ELEKTRICKÝ MULTIFUNKČNÍ KRÁJEČ A STRUHADLO 250 W

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



PŘÍKON MOTORU	NÁSTAVCE	MATERIÁL ČEPELÍ	FUNKCE
250 W (silný točivý moment)	5 vyměnitelných bubnů	Nerezová ocel INOX	Krouhání, strouhání, drcení

KLÍČOVÉ KONSTRUKČNÍ PŘEDNOSTI A TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Univerzální elektrický pomocník pro bleskovou přípravu čerstvých salátů, strouhání brambor na bramboráky i sýra na pizzu.
- Sada 5 nerezových kuželových bubnů: jemné strouhání, hrubé strouhání, tenké plátky, vlnité plátky a extra jemné tření.
- Široká plnicí šachta s ergonomickým přítlačným pěchovadlem pro bezpečné zpracování celých mrkví, okurek i cuket bez krájení.
- Přímý výdej surovin (Direct Serve) přímo do připravené mísy, talíře nebo hrnce bez zbytečného špinění dalších nádob.
- Kompaktní konstrukce s protiskluzovými přísavnými nožkami zaručující absolutní stabilitu na kuchyňské lince.
- Snadné čištění – odnímatelná plnicí hubice i nerezové bubny jsou plně vhodné pro mytí v myčce nádobí.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO ELEKTRICKÉ STRUHADLO: Čepele strouhacích bubnů jsou extrémně ostré! NIKDY netlačte suroviny do plnicí šachty prsty ani příborem – VŽDY používejte výhradně dodávané plastové pěchovadlo! Před výměnou bubnu nebo čištěním přístroj VŽDY odpojte ze sítě 230 V. Motorovou jednotku NIKDY neponořujte do vody ani neoplachujte pod kohoutkem. Chraňte před dětmi.

1. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PŘI PRÁCI S ELEKTRICKÝM STRUHADLEM

Elektrický rotační krouhač a struhadlo Kraft&Dele KD4284 (250 W) je výkonný kuchyňský pomocník osazený extrémně ostrými nerezovými bubnovými břity rotujícími vysokou rychlostí. Pro zamezení úrazům pořezáním a elektrickým proudem striktně dodržujte tyto pokyny.

PREVENCE TĚŽKÝCH ŘEZNÝCH PORANĚNÍ

- **ZÁKAZ VKLÁDÁNÍ PRSTŮ:** Nikdy nestrkejte prsty, dlaně ani příbory do plnicí šachty!
- **Použití pěchovadla:** Suroviny tlačte směrem k bubnu VÝHRADNĚ originálním plastovým pěchovadlem.
- **Výměna nástavců:** Před výměnou bubnů nebo čištěním VŽDY odpojte zástrčku ze sítě 230 V.
- **Manipulace s bubny:** Bubny berte pouze za plastový okraj, nikdy nesahejte na ostří břitů.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST 230 V

- Spotřebič zapojujte do standardní sítě 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- **ZÁKAZ MYTÍ MOTORU:** Motorovou jednotku NIKDY neponořujte do vody ani neomývejte pod tekoucí vodou!
- Otírejte motorové těleso pouze navlhčeným měkkým hadříkem.
- Pokud je poškozen přívodní kabel, přístroj nepoužívejte a kontaktujte servis.

2. ZÁSADY BEZPEČNÉHO PROVOZU V DOMÁCNOSTI

OCHRANA DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB

Tento spotřebič nesmějí bez dozoru dospělé osoby obsluhovat děti. Uchovávejte přístroj i vyměnitelné bubny mimo dosah dětí.

- Během provozu nenechávejte struhadlo bez dozoru.
- Po dokončení práce okamžitě odpojte vidlici ze zásuvky.

DOBA NEPŘETRŽITÉHO PROVOZU (KB ČAS)

Struhadlo je dimenzováno pro krátkodobý provoz v domácnosti (KB = 2 minuty). Po každých 2 minutách nepřetržitého strouhání nechte motor 2 minuty odpočinout a vychladnout.

Nikdy nezpracovávejte kosti, mražené maso, dřevité kořeny ani jiné extrémně tvrdé materiály!

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK: Přístroj je vybaven vnitřním spínačem, který zabrání roztočení motoru, pokud není plnicí hrdlo správně pootočeno a zacvaknuto do tělesa základny.

PŘÍSAVKY: Přísavné gumové nožičky na spodní straně základny nejlépe drží na čisté, hladké a odmaštěné kuchyňské lince.

1. KONSTRUKČNÍ SCHÉMA A PŘEHLED SOUČÁSTÍ

Elektrické struhadlo KD4254 využívá efektivní kuželový systém strouhacích bubnů, který zajišťuje rychlé odvádění nastrouhané suroviny přímo do misky bez ucpávání.

