PLANETÁRNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT MAX. 3 000 W 5 L

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



ŠPIČKOVÝ PŘÍKON	OBJEM MÍSY	MÍCHACÍ SYSTÉM	REGULACE
Max. 3 000 W (vysoký tah)	**XXL 5,0 litrů INOX**	**Planetární eliptický oběh**	**6 rychlostí + pulzní režim**

KLÍČOVÉ KONSTRUKČNÍ PŘEDNOSTI A TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Mimořádně výkonný hnací motor s maximálním příkonem až 3 000 W snadno zpracuje i těžká tuhá kynutá těsta na chléb či pizzu.
- Planetární systém míchání: nástavec rotuje kolem své vlastní osy a současně obíhá po obvodu mísy pro 100% promíchání bez usazenin.
- Masivní velkoobjemová pracovní mísa o objemu 5,0 litrů z leštěné potravinářské nerezové oceli s praktickým bajonetovým zámkem.
- Sada 3 profesionálních celokovových nástavců: hnětací hák na těsta, plochá míchací metla na krémy a balónová šlehací metla na bílky a šlehačku.
- Plynulá 6stupňová regulace otáček s podsvíceným otočným knoflíkem a doplňkovým pulzním režimem PULSE.
- Výklopné multifunkční rameno se snadným uvolňovacím mechanismem a průhledný kryt mísy s plnicím otvorem proti rozstřiku surovin.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO PLANETÁRNÍ ROBOT: Během chodu robotu NIKDY nevkládejte ruce, vařečky ani jiné předměty do mísy ani do blízkosti rotujících metel (hrozí těžké zranění!). Před výměnou nástavců, zvednutím výklopného ramene nebo čištěním VŽDY otočte volič do polohy 0 a vytáhněte kabel ze zásuvky 230 V. Robot provozujte výhradně na rovné a suché desce – vakuové přísavky musí pevně držet. Chraňte přístroj před dětmi.

1. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRO PLANETÁRNÍ KUCHYŇSKÉ ROBOTY

Planetární kuchyňský robot Kraft&Dele KD4147 disponuje hnacím motorem o špičkovém příkonu až 3 000 W a masivním kovovým převodovým ústrojím s vysokým točivým momentem. Rotující metly a hák představují vážné riziko mechanického poranění při nedodržení bezpečnostních pokynů.

PREVENCE MECHANICKÝCH ÚRAZŮ A VTAŽENÍ

- **ZÁKAZ VKLÁDÁNÍ RUKOU:** Během chodu motoru nikdy nevkládejte ruce, prsty, stěrky ani lžíce do pracovní mísy!
- Dbejte na volné oděvy, kravaty, šátky a dlouhé vlasy – před spuštěním vlasy sepněte.
- Suroviny během chodu doplňujte VÝHRADNĚ přes násypný otvor v průhledném krytu mísy.
- Před výměnou metly nebo zvednutím ramene otočte volič do polohy 0 a vytáhněte kabel ze zásuvky 230 V.

ELEKTRICKÁ INSTALACE 230 V

- Připojujte do uzemněné zásuvky 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- **ZÁKAZ MYTÍ ZÁKLADNY:** Těleso robotu NIKDY neponořujte do vody ani neoplachujte vodou!
- Základnu čistěte výhradně vlhkou měkkou utěrkou.
- Spotřebič neumisťujte do blízkosti horkých plynových sporáků ani elektrických plotýnek.

2. ZÁSADY BEZPEČNÉHO ZATĚŽOVÁNÍ MOTORU

DOBY NEPŘETRŽITÉHO PROVOZU PODLE TĚSTA

Pro ochranu motoru před přehřátím dodržujte tyto provozní limity:

- **Hnětení těžkých těst (hák):** Max. 5 minut nepřetržitého hnětení, poté 10 minut pauza na vychladnutí motoru.
- **Šlehání a míchání (metly):** Max. 7 minut provozu, poté 5 minut pauza.
- Maximální množství mouky pro jednu dávku kynutého těsta je **1,2 kg**.

STABILITA NA PRACOVNÍ LINCE

Při hnětení tuhých těst vznikají boční síly. Ujistěte se, že všechny 4 gumové přísavky na spodní straně robotu pevně drží na čisté, suché a odmaštěné desce.

Zákaz obsluhy dětmi! Uchovávejte spotřebič i příslušenství mimo dosah dětí.

BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA ZDVIHU RAMENE: Robot je vybaven bezpečnostním spínačem – pokud během chodu odjistíte a zvednete multifunkční rameno, motor se okamžitě automaticky zastaví.

VOLBA RYCHLOSTI: Hnětací hák používejte výhradně na rychlostech 1 až 3! Rychlosti 4 až 6 jsou určeny pro lehké krémy a šlehání bílků.

