# MULTIFUNKČNÍ PONORNÝ TYČOVÝ MIXÉR A BLENDER 1 500 W S PŘÍSLUŠENSTVÍM

## PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



| PŘÍKON MOTORU | REGULACE OTÁČEK | MATERIÁL ČEPELÍ | PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|---|---|---|
| 1 500 W (extra silný motor) | 21 rychlostních stupňů + TURBO | Nerez AISI 304 s titanovým povlakem | Mixér + metla + sekáček 500 ml + nádoba 860 ml |

### PŘEDNOSTI TYČOVÉHO MIXÉRU KRAFT&DELE KD4110

- Extrémní výkon 1 500 W hravě rozmixuje polévky, pyré, ořechy, semínka, led i tuhé maso na sametovou konzistenci.
- Plynulá 21stupňová regulace otáček na horním voliči umožňuje přesné přizpůsobení rychlosti každé surovině.
- Čepele s titanovým povlakem vykazují mimořádnou tvrdost, odolnost vůči otupení a nulovou chemickou reaktivitu s jídlem.
- Sekací nádoba (chopper) o objemu 500 ml je perfektní pro rychlé sekání cibule, bylinek, ořechů a sýrů bez slzení očí.
- Nerezová šlehací metla vyšlehá během několika desítek sekund nadýchaný sníh z bílků, šlehačku či lehké krémy.
- Ergonomické tělo z broušeného nerezu s měkčeným povrchem Soft-Touch perfektně padne do dlaně a neklouže.

**VÝSTRAHA PŘED PORANĚNÍM OSTRÝMI ČEPELEMI A HORKÝMI POKRMY:**
ČEPELE NOŽŮ JSOU EXTRÉMNĚ OSTRÉ – PŘI ČIŠTĚNÍ A MANIPULACI NIKDY NESAHEJTE NA BŘITY HOLÝMA RUKAMA! PŘED VÝMĚNOU NÁSTAVCŮ ČI ČIŠTĚNÍM VŽDY ODPOJTE PŘÍVODNÍ KABEL ZE ZÁSUVKY 230 V! MOTOROVOU JEDNOTKU NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY ANI NEMYJTE V MYČCE! PŘI MIXOVÁNÍ HORKÝCH POLÉVEK NIKDY NEPŘEKRAČUJTE TEPLOTU +80 °C (HROZÍ VYSTŘÍKNUTÍ A TĚŽKÉ OPAŘENÍ)!

## 1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA MIXÉRU KD4110

| | |
|---|---|
| Modelové označení | Kraft&Dele KD4110 |
| Typ spotřebiče | Ponorný tyčový mixér a multifunkční blender |
| Jmenovité napájecí napětí / frekvence | 220–240 V ~ 50/60 Hz |
| Jmenovitý elektrický příkon | 1 500 W |
| Regulace rychlosti otáček | Plynulý otočný volič (21 rychlostí) + spínač TURBO |
| Materiál mixovací nohy | Potravinářská nerezová ocel AISI 304 (BPA Free) |
| Povrch čepelí nože | Titanový povlak (Gold Titanium Coating) |
| Objem sekací nádoby (chopper) | 500 ml s nerezovými srpovitými noži |
| Objem mixovací odměrky | 860 ml s kalibrovanou stupnicí |
| Šlehací nástavec | Balonová nerezová šlehací metla s převodovkou |
| Délka přívodního kabelu | cca 1,2 metru |
| Hmotnost motorové jednotky | cca 0,85 kg (kompletní sada cca 1,6 kg) |

## 2. MOTORICKÉ A KULINÁŘSKÉ PŘEDNOSTI

### MOTOR 1 500 W A 21STUPŇOVÁ REGULACE

- **Mimořádný příkon 1 500 W:** Masivní točivý moment pro hladké zpracování i velmi hustých směsí a ledu.
- **21 rychlostních stupňů:** Plynulý horní volič pro přesné dávkování výkonu bez rozstřiku tekutin.
- **Režim TURBO:** Okamžité sepnutí maximálních otáček stiskem samostatného tlačítka.
- **Tepelná ochrana motoru:** Vnitřní bimetalová pojistka zamezuje spálení motoru při dlouhém chodu.

