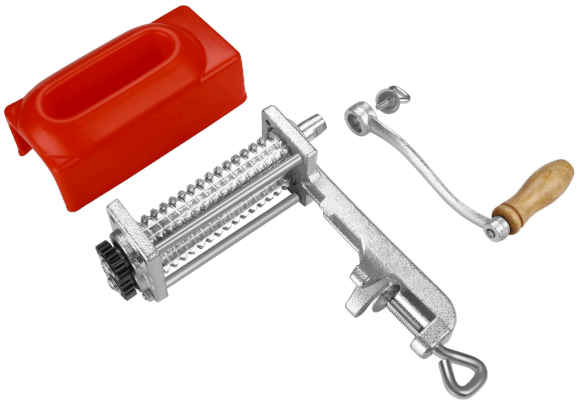
Ruční mechanický tenderizér na maso na stůl (stroj na změkčování masa)

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



GALVANIZOVANÝ	PRŮMĚR 30 MM	PEVNÁ ARETACE	BEZPEČNÝ PROVOZ
Litinový odlitek	2 válce s hroty	Stolní svorka	Ochranný kryt

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4193

- **Celokovové tělo z robustní potravinářsky galvanizované litiny:** Mimořádná tuhost a odolnost proti opotřebení zaručují spolehlivou službu i v náročném provozu.
- **Dvojice protiběžných litinových válců s hroty:** Husté hroty rovnoměrně narušují svalová vlákna bez rozmačkání či úbytku šťávy z masa.
- **Šťavnaté steaky, plátky a řízky bez nutnosti klepání:** Výrazně urychluje marinování a zkracuje dobu tepelné úpravy masa až o 40 procent.
- **Ergonomická dřevěná rukojeť kličky:** Umožňuje plynulé a fyzicky nenáročné otáčení i při zpracování hutnějších kusů hovězího masa.
- **Snímatelný plastový bezpečnostní kryt:** Chrání ruce obsluhy před kontaktem s rotujícími válci a slouží jako přesná zaváděcí šachta.
- **Masivní stolní šroubová svorka s velkým rozvorem:** Spolehlivě upevní tenderizér k pracovní desce nebo stolu o tloušťce až 45 mm.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI S TENDERIZÉREM:
Mechanismus obsahuje dva rotující ocelové/litinové válce osazené ostrými penetračními hroty! Při otáčení kličkou nikdy nevkládejte prsty ani ruce do vkládacího prostoru. Vždy používejte nasazený ochranný kryt. Do válců nikdy nevkládejte maso s kostmi, šlachami, zmrzlé maso ani cizí tvrdé předměty – hrozí vylomení hrotů či zranění obsluhy.

1. KOMPLETNÍ TECHNICKÁ SPECIFIKACE KD4193

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4193
Typ zařízení	Ruční mechanický stolní tenderizér (změkčovač masa)
Materiál korpusu	Masivní galvanizovaná litina odolná proti korozi
Válce s hroty	2 protiběžné válce osazené penetračními hroty (Ø 30 mm)
Maximální šířka vkládaného plátku	125 mm
Maximální tloušťka plátku masa	do 25 mm
Rukojeť pohonu	Ocelová klička s hladkou rukojetí z tvrdého dřeva
Ochranné prvky	Transparentní polykarbonátový vodicí a bezpečnostní kryt
Způsob upnutí	Nastavitelná stolní svorka (pro desky tloušťky až 45 mm)
Celkové rozměry (D × Š × V)	240 × 220 × 70 mm
Hmotnost přístroje	2,4 kg
EAN kód	5903957019741

2. POPIS HLAVNÍCH ČÁSTÍ TENDERIZÉRU

LITINOVÉ ŠASI A VÁLCOVACÍ ÚSTROJÍ

- **Těleso z galvanizované litiny:** Maximální torzní tuhost a korozní odolnost.
- **Dva válce s hroty (Ø 30 mm):** Protiběžné ozubení pro šetrné rozrušení vláken.
- **Boční ozubený převod:** Synchronizuje otáčení obou válců pro plynulý posuv.
- **Rozteč válců:** Zajišťuje optimální penetraci plátků masa o síle do 25 mm.

