PLANETÁRNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT A MIXÉR MAX. 2500 W / 5 L

Model: KD4146 • Výkonný multifunkční robot s nerezovou mísou 5 litrů, planetárním systémem míchání a 3 nástavci • Příkon až 2500 W • Mísa 5,0 l SUS304 • 6 rychlostí + Pulse • 3 nástavce

MAX. PŘÍKON	OBJEM MÍSY	SYSTÉM MÍCHÁNÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ
2500 W (Peak Power)	**5,0 litrů (SUS304)**	**Planetární pohyb**	**3 celokovové metly**



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ A UŽITNÉ PŘEDNOSTI ROBOTU KD4146

- Vysoce výkonný elektromotor s měděným vinutím a špičkovým příkonem až 2 500 W pro hutná kynutá těsta
- Planetární systém oběžného míchání pro stoprocentní promíchání surovin bez usazování na stěnách nádoby
- Plynulá regulace s 6 rychlostními stupni a pulsním režimem pro přesné nastavení konzistence těsta a krémů
- Robustní nerezová mísa z ušlechtilé potravinářské oceli SUS304 o štědrém objemu 5,0 litrů s bajonetovým zámkem
- Tři masivní vyměnitelné celokovové nástavce: hnětací hák, míchací plochá metla a balónová šlehací metla
- Transparentní ochranný kryt proti rozstřiku s praktickým plnicím otvorem a protiskluzové přísavné nožičky

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO OBSLUHU: Kuchyňský robot KD4146 je vybaven výkonným motorem s točivým momentem až 2 500 W. Nikdy nesahejte rukama, lžícemi ani stěrkami do pracovní mísy během rotace míchacích metel! Před zvednutím multifunkčního ramene, výměnou nástavců nebo čištěním vždy otočte regulátor do polohy 0 (vypnuto) a odpojte zástrčku ze sítě. Těleso motoru nikdy neponořujte do vody.

1. BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO KUCHYŇSKÉ ELEKTROSPOTŘEBIČE

Kuchyňský planetární robot **KRAFT&DELE KD4146** byl zkonstruován v souladu s evropskými bezpečnostními normami ČSN EN 60335-1 a ČSN EN 60335-2-14 pro elektrické kuchyňské strojky a splňuje veškeré hygienické požadavky na styk s potravinami dle nařízení (ES) č. 1935/2004.

NEBEZPEČÍ ZACHYCENÍ A TĚŽKÉHO ZRANĚNÍ ROTUJÍCÍMI NÁSTROJI:
Rotující míchací metly vyvíjejí obrovskou pákovou sílu schopnou způsobit zlomeniny prstů či vtažení oděvu a vlasů. Robot je vybaven bezpečnostní blokací výklopného ramene – při odklopení ramene za chodu se motor automaticky vypne. Nikdy nevyřazujte tento bezpečnostní spínač z činnosti!

Zásady bezpečné manipulace a elektrického připojení

- **Připojení k síti:** Spotřebič připojujte výhradně do řádně instalované síťové zásuvky 220–240 V / 50–60 Hz jištěné jističem 10/16 A.
- **Třída ochrany II:** Zařízení má zesílenou dvojitou izolaci. Zástrčka přívodního kabelu je dvoupólová a nevyžaduje ochranný vodič.
- **Zákaz kontaktu s vodou:** Hlavní pohonnou jednotku, přívodní kabel ani vidlici nikdy neponořujte do vody a neoplachujte pod tekoucí vodou. Neumývejte těleso přístroje v myčce nádobí!
- **Pracovní cykly a ochrana proti přehřátí:** Pro těžká kynutá těsta nepřekračujte dobu nepřetržitého hnětení 10 minut. Po 10 minutách zátěže nechte motor 15 minut vychladnout. Robot je vybaven vratnou tepelnou pojistkou proti spálení motoru.
- **Stabilní ustavení:** Robot vždy provozujte na suché, hladké a vodorovné pracovní ploše. Zkontrolujte, zda se všech 6 spodních přísavek pevně přisálo k podkladu.

