MULTIFUNKČNÍ PONORNÝ KUCHYŇSKÝ MIXÉR A ŠLEHAČ 1000 W

Model: KD4142 • Příkon 1000 W, plynulá regulace otáček, režim TURBO, nerezová mixovací noha a nože SUS304 s titanovým povlakem, tichý měděný motor • Příkon 1000 W • Plynulá regulace + TURBO • Nože z nerezové oceli SUS304 s titanovým povlakem • Chopper 500 ml • Nádoba 600 ml



1000 W	Plynulá regulace	Režim TURBO	Nerezová ocel
SILNÝ MĚDĚNÝ MOTOR	OTOČNÝ VOLIČ RYCHLOSTI	OKAMŽITÝ MAX. VÝKON	NOŽE A NOHA SUS304

KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ A UŽITNÉ PŘEDNOSTI MIXÉRU KD4142

- **Výkonný a:** energeticky úsporný elektromotor s příkonem 1000 W zvládající drcení ledu, polévek i ořechů
- **Plynulá regulace:** otáček v horní části rukojeti doplněná o pulzní spínač maximálního výkonu TURBO
- **Čtyřramenný nerezový:** nůž s titanovým povlakem pro rychlé a rovnoměrné rozmělnění surovin bez cákání
- **Ergonomicky tvarované:** tělo s protiskluzovou povrchovou úpravou Soft-Touch pro pevný úchop jednou rukou
- **Odnímatelná mixovací:** noha z ušlechtilé potravinářské nerezové oceli SUS304 vhodná pro mixování horkých pokrmů
- **Bohaté příslušenství::** odnímatelná mixovací tyč, šlehací metla, sekací nádoba 500 ml a odměrná nádoba 600 ml

BEZPEČNOSTNÍ A PROVOZNÍ POKYN: BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ: Před čištěním, výměnou nástavců a po skončení práce vždy odpojte spotřebič ze sítě 230 V! Břity nožů jsou extrémně ostré. Nikdy neponořujte motorovou jednotku do vody ani ji nemyjte v myčce nádobí!

1. VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO KUCHYŇSKÉ ELEKTROSPOTŘEBIČE

Tento technický manuál obsahuje závazné bezpečnostní pokyny, hygienická pravidla a provozní postupy pro ponorný kuchyňský mixér a sekáček **KRAFT&DELE KD4142**. Zařízení je určeno pro mixování, sekání, drcení a šlehání potravin v domácnostech a lehkých gastro provozech.

2. NEBEZPEČÍ POŘEZÁNÍ ROTUJÍCÍMI NOŽI A ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

NEBEZPEČÍ TĚŽKÉHO POŘEZÁNÍ A ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM: Nože mixovací nohy i sekací nádoby jsou broušeny na úroveň chirurgického ostří a rotují rychlostí až 15 000 ot./min! **PŘÍSNÝ ZÁKAZ VKLÁDÁNÍ PRSTŮ ČI VAŘEČKY DO BLÍZKOSTI BŘITŮ ZA CHODU!** Před výměnou nástavců, čištěním nebo uvolňováním uvízlých potravin VŽDY vytáhněte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky 230 V! Motorovou jednotku NIKDY neponořujte do vody ani neomývejte pod tekoucí vodou!

Zásady elektrické a provozní bezpečnosti:
• **Kontrola kabelu a napětí:** Spotřebič připojujte výhradně do řádně instalované zásuvky 220–240 V / 50 Hz. Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem.
• **Maximální doba nepřetržitého chodu:** Pro zamezení přehřátí motoru mixujte nepřetržitě maximálně **1 minutu** (u sekáčku chopper 30 sekund). Poté nechte motor 2 minuty vychladnout.
• **Horké suroviny:** Před mixováním horkých polévek a omáček nechte pokrm zchladnout na teplotu maximálně **80 °C**. Prudký kontakt vroucí tekutiny s noži může způsobit vystříknutí a těžké opaření operátora.

3. OCHRANA DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB

Spotřebič nesmějí bez dozoru používat děti. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu, kde by za něj mohlo dítě zatáhnout. Nože sekáčku skladujte mimo dosah dětí.

ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST (LFGB): Všechny části přicházející do styku s potravinami (nerezová noha SUS304, nože, plastové nádoby) splňují přísné normy EU pro styk s potravinami (Nařízení ES č. 1935/2004) a jsou 100% bez obsahu BPA.

