Kuchyňský planetární multifunkční robot 3000 W, 5 l nerezová mísa

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



ŠPIČKOVÝ VÝKON	NEREZOVÁ MÍSA	SYSTÉM MÍCHÁNÍ	PLYNULÁ REGULACE
3000 W	5,0 l	Planetární	6 rychlostí

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4227

- **Špičkový výkon 3000 W s celokovovými převody:** Snadno zpracuje těžká chlebová těsta, kynutá těsta i husté směsi bez poklesu výkonu.
- **Objemná mísa 5,0 litrů z ušlechtilé oceli:** Vyrobena z potravinářského nerezu AISI 304 s praktickým madlem pro bezpečnou manipulaci.
- **Orbitální planetární systém promíchávání:** Nástavec rotuje kolem své osy i po obvodu mísy a stírá veškeré suroviny ze stěn i ze dna.
- **Sada 3 celokovových funkčních nástavců:** Masivní hnětací hák na tuhá těsta, plochá míchací metla a jemná balónová šlehací metla.
- **Ochranný kryt mísy s plnicím otvorem:** Zabraňuje rozstřiku mouky a umožňuje přisypávat suroviny přímo za chodu robotu.
- **Bezpečnostní mikrospínač ramene a přísavné nohy:** Automatické vypnutí při vyklopení hlavy a silné pryžové přísavky pro naprostou stabilitu.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI S ROBOTEM:
Během chodu planetárního mechanismu nikdy nevkládejte ruce, prsty, stěrky ani nože do pracovní mísy! Před vyklopením multifunkčního ramene, výměnou nástavců nebo čištěním VŽDY otočte volič do polohy 0 a vytáhněte vidlici ze zásuvky 230 V. Základnu motoru s přívodním kabelem nikdy neponořujte do vody.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4227

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4227
Typ spotřebiče	Multifunkční planetární kuchyňský robot
Maximální příkon (Peak Power)	3000 W
Jmenovitý příkon motoru	1400 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50 Hz
Objem pracovní mísy	5,0 litrů (broušená nerezová ocel s madlem)
Regulace rychlosti	6 rychlostních stupňů + pulzní režim (PULSE)
Indikace chodu	Elegantní LED podsvícení otočného voliče
Konstrukce převodovky	Zesílená celokovová ozubená soukolí
Dodávané příslušenství	Hnětací hák, míchací metla, šlehací metla, ochranný kryt, stěrka
Hmotnost přístroje	5,5 kg
EAN kód	5903957021089

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

HLAVA ROBOTU A PLANETÁRNÍ POHON

- **Motor 3000 W Peak Power:** Silné měděné vinutí s vysokým točivým momentem.
- **Kovová převodovka:** Odolná soukolí zajišťující plynulý oběh nástavců po obvodu mísy.
- **Odklopné rameno:** Snadný přístup k míse zajištěný mechanickou aretační páčkou.
- **Otočný regulátor:** 6 plynulých rychlostí + pulzní režim s podsvícením.

PRACOVNÍ MÍSA 5,0 L A NÁSTAVCE

- **Nerezová mísa 5,0 l:** Potravinářská ocel AISI 304 s bajonetovým zámkem.
- **Hnětací hák:** Masivní slitina pro těžká kynutá a chlebová těsta.
- **Míchací metla:** Plochý profil pro třená těsta, krémy, náplně a kaše.
- **Šlehací metla:** Nerezový balónový tvar pro šlehání sněhu, bílků a smetany.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4227:
1× Kuchyňský robot KRAFT&DELE KD4227 (3000 W), 1× nerezová mísa 5,0 l s madlem, 1× hnětací hák, 1× míchací metla, 1× šlehací metla, 1× transparentní kryt mísy s plnicím hrdlem, 1× kuchyňská stěrka, 1× český uživatelský návod.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO PROVOZU KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

Zařízení vyvíjí vysoký točivý moment a obsahuje rotující kovové nástavce:

NEBEZPEČÍ ZACHYCENÍ ROTUJÍCÍMI ČÁSTMI:
Do pracovní mísy nikdy nevkládejte prsty, vařečky, stěrky ani příbory, dokud je robot v chodu! Vlasy, šátky, volné rukávy a šperky udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujícího vřetene. Přísyp surovin provádějte výhradně přes plnicí otvor v ochranném krytu.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A STABILITA

- Připojujte do uzemněné zásuvky 220–240 V / 50 Hz.
- Motorovou základnu s kabelem nikdy neponořujte do vody ani neoplachujte!
- Před čištěním, montáží a demontáží VŽDY vytáhněte vidlici ze zásuvky.
- Přístroj postavte na čistý, suchý a hladký povrch, aby přísavky pevně držely.

2. PROVOZNÍ REŽIMY A LIMITY MOTORU

- Při hnětení těžkých těst nepřekračujte maximální množství 1,5 kg mouky.
- Maximální doba nepřetržitého hnětení těžkého těsta je **10 minut**.
- Po 10 minutách zátěže nechte motor 15 minut vychladnout.
- Nikdy nezvedejte rameno robotu, dokud motor zcela nezastaví.

OCHRANA DĚTÍ:
Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí. Nedovolte dětem manipulovat s otočným voličem rychlosti ani vyklápět aretační páčku hlavy robotu.

POSTUP SESTAVENÍ ROBOTU KROK ZA KROKEM

Správná instalace mísy a nástavců na bajonetové vřeteno zaručuje bezchybný chod:

KROK 1 AŽ 3: USAZENÍ MÍSY A NÁSTAVCE

1. Stlačte odjišťovací páčku na boku těla robotu – multifunkční rameno se vyklopí nahoru.
2. Vložte nerezovou mísu 5,0 l do vybrání v základně a otočte jí po směru ručiček nadoraz (LOCK).
3. Nasaďte zvolený nástavec na hřídel, zatlačte nahoru proti pružině a pootočte o 90° do bajonetového zámku.
4. Nasaďte transparentní kryt mísy na spodní část vyklopeného ramene.

KROK 4 A 5: ZAKLOPENÍ RAMENE A SPUŠTĚNÍ

4. Stlačte aretační páčku a zatlačte rameno robotu směrem dolů, až uslyšíte **hlasité cvaknutí zámku**.
5. Bezpečnostní mikrospínač uvolní napájení – rameno je pevně zajištěno.
6. Zapojte kabel do zásuvky 230 V a otočte volič z polohy 0 na požadovaný rychlostní stupeň 1–6.
7. Modrý LED kroužek kolem voliče se rozsvítí a robot zahájí míchání.

VOLBA VHODNÉHO NÁSTAVCE PODLE DRUHU TĚSTA

Nástavec	Doporučená rychlost	Typ těsta / směsi	Doba zpracování
Hnětací hák	Stupeň 1 – 3 (nízké otáčky)	Kynuté těsto, chléb, pizza, briošky, vánočky	5 až 8 minut
Míchací metla	Stupeň 2 – 4 (střední otáčky)	Třená těsta, bábovky, linecké, pomazánky, kaše	4 až 6 minut
Šlehací metla	Stupeň 5 – 6 (vysoké otáčky)	Bílkový sníh, šlehačka, piškoty, majonéza, krémy	3 až 5 minut
Režim PULSE	Krátkodobý maximální výkon	Rychlé promísení, zapracování rozinek, ořechů	Impulzy po 2–3 s

KRITICKÉ UPOZORNĚNÍ PRO POUŽITÍ HNĚTACÍHO HÁKU:
Při práci s tuhým kynutým či chlebovým těstem NIKDY nepoužívejte rychlostní stupně 4, 5 ani 6! Těžké těsto vyžaduje vysoký točivý moment při nízkých otáčkách (stupně 1–3). Vysoká rychlost přetěžuje motor a může poškodit ozubené převody.

OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTÍ OTOČNÝM VOLIČEM

Robot KD4227 nabízí 6 optimalizovaných rychlostních stupňů pro dokonalou texturu surovin:

STUPNĚ 1 AŽ 3: POZVOLNÝ ROZBĚH A HNĚTENÍ

- **Stupeň 1:** Počáteční promísení suché mouky a tekutin (zabraňuje rozprášení).
- **Stupeň 2:** Pomalé a silné hnětení těžkých kynutých a chlebových těst.
- **Stupeň 3:** Dokončení propracování lepkové sítě v kynutém těstě.

STUPNĚ 4 AŽ 6 A REŽIM PULSE

- **Stupeň 4:** Míchání středně hustých těst, palačinkových směsí a krémů.
- **Stupeň 5:** Šlehání lehkých těst, polev a bílkových pěn.
- **Stupeň 6:** Maximální otáčky pro bleskový tuhý sníh a pevnou šlehačku.
- **PULSE:** Otočením doleva robot okamžitě sepne plný výkon – po puštění se vrátí na 0.

ORBITÁLNÍ PLANETÁRNÍ POHON V PRAXI

JAK FUNGUJE PLANETÁRNÍ SYSTÉM?

- Nástavec rotuje kolem své vlastní osy a současně obíhá vnitřní obvod mísy.
- Tento dvojitý pohyb eliminuje hluchá místa u dna i na okrajích mísy.
- Výsledkem je 100% promíchaná homogenní hmota bez nutnosti stírat těsto ručně.

POUŽITÍ OCHRANNÉHO KRYTU MÍSY

- Průhledný kryt z odolného polykarbonátu chrání okolí před moučným prachem.
- Šikmá plnicí nálevka umožňuje bezpečně přilévat mléko, olej a sypat cukr za chodu.
- Kryt lze snadno sejmout a umýt v teplé vodě se saponátem.

BEZPEČNOSTNÍ ELEKTRONICKÁ BLOKACE:
Pokud během provozu uvolníte aretační páčku a rameno se mírně nadzvedne, vestavěný mikrospínač okamžitě odpojí přívod proudu a motor se zastaví. Po opětovném zaklopení ramene je nutné otočit volič nejprve do polohy 0 a teprve poté znovu zvolit rychlost.

OSVĚDČENÉ RECEPTY PRO ROBOT KRAFT&DELE KD4227

Recept	Ingredience	Nástavec a rychlost	Postup a doporučení
Domácí kváskový chléb	500 g pšeničné chlebové mouky, 250 g žitné mouky, 480 ml vody, 20 g soli, kvásek.	Hnětací hák, stupně 1–2	Míchat 2 minuty na st. 1, poté hníst 6 minut na st. 2. Nechat kynout v ošatce.
Nadýchaná bábovka	4 vejce, 200 g cukru krupice, 250 g polohrubé mouky, 100 ml oleje, 100 ml mléka, prášek do pečiva.	Míchací metla, stupně 3–4	Utřít žloutky s cukrem do pěny, postupně přilévat olej a mouku. Péct při 175 °C 45 min.
Pevný sníh na pusinky (Pavlova)	4 bílky pokojové teploty, špetka soli, 220 g jemného krupicového cukru, lžička škrobu.	Šlehací metla, stupně 5–6	Šlehat bílky se solí na st. 5, po vytvoření pěny postupně po lžících přisypávat cukr na st. 6.
Pizza těsto Napoletana	500 g mouky Tipo 00, 320 ml vlažné vody, 3 g droždí, 12 g soli, lžíce olivového oleje.	Hnětací hák, stupně 1–2	Hníst 7 minut na hladké pružné těsto. Nechat zrát 24 hodin v chladničce.

PRAKTICKÉ TIPY PRO DOKONALÉ PEČENÍ

1. TEPLOTA SUROVIN PŘI PŘÍPRAVĚ

- **Vejce a máslo:** Vyndejte z chladničky alespoň 1 hodinu předem.
- Suroviny o stejné pokojové teplotě zabrání sražení třeného těsta či máslového krému.
- Naopak smetana ke šlehání musí být vychlazená na 4 až 6 °C.