HLAVNÍ KONSTRUKČNÍ CELKY

1. **Ergonomické pěchovadlo:** Slouží k bezpečnému stlačování surovin.
2. **Široká plnicí šachta:** Transparentní hrdlo s bajonetovým zámkem.
3. **Pohonná motorová hřídel:** Šestihranný unašeč pro spolehlivý přenos síly.
4. **Výměnné nerezové bubny (5 ks):** Různé profily břitů.
5. **Pohonná jednotka (250 W):** Výkonný elektromotor s tichým chodem.
6. **Horní pulzní spínač:** Velkoplošné tlačítko pro pohodlné ovládání.
7. **Protiskluzová základna:** Vakuové přísavky pro absolutní stabilitu.

PŘEHLED 5 VÝMĚNNÝCH NEREZOVÝCH BUBNŮ

- **1. Hrubé struhadlo:** Na mrkev, okurky, jablka, tvrdý sýr do těstovin.
- **2. Jemné struhadlo:** Na čokoládu, ořechy, parmazán, česnek.
- **3. Hladký plátkovač:** Na okurky, cukety, ředkvičky, brambory na lupínky.
- **4. Vlnitý plátkovač:** Na ozdobné vroubkované plátky zeleniny.
- **5. Extra jemný třecí buben:** Speciálně určený na brambory pro bramboráky a pyré.

2. MECHANISMUS DIRECT SERVE A ČIŠTĚNÍ

SYSTÉM DIRECT SERVE

Kuželový tvar bubnu vysouvá surovinu přímo z předního otvoru do mísy či talíře bez potřeby sběrné nádoby.

MATERIÁL AISI 430

Bubny jsou zhotoveny z potravinářské nerezové oceli, která nepodléhá korozi a nemění chuť pokrmů.

BAJONETOVÝ ZÁMEK

Umožňuje nasazení a sejmutí plnicího hrdla pouhým pootočením o 45° pro bleskovou demontáž před mytím.

1. KOMPLETNÍ TECHNICKÁ SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

Elektrické struhadlo Kraft&Dele KD4254 splňuje všechny technické parametry podle evropských harmonizovaných norem pro kuchyňské roboty a strojky ČSN EN 60335-2-14.

TECHNICKÝ PARAMETR	JMENOVITÁ HODNOTA / ROZSAH
Jmenovité napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý příkon motoru	250 W
Počet výměnných strouhacích bubnů	5 kusů (nerezová ocel s barevným kódováním)
Funkce bubnů	1. Hrubé struhadlo, 2. Jemné struhadlo, 3. Plátkovač, 4. Vlnitý plátkovač, 5. Třecí buben na brambory a parmazán
Materiál bubnů	Potravinářská nerezová ocel AISI 430 + plast bez BPA
Průměr plnicí šachty	cca 60 mm (pojme celou mrkev či salátovou okurku)
Spínač	Velkoplošný pulzní spínač na horní straně těla přístroje
Bezpečnostní prvky	Pojistka proti spuštění při nesprávném usazení šachty
Protiskluzové patky	4 gumové přísavky pro pevnou fixaci k lince
Hmotnost přístroje	1,45 kg

2. OBSAH BALENÍ A ROZSAH DODÁVKY

STANDARDNÍ DODÁVANÉ KOMPONENTY

- Pohonná motorová základna Kraft&Dele KD4254 (250 W).
- Odnímatelná transparentní plnicí šachta s bajonetem.
- Plastové přítlačné pěchovadlo.
- 5 kusů výměnných nerezových strouhacích bubnů.
- Originální uživatelský manuál v českém jazyce se záručním listem.
- Ochranný transportní obal s vnitřní fixací.

DOPORUČENÉ KULINÁŘSKÉ SUROVINY

- **Kořenová zelenina:** Mrkev, celer, petržel, červená řepa.
- **Plodová zelenina:** Okurky, cukety, papriky, ředkvičky.
- **Sýry a mléčné výrobky:** Gouda, eidam, parmazán, čedar.
- **Ovoce a pochutiny:** Jablka, hrušky, vlašské ořechy, čokoláda.

1. POSTUP SESTAVENÍ PŘÍSTROJE PŘED POUŽITÍM

Před sestavením se ujistěte, že je napájecí kabel 230 V vytažen ze zásuvky!