POHON, UCHYCENÍ A BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

- **Ruční klička:** Ocelová páka s hladkou dřevěnou rukojetí pro snadný úchop.
- **Stolní upínací svorka:** Pevný šroubový mechanizmus s rozvorem až 45 mm.
- **Ochranný kryt:** Transparentní plastový trychtýř bránící přístupu prstů k hrotům.
- **Snadná rozebíratelnost:** Rychlé vyjmutí válců pro hygienické čištění.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4193:
1× Hlavní litinové těleso tenderizéru KRAFT&DELE KD4193, 2× litinové válce s penetračními hroty, 1× ocelová klička s dřevěnou rukojetí, 1× stolní šroubová svorka s aretačním šroubem, 1× transparentní ochranný kryt z polykarbonátu, 1× český uživatelský návod k obsluze.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ MECHANICKÉHO TENDERIZÉRU

Přístroj je určen k mechanickému zpracování čerstvého masa bez kostí. Dodržujte základní bezpečnostní pravidla:

NEBEZPEČÍ ZACHYCENÍ A POHMOŽDĚNÍ:
Při otáčení kličkou vzniká mezi válci značná vtažná síla. Do prostoru válců nikdy nevkládejte prsty, utěrky, zástěry ani volné rukávy oděvu! Dlouhé vlasy mějte vždy sepnuté dozadu. Plátek masa zavádějte do vkládacího otvoru shora a jakmile je zachycen válci, okamžitě stáhněte ruku z dosahu násypky.

1. BEZPEČNÁ MONTÁŽ A PRACOVNÍ PROSTOR

- Tenderizér vždy připevněte k pevnému a stabilnímu pracovnímu stolu.
- Zkontrolujte dotažení stolní svorky před každým použitím – stroj se nesmí kývat.
- Pod výstupní otvor válců umístěte čistou gastronádobu nebo tácek na maso.
- Udržujte pracovní prostor čistý, suchý a dostatečně osvětlený.

2. ZÁSADY PRO VKLÁDANÉ SUROVINY

- Zpracovávejte výhradně maso zcela zbavené kostí, chrupavek a tvrdých šlach.
- Nikdy nezpracovávejte hluboce zmrazené maso – hrozí ulomení hrotů!
- Maximální tloušťka plátku je 25 mm – silnější kusy nejprve podélně seřízněte.
- Pokud se válce zastaví, neotáčejte kličkou násilím – protočte ji mírně zpět.

HYGIENICKÉ NORMY PŘI PRÁCI S ČERSTVÝM MASEM:
Syrové maso představuje mikrobiologické riziko. Po ukončení práce tenderizér ihned rozeberte, vyčistěte a dezinfikujte. Zabraňte křížové kontaminaci ostatních potravin v kuchyni.

POSTUP MONTÁŽE TENDERIZÉRU KE STOLU

Před zahájením práce sestavte a upevněte stroj podle následujících kroků:

KROK 1: PŘIPEVNĚNÍ KORPUSU SVORKOU

1. Vyberte rovnou, pevnou desku stolu o tloušťce maximálně 45 mm.
2. Nasaďte těleso tenderizéru na okraj stolu tak, aby výstupní zóna směřovala volně dolů.
3. Rukou otáčejte křídlovým šroubem spodní svorky ve směru hodinových ručiček.
4. Šroub pevně dotáhněte, aby byl tenderizér absolutně stabilní při záběru.
5. Mezi čelist svorky a stůl lze vložit ochrannou pryžovou nebo kartonovou podložku.

KROK 2: USAZENÍ VÁLCŮ, KLIČKY A KRYTU

1. Vložte oba válce s hroty do vodicích pouzder v litinovém tělese.
2. Zkontrolujte, zda boční ozubená soukolí válců do sebe přesně zapadají.
3. Nasaďte ocelovou kličku na čtyřhranný hřídel hlavního válce a zajistěte šroubem.
4. Nasaďte transparentní plastový ochranný kryt do horních drážek šasi.
5. Otočte kličkou naprázdno – chod musí být plynulý bez zadrhávání.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZPRACOVÁNÍ MASA

Druh masa	Optimální tloušťka	Počet průchodů	Doporučený účel
Hovězí (roštěná, kýta)	15 – 20 mm	2× (druhý průchod otočený o 90°)	Zjemnění tuhých vláken, marinované steaky
Vepřové (pečeně, krkovice)	12 – 18 mm	1× až 2×	Tradiční šťavnaté řízky, minutky, plátky na gril
Drůbeží (krůtí, kuřecí prsa)	10 – 15 mm	1× (velmi lehký tah)	Rovnoměrná tloušťka plátku, rychlé propečení
Zvěřina (kančí, jelení)	15 – 20 mm	2×	Zvýšení křehkosti, lepší vstřebání marinády

KONTROLA PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE:
Nikdy nepoužívejte tenderizér bez řádně nasazeného ochranného krytu. Ochranný kryt vymezuje bezpečnou vzdálenost prstů od vtažné zóny válců a směruje plátek masa svisle mezi hroty.