1. TECHNICKÁ SPECIFIKACE PONORNÉHO MIXÉRU KD4142

Podrobné technické údaje, elektrické parametry a hlučnost zařízení **KRAFT&DELE KD4142**:

Technický parametr	Jmenovitá hodnota
Modelové označení	KD4142
Jmenovité napětí a frekvence	220 – 240 V AC / 50 – 60 Hz
Jmenovitý příkon	1 000 W (špičkový příkon až 1 200 W)
Třída elektrické ochrany	Třída II (dvojitá izolace)
Regulace otáček	Plynulá otočná regulace (1 až 5) + spínač TURBO
Maximální otáčky nožů	Až 15 000 ot./min (režim TURBO)
Materiál mixovací nohy	Potravinářská nerezová ocel SUS304
Typ nožů	4ramenná čepel z nerezové oceli s titanovou vrstvou
Hlučnost zařízení	≤ 72 dB(A)
Délka přívodního kabelu	1,2 m
Hmotnost motorové jednotky	0,85 kg (celá sestava cca 1,40 kg)
Certifikace bezpečnosti	CE, RoHS, LFGB (atest pro styk s potravinami)

2. PŘEHLED PRACOVNÍCH NÁSTAVCŮ A DOPORUČENÝCH POTRAVIN

Nástavec	Doporučená rychlost	Max. objem	Vhodné potraviny
Ponorná noha SUS304	Rychlost 1–5 / TURBO	až 1,5 litru	Krémové polévky, pyré, omáčky, dětské přesnídávky
Sekáček (Chopper)	Rychlost 3–5 / TURBO	500 ml	Cibule, bylinky, ořechy, tvrdé sýry, maso, led
Šlehací metla	Rychlost 1–3	600 ml	Bílkový sníh, šlehačka, řídká palačinková těsta
Pracovní odměrka	Dle nástavce	600 ml	Majonézy, smoothie nápoje, dresinky, koktejly

3. OBSAH DODÁVANÉHO BALENÍ

Položka v balení	Množství
Motorová jednotka mixéru 1000 W KD4142	1 ks
Nerezová ponorná mixovací noha	1 ks
Nerezová šlehací metla s redukční převodovkou	1 ks
Sekací chopper nádoba s nožem (500 ml)	1 ks
Vysoká pracovní odměrná nádoba (600 ml)	1 ks
Návod k obsluze s recepty v českém jazyce	1 ks

4. KONSTRUKCE MĚDĚNÉHO MOTORU A TITANOVÝCH NOŽŮ

Srdcem mixéru **KD4142** je elektromotor s vinutím ze 100% čisté mědi, které zaručuje vyšší účinnost, menší zahřívání a dvojnásobnou životnost oproti běžným hliníkovým vinutím. Čtyřramenný nůž je potažen titanovou mikroskopickou vrstvou (TiN), která zvyšuje tvrdost břitů a zabraňuje chemické reakci s ovocnými kyselinami.

1. TECHNICKÉ SCHÉMA PONORNÉHO MIXÉRU KD4142



Obr. 1: Celkové uspořádání ovládacích prvků, motorové jednotky a příslušenství KRAFT&DELE KD4142

2. DETAILNÍ POPIS KONSTRUKČNÍCH ZÓN

Popis hlavních funkčních součástí:
- **1. Plynulý otočný volič rychlosti otáček:** Důležitý funkční prvek spotřebiče.
- **2. Tlačítko standardní rychlosti (I) a tlačítko TURBO (II):** Důležitý funkční prvek spotřebiče.
- **3. Ergonomické tělo s motorem 1000 W a Soft-Touch povrchem:** Důležitý funkční prvek spotřebiče.
- **4. Tlačítka pro rychlé uvolnění mixovacího nástavce:** Důležitý funkční prvek spotřebiče.
- **5. Nerezová odnímatelná noha s krytem proti rozstřiku:** Důležitý funkční prvek spotřebiče.
- **6. 4ramenný nerezový nůž s titanovou povrchovou úpravou:** Důležitý funkční prvek spotřebiče.

3. ZVONOVÝ KRYT PROTI ROZSTŘIKU (ANTI-SPLASH TECHNOLOGY)

Mixovací hlava z nerezové oceli SUS304 je zkonstruována se speciální vlnitou geometrií zvonu. Tato technologie vytváří uvnitř zvonu intenzivní vířivý proud (Vortex Flow), který nasává větší kusy potravin přímo na rotující nože, ale zároveň spolehlivě zabraňuje vystřikování kapaliny ven z nádoby.
Tím je zaručeno čisté pracovní prostředí na kuchyňské lince i při mixování horkých polévek v otevřeném mělkém hrnci. Spojení motoru a nástavců zajišťuje dvoubodový západkový zámek s tlačítkovým uvolněním (Easy-Click systém).

PROTISKLUZOVÝ POVRCH SOFT-TOUCH: Tělo přístroje je opatřeno sametově matnou polyuretanovou úpravou, která zabraňuje vyklouznutí mixéru z mastných nebo mokrých rukou.

