RUČNÍ HORIZONTÁLNÍ NEREZOVÁ PLNIČKA KLOBÁS 3 KG SE 4 TRYCHTÝŘI

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



KAPACITA	MATERIÁL	NÁSTAVCE	HMOTNOST
3 kg díla	Nerezová ocel + slitina	4 ks (15, 19, 22, 25 mm)	3,33 kg

PŘEDNOSTI NEREZOVÉ HORIZONTÁLNÍ NÁRAŽKY KD4130

- Kompaktní horizontální narážka pro výrobu domácích klobás, párků, jitrnic, špekáčků, salámů a jiných masných uzenin
- Potravinářský nerezový plnicí válec o kapacitě 3 kg masové směsi je zcela netečný k solím, koření i organickým kyselinám
- Silikonový píst s precizním těsněním a integrovaným odvzdušňovacím ventilkem zamezuje tvorbě nežádoucích vzduchových bublin v díle
- Dvouramenné šroubové stolní svorky zajišťují pevné a stabilní ukotvení k jakékoliv kuchyňské pracovní desce do tloušťky 50 mm
- Čtyři plastové plnicí trychtýře o průměrech 15, 19, 22 a 25 mm pro tenká skopová, standardní vepřová i široká hovězí střeva
- Rychle rozebíratelný mechanismus se sklopným a vyjímatelným válcem pro bleskové plnění dílem a snadné hygienické mytí

VÝSTRAHA PRO BEZPEČNOST A HYGIENU PŘI ZPRACOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ:
HYGIENICKÉ UPOZORNĚNÍ: VŠECHNY ČÁSTI PŘICHÁZEJÍCÍ DO STYKU S MASNÝM DÍLEM PŘED PRVNÍM POUŽITÍM I PO KAŽDÉ VÝROBĚ DŮKLADNĚ OMYJTE TEPLOU VODOU S ODMAŠŤUJÍCÍM ČISTICÍM PROSTŘEDKEM! ZÁKAZ VKLÁDÁNÍ PRSTŮ DO PLNICÍHO VÁLCE PŘI OTÁČENÍ KLIKOU!

1. TECHNICKÉ PARAMETRY PLNIČKY KD4130

Model a typové označení	KRAFT&DELE KD4130
Typ výrobku	Ruční horizontální pístová plnička klobás a uzenin
Maximální kapacita válce	3 kg masové směsi (cca 2,8 litru)
Materiál plnicího válce	Potravinářská nerezová ocel (AISI 304 / Inox)
Materiál rámu a ložisek	Tlakově litá hliníková slitina s ochranným lakem
Typ a těsnění pístu	Tlakový píst se silikonovým břitem a odvzdušňovacím ventilem
Plnicí trychtýře v sadě	4 ks: ø 15 mm, ø 19 mm, ø 22 mm, ø 25 mm
Způsob pohonu	Mechanická klika s převodem a ergonomickou rukojetí
Stolní upevnění	2 nastavitelné šroubové svěrky pro desky stolu do 50 mm
Konstrukce válce	Odklápěcí a plně vyjímatelný pro snadné čištění
Celková čistá hmotnost	3,33 kg (3 330 g)

2. KONSTRUKČNÍ A MATERIÁLOVÉ PŘEDNOSTI

Potravinářská nerezová ocel

- **Inox válec 3 kg:** Hladký leštěný povrch zamezuje ulpívání masa a množení bakterií.
- **Odolnost vůči solím:** Plně odolný vůči dusitanové rychlosoli (praganda), koření i kyselinám.
- **Snadná demontáž:** Válec lze jedním pohybem vyklopit a vyjmout pro důkladné umytí.

Píst s odvzdušněním a převod

- **Silikonové těsnění:** Dokonale stírá stěny válce bez propouštění díla za píst.
- **Odvzdušňovací ventil:** Automaticky odvádí vzduchové kapsy během stlačování díla.
- **Ozubený převod:** Ocelový hřeben a pastorek zajišťují plynulý posuv bez únavy ruky.

VŠESTRANNÁ SADA NÁSTAVCŮ: Se čtyřmi průměry trychtýřů (15, 19, 22, 25 mm) zvládnete vyrobit tenké párky a kabanosy ve skopových střevech, klasické klobásy ve vepřových střevech i tlačenky a salámy v širokých umělých obalech.