BEZPEČNOST DĚTÍ: Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič i jeho napájecí kabel mimo dosah dětí. Osoby se sníženými fyzickými schopnostmi smějí přístroj obsluhovat pouze pod dohledem.

2. TECHNICKÁ SPECIFIKACE A PARAMETRY ROBOTU KD4146

Kuchyňský robot **KD4146** představuje univerzální přístroj pro hnětení těžkých chlebových těst, míchání krémů, pomazánek a šlehání lehkých sněhů a pěn díky planetárnímu oběhovému systému.

Technický parametr	Hodnota a specifikace KD4146
Jmenovitý příkon / Maximální špičkový výkon	1 500 W nom. / 2 500 W max. (Peak)
Napájecí napětí / frekvence	220 – 240 V AC / 50 – 60 Hz
Objem mlecí a míchací mísy	5,0 litrů
Materiál pracovní mísy	Potravinářská broušená nerezová ocel SUS304
Systém otáčení nástrojů	Planetární (rotace kolem osy i obvodu mísy)
Počet rychlostních stupňů	6 rychlostí + pulsní režim (P)
Materiál převodového ústrojí	Kovová ozubená kola s tichým chodem
Zabezpečení přístroje	Pojistka výklopného ramene, ochrana proti přehřátí
Třída elektrické ochrany	Třída II (zesílená dvojitá izolace)
Hladina akustického hluku	< 76 dB(A)
Hmotnost přístroje s příslušenstvím	cca 4,95 kg
Délka přívodního kabelu	100 cm

Obsah balení a materiálové atesty

Dodávané komponenty v balení:

- Těleso kuchyňského robotu KD4146 s výklopnou hlavou
- Nerezová pracovní mísa 5,0 litrů s bajonetem
- Transparentní víko proti rozstřiku s plnicím otvorem
- Celokovový hnětací hák na kynuté těsto
- Plochá míchací metla na krémy a litá těsta
- Balónová nerezová šlehací metla na bílky a šlehačku
- Český originální návod k obsluze a záruční list

Zdravotní nezávadnost materiálů:

- Mísa: Potravinářská nerez SUS304 (18/8, BPA Free)
- Hnětací hák a míchač: Potravinářská slitina hliníku s nepřilnavou vrstvou
- Šlehací metla: Dráty z nerezové oceli SUS304
- Ochranný kryt: Čirý netříštivý polykarbonát
- Přísavky: Silikonový elastomer nezanechávající stopy

3. ANATOMIE KUCHYŇSKÉHO ROBOTU A POPIS KOMPONENTŮ

Následující nákres detailně popisuje konstrukční části planetárního kuchyňského robotu **KRAFT&DELE KD4146**. Planetární systém zajišťuje pohyb nástroje kolem své osy a současně po vnitřním obvodu mísy.



1. Výklopné multifunkční rameno: Zajišťuje snadný přístup k míse i rychlou výměnu míchacích metel.

2. Páčka / tlačítko aretace ramene: Uvolňuje pojistku pro zvednutí či sklopení motorové hlavy.

3. Otočný regulátor rychlostí: Plynulé nastavení 6 rychlostí s podsvícením a pulsním stupněm P.

4. Nerezová mísa (5,0 l): Hluboká mísa SUS304 s bajonetovými výstupky ve dně pro pevné uzamčení.

5. Bajonetové lůžko mísy: Zajišťuje absolutní stabilitu nádoby i při maximálním hnětacím odporu.

6. Hnací planetární vřeteno: Odolná kovová hřídel s čepem pro bajonetové nasazení metel s pružinou.

7. Ochranný kryt proti rozstřiku: Průhledný kryt zamezující prášení mouky s násypným otvorem.

8. Hnětací hák: Pro těžká kynutá těsta (chléb, pizza, kynuté koláče, vánočky).

9. Plochá míchací metla: Pro krémy, polevy, pomazánky, bramborovou kaši a třená těsta.

10. Šlehací balónová metla: Pro šlehání bílků, šlehačky, piškotových těst, majonéz a lehkých pěn.