2. SPRÁVNÉ POŘADÍ VKLÁDÁNÍ PŘÍSAD

- Při hnětení kynutého těsta nalijte nejprve tekutiny a teprve poté nasypte mouku.
- Sůl nikdy nesypte přímo na droždí – zpomaluje kvasný proces.
- Mouku do vyšlehaného sněhu zapracovávejte na nejnižší stupeň 1 jen krátce.

DOPORUČENÍ PRO MAXIMÁLNÍ VÝTĚŽNOST:

Pro vyšlehání malého množství surovin (např. 2 bílky) zkontrolujte, zda je mísa 5,0 l pevně dotažena v bajonetu. Planetární mechanismus je kalibrován tak, aby špička metly mířela dno mísy o méně než 1,5 mm.

ZÁSADY SPRÁVNÉHO ČIŠTĚNÍ A PÉČE O KOMPONENTY

Před zahájením čištění robot vypněte (0) a vytáhněte vidlici přívodního kabelu ze zásuvky 230 V:

1. ČIŠTĚNÍ NEREZOVÉ MÍSY A NÁSTAVCŮ

- Nerezovou mísu 5,0 l lze mýt v teplé vodě se saponátem i v myčce na nádobí.
- Kovový hnětací hák a míchací metlu myjte **výhradně ručně** v teplé vodě.
- Mycí tablety v myčce obsahují silné alkálie, které způsobují zmatnění a oxidaci slitin.
- Balónovou šlehací metlu s nerezovými dráty omyjte pod tekoucí vodou a ihned osušte.

2. ÚDRŽBA MOTOROVÉHO TĚLA A VŘETENE

- Těleso motoru otírejte měkkým, mírně navlhčeným hadříkem.
- **Nikdy neponořujte tělo robotu do vody ani neoplachujte pod kohoutkem!**
- Pružinový mechanismus bajonetového vřetene udržujte čistý a zbavený zbytků mouky.
- Přísavné gumové nožičky na spodní straně pravidelně odmašťujte lihem.

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Robot se nespustí, LED nesvítí	Kabel není v zásuvce; rameno není plně zaklopeno (mikrospínač rozpojen).	Zkontrolujte zásuvku; stlačte rameno dolů nadoraz, až zaskočí aretační západka.
Motor se během hnětení zastavil	Aktivovala se tepelná ochrana proti přetížení při příliš tuhém těstě.	Otočte na 0, vytáhněte ze zásuvky a nechte motor 20 minut chladnout; odeberte část těsta.
Robot se při hnětení chvěje a posouvá	Znečištěné přísavky; mastný povrch linky; příliš vysoká rychlost na tuhé těsto.	Otřete přísavky i linku dosucha; pro těžká těsta používejte výhradně stupně 1 až 3.
Nástavec škrábe o dno mísy	Mísa není dotažena v bajonetu LOCK nebo je nástavec špatně zacvaknutý.	Otočte mísu pevně doprava; zkontrolujte správné usazení nástavce na čepu vřetene.

KDY ROBOT KD4227 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Poškození přívodního síťového kabelu nebo prasklina v plastovém krytu hlavy.
- Zápach pálící se elektroinstalace, nadměrné jiskření nebo neobvyklé kovové zvuky z převodovky.

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:	Kuchyňský planetární multifunkční robot 3000 W, 5 l nerezová mísa
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4227**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Kuchyňské roboty

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

- Směrnice 2014/35/EU (LVD) – nízké napětí
- Směrnice 2014/30/EU (EMC) – elektromagnetická kompatibilita
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS) vč. 2015/863 – nebezpečné látky
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 – styk s potravinami

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

- ČSN EN 60335-1:2012 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-14:2006 (Zvláštní požadavky na kuchyňské roboty a strojky)
- ČSN EN 55014-1:2017 (Elektromagnetická kompatibilita)

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 (vodní kámen, připáleniny).

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 36 (vyřazená elektrická zařízení), 20 01 40 (kovy), 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	