1. ZÁSADY BEZPEČNOSTI A PREVENCE ÚRAZŮ

Mechanická plnička klobás vyvíjí na píst značný mechanický tlak. Při obsluze dodržujte základní bezpečnostní opatření:

- **ZÁKAZ VKLÁDÁNÍ PRSTŮ:** Nikdy nevkládejte prsty, lžíce ani nože do plnicího válce, pokud otáčíte klikou nebo je píst v pohybu! Hrozí amputace či vážné zhmoždění prstů mezi hranou válce a pístem!
- **Bezpečné upevnění k desce:** Vždy řádně utáhněte obě šroubové svorky k pevnému a stabilnímu stolu. Uvolněná plnička může při tlačení tuhého díla sklouznout a spadnout na nohy obsluhy.
- **Pozor na setrvačnost kliky:** Při rychlém vracení pístu zpět nenechávejte kliku volně točit – držte ji pevně v ruce, aby nedošlo k úderu do předloktí či kloubů.
- **Děti a nepovolané osoby:** Zařízení nenechávejte v dosahu dětí a osob bez seznámení s návodem k obsluze.

2. HYGIENA PŘI VÝROBĚ POTRAVIN A TEPLOTNÍ ŘETĚZEC

Pravidla sanitace a čistoty

- Před i po každém použití omyjte všechny části horkou vodou s potravinářským odmašťovačem.
- Po umytí součásti osušte čistou utěrkou; nenechávejte zbytky vlhkosti.
- Pro dezinfekci používejte pouze prostředky schválené pro styk s potravinami.

Teplota masného díla

- Dílo zpracovávejte vychlazené na teplotu mezi +2 °C a +4 °C.
- Při vyšší teplotě dochází k rozmazávání tuku a zhoršení konzistence uzenin.
- Nenechávejte maso stát při pokojové teplotě déle, než je nezbytně nutné k narážení.

VÝSTRAHA: K čištění plničky nikdy nepoužívejte drátěnky z uhlíkové oceli ani abrazivní písky, které by poškrábaly pasivační vrstvu nerezového válce. Používejte nylonové kartáče a měkké houbičky!

1. POSTUP MONTÁŽE A UKOTVENÍ PLNIČKY K DESCE

Horizontální koncepce vyžaduje bezpečné uchycení k pracovní ploše, aby obsluha mohla oběma rukama pohodlně narážet a regulovat odvíjení střeva:

Krok za krokem: Sestavení a ukotvení KD4130

Krok 1 – Volba pracoviště a upevnění rámu:
Umístěte litinový podstavec na rovnou a pevnou hranu kuchyňské linky nebo stolu. Do vybrání v podstavci zasuňte obě šroubové svěrky. Dotáhněte šrouby tak, aby plnička držela zcela nehybně. Pro ochranu lakovaných či dýhovaných stolů doporučujeme podložit čelisti svorek kartonem nebo pryží.

Krok 2 – Montáž kliky pohonu:
Nasaďte ovládací kliku na hnací hřídel ozubeného převodu a zajistěte aretačním šroubem nebo křídlovou maticí. Ověřte lehký a hladký chod mechanismu otáčením v obou směrech.

Krok 3 – Nasazení nerezového válce a výběr trychtýře:
Vložte čistý nerezový válec do vodicího lůžka rámu. Zvolte vhodný plastový trychtýř odpovídající průměru použitých střev, provlékněte jej velkou převlečnou nerezovou maticí a pevně ji našroubujte na výstupní hrdlo válce.

2. PŘEHLED PLNICÍCH TRYCHTÝŘŮ A JEJICH POUŽITÍ

Trychtýře ø 15 mm a ø 19 mm

- **ø 15 mm:** Skopová střívka (kalibr 18–22 mm) pro párky, debrecínky, tenké kabanosy a párkové klobásky.
- **ø 19 mm:** Úzká vepřová střeva (kalibr 26–28 mm) pro klasické české klobásy a vinné klobásy.

Trychtýře ø 22 mm a ø 25 mm

- **ø 22 mm:** Standardní vepřová střeva (kalibr 30–34 mm) pro špekáčky, trampské cigáro a lovecké klobásy.
- **ø 25 mm:** Hovězí střeva a umělé kolagenní obaly (kalibr 40+ mm) pro jitrnice, jelita a salámy.

TIP PRO PRÁCI: Před nasazením pístu potřete silikonový těsnicí břit kapkou jedlého stolního oleje nebo kouskem čistého vepřového sádla. Píst bude klouzat hladce a s minimálním odporem.

