Multifunkční kuchyňský robot a food processor 1800 W se sadou

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



ŠPIČKOVÝ VÝKON	BOHATÁ SADA	VELKÁ MÍSA	+ PULSE
1 800 W	12v1	3,5 l	Plynulá volba

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4250

- **Špičkový motor s výkonem až 1800 W:** Masivní točivý moment pro náročné hnětení kynutého těsta, drcení ledu i sekání tuhého masa bez poklesu otáček.
- **Multifunkční systém 12v1:** Zastoupí hned několik přístrojů: sekáček, stolní mixér, struhadlo, plátkovač, hnětač, šlehač i lis na citrusy.
- **Velká pracovní nádoba 3,5 litru:** Mimořádný objem pojme velké rodinné porce zeleninových salátů a těsta pro pečení koláčů.
- **Skleněný stolní mixér 1,5 litru:** Nádoba z masivního borosilikátového skla odolná vůči teplotním šokům se 6ramenným nerezovým nožem na smoothie.
- **3 celonerezové strouhací disky:** Oboustranné kotouče na jemné a hrubé strouhání, krájení plátků zeleniny i přípravu domácích bramboráků.
- **Dvojitý bezpečnostní zámek:** Elektronická blokace sepnutí motoru v případě nesprávně usazené nádoby nebo otevřeného víka.

VÝSTRAHA PŘED OSTRÝMI NOŽI A ELEKTRICKÝM POHONEM 1800 W:
Sekací nože a strouhací disky jsou zhotoveny z kalené oceli a rotují vysokou rychlostí! Do plnicí šachty NIKDY nestrkejte prsty, vidličky ani lžíce – k posuvu zeleniny používejte VÝHRADNĚ dodané plastové pěchovadlo! Robot disponuje bezpečnostním zámkem – nespustí se, dokud nádoba a víko nejsou řádně uzamčeny. Motorovou základnu s kabelem nikdy neponořujte do vody.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4250

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4250
Typ spotřebiče	Multifunkční kuchyňský robot a food processor 12v1
Jmenovitý / špičkový příkon	1 200 W / 1 800 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Objem hlavní pracovní mísy	3,5 litru (užitný objem 2,5 l) s odměrnou stupnicí
Objem skleněného mixéru	1,5 litru z tvrzeného skla se 6 nerezovými čepelemi
Regulace otáček	Plynulý otočný regulátor s modrým LED podsvícením + režim PULSE
Sekací mechanismus	Srpovitý nůž z potravinářské nerezové oceli AISI 304
Hnětací nástavec	Plastový hák pro šetrné hnětení chlebového a koláčového těsta
Strouhací kotouče	3 oboustranné nerezové disky (plátkování, hrubé/jemné strouhání)
Další příslušenství	Emulgační disk na šlehačku, lis na citrusy, plastové pěchovadlo
Hmotnost kompletu	cca 5,40 kg
EAN kód	5903957006703

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ A SADY NÁSTAVCŮ 12V1

POHONNÁ ZÁKLADNA A NÁDOBY

- **Motorová základna 1800 W:** Výkonný motor s plynulým otočným voličem otáček a modrým LED podsvícením.
- **Hlavní pracovní mísa 3,5 l:** Nárazuvzdorný plast s kalibrovanou stupnicí a bajonetovým usazením.
- **Víko mísy s plnicí šachtou:** Bezpečnostní blokovací západka a ergonomické pěchovadlo.
- **Skleněný mixér 1,5 l:** Tvrzené borosilikátové sklo se 6ramenným nožem na smoothie a drcení ledu.

