ELEKTRICKÁ STOLNÍ TROUBA S GRILEM A KONVEKCÍ 30 L / 1 650 W

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



OBJEM PEČICÍ KOMORY	PŘÍKON OHŘEVU	HORKOVZDUŠNÁ KONVEKCE	OTOČNÝ ROŽEŇ
30 litrů (ideální pro plechy i celé kuře)	1 650 W (horní + dolní nerezová tělesa)	Ventilátor pro rovnoměrné pečení	Rotisserie pro dokonale grilované kuře

PŘEDNOSTI ELEKTRICKÉ STOLNÍ TROUBY KD4111

- Plnohodnotná kompaktní alternativa vestavné trouby s objemem 30 litrů ideální do bytů, na chaty i studentské koleje.
- Výkonný příkon 1 650 W se čtyřmi nerezovými topnými tělesy zaručuje rychlý náběh teploty až na 230 °C.
- Funkce konvekce: vestavěný ventilátor rovnoměrně rozhání horký vzduch, což zajišťuje perfektní propečení bez připálení.
- Motorizovaný otočný grilovací rožeň (rotisserie) pro rovnoměrně propečené šťavnaté kuře s křupavou kůrkou ze všech stran.
- Bezpečnostní dvířka s dvojitým tepelně izolačním sklem snižují úniky tepla a chrání uživatele před dotykovým popálením.
- Kompletní výbava: smaltovaný pečicí plech, chromovaný rošt, grilovací jehla s vidlicemi a bezpečné vytahovací kleště.

VÝSTRAHA PŘED HORKÝM POVRCHEM A RIZIKEM POPÁLENÍ:
VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY, SKLENĚNÁ DVÍŘKA I PLECHY DOSAHUJÍ PŘI PROVOZU VYSOKÝCH TEPLOT – PŘI MANIPULACI VŽDY POUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY NEBO DODANÉ MANIPULAČNÍ RUKOJETI! KOLEM TROUBY PONECHTE MINIMÁLNĚ 10 CM VOLNÉHO PROSTORU PRO ODVOD TEPLA! NIKDY NESTAVTE TROUBU POD ZÁVĚSY ANI DO BLÍZKOSTI HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ! PŘÍSTROJ NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA ELEKTRICKÉ TROUBY KD4111

Modelové označení	Kraft&Dele KD4111
Typ spotřebiče	Elektrická stolní trouba s konvekcí a grilem
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	1 650 W
Užitný vnitřní objem	30 litrů
Rozsah regulace teploty	100 °C až 230 °C
Časovač (Timer)	0 až 60 minut se zvukovým upozorněním a Auto-Off
Režimy ohřevu	Horní ohřev, dolní ohřev, oboustranný ohřev, konvekce, gril (rožeň)
Konstrukce dvířek	Dvojité bezpečnostní žáruvzdorné borosilikátové sklo
Vnitřní osvětlení	Ano, integrovaná žárovka pro kontrolu pečení
Délka přívodního kabelu	cca 0,95 metru
Hmotnost přístroje	cca 6,2 kg

2. KONSTRUKČNÍ CHARAKTERISTIKA A TEPELNÉ ZÓNY

TOPNÝ SYSTÉM A HORKOVZDUŠNÁ KONVEKCE

- **Čtyři nerezová topná tělesa:** Dvě nahoře a dvě dole zajišťují symetrické a rovnoměrné sálání tepla.
- **Konvekční ventilátor:** Aktivní oběh vzduchu vyrovnává teplotní gradient v celé 30litrové komoře.
- **Motorizovaný grilovací rožeň:** Pomalá rotace pro dokonalé opékání drůbeže a velkých kusů masa.
- **Regulace 100 až 230 °C:** Plynulý kapilárový termostat udržuje nastavenou teplotu s vysokou přesností.

BEZPEČNOSTNÍ KONSTRUKCE A IZOLACE

- **Dvojité žáruvzdorné sklo:** Výrazně omezuje zahřívání vnějších dvířek a šetří spotřebu elektrické energie.
- **Tepelně izolované madlo:** Zabraňuje přenosu tepla z komory do úchopové části dvířek.
- **Vnitřní osvětlení komory:** Umožňuje vizuální kontrolu pečení bez nutnosti otvírání dvířek a ztráty tepla.
- **Smaltovaný vnitřní plášť:** Hladký povrch usnadňuje stírání mastnoty a zabraňuje ulpívání spálenin.

3. NÁROKY NA KUCHYŇSKOU INSTALACI A PŘÍVOD

BEZPEČNÉ UMÍSTĚNÍ STOLNÍ TROUBY 1 650 W

Troubu postavte na vodorovnou, suchou a žáruvzdornou pracovní plochu (dřevěná, laminátová nebo kamenná linka). Kolem spotřebiče ponechte minimálně 10 cm volného prostoru ze stran i zezadu a minimálně 30 cm shora pro bezpečný odvod tepla.