1. PŘÍPRAVA MASOVÉ SMĚSI A PŘÍRODNÍCH STŘEV

Správná hustota masové směsi a správně připravená střeva jsou základním předpokladem úspěšného a snadného nárážení klobás:

Doporučený technologický postup přípravy

- **Míchání spojky a vložky:** Masné dílo důkladně promíchejte s ledovou vodou (cca 5–10 % hmotnosti masa), solí a kořením, dokud se neuvolní bílkovina a směs se nestane lepivou a kompaktní.
- **Příprava solených střev:** Solená přírodní střeva namočte minimálně na 30–60 minut do vlažné vody (cca 30 °C). Před navlékáním propláchněte vnitřek střeva proudem vlažné vody, aby se uvolnilo a zvlhčilo.
- **Navlečení střeva na trychtýř:** Konec střeva přetáhněte přes ústí trychtýře a nařaste celou délku střeva na trubici. Na konci udělejte uzel nebo jej zavažte potravinářským provázkem.

2. OBSLUHA PLNIČKY BĚHEM NARÁŽENÍ

Plnění válce masem

- Vytáhněte píst do zadní krajní polohy a válec odklopte nahoru.
- Dílo vtlačujte do válce po menších koulích a pěchujte pěstí, aby nevznikaly vzduchové kapsy.
- Sklopte válec zpět do vodorovné polohy a zajistěte západku.

Technika nárážení střeva

- Otáčejte klikou pomalu a plynule ve směru hodinových ručiček.
- Druhou rukou přidržujte střevo na trychtýři a regulujte rychlost jeho sesouvání.
- Nenárážejte střevo příliš natěsno – při vázání a uzení by prasklo!

FUNKCE ODVZDUŠŇOVACÍHO VENTILU: Silikonový píst je opatřen jednosměrným ventilkem. Při posunu pístu vpřed vzduch uniká štěrbinou ventilu ven, zatímco masná hmota ventil spolehlivě uzavře.

1. METODIKA DĚLENÍ A VÁZÁNÍ UZENIN

Po naplnění střeva celou dávkou díla následuje tvarování jednotlivých klobás či špekáčků:

Přetáčení na páry (klobásy)

- Odměřte požadovanou délku klobásy (obvykle 15–20 cm) a prsty zmáčkněte dílo.
- První kousek protočte 3× směrem od sebe.
- Další kousek protočte 3× směrem k sobě. Střídáním směru zabráníte rozplétání.
- Konce bezpečně zavažte potravinářským provázkem na dvojitý uzel.

Špejlování (jitrnice a špekáčky)

- Použijte zašpičatělé dřevěné špejle namočené ve vodě.
- Konec střeva přehněte a propíchněte špejlí křížem.
- Omotejte provázek ve tvaru osmičky a utáhněte, přebytečnou špejli uštípněte.

2. ODVZDUŠNĚNÍ, OSUŠENÍ A TEPELNÉ OPRACOVÁNÍ

Technologické kroky před a během uzení

- **Propichování bublin:** Pokud pod střevem zůstaly vzduchové bublinky, propíchněte je tenkou jehlou. Vzduch musí uniknout, jinak v tomto místě tuk žlukne a klobása šedne.
- **Osušení a zrání:** Zavěste klobásy na udírenské hole v chladné větrané místnosti (10–15 °C) na 12–24 hodin. Povrch střeva musí být před vložením do udírny dokonale suchý a na omak pergamenový.
- **Uzení teplým kouřem:** Udírnu vyhřejte na 60–70 °C tvrdým dřevem (buk, olše, švestka). Uděte 4 až 8 hodin do dosažení zlatohnědé barvy a vnitřní teploty jádra minimálně 72 °C po dobu 10 minut.
- **Chlazení:** Po vyjmutí z udírny klobásy zchlaďte studeným vzduchem nebo krátkým osprchováním studenou vodou, aby se povrch nesvrásnil.

HYGIENICKÉ PRAVIDLO: Hotové uzeniny skladujte zavěšené v chladu (2–8 °C) a suchu s dostatečnou cirkulací vzduchu. Zabraňte kondenzaci vody na povrchu uzenin, která vede k růstu plísní!

1. MOŽNÉ PROVOZNÍ ZÁVADY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Problém / Závada	Pravděpodobná příčina	Doporučené řešení
Střevo při narážení praská	Příliš natlačené dílo; otřep na trychtýři; nedostatečně namočené střevo.	Povolte sevření střeva; zkontrolujte hladkost trychtýře; střeva déle namočte.
Maso uniká kolem pístu vzad	Opotřebované nebo chybně nasazené silikonové těsnění; deformovaný válec.	Zkontrolujte směr břitu těsnění; v případě opotřebení těsnění vyměňte.
Klika jde extrémně ztuha	Příliš tuhé/přemrzlé masné dílo; ucpaný plnicí trychtýř šlachou.	Přidejte do díla trochu ledové vody; vyčistěte hrdlo trychtýře od šlach.
Vzduch v klobásách	Vzduchové kapsy při plnění válce; ucpaný odvzdušňovací ventilek.	Maso do válce řádně pěchujte pěstí; vyčistěte ventilek v pístu.
Plnička se viklá na stole	Nedostatečně dotažené stolní svěrky; mastný povrch desky stolu.	Odmastěte hranu stolu; vložte protiskluzovou gumu a svěrky pevně dotáhněte.