PRACOVNÍ NÁSTAVCE A DISKY

- **Srpovitý sekací nůž:** Nerezová ocel AISI 304 pro bleskové sekání masa, cibule a ořechů.
- **Plastový hnětací hák:** Šetrné promísení kynutého i lineckého těsta bez jeho přehřátí.
- **3 oboustranné nerezové disky:** Plátkování, hrubé strouhání (bramboráky) a jemné strouhání zeleniny/sýra.
- **Emulgační disk & lis na citrusy:** Šlehání šlehačky, sněhu a čerstvých pomerančových šťáv.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ:
1× Motorová jednotka KRAFT&DELE KD4250, 1× pracovní mísa 3,5 l s víkem a pěchovadlem, 1× skleněný mixér 1,5 l s víčkem, 1× nerezový sekací nůž, 1× hnětací hák, 1× emulgační kotouč, 3× nerezový strouhací disk s unašečem, 1× lis na citrusové plody, 1× český návod k obsluze.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO PRÁCI S ROBOTEM

Špičkový motorový výkon 1800 W a rotující nože vyžadují striktní dodržování pravidel pro zamezení úrazu řezem nebo poškození spotřebiče:

PŘÍSNÝ ZÁKAZ MANIPULACE S OSTRÝMI NOŽI BĚHEM BĚHU MOTORU:
Nikdy se nepokoušejte otvírat víko ani sundávat mixér, dokud motor běží! Před sejmutím víka nebo výměnou příslušenství VŽDY otočte knoflík do polohy 0 (OFF), vyčkejte na úplné zastavení všech rotujících částí a vytáhněte vidlici ze zásuvky 230 V! Při vytahování sekacího nože jej uchopte výhradně za horní plastový dřík.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A OBSLUHA

- Připojujte do střídavé sítě 220–240 V / 50–60 Hz s řádným jištěním.
- Motorovou základnu nikdy neponořujte do vody ani neomývejte pod tekoucí vodou!
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes hranu stolu v dosahu malých dětí.
- Kabel chraňte před ostrými hranami a horkými povrchy varných desek.

2. PROVOZNÍ LIMITY A OCHRANA MOTORU

- **Doba nepřetržitého chodu:** Max. 2 minuty pro sekání a mixování; max. 3 minuty pro hnětení tuhých těst.
- Po každém intenzivním cyklu nechte motor alespoň 3 minuty vychladnout.
- V robotu nikdy nesekejte velké kosti, tvrdé dřevo ani kávová zrna v suchém stavu.
- Do skleněného mixéru nevlévejte vařící tekutiny o teplotě nad 80 °C.

BEZPEČNOST DĚTÍ:
Spotřebič nesmí používat děti. Udržujte robot i všechny nožové a strouhací disky mimo dosah dětí a nepoučených osob.

SYSTÉM DVOJITÉHO BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU (DUAL SAFETY LOCK)

KRAFT&DELE KD4250 je konstruován tak, že se motor nespustí bez 100% správného a bezpečného uzamčení všech částí:

1. ZÁMEK PRACOVNÍ MÍSY (3,5 L)

- Nasaďte mísu na motorovou základnu a pootočte ve směru hodinových ručiček, až zřetelně zacvakne do zámku.
- Na středový trn nasaďte unašeč a požadovaný nástavec (nůž, hnětač nebo strouhací disk).
- Nasaďte víko a pootočte jím ve směru hodinových ručiček – výstupek víka musí zapadnout do drážky v držadle mísy.
- **Teprve po sepnutí obou mikrospínačů se rozsvítí modré podsvícení voliče!**

2. ZÁMEK SKLENĚNÉHO STOLNÍHO MIXÉRU (1,5 L)

- Před použitím mixéru sejměte velkou mísu ze základny.
- Nasaďte skleněnou nádobu na středový hnací trn motorové základny.
- Pootočte skleněnou nádobou ve směru hodinových ručiček, dokud bezpečnostní zámek nezaklapne.
- Nasaďte víko mixéru s těsněním a do plnicího otvoru vložte odměrnou zátku.

SESTAVENÍ STROUHACÍCH DISKŮ A LISU NA CITRUSY

POUŽITÍ STROUHACÍCH KOTOUČŮ

- Nasaďte vodicí hřídel na středový čep mísy.
- Vyberte požadovaný oboustranný nerezový disk a nasaďte jej zvolenou stranou nahoru na hřídel.
- Nasaďte a uzamkněte víko mísy.
- Zeleninu vkládejte plnicí šachtou a tlačte dolů pěchovadlem.

