Halogenová multifunkční horkovzdušná pečicí trouba 18 l, 1400 W

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



S PRSTENCEM	HALOGEN INFRAZÁŘIČ	ŠIROKÝ ROZSAH	SKLENĚNÁ MÍSA
18 l	1400 W	65–250 °C	Borosilikát

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4135

- **Objem až 18 litrů s nerezovým prstencem:** Základní skleněná nádoba 12 l se díky přiloženému nástavci snadno rozšíří na velkorysých 18 l.
- **Rychlý halogenový infrazářič a konvekce:** Peče až 3× rychleji než klasická trouba při úspoře až 60 % elektrické energie.
- **Multifunkční využití 8v1 v kuchyni:** Pečení, zapékání, grilování, smažení bez tuku, rozmrazování, sušení ovoce i ohřev jídel.
- **Mísa z odolného borosilikátového skla:** Umožňuje 360° průhled na připravovaný pokrm a snadno se čistí včetně funkce samočištění.
- **Plynulá regulace teploty a časovač:** Otočné voliče pro nastavení teploty v rozsahu 65–250 °C a mechanického časovače 0–60 minut.
- **Bezpečnostní sklopné madlo s mikrospínačem:** Při zvednutí rukojeti víka se halogenové těleso okamžitě bezpečně vypne.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZ KONVEKTOMATU:
Skleněná mísa i víko s halogenovou trubicí dosahují za provozu extrémních teplot až 250 °C! Během pečení se nikdy nedotýkejte skleněných stěn mísy holou rukou – manipulujte se zařízením výhradně pomocí plastových madel nosného stojanu. Horké víko odkládejte pouze do přiloženého drátěného stojánku, nikdy přímo na stůl či linku. Na rozpálené sklo nikdy nelijte studenou vodu (hrozí tepelný šok a prasknutí skla)!

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4135

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4135
Typ spotřebiče	Halogenový konvektomat / multifunkční horkovzdušná trouba
Jmenovitý příkon	1400 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50 Hz
Objem nádoby	12 litrů (základní) / 18 litrů (s rozšiřovacím prstencem)
Topný element	Kruhová halogenová infračervená trubice
Rozsah provozní teploty	65 °C až 250 °C
Mechanický časovač	0 až 60 minut s automatickým vypnutím a cinknutím
Materiál nádoby	Tvrzené borosilikátové sklo odolné teplotám a poškrábání
Dodávané příslušenství	Nízký rošt, vysoký rošt, rozšiřovací nerezový prstenec, kleště
Hmotnost přístroje	6,8 kg
EAN kód	5903957004135

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

VARNÁ HLAVA S HALOGENOVÝM TOPIDLEM

- **Halogenové kruhové topné těleso:** Infračervený zářič zajišťující bleskový náběh tepla.
- **Vysokootáčkový ventilátor:** Vytváří nucenou cirkulaci horkého vzduchu v míse.
- **Bezpečnostní sklopné madlo:** Zvednutí rukojeti mechanicky odpojí napájení ohřevu.
- **Otočné regulátory:** Termostat 65–250 °C a mechanický 60minutový časovač.

VARNÁ MÍSA A DODÁVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Mísa z borosilikátového skla 12 l:** Silnostěnné sklo s vysokou teplotní odolností.
- **Rozšiřovací nerezový prstenec 6 l:** Zvětšuje celkový objem komory až na 18 litrů.
- **Nízký a vysoký rošt:** Umožňují současné pečení dvou pater pokrmů najednou.
- **Manipulační kleště na rošty:** Pro bezpečné vytahování horkých roštů z hluboké mísy.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4135:
1× Halogenová trouba KRAFT&DELE KD4135 (1400 W), 1× borosilikátová skleněná mísa 12 l, 1× rozšiřovací nerezový prstenec (+6 l), 1× nízký rošt, 1× vysoký rošt, 1× vytahovací kleště na rošty, 1× kovový stojan na víko, 1× nosný plastový rám, 1× český návod.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO PROVOZU HALOGENOVÉ TROUBY

Zařízení kombinuje silné infračervené záření s nuceným prouděním vzduchu – dodržujte bezpečnostní pokyny:

PREVENCE TEPELNÉHO ŠOKU SKLENĚNÉ MÍSY:
Borosilikátové sklo je vysoce odolné vysokým teplotám, je však citlivé na prudké lokální ochlazení. Nikdy nelijte studenou vodu do rozpálené skleněné mísy a nepokládejte horkou mísu na mokrý nebo studený nerezový dřez! Mísu vždy nechávejte v jejím originálním plastovém nosném stojanu s izolačními nožičkami.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A VÍKO

- Připojujte pouze do uzemněné zásuvky 220–240 V / 50 Hz s jištěním min. 10 A.
- Víko s halogenovým tělesem a motorem NIKDY neponořujte do vody ani neomývejte proudem vody!
- Před čištěním vždy vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte víko vychladnout.
- Neprovozujte pod hořlavými materiály, závěsy ani pod nízkými dřevěnými skříňkami.