SPRÁVNÁ TECHNIKA TENDERIZACE KROK ZA KROKEM

Mechanická tenderizace válci narušuje vazivová pletiva a umožňuje teplu i marinádě proniknout hluboko do masa:

1. PŘÍPRAVA A ZAČIŠTĚNÍ PLÁTKŮ MASA

- Maso zbavte povrchových blan, tvrdých šlach a případných úlomků kostí.
- Plátky masa nakrájejte napříč svalovými vlákny na tloušťku 12 až 20 mm.
- Šířka plátku nesmí překročit 125 mm (šířka válců tenderizéru).
- Maso by mělo být chladné (cca 2–6 °C) – chladné maso se zpracovává nejlépe.

2. PRŮCHOD PLÁTKU VÁLCI TENDERIZÉRU

- Jednou rukou plynule otáčejte kličkou po směru hodinových ručiček.
- Druhou rukou vložte horní okraj plátku masa do vodicí násypky.
- Jakmile hroty plátek zachytí, maso pusťte – válce jej vtáhnou automaticky.
- Zpracovaný plátek odeberte ze spodní záchytné misky.

VÝHODY TENDERIZÉRU OPROTI KLASICKÉMU ROZKLEPÁVÁNÍ

Vlastnost / Kritérium	Klasická palička na maso	Válcový tenderizér KD4193
Struktura svaloviny	Rozdrtí buňky, maso pouští šťávu a vysychá	Bodově naruší vazivo, šťáva zůstává uvnitř plátku
Hlučnost při práci	Vysoká (rázy a bouchání do prkénka)	Naprosto tichý chod plynulého mechanického převodu
Rovnoměrnost tloušťky	Nerovnoměrná, plátky bývají na okrajích potrhané	Dokonale souměrný plátek po celé ploše pro rovnoměrné smažení
Rychlost a produktivita	Pomalé (cca 1 plátek za 1–2 minuty)	Bleskové (1 plátek za pouhé 3–5 sekund)

KŘÍŽOVÝ PRŮCHOD PRO EXTRA TUHÁ MASA:

U vyzrálejšího hovězího masa na steaky (např. falešná svíčková, květová špička) doporučujeme provést dva průchody. Po prvním průchodu plátek otočte o 90 stupňů a protáhněte jej podruhé. Vznikne hustá mřížka mikroskopických vpichů, která zajistí neuvěřitelnou křehkost po tepelné úpravě.

ZRYCHLENÍ MARINOVÁNÍ A TEPELNÉ ÚPRAVY

Díky tisícům drobných penetrací proniká marináda, sůl i koření okamžitě do středu masa:

1. VSTŘEBÁVÁNÍ MARINÁD A KOŘENÍ

- Tradiční marinování trvající 12–24 hodin se zkracuje na **pouhých 30–60 minut**.
- Olej, bylinky a česnek prostoupí celým profilem plátku, nejen povrchovou vrstvou.
- Při solení dochází k rovnoměrné difuzi soli bez přesoleného povrchu.

2. ZKRÁCENÍ DOBY TEPELNÉ ÚPRAVY

- Doba smažení řízků nebo grilování steaků se zkracuje až o **30 až 40 %**.
- Maso se neprohýbá ani nekroutí na pánvi vlivem smršťování šlach.
- Kratší čas na teple znamená minimální odpar vnitřní šťávy – maso zůstane šťavnaté.

RECEPTURY A MARINÁDY PRO TENDERIZOVANÁ MASA

Pokrm	Složení marinády / Dochucení	Kulinářský tip pro přípravu
Tradiční vídeňský řízek	Pouze mořská sůl, čerstvě mletý pepř. Obalit v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance.	Díky tenderizaci drží trojobal perfektně a neodlupuje se při smažení na přepuštěném másle.
Bylinkový hovězí steak	Olivový olej, drcený rozmarýn, tymián, dijonská hořčice, drcený černý pepř, česnek.	Marinujte 45 minut. Zprudka opečte na litinové pánvi 2,5 minuty z každé strany na Medium.
Pikantní grilovaná krkovice	Černé pivo, uzená paprika, drcený kmín, česneková pasta, med, lžíce jablečného octa.	Po 2 průchodech tenderizérem vložte na 1 hodinu do marinády. Grilujte při přímém žáru.

POZOR NA PŘÍLIŠ TENKÉ PLÁTKY:
Plátky masa tenčí než 8 mm mohou být rotujícími hroty roztrhány. Pokud potřebujete zpracovat velmi tenké maso (např. na carpaccio), neprohánějte jej tenderizérem.