1. KONSTRUKČNÍ ARCHITEKTURA A PLANETÁRNÍ PŘEVOD

Kuchyňský robot KD4147 vyniká celokovovým planetárním převodovým ústrojím, které zaručuje spolehlivý přenos obrovského točivého momentu bez prokluzu i při hnětení hutného chlebového těsta.

HLAVNÍ FUNKČNÍ SOUČÁSTI

1. **Výklopná multifunkční hlava:** Obsahuje motor a převodovku.
2. **Páčka aretace ramene:** Uvolňuje hlavu pro vyklopení nahoru.
3. **Otočný regulátor rychlostí:** 6 stupňů + PULSE s LED podsvícením.
4. **Kovová hnací hřídel s bajonetem:** Pro rychlé upnutí metel.
5. **Nerezová mísa 5,0 l:** Masivní nerez AISI 304 s bajonetovým zámkem.
6. **Průhledný kryt proti rozstřiku:** S plnicím otvorem na suroviny.
7. **Vakuové přísavné patky:** Pro maximální stabilitu při zátěži.

PRINCIP PLANETÁRNÍHO POHYBU

Na rozdíl od běžných ručních mixérů obíhá pracovní nástavec v míse dvojitým eliptickým pohybem:

- Nástavec rotuje kolem své vlastní osy.
- Současně celá hlava obíhá vnitřní obvod mísy v opačném směru.
- Břity metly dosáhnou až na samé dno a stěny mísy, takže nezůstávají žádná nepromíchaná místa se suchou moukou.

2. PŘEHLED 3 CELOKOVOVÝCH NÁSTAVCŮ

1. HNĚTACÍ HÁK

Tuhá kynutá těsta, chléb, pizza, vánočky, linecká těsta, klobásové maso. Provoz na rychlostech **1–3**.

2. PLOCHÁ MÍCHACÍ METLA

Bábovková a třená těsta, dortové korpusy, palačinky, krémy, bramborová kaše. Provoz na rychlostech **2–4**.

3. BALÓNOVÁ ŠLEHACÍ METLA

Sníh z vaječných bílků, šlehačka, majonéza, piškotové těsto, pěny. Provoz na rychlostech **5–6 / PULSE**.

1. KOMPLETNÍ TECHNICKÁ SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

Planetární kuchyňský robot Kraft&Dele KD4147 vyhovuje požadavkům evropských norem ČSN EN 60335-1, ČSN EN 60335-2-14 a směrnicím LVD 2014/35/EU i EMC 2014/30/EU.

TECHNICKÝ PARAMETR	JMENOVITÁ HODNOTA / ROZSAH
Jmenovité napájecí napětí	**220–240 V ~ 50/60 Hz**
Maximální špičkový příkon motoru	**3 000 W (nominální 1 500 W)**
Objem nerezové pracovní mísy	**5,0 litru**
Materiál mísy	**Potravinářská nerezová ocel AISI 304**
Počet rychlostí	**6 stupňů otáček + režim PULSE**
Systém pohonu	**Kovový planetární převod s dlouhou životností**
Dodávané nástavce	**1. Hnětací hák, 2. Plochá míchací metla, 3. Balónová šlehací metla**
Bezpečnostní pojistka	**Automatické zastavení motoru při zvednutí výklopného ramene**
Ochranný kryt	**Transparentní víko mísy s plnicím otvorem**
Fixace k podkladu	**Masivní vakuové gumové přísavky**
Hmotnost přístroje	**cca 4,8 kg**

2. OBSAH BALENÍ A ROZSAH DODÁVKY

STANDARDNÍ OBSAH DODÁVKY

- Těleso planetárního kuchyňského robotu KD4147.
- Pracovní mísa z nerezové oceli AISI 304 o objemu 5,0 litrů.
- Masivní celokovový hnětací hák na těsta.
- Plochá kovová míchací metla.
- Vícedrátová balónová šlehací metla z nerezové oceli.
- Transparentní kryt mísy s plnicí násypkou.
- Český uživatelský návod se záručním listem.

DOPORUČENÉ KAPACITY SUROVIN

- **Kynuté chlebové těsto:** Max. 1,2 kg mouky + cca 700 ml vody.
- **Třené bábovkové těsto:** Až 2,5 kg celkové hmotnosti směsi.
- **Bílkový sníh:** Min. 3 bílky, max. 16 bílků najednou.
- **Šlehačka na šlehání:** Min. 250 ml, max. 1 000 ml smetany.

1. MONTÁŽ MÍSY A VÝMĚNA PRACOVNÍCH NÁSTAVCŮ

Před manipulací s nástavci se vždy přesvědčte, že je regulátor rychlosti v poloze 0 a kabel odpojen ze sítě!