4. PŘÍPRAVA ROBOTU K PRÁCI, NASAZENÍ MÍSY A NÁSTAVCŮ

Před prvním spuštěním kuchyňského robotu **KD4146** proveďte důkladnou hygienickou očistu všech dílů přicházejících do styku se surovinami a správně sestavte pracovní jednotku.

Krok 1: **Vybalení a kontrola balení:** Vyjměte přístroj a veškeré příslušenství z ochranných obalů. Zkontrolujte, zda není poškozen kryt, nerezová mísa ani napájecí kabel.

Krok 2: **Hygienické očištění mísy a metel:** Nerezovou mísu, kryt proti rozstřiku a všechny tři metly omyjte v teplé vodě s neutrálním saponátem na nádobí, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha utěrkou.

Krok 3: **Ustavení robotu na linku:** Robot postavte na čistou, rovnou a nemastnou pracovní desku. Přitlačte základnu dolů, aby silikonové přísavky pevně přilnuly k povrchu linky.

Krok 4: **Usazení a uzamčení mísy:** Zvedněte rameno stisknutím aretační páčky nahoru. Vložte nerezovou mísu do kruhového lůžka v základně a otočte jí po směru hodinových ručiček, dokud pevně nezaskočí do bajonetu.

Krok 5: **Nasazení metly a sklopení ramene:** Zvolený nástavec (hák, míchač, šlehač) nasuňte na výstupní vřeteno, zatlačte proti vnitřní pružině nahoru a pootočte o 90° proti směru hodinových ručiček, až zaskočí čep. Nasaďte ochranný kryt a rameno stlačte dolů, dokud aretační páčka s cvaknutím nezamkne.

KONTROLA ZAJIŠTĚNÍ RAMENE PŘED SPUŠTĚNÍM: Nikdy nespouštějte motor, pokud rameno není dokonale zaklapnuté a zajištěné v horizontální poloze! Pokud není rameno správně uzamčeno, bezpečnostní mikrospínač zabrání sepnutí motoru.

5. PRACOVNÍ POSTUPY MÍCHÁNÍ A VOLBA RYCHLOSTNÍCH STUPŇŮ

Robot **KD4146** je vybaven elektronickou regulací s 6 rychlostními stupni a pulsním režimem. Volba správného nástroje a rychlosti je zásadní pro dosažení optimálních výsledků bez přetížení motoru.

Tabulka doporučených rychlostí a nástavců

Nástavec	Rychlostní stupeň	Určení a typ surovin	Doporučený čas provozu
Hnětací hák	Rychlost 1 – 3	Kynutá chlebová těsta, pizza, koláče, těstoviny	Max. 8 – 10 min (pauza 15 min)
Míchací plochá metla	Rychlost 2 – 4	Třená těsta, krémy, nádivky, bramborová kaše	5 – 8 minut souvisle
Šlehací balónová metla	Rychlost 5 – 6	Bílkový sníh, šlehačka, majonéza, piškot	3 – 6 minut do tuhé pěny
Pulsní režim (P)	Manuální impuls	Rychlé přimíchání mouky, drcení kousků	Kratší pulzy 2 – 5 sekund

Zásady zpracování těst a maximální kapacity

Limit dávkování mouky a tekutin:

Pro těžká těsta nepřekračujte maximální množství 1,5 kg mouky a 800 ml tekutiny (poměr mouka : voda min. 5:3). Začínejte vždy na rychlosti 1 po dobu 1 minuty a poté přepněte na rychlost 2–3.

Šlehání bílků a smetany:

Minimální množství pro šlehání jsou 3 vaječné bílky nebo 200 ml smetany ke šlehání, aby metla dosáhla do spodní zóny mísy. Maximální kapacita je až 16 vaječných bílků najednou.