### TITANOVÉ ČEPELE A NEREZOVÁ NOHA AISI 304

- **Zlatý titanový povlak (TiN):** Extrémní tvrdost břitů, dlouhotrvající ostrost a odolnost vůči kyselinám.
- **Anti-Splash zvonový tvar:** Speciální prolisy na noze zabraňují vystříknutí horké polévky z hrnce.
- **Nerezová ocel AISI 304:** 100% zdravotně nezávadná pro přímý styk s horkými pokrmy do +80 °C.
- **Bohaté příslušenství:** Šlehací metla, 500ml sekáček a 860ml odměrka v základním balení.

### UNIVERZÁLNÍ POMOCNÍK PRO MODERNÍ GASTRONOMII

Ponorný mixér Kraft&Dele KD4110 nahrazuje celou řadu kuchyňských spotřebičů. Snadno zvládne jemné krémové polévky, hladká zeleninová a ovocná pyré, dětské přesnídávky, domácí majonézy, pesta, drcení ořechů a bylinek v sekací nádobě, stejně jako šlehání bílkového sněhu a šlehačky.

## 1. ZÁSADY ELEKTRICKÉ A MECHANICKÉ BEZPEČNOSTI

Mixér KD4110 je vysokootáčkový elektrický spotřebič třídy II s dvojitou izolací. Pro bezpečný provoz dodržujte:

**Připojení k síti a manipulace:**
- Připojujte výhradně do zásuvky 230 V / 50 Hz.
- Nikdy nesahejte na zástrčku ani tělo mixéru mokrýma rukama.
- Před výměnou nástavců a čištěním VŽDY vytáhněte kabel ze zásuvky!
- Přívodní kabel chraňte před kontaktem s horkými plotnami a ostrými hranami.

**Ochrana před vlhkostí a zkratem:**
- Motorovou jednotku NIKDY neponořujte do vody ani neomývejte pod kohoutkem!
- Zabraňte zatékání tekutin do spojovacího bajonetu a ventilačních otvorů.
- Převodovku šlehací metly ani víko sekáčku nemyjte v myčce na nádobí.
- Motor otírejte výhradně lehce navlhčenou utěrkou.

## 2. PREVENCE POŘEZÁNÍ A ZÁSADY PRÁCE S HORKÝMI POKRMY

### MANIPULACE S ČEPELÍ A SEKÁČKEM

- **Extrémní ostrost čepelí:** Čepele jsou broušeny na břitvu; nesahejte na břity holýma rukama.
- **Čištění kartáčkem:** K čištění nožů používejte kuchyňský kartáček pod tekoucí vodou.
- **Sekací nádoba (chopper):** Nůž vkládejte na středový trn VŽDY před nasypáním surovin.
- **Zákaz běhu naprázdno:** Nespouštějte mixér naprázdno bez tekutiny déle než 5 sekund.

### MIXOVÁNÍ HORKÝCH TEKUTIN

- **Teplotní limit +80 °C:** Horkou polévku sundejte z plotny a nechte 5 minut zchladnout pod +80 °C.
- **Hluboké ponoření:** Mixovací nohu ponořte do hrnce dříve, než stisknete spínač, abyste zabránili vystříknutí.
- **Vypnutí před vyjmutím:** Spínač uvolněte VŽDY dříve, než mixovací nohu vytáhnete z tekutiny.

**VÝSTRAHA PŘED PŘEHŘÁTÍM MOTORU:**
Maximální doba nepřetržitého provozu v jednom cyklu je 1 minuta (60 sekund) pro mixovací nohu a 30 sekund pro sekací nádobu (chopper). Mezi jednotlivými cykly nechte přístroj alespoň 2 až 3 minuty vychladnout. Při mixování velmi tuhých směsí pracujte v krátkých pulzech.