POSTUP NASAZENÍ MÍSY A NÁSTAVCŮ

1. **Zvednutí ramene:** Stlačte aretační páčku směrem dolů a zvedněte výklopné rameno nahoru, dokud nezacvakne v otevřené poloze.
2. **Usazení mísy:** Vložte nerezovou mísu do kruhového vybrání základny a pootočte jí ve směru hodinových ručiček, dokud pevně nezamkne v bajonetu.
3. **Nasazení krytu mísy:** Zespodu na výklopné rameno nasuňte transparentní ochranný kryt.
4. **Upnutí nástavce:** Zvolený nástavec (hák/metlu) nasaďte na hnací hřídel, zatlačte mírně nahoru proti pružině a pootočte o 90° doleva, dokud pojistný čep nezapadne do drážky.
5. **Sklopení ramene:** Stlačte aretační páčku a sklopte rameno dolů, dokud slyšitelně nezacvakne.

2. REGULACE RYCHLOSTI A PRACOVNÍ POSTUP

PLYNULÝ ROZBĚH OTÁČEK

1. Zapojte kabel do zásuvky 230 V (rozsvítí se LED kroužek knoflíku).
2. Vždy začínejte na rychlosti 1, aby se suchá mouka nerozprášila po místnosti.
3. Po zapracování tekutiny postupně zvyšujte rychlost na požadovaný stupeň.
4. Pro bleskové maximální otáčky pootočte volič doleva na **PULSE**.

PŘIDÁVÁNÍ SUROVIN BĚHEM CHODU

Během chodu motoru přidávejte další suroviny (mléko, vejce, cukr, rozinky) výhradně přes plnicí násypku v ochranném víku.

- Nikdy neodstraňujte víko za rotace metly!

1. METODIKA HNĚTENÍ TĚST A VOLBA RYCHLOSTNÍCH STUPŇŮ

Správná volba nástavce a rychlosti zajišťuje dokonalou strukturu pečiva a zabraňuje přetížení motoru.

KYNUTÉ TĚSTO NA DOMÁCÍ CHLÉB A PIZZU (HÁK)

- **Dávka:** 1 000 g hladké chlebové mouky, 600 ml vlažné vody, 20 g droždí, 20 g soli, lžíce oleje.
- **Rychlost 1:** Míchejte 1–2 minuty, dokud se mouka nespojí s vodou.
- **Rychlost 2–3:** Hněťte 3–4 minuty. Těsto vytvoří hladkou nelepivou kouli, která se zcela odlepuje od stěn mísy.

BÍLKOVÝ SNÍH A PUSINKY (BALÓNOVÁ METLA)

- **Zásada čistoty:** Mísa i metla musí být absolutně odmaštěné a suché!
- Vložte 4–6 bílků se špetkou soli.
- Spusťte na rychlost 4 a po 1 minutě zvyšte na **rychlost 6**.
- Během 2 minut vznikne pevný a lesklý sníh, který drží tvar i po obrácení mísy.

TŘENÉ TĚSTO NA BÁBOVKU (MÍCHACÍ METLA)

- Utřete změklé máslo s cukrem a žloutky na rychlosti 3 do nadýchané pěny.
- Přidejte mouku, prášek do pečiva a mléko na rychlosti 2. Získáte hedvábně jemné lité těsto bez hrudek.

JEMNÁ BRAMBOROVÁ KAŠE (MÍCHACÍ METLA)

- Uvařené horké brambory vložte do mísy s máslem.
- Zapněte rychlost 2 a postupně přilévejte horké mléko. Během 90 sekund vznikne nadýchané sametové pyré bez kousků.

1. ÚDRŽBA, SANITACE A ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Před každým čištěním otočte přepínač do polohy 0 a vytáhněte vidlici síťového kabelu ze zásuvky!

NEREZOVÁ MÍSA 5 L

Mísu z leštěné oceli AISI 304 lze bezpečně mýt v myčce nádobí nebo ručně v teplé vodě s neutrálním saponátem.

HLINÍKOVÉ NÁSTAVCE

Hák a plochou metlu myjte **výhradně ručně**! Agresivní tablety do myčky mohou způsobit oxidaci hliníku a zešednutí povrchu.

ČIŠTĚNÍ ZÁKLADNY

Tělo robotu otřete měkkým navlhčeným hadříkem. Zabraňte zatečení vody kolem voliče rychlostí a do motorových štěrbin.

2. TABULKA MOŽNÝCH ZÁVAD A JEJICH ODSTRANĚNÍ

PŘÍZNAK ZÁVADY	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	DOPORUČENÉ ŘEŠENÍ
Motor po otočení voliče neběží	Výklopné rameno není dovřené v dolní aretaci; chybí proud v síti.	Stlačte rameno dolů, až zacvakne aretace; zkontrolujte zásuvku 230 V.
Motor se během hnětení sám zastavil	Zareagovala tepelná pojistka proti přehřátí při příliš těžkém těstě.	Otočte na 0, vytáhněte kabel a nechte motor 15 minut vychladnout.
Robot se při hnětení pohybuje po lince	Znečištěné nebo mastné přísavné nožky; nerovný povrch stolu.	Očistěte a odmastěte přísavky i linku a pevně přitlačte k desce.
Nástavec drhne o dno nerezové mísy	Mísa není dotažena v bajonetovém zámku základny.	Pootočte mísou ve směru hodinových ručiček až na doraz.