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

Zákaz vestavby: Trouba je určena výhradně jako volně stojící spotřebič!

Okolní materiály: Neumisťujte pod skříňky, záclony ani do blízkosti hořlavin.

1. VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S TEPELNÝMI SPOTŘEBIČI

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA PRO PREVENCI ÚRAZŮ A POPÁLENÍ

- **Vysoká teplota povrchů:** Vnější kovový plášť, skleněná dvířka i vnitřní příslušenství dosahují teplot přes 200 °C. Při obsluze vždy používejte kuchyňské chňapky a dodané kleště!
- **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 roztříštění 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 mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- **Zákaz čištění parou:** Na čištění vnitřního prostoru trouby nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.
- **Poškozený kabel:** V případě poškození přívodního 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. Zabráníte 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 KD4111

HLAVNÍ ČÁSTI TĚLA SPOTŘEBIČE

- **Ocelové těleso:** Pevný lakovaný korpus s chladicími ventilačními otvory po stranách a na zadním čele.
- **Dvířka s borosilikátovým sklem:** Průhledná skleněná výplň s nerezovým lemem a ergonomickým madlem.
- **Vodicí lišty v komoře:** 3 výškové úrovně pro zasunutí chromovaného roštu nebo pečicího plechu.
- **Otvor unašeče rožně:** Motorizovaná zdířka na pravé vnitřní stěně a nosná opěrka na levé stěně.
- **Světelný indikátor:** Červená kontrolka signalizující aktivní ohřev topných těles.

OVLÁDACÍ PANEL SE TŘEMI OTOČNÝMI VOLIČI

- **Horní volič (Teplota):** Plynulé nastavení teploty v rozmezí 100 °C až 230 °C.
- **Prostřední volič (Funkce):** Volba kombinace topných spirál, konvekce a otočného rožně.
- **Dolní volič (Časovač - Timer):** Nastavení doby pečení 0 až 60 minut s polohou *STAY ON* (trvalý chod bez časovače).
- **Akustický zvonek:** Cinknutí po vypršení nastaveného času a automatické vypnutí ohřevu.

2. REŽIMY OHŘEVU A POLOHY FUNKČNÍHO VOLIČE

Symbol / Režim	Aktivní prvky	Doporučené použití
OFF (Vypnuto)	Všechna tělesa a ventilátor jsou odpojeny	Klidový stav spotřebiče
Horní ohřev	Dvě horní nerezová topná tělesa	Zapékání sýrů, dopékání kůrky, tousty, gratinování
Dolní ohřev	Dvě dolní nerezová topná tělesa	Dopékání spodku koláčů, pizz, pomalé dušení
Oboustranný ohřev	Horní i dolní topná tělesa současně	Klasické pečení buchet, masa, chleba a bábovek
Konvekce + ohřev	Horní + dolní tělesa + ventilátor	Rovnoměrné pečení ve dvou patrech, horkovzdušné pečení
Gril + Rožeň	Horní topná tělesa + motor rotisserie	Grilování celého kuřete, špízů a rolád na jehle
Konvekce + Gril + Rožeň	Horní i dolní tělesa + ventilátor + rotisserie	Kombinované rychlé grilování s intenzivním prouděním

3. PŘEHLED DODÁVANÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

VYBAVENÍ DODÁVANÉ V BALENÍ KD4111

Smaltovaný plech: Odolný plech na pečení koláčů, masa nebo jako odkapávač tuku.

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

Sada na rožnění: Nerezová jehla se dvěma aretačními vidlicemi a vytahovací vidlicový držák.

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:
Vyjměte veškerý karton, pěnové výplně, fólie z dvířek a plastové sáčky s příslušenstvím.

2. Omytí příslušenství:
Plech, rošt i jehlu omyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a dokonale osušte.

3. Vypálení naprázdno:
Nastavte 230 °C, oboustranný ohřev a časovač na 15 minut. Místnost větrejte (mírný zápach je normální).

2. SESTAVENÍ A INSTALACE OTOČNÉHO ROŽNĚ (ROTISSERIE)

PŘÍPRAVA DRŮBEŽE A NAPÍCHNUTÍ

- **Svázání provázkem:** Křídla a stehna kuřete svažte kuchyňským provázkem těsně k tělu, aby se při otáčení nedotýkala topných těles.
- **Navlečení první vidlice:** Na jehlu nasuňte první vidlici hroty směrem dovnitř a utáhněte křídlový šroub.
- **Napíchnutí středu:** Jehlu protáhněte středem kuřete tak, aby bylo těžiště co nejblíže ose otáčení.
- **Zajištění druhou vidlicí:** Druhou vidlici zatlačte hroty hluboko do masa z druhé strany a pevně utáhněte šroub.