POUŽITÍ LISU NA CITRUSY

- Na mísu nasaďte sítko lisu na citrusy a uzamkněte jej do drážek.
- Na středový trn nasaďte odšťavňovací kužel.
- Spusťte robot na nízkou rychlost (stupeň 1–2) a půlku pomeranče přitlačte rukou na rotující kužel.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLO PRO PLNĚNÍ ŠACHTY:

Nikdy netlačte zeleninu do plnicí šachty prsty! I malá neopatrnost může vést k okamžitému kontaktu s rotujícím diskem. K posuvu surovin používejte výhradně dodávané plastové pěchovadlo.

PLYNULÁ REGULACE OTÁČEK A REŽIM PULSE

Plynulý otočný regulátor s modrým LED kruhem umožňuje přesné dávkování výkonu motoru:

ROZSAH RYCHLOSTÍ MIN AŽ MAX

- **Nízké otáčky (MIN – stupeň 3):** Šetrné hnětení kynutého těsta, lisování citrusů, emulgování majonézy a dresinků.
- **Střední otáčky (stupně 4 – 6):** Strouhání sýrů, plátkování okurek, krouhání zelí a mrkve na disku.
- **Vysoké otáčky (stupně 7 – MAX):** Sekání masa, ořechů, příprava dětských pyré a mixování smoothie ve skleněné nádobě.

FUNKCE PULSE (OKAMŽITÝ RÁZ)

- Otočením voliče doleva proti směru hodinových ručiček aktivujete režim **PULSE**.
- Motor sepne na maximální výkon 1800 W pouze po dobu držení knoflíku rukou.
- Po uvolnění se knoflík sám vrátí do polohy 0.
- Perfektní pro hrubé nasekání cibule bez kaše a drcení ledu v mixéru.

PRACOVNÍ POSTUP PŘI SEKÁNÍ A HNĚTENÍ V MÍSE

1. SEKÁNÍ MASA A ZELENINY (SRPOVITÝ NŮŽ)

- Maso nakrájejte na kostky cca 2×2 cm a odstraňte šlachy a kosti.
- Vložte do mísy max. 500 g masa najednou.
- Zavřete víko, zvolte režim PULSE na 3–5 krátkých rázů a poté stupeň 5 na 15 sekund.
- Získáte dokonale namletý tatarák nebo směs na karbanátky.

2. HNĚTENÍ KYNUTÉHO TĚSTA (PLASTOVÝ HÁK)

- Nasaďte plastový hnětací hák do mísy.
- Nasypte mouku (max. 600 g) a přidejte tekutiny.
- Spusťte na rychlost 1–2 po dobu cca 2 minut.
- Hák těsto šetrně obrací a provzdušňuje bez rizika jeho přehřátí a přetížení motoru.

POUŽITÍ SKLENĚNÉHO MIXÉRU NA SMOOTHIE A LED:
Do skleněného mixéru vložte nakrájené ovoce a VŽDY přidejte alespoň 150 ml tekutiny (voda, mléko, džus). Nemixujte suché suroviny bez tekutiny! Na drcení ledu vhoďte max. 6 kostek ledu, přidejte deci vody a použijte 4–6 pulzů v režimu PULSE.

PŘEHLEDNÁ TABULKA POUŽITÍ NÁSTAVCŮ A RYCHLOSTÍ

Pokrm / Surovina	Vhodný nástavec	Rychlost / Stupeň	Doba a technika zpracování
Cibule, česnek, bylinky	Srpovitý nerezový nůž	Režim PULSE	3–5 krátkých pulzů (jemné nasekání bez vody)
Hovězí tatarák (libové maso)	Srpovitý nerezový nůž	Stupeň 4–6	15–20 sekund, maso nakrájejte na kostky 2 cm
Bramborákové těsto	Nerezový strouhací disk (jemný)	Stupeň 4–5	cca 45 sekund pro 1 kg syrových brambor
Plátkování okurek a mrkve	Nerezový plátkovací disk	Stupeň 3–4	cca 20 sekund, rovnoměrný přítlak pěchovadlem
Strouhání tvrdého sýra (parmazán)	Nerezový strouhací disk	Stupeň 5–6	30 sekund, sýr předem dobře vychlaďte v lednici
Kynuté těsto na pizzu (500 g)	Plastový hnětací hák	Stupeň 1–2	2 minuty, těsto vytvoří hladkou nelepivou kouli
Bílkový sníh (4 bílky)	Emulgační šlehací disk	Stupeň 3–4	2–3 minuty do vzniku pevného lesklého sněhu
Ovocné smoothie / koktejl	Skleněný mixér 1,5 l	Stupeň MAX	45 sekund v mixéru se 6ramenným nožem