## 1. KOMPONENTY A OVLÁDACÍ PRVKY MIXÉRU KD4110

### MOTOROVÁ JEDNOTKA A OVLÁDÁNÍ

Ergonomické tělo z broušené nerezi a odolného ABS plastu:

- **Plynulý otočný volič (1–21):** Umožňuje jemné nastavení otáček přímo palcem během chodu.
- **Spínač rychlosti I (Normal):** Spuštění motoru na rychlost zvolenou horním voličem.
- **Spínač rychlosti II (TURBO):** Okamžité vyvinutí maximálního výkonu 1 500 W.
- **Dvoutlačítkový bajonetový zámek (Click):** Snadné uvolnění nástavců stiskem postranních tlačítek.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ V DODÁVANÉ SADĚ

Kompletní výbava pro přípravu rozmanitých receptur:

- **Nerezová mixovací noha:** S titanovými čepelemi pro horké polévky, omáčky a smoothies.
- **Nádoba sekáčku (chopper 500 ml):** Se středovým dvojitým nožem a protiskluzovým dnem.
- **Šlehací metla s převodovkou:** Nerezová drátěná metla na šlehání sněhu a krémů.
- **Mixovací odměrná nádoba 860 ml:** Vysoká čirá nádoba zabraňující rozstřiku při mixování.

## 2. OBSAH BALENÍ A POLOŽKOVÝ PŘEHLED

| POLOŽKA | NÁZEV KOMPONENTU | POČET KUSŮ | MATERIÁL A FUNKČNÍ SPECIFIKACE |
|---|---|---|---|
| 1 | Motorové tělo mixéru KD4110 | 1 ks | Broušená nerez AISI 304 + ABS, motor 1 500 W, 21 rychlostí |
| 2 | Nerezová mixovací noha | 1 ks | Potravinářská nerezová ocel s titanovým povlakem čepelí |
| 3 | Sekací nádoba (chopper) 500 ml | 1 ks | Transparentní plast BPA Free, odnímatelný srpovitý nůž |
| 4 | Víko sekací nádoby s převodem | 1 ks | Mechanická redukční převodovka pro bezpečné sekání |
| 5 | Balonová šlehací metla s redukcí | 1 ks | Nerezové dráty + převodový nástavec na motor |
| 6 | Vysoká mixovací odměrka 860 ml | 1 ks | Transparentní plast s vyraženou měrnou stupnicí |
| 7 | Uživatelský návod a záruční list | 1 ks | Kompletní česká dokumentace a prohlášení o shodě CE |

### HYGIENICKÁ PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím všechny odnímatelné součásti (mixovací nohu, sekací nádobu, nůž, metlu a odměrku) důkladně omyjte v teplé vodě s přídavkem šetrného kuchyňského saponátu a opláchněte čistou vodou. Převodové hlavy (víko sekáčku a redukci metly) pouze otřete vlhkým hadříkem – nesmí se ponořovat do vody, aby nedošlo k vyplavení maziva z ozubených kol. Motorové tělo očistěte suchou utěrkou.

## 1. KROK ZA KROKEM: VÝBĚR A POUŽITÍ NÁSTAVCŮ

### KROK 1 · POUŽITÍ PONORNÉ MIXOVACÍ NOHY

Pro polévky, pyré, omáčky, majonézy a dětskou výživu:

- **Nasazení:** Zasuňte mixovací nohu do motorového těla, dokud obě západky zřetelně necvaknou.
- **Ponoření:** Ponořte nerezový zvon nohy hluboko do nádoby se surovinami.
- **Spuštění:** Nastavte volič rychlosti na stupeň 5–10 a stiskněte spínač I. Pohybujte mixérem nahoru a dolů.

### KROK 2 · POUŽITÍ SEKÁČKU (CHOPPER 500 ML)

Pro sekání masa, cibule, bylinek, sýrů a ořechů:

- **Nůž:** Opatrně nasaďte sekací nůž na středový čep nádoby. Vložte suroviny (maso nakrájejte na kostky 2 cm).
- **Víko a motor:** Nasaďte víko na nádobu a zacvakněte do něj motorové tělo.
- **Pulzní sekání:** Stiskněte tlačítko I nebo TURBO v krátkých 2–3sekundových pulzech.