POSTUP HYGIENICKÉHO ČIŠTĚNÍ PO SKONČENÍ PRÁCE

Důkladné čištění je zásadní pro splnění přísných potravinářských standardů a prevenci zápachu:

1. DEMONTÁŽ A MYTÍ DÍLŮ

1. Povolte kličku a sejměte ji z hřídele tenderizéru.
2. Vysuňte plastový ochranný kryt směrem nahoru.
3. Vyjměte oba válce s hroty z ložiskových drážek tělesa.
4. Válce omyjte teplou vodou s odmašťovacím saponátem pomocí nylonového kartáče.
5. Plastový kryt omyjte vlažnou vodou a osušte měkkou utěrkou.

2. SUŠENÍ A KONZERVACE LITINY

- Všechny kovové součásti ihned po omytí **důkladně vysušte** suchou utěrkou.
- Na povrch válců a hrotů naneste slabý film jedlého rostlinného oleje (konzervace).
- Nikdy nenechávejte litinové díly schnout volně v mokrém dřezu!
- **ZÁKAZ MYTÍ V MYČCE:** Agresivní tablety do myčky poškozují galvanický povrch.

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Klička jde ztuha nebo se zasekává	Vniknutí kosti nebo tvrdé chrupavky mezi válce; suchá ložiska.	Otáčejte kličkou zpět, odstraňte cizí těleso; kápněte jedlý olej na osy pouzder.
Maso se namotává na hroty válců	Maso je příliš teplé, lepkavé nebo obsahuje dlouhá vlákna šlach.	Maso před zpracováním vychlaďte v chladničce; plátky očistěte od šlach.
Tenderizér se při točení viklá na stole	Nedostatečně dotažená šroubová svorka nebo nerovný okraj desky.	Pevněji dotáhněte aretační šroub; vložte protiskluzovou pryžovou podložku.
Hroty válců nepronikají celým plátkem	Plátek masa je příliš silný (více než 25 mm).	Plátek podélně rozřízněte nožem na dva tenčí plátky o síle cca 15 mm.

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA PŘEVODOVÝCH SOUKOLÍ:

Jednou za měsíc kápněte 2–3 kapky potravinářského nebo jedlého slunečnicového oleje na boční ozubená kola a do kluzných pouzder hřídelí. Zabráníte tím opotřebení kovových ploch a zajistíte lehký chod kličky po celou dobu životnosti stroje.

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce / Zplnomocněný zástupce:

FOREINTRADE S.A.
ul. Przemysłowa 10, 05-555 Tarczyn, Polská republika
NIP: PL5213649218, REGON: 146124589

tímto na vlastní výhradní odpovědnost prohlašuje, že výrobek:

Název výrobku:	Ruční mechanický tenderizér na maso na stůl (stroj na změkčování masa)
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4193**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Stroje na zpracování masa

je ve shodě s následujícími příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice 2006/42/ES (MD) – strojní zařízení
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 – styk s potravinami

a byl navržen a vyroben za použití následujících evropských harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN ISO 12100:2011 (Bezpečnost strojních zařízení)
- ČSN EN 1672-2+A1:2009 (Potravinářské stroje – hygienické a čisticí požadavky)

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

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro koncové spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku), 12 měsíců pro podnikatelské subjekty (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na veškeré skryté výrobní vady a vady materiálu, které se projeví během záruční doby při dodržení návodu k obsluze.
- **Výluky ze záruky:** Běžné opotřebení spotřebních částí, mechanická poškození způsobená pádem či nárazem, poškození vniknutím tekutiny do motorových částí, neodborné zásahy do konstrukce a zanedbaná údržba.

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Jiráskova 1461, 251 01 Říčany u Prahy, IČ: 03689241 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE ODPADŮ A OBALŮ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou legislativou nesmí být vyřazené výrobky ani obalové materiály likvidovány společně se směsným komunálním odpadem. Uživatel je povinen odevzdat veškerý odpad na místech určených obcí ke zpětnému odběru a recyklaci druhotných surovin.

Přiřazení katalogových čísel odpadů (Katalog odpadů):
20 01 40 (kovy – galvanizovaná litina), 20 01 39 (plasty), 15 01 01 (papírové obaly)

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět prověrky	Výsledek / Podpis
15. 01. 2026	Foreintrade S.A. QC Dept.	Vstupní a výstupní kontrola šarže splněna	**Schváleno do distribuce**
	Autorizovaný servis ČR	Předprodejní garanční kontrola	
	Servisní středisko	Pravidelná revize / Kontrola funkce	
	Servisní středisko	Záruční / pozáruční oprava	