1. MONTÁŽ PONORNÉ MIXOVACÍ NOHY

Před každou montáží či výměnou příslušenství se přesvědčte, že zástrčka kabelu je vytažena ze zásuvky!

Postup nasazení mixovací nohy:
- **Krok 1:** Přiložte nerezovou mixovací nohu ke spodní části motorové jednotky tak, aby symboly zámku lícovaly.
- **Krok 2:** Zasuňte nohu do motoru a jemně pootočte, až obě boční západky zřetelně zacvaknou.
- **Krok 3 (Odejmutí):** Pro sejmutí nohy stiskněte současně obě boční uvolňovací tlačítka a nohu tahem vysuňte.

2. SESTAVENÍ SEKÁČKU (CHOPPER 500 ML)

- Nádobu sekáčku postavte na suchou, rovnou a protiskluzovou plochu.
- Opatrně uchopte nůž za horní plastový dřík a nasaďte jej na středový kovový trn na dně nádoby.
- Do nádoby vložte nakrájené suroviny (max. po rysku MAX 500 ml).
- Nasaďte víko sekáčku a pootočte jím ve směru hodinových ručiček, až dojde k bezpečnému uzamčení.
- Do horního otvoru víka zasuňte motorovou jednotku až do zacvaknutí.

3. SESTAVENÍ ŠLEHACÍ METLY

Nerezovou balónovou metlu zasuňte do černé převodovky šlehače. Následně převodovku zacvakněte do motorové jednotky.

VELIKOST SUROVIN: Před sekáním tvrdých surovin (maso, mrkev, sýr) nakrájejte potraviny na kostky o velikosti cca 1,5 až 2 cm. U masa vždy předem odstraňte šlachy, kůže a kosti!

1. POSTUP MIXOVÁNÍ KROK ZA KROKEM

Standardní technologický postup:
- **Krok 1 (Ponoření nože):** Mixovací nohu ponořte do nádoby se surovinami PŘED stisknutím spínače! Nůž musí být zcela ponořen pod hladinou tekutiny.
- **Krok 2 (Volba rychlosti):** Otočným regulátorem nahoře nastavte požadovanou rychlost (1–5) a stiskněte tlačítko standardního chodu (I).
- **Krok 3 (Mixovací pohyb):** Mixérem pomalu pohybujte nahoru a dolů v mírných kruzích, aby nože zachytily všechny plovoucí kousky.
- **Krok 4 (Použití TURBO):** Pro okamžité rozmělnění odolných kousků nebo bleskové dokončení stiskněte tlačítko TURBO (II) – motor vyvine maximální výkon 15 000 ot./min.
- **Krok 5 (Vypnutí před vyjmutím):** Uvolněte tlačítko spínače a vyčkejte, až se nože ZCELA ZASTAVÍ. Teprve poté vytáhněte mixér z tekutiny!

2. KULINÁŘSKÉ RECEPTY A DOPORUČENÉ TECHNIKY

- **Domácí majonéza za 30 sekund:** Do vysoké odměrky vložte 1 celé vejce, 1 lžičku hořčice, 1 lžíci citronové šťávy, sůl a 200 ml slunečnicového oleje. Ponořte mixér až na dno, zapněte na plný výkon a držte na dně 15 sekund, dokud nezhoustne. Poté pomalu táhněte mixér vzhůru.
- **Sametové krémové polévky:** Vařenou zeleninu rozmixujte přímo v hrnci na rychlost 4. Zvonový kryt nepoškrábe smaltované ani nerezové dno.
- **Sekání ořechů a bylinek:** V sekáčku chopper používejte krátké pulzy tlačítkem TURBO (1–2 sekundy), aby nevznikla kaše, ale rovnoměrné kousky.

ZÁKAZ SUROVIN S VYSOKOU TVRDOSTÍ: V mixéru ani v chopperu nezpracovávejte kávová zrna, sušený muškátový oříšek, velké kosti ani hluboce zmrazené potraviny (mimo běžné kostky ledu s tekutinou). Hrozí vylomení nože!

1. PRAVIDELNÁ PÉČE, ČIŠTĚNÍ A MYTÍ V MYČCE

Pro zachování stoprocentní hygieny a dlouhé životnosti mixéru **KRAFT&DELE KD4142** provádějte čištění bezprostředně po každém použití:

Doporučený postup rychlého čištění:
• **Metoda bleskového proplachu:** Do odměrné nádoby nalijte 300 ml teplé vody s kapkou mycího prostředku na nádobí. Ponořte mixovací nohu a spusťte na 15 sekund v režimu TURBO. Poté opláchněte pod tekoucí vodou.
• **Vhodnost pro myčku nádobí:** Mixovací nohu, sekací nádobu, odměrku a šlehací metlu lze mýt v horním koši myčky nádobí při teplotě do 60 °C.
• **ZÁKAZ MYČKY PRO MOTOR A PŘEVODOVKY:** Motorovou jednotku, víko sekáčku a převodovku šlehače NIKDY nemyjte v myčce ani neponořujte do vody! Otírejte je pouze navlhčeným měkkým hadříkem.