PLNĚNÍ ZA CHODU PŘES OTVOR V KRYTU: Další suroviny (např. cukr, mléko, vejce) přidávejte vždy přes plnicí násypku v ochranném krytu. Nikdy neotvírejte kryt ani nezvedejte rameno za běhu motoru!

6. ČIŠTĚNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTU, ÚDRŽBA A DIAGNOSTIKA ZÁVAD

Pravidelná údržba zaručuje hygienickou nezávadnost a dlouhou životnost převodového ústrojí. Čištění provádějte po každém ukončení práce s odpojeným kabelem ze sítě.

Zjištěná závada	Pravděpodobná příčina	Doporučené řešení a náprava
Motor po zapnutí nereaguje	Zástrčka není v síti, výklopné rameno není dovřené, aktivovaná tepelná pojistka.	Zkontrolujte zásuvku. Znovu sklopte a domáčkněte rameno do zacvaknutí. Nechte motor 20 min vychladnout.
Abnormální hluk a skřípění	Mísa není řádně dotažena v bajonetu nebo cizí předmět v míse.	Vypněte robot, dotáhněte mísu v bajonetu po směru ručiček. Zkontrolujte usazení míchacího nástavce.
Robot při hnětení putuje po lince	Znečištěné přísavné nožičky prachem/moukou nebo mastná pracovní deska.	Očistěte pracovní plochu i silikonové přísavky vlhkým hadříkem a osušte pro obnovení podtlaku.
Těsto se lepí na stěny mísy	Nevhodný nástavec nebo nesprávná konzistence těsta (nedostatek mouky).	Použijte hnětací hák, stěrkou setřete těsto z okrajů do středu a přidejte malé množství mouky.
Metla dře o dno mísy	Nesprávně usazený bajonet mísy nebo uvolněný středicí doraz vřetena.	Zkontrolujte dosednutí mísy. V případě potřeby seřiďte výškový dorazový šroub v kloubu ramene.

Originální náhradní díly pro KRAFT&DELE KD4146

Pro objednávku náhradních dílů uvádějte následující katalogová čísla: **KD4146-BOWL:** Nerezová mísa 5,0 litru SUS304 s bajonetem • **KD4146-HOOK:** Hliníkový hnětací hák s teflonovým povrchem • **KD4146-BEATER:** Plochá míchací metla • **KD4146-WHISK:** Balónová nerezová šlehací metla • **KD4146-LID:** Transparentní ochranný kryt proti rozstřiku s násypkou.

ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

dle evropských směrnic pro elektrická zařízení nízkého napětí, EMC a hygienu

Výrobce / Dovozce do EU: FOREINTRADE S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika

Identifikace výrobku: Planetární kuchyňský robot a mixér

Typ / Modelové označení: KD4146 • Planetární kuchyňský robot a mixér max. 2500 W / 5 l

Předmět prohlášení: Multifunkční kuchyňský robot s motorem max. 2500 W, nerezovou mísou 5,0 litrů SUS304, 6 rychlostmi + Pulse, planetárním systémem a sadou 3 míchacích a šlehacích nástavců.

Výše popsaný elektrospotřebič je ve shodě se všemi příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/35/EU o harmonizaci právních předpisů týkajících se elektrických zařízení určených pro používání v určitých mezích 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 některých nebezpečných látek (RoHS)
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami

Odkazy na příslušné harmonizované normy použité při posuzování shody:

ČSN EN 60335-1 ed. 3:2012+A11:2014+A13:2017 • ČSN EN 60335-2-14 ed. 4:2007+A11:2013 • ČSN EN 62233:2008 • ČSN EN 55014-1 ed. 5 • ČSN EN 55014-2 ed. 3 • ČSN EN 61000-3-2 • ČSN EN 61000-3-3

Místo a datum vydání: Tarczyn, 15. ledna 2026

Osoba zmocněná k sestavení 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, uhlíky, bity), 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