2. BEZPEČNÁ MANIPULACE S HORKÝM VÍKEM

- Před sejmutím víka vždy zvedněte madlo – dojde k okamžitému vypnutí topidla.
- Horké víko pokládejte VÝHRADNĚ do přiloženého drátěného stojánku.
- Spodní nerezová ochranná mřížka topidla dosahuje teploty přes 300 °C – nedotýkejte se jí!
- Při vytahování pokrmů z mísy používejte přiložené kleště a kuchyňské chňapky.

OCHRANA DĚTÍ A ZVÍŘAT:
Skleněná mísa je průhledná a vyzařuje lákavé světlo. Dbejte na to, aby děti na troubu nesahaly a netahaly za napájecí kabel. Po ukončení pečení nechte spotřebič vychladnout na bezpečném místě.

SESTAVENÍ A POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ KD4135

Halogenová trouba umožňuje flexibilní konfiguraci varného prostoru dle velikosti připravovaného pokrmu:

1. NOSNÝ STOJAN A SKLENĚNÁ MÍSA

- Plastový nosný rám položte na rovnou a suchou pracovní plochu linky.
- Skleněnou mísu opatrně usaďte oběma rukama do kruhového vybrání rámu.
- Rám tepelně izoluje dno mísy od desky stolu a umožňuje bezpečné přenášení.
- Nikdy nepoužívejte skleněnou mísu bez tohoto nosného rámu!

2. ROZŠIŘOVACÍ NEREZOVÝ PRSTENEC (+6 L)

- Při pečení objemných surovin (celá kachna, velká drůbež, vysoký chléb) použijte prstenec.
- Prstenec nasaďte spodním lemem na horní okraj skleněné mísy.
- Tím zvýšíte výšku komory o cca 8 cm a objem vzroste z 12 l na plných 18 litrů.
- Víko s halogenovou hlavou pak dosedá přímo na horní lem prstence.

POUŽITÍ NÍZKÉHO A VYSOKÉHO ROŠTU

NÍZKÝ ROŠT (LOW RACK)

- Umísťuje se na dno mísy pro velké kusy masa (celé kuře, vepřová pečeně).
- Udržuje potraviny mimo vypečený tuk a umožňuje cirkulaci vzduchu pod masem.
- Vhodný také jako základna pro zapékací mísy, pekáčky a dortové formy.

VYSOKÝ ROŠT (HIGH RACK) A PATROVÉ PEČENÍ

- Přibližuje potraviny blíže k halogenovému tělesu pro intenzivní grilování a kůrčičku.
- Vhodný pro steaky, toasty, klobásy, rybí filety a grilovanou zeleninu.
- Můžete použít oba rošty současně: maso na nízkém roštu, zelenina na vysokém.

MANIPULAČNÍ KLEŠTĚ NA ROŠTY:

Pro vyjmutí rozpáleného roštu s upečeným pokrmem použijte přiložené kleště. Zahákněte háčky kleští za obvodový drát roštu, mírně stiskněte rukojeť a rošt svisle vytáhněte z mísy. Nikdy nevytahujte horké rošty holýma rukama ani běžnou utěrkou!

OVLÁDACÍ PRVKY NA VÍKU SPOTŘEBIČE

Ovládání halogenové trouby je mechanické, intuitivní a maximálně spolehlivé:

REGULÁTOR TEPLOTY (TERMOSTAT)

- Plynulý otočný volič v rozsahu **65 °C až 250 °C**.
- Poloha **Thaw / Wash (65 °C):** Rozmrazování potravin nebo samočištění mísy.
- Polohy 125–180 °C: Běžné pečení masa, zapékání těstovin a koláčů.
- Polohy 200–250 °C: Rychlé grilování steaků, opékání kůrčičky a pizza.

MECHANICKÝ ČASOVAČ (0–60 MINUT)

- Otočením ve směru hodinových ručiček nastavíte požadovanou dobu pečení.
- Časovač funguje jako hlavní spínač – bez nastavení času se trouba nespustí!
- Během pečení mechanicky odpočítává čas zpět k nule.
- Po dosažení nuly zazní hlasité cinknutí a spotřebič se automaticky odpojí.

