮ PŘÍPRAVY

Druh pokrmu	Teplota (°C)	Režim ohřevu	Doba (min)	Úroveň drážky
Celé pečené kuře (1,8 kg)	200–220 °C	Oboustranný ohřev	65–80 min	Pozice 2 (spodní střed)
Domácí pizza (průměr 32 cm)	230–250 °C	Oboustranný ohřev	12–15 min	Pozice 1 (spodní drážka)
Vepřová pečeně / krkovice (1,2 kg)	180–200 °C	Oboustranný ohřev	60–75 min	Pozice 2 (střed)
Rybí filé / losos se zeleninou	180–190 °C	Oboustranný ohřev	18–25 min	Pozice 3 (vyšší střed)
Bábovka / piškotový koláč	160–175 °C	Oboustranný ohřev	40–50 min	Pozice 2 (střed)
Zapečené těstoviny / lasagne	190–200 °C	Oboustranný + Gril	30–40 min	Pozice 3 (vyšší střed)

3. ZÁSADY PRO ÚSPORNÉ A ROVNOMĚRNÉ PEČENÍ

VYUŽITÍ VELKÉHO OBJEMU KOMORY 45 L

- Dostatečný prostor pro cirkulaci:** Velký prostor umožňuje volný pohyb horkého vzduchu kolem celého pekáče.
- Příprava velkých kusů drůbeže:** Snadno pojme celou kachnu či husu bez rizika kontaktu s horními spirálami.
- Pečení na dvou úrovních:** Pro sušenky a cukroví lze využít rošt i plech současně.

PREVENCE ZTRÁT TEPLA A VYSUŠENÍ POKRMŮ

- Neotevírejte zbytečně dvířka:** Každé otevření dvířek sniží vnitřní teplotu až o 30 °C.
- Využití zbytkového tepla:** U dlouho pečených pokrmů můžete troubu vypnout 5–10 minut před koncem.
- Podlévání masa:** Pro udržení šťavnatosti pečeně přidejte do pekáče trochu vývaru a přikryjte pekáč víkem.

1. PŘEHLED MOŽNÝCH ZÁVAD A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Trouba nehřeje a kontrolka nesvítí	Zástrčka není v zásuvce; časovač je v poloze 0 (OFF); výpadek jističe	Zkontrolujte 230 V přívod; otočte časovačem na požadovaný čas pečení
Z komory vychází kouř a zápach	Odkapávání tuku přímo na spodní topná tělesa; staré připáleniny	Vypněte troubu; vložte na dno zachytýný plech; po vychladnutí vytřete komoru
Jídlo je nahoře spálené, ale uvnitř syrové	Příliš vysoká teplota; pekáč byl umístěn na nejvyšší drážku	Snižte teplotu o 20–30 °C; přesuňte pekáč na střední nebo nižší pozici
Nerovnoměrné propečení koláče	Plech byl vložen šikmo; dvířka nebyla zcela dovřena	Urovnejte plech ve vodicích lištách; zkontrolujte těsný doraz dvířek
Na vnitřním skle se sráží pára	Přirozený odpar z velmi vlhkých surovin	Běžný fyzikální jev; po dopečení nechte dvířka pootevřená pro vyschnutí

2. POSTUP ČIŠTĚNÍ A PÉČE O TROUBU

DOPORUČENÝ POSTUP PRO ZACHOVÁNÍ ČISTOTY A HYGIENY		
1. Bezpečné vychladnutí: • Vytáhněte kabel ze sítě 230 V • Počkejte minimálně 30–45 minut na úplné vychladnutí komory • Nikdy nelijte studenou vodu na horké sklo dvířek!	2. Mytí plechů a roštu: • Vyjměte rošt a smaltovaný plech z komory • Omyjte v teplé vodě s mycím prostředkem na nádobí • Na připáleniny použijte měkký kartáček (nikdy drátěnku!)	3. Čištění komory a skla: • Vnitřek trouby vytřete navlhčenou houbičkou s kapkou octa či sody • Na topné spirály netlačte a neohýbejte je • Sklo dvířek vyleštěte suchou utěrkou z mikrovlákna

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

vydané v souladu s příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie

Identifikace výrobce a zplnomocněného zástupce:
Výrobce: Foreintrade S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika
Předmět prohlášení: Elektrická stolní velkokapacitní pečicí trouba s grilovací funkcí Kraft&Dele KD4134 s příkonem 2 000 W, vnitřním objemem 45 litrů, plynulou regulací teploty 100–250 °C, 60minutovým časovačem se zvukovým signálem, čtyřmi nerezovými topnými tělesy, dvířky s tvrzeným žáruvzdorným sklem, vnitřním osvětlením, smaltovaným pečicím plechem a chromovaným roštem
Typové označení výrobku: KD4134
Sériové číslo / Rok výroby: Označeno přímo na výrobním štítku stroje (2026)

Výrobce Foreintrade S.A. tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že výše uvedený výrobek splňuje veškerá příslušná ustanovení těchto evropských směrnic:

- Směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí (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

Soulad s technickými požadavky byl prokázán aplikací následujících harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN 60335-1 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely)
- ČSN EN 60335-2-9 (Zvláštní požadavky na elektrické trouby, opékače chleba a rošty)
- ČSN EN 62233 (Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů)
- ČSN EN IEC 55014-1, ČSN EN IEC 55014-2 (Elektromagnetická kompatibilita)

Místo a datum vydání: Janówek / Tarczyn, 15. ledna 2026
Jméno a funkce odpovědné osoby: Krzysztof Forein – Prezes Zarządu

Krzysztof Forein
(vlastnoruční podpis a razítko)

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Na zařízení značky **Kraft&Dele** je koncovým spotřebitelům poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** ode dne prodeje (při nákupu na IČO činí záruka **12 měsíců**). Záruka se vztahuje na vady materiálu a výrobní vady zjištěné při řádném užívání v souladu s tímto návodem k obsluze. Záruka se nevztahuje na běžné provozní opotřebení spotřebních dílů (uhlíky, těsnění, ložiska, trysky, filtry, nože), přetížení motoru ani mechanické poškození způsobené neodborným zásahem.

Výhradní autorizovaný záruční a pozáruční servis v ČR:
Nejedlý s.r.o. • Na Zámecké 1518/9, 140 00 Praha 4 • Web: www.nasenaradi.cz • E-mail: servis@nasenaradi.cz

INFORMACE PRO UŽIVATELE K LIKVIDACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ:

V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazená stolní trouba vhazována do směsného komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 05 – železo a nerez, 19 12 04 – plasty). Skleněná dvířka odevzdejte do tříděného skla. Obalový karton odevzdejte do sběru papíru (15 01 01).

ZÁZNAMY O ZÁRUČNÍCH A PERIODICKÝCH KONTROLÁCH A REVIZÍCH

Datum zápisu	Druh revize / servisu	Zjištěný stav a provedené úkony	Razítko a podpis technika
15. 01. 2026	Výstupní QC kontrola (výrobce)	Kompletní elektrická, mechanická i bezpečnostní prověrka parametricky v normě. Zařízení schváleno k expedici.	Foreintrade S.A. QC Dept. ✓