3. SKLADOVÁNÍ A SERVISNÍ CENTRUM V ČR

PODMÍNKY PRO SKLADOVÁNÍ

- Všechny suché nástavce uložte uvnitř mísy a rameno zaaretujte dole.
- Skladujte v čistém a suchém prostředí chráněném před prachem.

AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Záruční opravy, náhradní mísy, metly a převody pro roboty Kraft&Dele v České republice zajišťuje:

Nejedlý s.r.o. • Servisní středisko Kraft&Dele ČR
Web: www.nasenaradi.cz

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

ORIGINÁL PROHLÁŠENÍ O SHODĚ VÝROBCE (CE DECLARATION OF CONFORMITY)

1. IDENTIFIKACE VÝROBCE A ZMOCNĚNÉHO ZÁSTUPCE V EU

Výrobce a držitel technické dokumentace:
FOREINTRADE S.A.
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn, Polsko
NIP: 5272648712, REGON: 142823610

Popis strojního zařízení:
Název: **Profesionální planetární kuchyňský robot Kraft&Dele KD4147 (max. 3 000 W, nerezová mísa 5 l)**
Typové / modelové označení: **KD4147**
Funkce: Technické dílenské a spotřební zařízení
Rok výroby a certifikace: **2026**

2. APLIKOVANÉ EVROPSKÉ SMĚRNICE A HARMONIZOVANÉ NORMY

Aplikované směrnice Evropského parlamentu a Rady:

- **Směrnice 2014/35/EU:** Směrnice o zařízeních nízkého napětí (LVD)
- **Směrnice 2014/30/EU:** Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- **Směrnice 2011/65/EU:** Omezení nebezpečných látek v elektrotechnice (RoHS)
- **Nařízení (ES) č. 1935/2004:** Materiály přicházející do styku s potravinami

Použité harmonizované technické normy (ČSN / EN / ISO):

- **ČSN EN 60335-1 ed. 3:** Elektrické spotřebiče pro domácnost - Bezpečnost
- **ČSN EN 60335-2-14:** Kuchyňské roboty a strojky
- **ČSN EN 55014-1 ed. 5:** Elektromagnetická kompatibilita - Vyzařování

Výrobek splňuje veškerá základní bezpečnostní a zdravotní ustanovení výše citovaných předpisů a nese označení CE.

3. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A ZÁRUČNÍ SERVIS (ZÁKON Č. 89/2012 SB.)

Na výrobek Kraft&Dele je poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby nepodnikající) a **12 měsíců** pro právnické osoby a podnikající fyzické osoby (nákup na IČO) od data převzetí zboží.

- Záruka se vztahuje výhradně na výrobní vady materiálu nebo montážní vady prokázané při autorizované diagnostice.
- Záruka se nevztahuje na běžné provozní opotřebení dílů (uhlíky, těsnění, čepy, kabely, displeje, topná tělesa).
- Porušením záruky je provoz zařízení v rozporu s tímto návodem, přetěžování, chybějící údržba a neodborné úpravy.
- Záruční i pozáruční servis zajišťuje společnost **Nejedlý s.r.o.** prostřednictvím portálu *www.nasenaradi.cz*.

4. INFORMACE K EKOLOGICKÉ LIKVIDACI ODPADŮ (ZÁKON Č. 541/2020 SB.)

Planetární robot KD4147 nesmí být vyhazován do směsného komunálního odpadu. Dle zákona č. 541/2020 Sb. o odpadech patří pohonná jednotka do sběrného dvora (kód 20 01 36), nerezová mísa a kovové převody do kovů (kód 17 04 05) a plastové kryty do plastů (kód 20 01 39). Výrobek ani jeho obal nesmí být vyhazován do směsného komunálního odpadu. Odevzdejte jej do sběrného dvora.

5. ZÁZNAMY O PERIODICKÝCH REVIZÍCH A SERVISNÍCH KONTROLÁCH

Datum prohlídky	Druh revize / Úkon	Zjištěný stav zařízení / Závěr	Razítko a podpis technika
15. 01. 2026	Výstupní výrobní kontrola QC	Zařízení splňuje parametry CE, bez závad	Foreintrade S.A. QC Dept.
	Roční periodická revize		
	Periodická revize / Servis		
	Mimořádná technická kontrola		

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

Krzysztof Forein
Krzysztof Forein
Prezes Za...

• Strojově přeloženo