BEZPEČNOSTNÍ SKLOPNÁ RUKOJEŤ S MIKROSPÍNAČEM

PRINCIP MIKROSPÍNAČE MADLA

- Na víku se nachází velká sklopná rukojeť spojená s vnitřním bezpečnostním spínačem.
- **Rukojeť ve vodorovné poloze (zaklopená):** Spínač je sepnut, trouba peče.
- **Rukojeť ve svislé poloze (zvednutá):** Spínač okamžitě rozpojí obvod!
- Halogenové světlo zhasne a ventilátor se ihned zastaví.

KONTROLA A OBRACENÍ POTRAVIN ZA CHODU

- Kdykoliv potřebujete pokrm zkontrolovat, okořenit nebo obrátit:
- Uchopte rukojeť a zvedněte ji – trouba se bezpečně vypne.
- Víko zvedněte a odložte do kovového stojánku. Časovač přitom běží dál.
- Po vrácení víka na mísu sklopte rukojeť – ohřev se ihned automaticky obnoví.

CYKLOVÁNÍ HALOGENOVÉHO TĚLESA:
Během pečení si můžete všimnout, že halogenové světlo zhasíná a znovu se rozsvěcuje. Jedná se o zcela normální funkci integrovaného termostatu, který zapínáním a vypínáním zářiče udržuje přesnou zvolenou teplotu uvnitř skleněné komory. Ventilátor přitom běží nepřetržitě pro stálou konvekci.

DOPORUČENÉ TEPLOTY A ČASY PEČENÍ V HALOGENOVÉ TROUBĚ

Pokrm / Surovina	Použitý rošt	Teplota	Doba pečení	Doporučený postup
Celé kuře (1,5–2,0 kg)	Nízký rošt	180 °C	45–55 min	Prsy dolů, po 30 min otočit prsy nahoru pro křupavou kůži.
Vepřová pečeně / krkovice	Nízký rošt	180 °C → 200 °C	40–50 min	Začít na 180 °C, posledních 10 minut zvýšit na 200 °C.
Hovězí steaky (Medium)	Vysoký rošt	220 °C	10–14 min	Obrátit po 6 minutách kleštěmi, nechat odpočinout.
Filety z ryb (losos, pstruh)	Vysoký rošt	180 °C	12–15 min	Položit kůží dolů na lehce pomaštěný rošt nebo alobal.
Pečené brambory a hranolky	Vysoký rošt	200 °C	20–25 min	Nakrájet na měsíčky, promíchat s lžící oleje a kořením.
Pizza a slané koláče	Nízký rošt	200 °C	12–16 min	Péct na plechu na pizzu položeném na nízkém roštu.

AUTOMATICKÁ FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ (THAW / WASH)

1. POSTUP SAMOČIŠTĚNÍ MÍSY

1. Z mísy odstraňte zbytky jídla a vylijte přebytečný vypečený tuk.
2. Nalijte na dno skleněné mísy cca 2 až 3 cm teplé vody s pár kapkami mycího saponátu.
3. Nasaďte víko na mísu a sklopte bezpečnostní rukojeť dolů.
4. Nastavte termostat na polohu **Thaw / Wash (cca 65 °C)** a časovač na **10 minut**.

2. ÚČINEK VÍŘIVÉHO PROUDU HORKÉ PĚNY

- Ventilátor vytvoří rotující vír horké mýdlové pěny, který omyje stěny mísy.
- Horká voda spolehlivě odmočí mastnotu a připečené stříkance ze stěn i roštů.
- Po cinknutí časovače sejměte víko, špinavou vodu vylijte a mísu vypláchněte čistou vodou.

ENERGETICKÁ ÚSPORA HALOGENOVÉ TECHNOLOGIE:

Díky okamžitému nástupu infračerveného záření a kompaktnímu objemu komory spotřebuje halogenová trouba KD4135 až o 60 % méně elektrické energie než klasická velká vestavná trouba. Navíc nevyžaduje žádné zdlouhavé předehřívání komory – pečení začíná okamžitě po zapnutí.

ÚDRŽBA A PÉČE O JEDNOTLIVÉ SOUČÁSTI

Před jakýmkoliv zásahem či čištěním spotřebič odpojte ze sítě 230 V a nechte jej zcela vychladnout:

ČIŠTĚNÍ MÍSY, ROŠTŮ A PRSTENCE

- Skleněnou mísu, rošty i nerezový rozšiřovací prstenec lze mýt běžným saponátem.
- Skleněnou mísu a kovové rošty můžete mýt také v myčce nádobí.
- Nikdy nečistěte sklo drátěnkou ani pískem – vzniklé mikroškrábance snižují pevnost skla!
- Plastový nosný rám otřete vlhkou utěrkou.