2. POSTUP DŮKLADNÉHO MYTÍ A SANITACE

Sanitační plán po každém použití

- **Kompletní rozborka:** Odšroubujte matici, vyjměte trychtýř, odklopte a vyjměte nerezový válec, vyšroubujte píst ze závitové tyče a sejměte silikonový kroužek.
- **Mytí v teplé vodě:** Všechny díly omyjte v teplé vodě (cca 50 °C) s odmašťujícím saponátem. Nerezový válec a trychtýře lze mýt v myčce na nádobí.
- **Konzervace hřebenu a závitu:** Ocelovou vodicí tyč a převody lehce potřete kapkou lékařského bílého oleje (parafínového oleje vhodného pro potravinářství).

NÁHRADNÍ DÍLY A TĚSNĚNÍ: Náhradní silikonová těsnění pístu, sadu plastových trychtýřů i stolní svěrky lze objednat přes autorizovaný servisní portál **www.nasenaradi.cz**.

ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

DLE SMĚRNIC EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY EU • DOKUMENT Č. KD-KD4130-2026-CE

VÝROBCE A ZPLNOMOCNĚNÝ ZÁSTUPCE:
FOREINTRADE S.A.
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn, Polská republika
NIP / DIČ: PL5272648712

IDENTIFIKACE VÝROBKU:
KRAFT&DELE KD4130
Název: Ruční horizontální nerezová plnička klobás 3 kg se 4 trychtýři
Rok výroby a certifikace: 2026
Sériové číslo: Uvedeno na výrobním štítku stroje / nástroje

Výrobce **FOREINTRADE S.A.** tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že výše specifikované strojní / dílenské zařízení splňuje všechny příslušné základní požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví stanovené v níže uvedených směrnicích a nařízeních Evropského parlamentu a Rady:

Příslušné směrnice a nařízení EU:
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech pro styk s potravinami
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/95/ES o obecné bezpečnosti výrobků (GPSD)

Aplikované harmonizované normy ČSN EN ISO:
- ČSN EN ISO 12100:2011 (Bezpečnost strojních zařízení - Všeobecné zásady pro konstrukci)
- ČSN EN 1672-2:2021 (Potravinářské stroje - Základní pojmy - Část 2: Hygienické požadavky)

Místo a datum vydání: Tarczyn, 15. ledna 2026
Osoba oprávněná k sestavení technické dokumentace: Krzysztof Forein

Krzysztof Forein
Prezes Zarządu FOREINTRADE S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A SERVISNÍ ZAJIŠTĚNÍ PRO ČESKOU REPUBLIKU

Na výrobky značky **KRAFT&DELE** je poskytována standardní zákonná záruka v délce **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby nepodnikající) a **12 měsíců** pro podnikatelské subjekty (nákup na IČO) v souladu s Občanským zákoníkem ČR.

Autorizovaný dovozce a centrální servis pro ČR:
Nejedlý s.r.o.
Technická podpora a servis nářadí
Internetový portál: **www.nasenaradi.cz**

Uplatnění reklamace a objednávky ND:
Pro uplatnění záruční i pozáruční opravy kontaktujte prodejce nebo navštivte **www.nasenaradi.cz**. Vždy přiložte doklad o koupi (fakturu) a podrobný popis závady.

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** nesmí být vyřazené zařízení likvidováno společně se směsným komunálním odpadem. Zařízení odevzdejte k odborné recyklaci ve sběrném dvoře nebo u prodejce v režimu zpětného odběru. Doporučené katalogové kódy odpadu dle Katalogu odpadů: **17 04 05 (nerezová ocel), 17 04 02 (hliníková podstava), 15 01 02 (plastové trychtýře), 15 01 01 (kartonový obal).**

ZÁZNAMY O VÝROBNÍ VÝSTUPNÍ KONTROLE, REVIZÍCH A SERVISNÍCH PROHLÍDKÁCH:

Datum	Druh kontroly / Záznam úkonu	Zjištěný stav / Provedené měření	Razítko a podpis technika
15. 01. 2026	Výstupní technická kontrola výrobce	Zařízení kompletní, bezvadné, funkční test OK	Foreintrade S.A. QC Dept. ✓
……	Záruční / periodická kontrola	……	……
……	Pravidelná revize / seřízení	……	……
……	Pozáruční servisní úkon	……	……