VLOŽENÍ ROŽNĚ DO VODICÍCH POUZDER

- **Odkapávací plech:** Vždy vložte smaltovaný plech do nejnižší drážky pro zachycení odkapávajícího omastku.
- **Zasunutí do unašeče:** Špičatý (čtyřhranný) konec jehly zasuňte do motorové objímky na pravé vnitřní stěně.
- **Uložení na opěrku:** Zaoblený konec jehly položte do zářezu nosné konzoly na levé stěně komory.
- **Vyjmutí po upečení:** K bezpečnému vyjmutí horkého rožně použijte dodaný vytahovací držák s háky!

3. VOLBA ÚROVNĚ VODICÍCH DRÁŽEK

TŘI POLOHY VODICÍCH LIŠT PODLE DRUHU PŘIPRAVOVANÉHO POKRMU

Horní úroveň (Zóna 3)	Ideální pro zapékání toastů, hamburgerových housek, dopékání sýrové kůrky na zapékaných těstovinách a rychlý intenzivní horní gril tenkých plátků masa.
Střední úroveň (Zóna 2)	Univerzální standardní úroveň pro pečení koláčů, buchet, bábovek, vepřové pečeně, kuřecích stehen a zapékacích mís při oboustranném ohřevu nebo konvekci.
Spodní úroveň (Zóna 1)	Umístění smaltovaného plechu při pečení chleba, pizzy s křupavým korpusem a jako záchytný odkapávací plech při grilování na rožni.

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 držáku 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 trouby	Doba (min)	Úroveň drážky
Celé grilované kuře (1,5 kg)	200–220 °C	Gril + Rotisserie	60–75 min	Střed (rožeň)
Domácí pizza (tenké těsto)	220–230 °C	Oboustranný + Konvekce	12–15 min	Spodní drážka
Vepřová pečeně / krkovice (1 kg)	180–190 °C	Konvekce + ohřev	50–65 min	Střední drážka
Rybí filé / losos na bylinkách	175–185 °C	Oboustranný ohřev	18–22 min	Střední drážka
Bábovka / piškotový koláč	160–170 °C	Dolní + Horní ohřev	35–45 min	Střední drážka
Zapečené těstoviny / brambory	190–200 °C	Oboustranný ohřev	30–40 min	Střední drážka

3. ZÁSADY PRO ÚSPORNÉ A ROVNOMĚRNÉ PEČENÍ

VYUŽITÍ HORKOVZDUŠNÉ KONVEKCE

- **Rychlejší propečení:** Proudící vzduch zkracuje potřebnou dobu pečení přibližně o 10 až 15 %.
- **Možnost snížení teploty:** U konvekčního režimu doporučujeme nastavit teplotu o 15–20 °C nižší než u běžné statické trouby.
- **Dvě patra současně:** V konvekčním režimu lze péct dva plechy sušenek či cukroví najednou.

PREVENCE ZTRÁT TEPLA A VYSUŠENÍ

- **Neotevírejte zbytečně dvířka:** Každé otevření dvířek sníží vnitřní teplotu až o 30 °C.
- **Využití zbytkového tepla:** U dlouho pečených pokrmů můžete troubu vypnout 5–10 minut před koncem.
- **Podlévání masa:** Chcete-li udržet šťavnatost pečeně, přidejte na pekáč 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 nebo STAY ON
Z komory vychází kouř a zápach	Odkapávání tuku přímo na spodní topná tělesa; staré připáleniny	Vypněte troubu; vložte na dno záchytný plech; po vychladnutí vytřete komoru
Rožeň se neotáčí	Jehla není správně zasunuta do unašeče; volič není v poloze Grill/Rotisserie	Zkontrolujte zasunutí čtyřhranu do pravé zdířky; přepněte volič do režimu rožnění
Nerovnoměrné propečení koláče	Plech byl umístěn příliš blízko spirálám; nepoužita konvekce	Zvolte střední drážku; zapněte režim konvekce pro rovnoměrný oběh vzduchu
Na vnitřním skle se sráží pára	Přirozený odpar z velmi vlhkých surovin	Běžný jev; po pečení nechte dvířka pootevřená pro vyschnutí kondenzátu

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, plech i rožeň z komory
- Omyjte v teplé vodě s mycím prostředkem na nádobí
- Na připečeniny 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 kompaktní pečicí trouba s grilem a horkovzdušnou konvekcí Kraft&Dele KD4111 s příkonem 1 650 W, objemem vnitřního prostoru 30 litrů, otočným rožněm (rotisserie), horním a dolním nerezovým ohřevem, regulací teploty 100–230 °C, 60minutovým časovačem, vnitřním osvětlením, dvířky s dvojitým žáruvzdorným sklem a bohatou sadou pečicího příslušenství
Typové označení výrobku: KD4111
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 tříděného sběru (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. ✓