### KROK 3 · POUŽITÍ ŠLEHACÍ BALONOVÉ METLY

Pro šlehání bílků, šlehačky a tekutých těst:

- **Sestavení:** Zasuňte drátěnou metlu do převodovky a tu zacvakněte k motorovému tělu.
- **Nádoba:** Používejte vysokou úzkou nádobu 860 ml, aby šlehačka nestříkala ven.
- **Otáčky:** Začněte na nízké rychlosti (stupeň 3–5) a postupně zvyšujte až na maximum.

### KROK 4 · UKONČENÍ A ČIŠTĚNÍ

Bezpečné rozebrání a údržba:

- **Odpojení:** Vytáhněte vidlici přívodního kabelu ze síťové zásuvky 230 V.
- **Uvolnění nástavce:** Stiskněte obě postranní tlačítka bajonetu a vysuňte nástavec.
- **Rychlooplach:** Mixovací nohu ihned opláchněte pod tekoucí vodou, aby zbytky jídla nezaschly na těsnění.

### PRAKTICKÁ TECHNIKA SAMOČIŠTĚNÍ MIXOVACÍ NOHY

Nejrychlejší způsob čištění mixovací nohy bez rizika pořezání prstů: do odměrné nádoby nalijte 300 ml teplé vody s kapkou běžného saponátu na nádobí. Ponořte mixovací nohu a zapněte přístroj na 15 sekund na rychlost 10. Vířící proud vody bleskově vymyje veškeré zbytky omáčky či pyré zpod čepelí. Poté nohu vyjměte, opláchněte čistou vodou a nechte uschnout.

## 1. DOPORUČENÁ NASTAVENÍ RYCHLOSTÍ PRO RŮZNÉ TYPY POKRMŮ

| POKRM / SUROVINA | POUŽITÝ NÁSTAVEC | DOPORUČENÁ RYCHLOST | DOBA ZPRACOVÁNÍ A KULINÁŘSKÝ CÍL |
|---|---|---|---|
| **Hladké krémové polévky (dýňová, hrášková)** | Nerezová mixovací noha | Stupeň 12 až 18 | 40–50 sekund; dokonale jemné sametové pyré |
| **Domácí pravá majonéza** | Nerezová mixovací noha | Stupeň 8 až 12 | 25 sekund; žloutek na dně odměrky, pomalé zvedání |
| **Mleté hovězí a vepřové maso (do 250 g)** | Sekáček (Chopper 500 ml) | Režim TURBO | 15 až 20 sekund (pulzně); jemná masová fáše |
| **Bylinkové pesto s piniovými oříšky a parmazánem** | Sekáček (Chopper 500 ml) | Stupeň 15 | 20 sekund; zachování hrubší struktury pesta |
| **Bílkový sníh a šlehačka (33% smetana)** | Šlehací balonová metla | Stupeň 5 až 15 | 60 až 90 sekund; pevný lesklý sníh netekoucí z mísy |

## 2. OSVĚDČENÉ KULINÁŘSKÉ POSTUPY S BLENDEREM KD4110

### PŘÍPRAVA DOMÁCÍ MAJONÉZY ZA 20 SEKUND

- **Ingredience:** 1 celé vejce (pokojová teplota), 200 ml slunečnicového oleje, 1 lžička dijonské hořčice, lžička citronové šťávy, sůl a pepř.
- **Postup:** Vložte suroviny do nádoby 860 ml. Nohu mixéru přitlačte až na dno přímo nad žloutek. Zapněte na rychlost 10 a držte na dně 10 s.
- **Dokončení:** Jakmile začne emulze houstnout, pomalu zvedejte nohu nahoru. Výsledkem je tuhá majonéza.

### ZÁSADY DRCENÍ TVRDÝCH OŘECHŮ A LEDU

- **Množství:** Nádobu sekáčku neplňte ořechy nad značku 300 ml.
- **Pulzní režim:** Ořechy a led sekejte vždy v krátkých 2sekundových rázech tlačítkem TURBO.
- **Ochrana břitů:** Zabraňte dlouhému chodu na sucho, který by mohl zahřát tuk v ořeších na pastu.