ČIŠTĚNÍ VARNÉ HLAVY S MOTOREM

- Vnější bílý plastový kryt víka otřete jemným vlhkým hadříkem a osušte.
- Spodní nerezovou mřížku chránící halogen otřete odmašťovacím ubrouskem.
- Dbejte na to, aby voda nevnikla do větracích štěrbin motoru ventilátoru.
- **Víko s kabelem a halogenem NIKDY neponořujte do vody!**

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Trouba se nespustí, světlo nesvítí	Rukojeť víka není sklopena zcela dolů; časovač je na 0; zásuvka je bez napětí.	Sklopte rukojeť víka pevně dolů nadoraz pro sepnutí mikrospínače. Nastavte časovač na více než 0 min.
Halogenové světlo během pečení zhasíná	Zcela normální pracovní stav – termostat vypíná ohřev po dosažení teploty.	Není závada. Jakmile teplota v míse mírně poklesne, těleso se automaticky znovu rozsvítí.
Z trouby vychází nepříjemný zápach spáleniny	Zaschlý tuk na spodní nerezové mřížce topidla nebo na dně mísy z minula.	Proveďte cyklus samočištění Thaw / Wash. Po vychladnutí otřete ochrannou mřížku odmašťovačem.
Jídlo je nahoře spálené, ale uvnitř syrové	Příliš vysoká nastavená teplota; jídlo je umístěno příliš blízko halogenu.	Použijte nízký rošt nebo nasaďte rozšiřovací nerezový prstenec pro zvětšení odstupu od zářiče.

KDY TROUBU KD4135 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Prasklina nebo odštípnutí na skleněné míse (hrozí prasknutí vlivem tlaku a tepla).
- Prasklá halogenová trubice nebo poškozený přívodní kabel 230 V.

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

Výrobce / Zplnomocněný zástupce:

FOREINTRADE S.A.
ul. Przemysłowa 10, 05-555 Tarczyn, Polská republika
NIP: PL5213649218, REGON: 146124589

tímto na vlastní výhradní odpovědnost prohlašuje, že výrobek:

Název výrobku:	Halogenová multifunkční horkovzdušná pečicí trouba 18 l, 1400 W
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4135**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Horkovzdušné trouby

je ve shodě s následujícími příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice 2014/35/EU (LVD) – nízké napětí
- Směrnice 2014/30/EU (EMC) – elektromagnetická kompatibilita
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS) vč. 2015/863 – nebezpečné látky
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 – styk s potravinami

a byl navržen a vyroben za použití následujících evropských harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN 60335-1:2012 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-9:2003 (Zvláštní požadavky na přenosné pečicí trouby a grily)
- ČSN EN 55014-1:2017 (Elektromagnetická kompatibilita)

Místo a datum vydání:
Tarczyn, Polsko, 15. ledna 2026

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro koncové spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku), 12 měsíců pro podnikatelské subjekty (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na veškeré skryté výrobní vady a vady materiálu, které se projeví během záruční doby při dodržení návodu k obsluze.
- **Výluky ze záruky:** Běžné opotřebení spotřebních částí, mechanická poškození způsobená pádem či nárazem, poškození vniknutím tekutiny do motorových částí, neodborné zásahy do konstrukce a zanedbaná údržba (vodní kámen, připáleniny).

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Jiráskova 1461, 251 01 Říčany u Prahy, IČ: 03689241 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE ODPADŮ A OBALŮ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou legislativou nesmí být vyřazené výrobky ani obalové materiály likvidovány společně se směsným komunálním odpadem. Uživatel je povinen odevzdat veškerý odpad na místech určených obcí ke zpětnému odběru a recyklaci druhotných surovin.

Přiřazení katalogových čísel odpadů (Katalog odpadů):
20 01 36 (vyřazená elektrozařízení), 16 01 20 (sklo), 20 01 40 (kovy), 15 01 01 (obaly)

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět prověrky	Výsledek / Podpis
15. 01. 2026	Foreintrade S.A. QC Dept.	Vstupní a výstupní kontrola šarže splněna	**Schváleno do distribuce**
	Autorizovaný servis ČR	Předprodejní garanční kontrola	
	Servisní středisko	Pravidelná revize / Kontrola funkce	
	Servisní středisko	Záruční / pozáruční oprava	