OSVĚDČENÝ RECEPT: PRAVÉ DOMÁCÍ JANOVSKÉ PESTO

SUROVINY NA PESTO

- 50 g čerstvých listů bazalky (omyté a osušené).
- 30 g piniových oříšků (nebo loupaných mandlí).
- 50 g strouhaného parmazánu (Parmigiano Reggiano).
- 1 stroužek česneku, špetka hrubé mořské soli.
- 100 ml kvalitního extra panenského olivového oleje.

POSTUP PŘÍPRAVY V MÍSE KD4250

1. Do mísy vložte nerezový sekací nůž.
2. Vložte bazalku, piniové oříšky, česnek a sůl.
3. Spusťte 4 pulzy v režimu PULSE pro hrubé rozdrcení.
4. Přepněte na rychlost 2 a horním otvorem pomalu přilévejte olivový olej.
5. Vmíchejte parmazán a máte čerstvé voňavé pesto k těstovinám!

ČIŠTĚNÍ A PÉČE O JEDNOTLIVÉ DÍLY ROBOTA

Správná hygiena a šetrné mytí nástavců zaručují dlouhou životnost a ostrost řezných hran:

DÍLY VHODNÉ DO MYČKY NA NÁDOBÍ

- **Pracovní mísa 3,5 l a víko:** Vkládejte do horního koše myčky (program do 60 °C).
- **Nerezové strouhací disky a nože:** Myjte šetrně, břity ukládejte odděleně, aby se neotupily.
- **Hnětací hák, pěchovadlo a lis na citrusy:** Běžný mycí program.
- **Skleněná nádoba mixéru:** Lze mýt v myčce, nůž z dna lze odšroubovat pro vyčištění těsnění.

PÉČE O MOTOROVOU JEDNOTKU

- Základnu před čištěním odpojte ze zásuvky 230 V.
- Těleso motoru otírejte mírně navlhčeným hadříkem a osušte mikrovláknem.
- **Pohonnou jednotku NIKDY neponořujte do vody ani neoplachujte!**
- Udržujte hnací trn a bezpečnostní drážky čisté bez zbytků těsta.

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Motor se po otočení knoflíku vůbec nerozběhne	Není sepnutý bezpečnostní zámek; víko nebo mísa nejsou dotočeny do aretace.	Zkontrolujte, zda je mísa pevně zacvaknuta do základny a rukojeť víka je docvaknuta do držadla mísy. Modrá LED se musí rozsvítit.
Robot se během náročného hnětení sám zastavil	Sepnula automatická bimetalová ochrana proti přetížení motoru.	Otočte volič na 0 a odpojte ze sítě. Nechte motor 20 minut chladnout. Zmenšete dávku těsta a pokračujte na nižší rychlost.
Robot při strouhání silně vibruje na lince	Plnicí šachta je přeplněna; nerovnoměrný tlak pěchovadla; znečištěné přísavky.	Tlačte pěchovadlo plynulou silou. Očistěte a odmastěte pryžové přísavné nožky na dně základny pro dokonalou přilnavost ke stolu.
Plasty mísy se zabarvily od čerstvé mrkve	Přírodní karoteny ulpívají na povrchu potravinářského plastu.	Před mytím nakapejte na papírový ubrousek pár kapek stolního oleje a skvrny vytřete. Poté umyjte teplou vodou se saponátem.

KDY KUCHYŇSKÝ ROBOT KD4250 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Poškozený přívodní kabel, roztřepená šňůra nebo kouř vycházející z ventilačních otvorů motoru.
- Prasklý bezpečnostní jazýček na víku mísy způsobující nefunkčnost pojistky.

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:	Multifunkční kuchyňský robot a food processor 1800 W se sadou
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4250**
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 o materiálech pro 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 60335-2-14:2007 (Zvláštní požadavky na kuchyňské roboty)
- 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), 17 04 05 (nerezové nože a disky), 17 04 01 (měď motoru), 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	