2. DIAGNOSTIKA BĚŽNÝCH POTÍŽÍ A JEJICH ŘEŠENÍ

Zjištěný stav	Pravděpodobná příčina	Doporučené řešení
Mixér po zapnutí nereaguje	Kabel není v zásuvce; aktivovaná tepelná pojistka motoru	Zkontrolovat zásuvku; nechat motor 15 minut zchladnout
Nože se točí, ale nesekají	Suroviny jsou uvízlé pod nožem; příliš málo tekutiny	Odpojit ze sítě, uvolnit suroviny stěrkou, přidat trochu tekutiny
Zápach spáleniny z motoru	Překročen limit nepřetržitého chodu; přetížení hustou směsí	Okamžitě vypnout, nechat vychladnout; pracovat v krátkých pulzech
Tekutina při mixování stříká	Zapnutí mixéru nad hladinou; mělká nádoba	Zapínat výhradně s nožem ponořeným; použít vysokou odměrku

BEZPEČNÉ SKLADOVÁNÍ: Přístroj skladujte v suchu mimo dosah dětí. Kabel volně omotejte kolem těla; nelámejte jej v místě kabelové vývodky.

ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

vydané v souladu se směrnicemi Evropského parlamentu a Rady EU

Výrobce / Dovozce do EU: FOREINTRADE S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika
Identifikace výrobku: Ponorný multifunkční kuchyňský mixér a šlehač KRAFT&DELE
Typ / Modelové označení: KD4142 • MULTIFUNKČNÍ PONORNÝ KUCHYŇSKÝ MIXÉR A ŠLEHAČ 1000 W
Předmět prohlášení: Elektrický ponorný mixér 1000 W s plynulou regulací, nohou SUS304 a chopperem.
Výše popsaný předmět prohlášení je ve shodě s příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/35/EU o nízkém napětí (LVD)
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU o omezení používání nebezpečných látek (RoHS)
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech pro styk s potravinami (LFGB)

Odkazy na příslušné harmonizované normy, které byly použity při posuzování shody:
ČSN EN 60335-1:2012+A11:2014 • ČSN EN 60335-2-14:2006+A11:2012 • ČSN EN 62233:2008 • ČSN EN 55014-1 • ČSN EN 55014-2

Místo a datum vydání: Tarczyn, 15. ledna 2026
Osoba pověřená sestavením technické dokumentace: Krzysztof Forein

FOREINTRADE S.A.
Krzysztof Forein, předseda představenstva

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY (ČESKÁ REPUBLIKA)

1. Záruční doba: Pro spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku) činí **24 měsíců** od data převzetí. Pro podnikatelské subjekty (nákup na IČO) činí **12 měsíců**.
2. Rozsah záruky: Vztahuje se na skryté materiálové vady, výrobní vady a prokazatelné poruchy funkce při dodržení návodu.
3. Výluky: Záruka nepokrývá přirozené opotřebení dílů (břity, těsnění, adaptéry), vady způsobené přetížením, nesprávným olejem, pádem či neoprávněným zásahem.
4. Uplatnění: Vždy doložte nákupní doklad, popis závady a čisté zařízení v kompletním stavu.

AUTORIZOVANÁ DISTRIBUCE & EKOLOGICKÁ LIKVIDACE

Výrobce / Dovozce do EU: FOREINTRADE S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika.
Elektronická technická podpora: www.kraftdele.info / servis@kraftdele.cz.
Likvidace elektroodpadu / kovů: Výrobek ani jeho obaly nevyhazujte do směsného komunálního odpadu! Odevzdejte jej na sběrné místo elektrozařízení či kovového odpadu v souladu se zákonem o odpadech č. 541/2020 Sb. a evropskou směrnicí WEEE. Šetřete životní prostředí a recyklujte kovy.

EVIDENČNÍ LIST SERVISNÍCH PROHLÍDEK A REVIZÍ NÁŘADÍ

Datum	Druh servisního úkonu / Revize	Zjištěný stav & Vyměněné díly	Razítko a podpis
	Výchozí revize / funkční kontrola	Kontrola celistvosti, geometrie a mechaniky	Autorizovaný prodejce
	Pravidelná periodická kontrola	Kontrola opotřebení, promazání spojů a těsnění	Servisní technik
	Servisní oprava / Údržba	Vyčištění vodicích ploch, seřízení, výměna dílů	Servisní středisko