### DŮLEŽITÁ PRAVIDLA PRO PRÁCI SE ZELENINOU S DLOUHÝMI VLÁKNY

Při mixování řapíkatého celeru, pórku, chřestu či zázvoru suroviny předem nakrájejte na malé kousky o délce cca 1 cm. Dlouhá tuhá vlákna by se mohla namotat kolem hřídele nože a způsobit přetížení elektromotoru. V takovém případě přístroj okamžitě odpojte ze zásuvky 230 V a vlákna opatrně odstraňte kuchyňskou pinzetou.

## 1. MOŽNÉ PROVOZNÍ ZÁVADY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

| Příznak poruchy | Pravděpodobná příčina | Nápravné opatření |
|---|---|---|
| **Motor se po stisku tlačítka nerozběhne** | Zástrčka není zasunuta v síti 230 V; aktivovaná tepelná pojistka přehřátí; špatně docvaknutý bajonet | Zasuňte vidlici pevně do zásuvky; nechte motor 15 minut vychladnout; zkontrolujte docvaknutí obou západek |
| **Nůž se netočí, motor bzučí** | Tvrdý kus suroviny (kost, zmrzlé ovoce) zablokoval čepel; poškozený plastový převodový unašeč | Odpojte ze sítě, vyjměte mixér a uvolněte nůž; nepřetěžujte přístroj nadměrnými kusy surovin |
| **Při mixování dochází k silnému stříkání** | Mixovací noha není dostatečně hluboko v tekutině; příliš vysoké otáčky při spuštění v mělké misce | Ponořte zvon nohy hlouběji; začínejte vždy na nízkých otáčkách (stupeň 3–5) a rychlost zvyšujte plynule |
| **Z motorové jednotky je cítit zápach spáleniny** | Přetížení motoru příliš hustým těstem; překročení max. doby chodu 1 minuty bez pauzy | Okamžitě přístroj vypněte a odpojte! Naředte směs tekutinou a nechte motor zcela vychladnout (min. 20 min) |

## 2. SPRÁVNÝ POSTUP ČIŠTĚNÍ A PÉČE O KOMPONENTY MIXÉRU

### ZÁSADY HYGIENICKÉ ÚDRŽBY MULTIFUNKČNÍHO SETU KD4110

**Mixovací noha:**
- Oplachujte ihned po použití teplou vodou
- Čepele čistěte kartáčkem s rukojetí
- Lze mýt v myčce (bez kontaktu s topným tělesem)
- Před uložením nechte důkladně vyschnout

**Převodovky a motor:**
- Motorové tělo pouze otírejte vlhkým hadříkem
- Víko sekáčku a redukci metly NIKDY neponořujte!
- Zákaz mytí převodovek v myčce na nádobí!
- Zabraňte zatékání vody do spojovacích čepů

**Nádoby a metla:**
- Odměrku 860 ml a misku sekáčku lze mýt v myčce
- Drátěnou metlu lze mýt pod tekoucí vodou
- Nůž sekáčku myjte opatrně za plastový trn
- Skladujte v suchém bezprašném prostředí

## 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:** Elektrický multifunkční ponorný tyčový mixér a blender Kraft&Dele KD4110 s mimořádným příkonem 1 500 W, plynulou 21stupňovou regulací otáček, režimem TURBO, odnímatelnou nerezovou mixovací nohou AISI 304 s titanovým povlakem čepelí, nerezovou šlehací metlou, sekací nádobou (chopper) 500 ml s dvojitým srpovitým nožem a vysokou mixovací nádobou 860 ml s odměrkou
**Obchodní označení / Model: KRAFT&DELE KD4110 • Rok výroby:** 2026

**Splňuje požadavky 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

**Aplikované harmonizované normy a specifikace:**
- ČSN EN 60335-1 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-14 (Zvláštní požadavky na kuchyňské strojky)
- ČSN EN 62233 (Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů)
- ČSN EN IEC 55014-1, ČSN EN IEC 55014-2 (Elektromagnetická kompatibilita)

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

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

**Krzysztof Forein**
*Prezes Zarządu (Foreintrade S.A.)*

## 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 vyřazený kuchyňský mixér vhazován do komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 05 – nerezová ocel, 19 12 04 – plasty). 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 | | |