KROK ZA KROKEM: MONTÁŽ PRACOVNÍCH ČÁSTÍ

1. **Usazení základny:** Postavte motorovou jednotku na suchou rovnou desku a lehce přitlačte, aby se přísavky přisály k podkladu.
2. **Nasazení plnicího hrdla:** Zasuňte průhlednou plnicí komoru do otvoru na čele motoru s mírným náklonem doleva a pootočte jí doprava nahoru, dokud nezacvakne pojistný mechanismus.
3. **Vložení požadovaného bubnu:** Zvolte jeden z 5 bubnů, uchopte jej za plastový okraj a zasuňte vodorovně do plnicí šachty. Mírně jím pootočte, aby vnitřní šestihran zapadl do motorové hřídele.
4. **Příprava servírovací mísy:** Přímo pod přední výsypný otvor bubnu postavte misku nebo hluboký talíř.
5. **Zapojení do sítě:** Zasuňte vidlici kabelu do zásuvky 220–240 V. Přístroj je připraven.

2. OBSLUHA SPÍNAČE A DÁVKOVÁNÍ SUROVIN

PULZNÍ OVLÁDÁNÍ HORNÍM TLAČÍTKEM

Motor běží pouze po dobu, kdy držíte horní spínač stlačený. Jakmile tlačítko uvolníte, buben se okamžitě zastaví. Tento systém poskytuje maximální kontrolu nad množstvím zpracované suroviny.

SPRÁVNÁ TECHNIKA PĚCHOVÁNÍ

Suroviny vložte do šachty a pěchovadlem vyvíjejte **mírný a plynulý tlak**. Nadměrná síla motor zbytečně přetěžuje a způsobuje mačkání zeleniny namísto čistého řezu.

1. TIPY PRO EFEKTIVNÍ ZPRACOVÁNÍ JEDNOTLIVÝCH SUROVIN

Různé druhy potravin vyžadují specifickou přípravu pro dosažení dokonalého výsledku bez ucpávání bubnu.

PŘÍPRAVA BRAMBOR NA BRAMBORÁKY

Pro tradiční české bramboráky použijte speciální **třecí buben (jemné tření)**:

- Brambory oloupejte a větší kusy podélně rozkrojte.
- Strouhejte plynulým tlakem – bramborová kaše padá rovnou do mísy.
- Po bramborách rovnou protlačte stroužek česneku, který se v třecím bubnu bleskově rozmělní.

STROUHÁNÍ SÝRŮ A ČOKOLÁDY

Teplem z rukou a třením může sýr měknout a lepit se:

- Před strouháním nechte sýr (eidam, gouda) nebo čokoládu 15 minut v mrazáku, aby řádně ztuhly.
- Ztuhlý sýr se bleskově nastrouhá na nadýchané hoblinky a nelepí se na stěny kužele.

2. ZPŮSOBY POUŽITÍ PLÁTKOVACÍCH BUBNŮ

HLADKÉ PLÁTKY NA SALÁTY A CHIPSY

Ideální pro tenké plátky salátových okurek, ředkviček, cibule a cuket. Zeleninu vkládejte do šachty svisle pro kulaté plátky nebo šikmo pro oválné plátky.

VLNITÉ PLÁTKY PRO REPREZENTATIVNÍ SERVÍROVÁNÍ

Vlnitý nůž vytváří atraktivní vroubkované plátky mrkve, červené řepy či okurek, které skvěle vypadají na studených mísách a rautech.

1. POSTUP ČIŠTĚNÍ A ODSTRANĚNÍ ZABARVENÍ ZELENINOU

Čištění provádějte bezprostředně po ukončení práce, aby zbytky šťáv a dužiny na nerezových čepelích nezaschly.

ODSTRANĚNÍ ZABARVENÍ

Mrkev či červená řepa zanechávají oranžový povlak na bílém plastu. Otřete díly hadříkem s kapkou stolního oleje a barva ihned zmizí!

MYTÍ V MYČCE NÁDOBÍ

Plnicí šachtu, pěchovadlo a všech 5 nerezových bubnů lze bezpečně mýt v horním koši myčky při teplotách do 60 °C.

OTŘENÍ TĚLESA MOTORU

Základnu otřete vlhkou utěrkou. Zabraňte vniknutí vody do větracích štěrbin vespod motoru.

2. TABULKA MOŽNÝCH POTÍŽÍ A JEJICH ŘEŠENÍ

PŘÍZNAK POTÍŽE	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	DOPORUČENÉ ŘEŠENÍ
Motor po stisku tlačítka neběží	Plnicí hrdlo není zacvaknuto do bezpečnostního zámku; chybí proud.	Otočte plnicí hrdlo až na doraz, zkontrolujte zásuvku 230 V.
Buben se v šachtě neotáčí	Buben nebyl správně zasunut do šestihranu motorové hřídele.	Odpojte ze sítě, vyjměte buben a pootočte jím, dokud přesně nezapadne.
Motor během strouhání zpomaluje	Příliš silný tlak pěchovadlem na suroviny; tupý buben po letech.	Snižte tlak pěchovadla; vkládejte menší kusy surovin.
Zelenina se hromadí uvnitř bubnu	Příliš měkká surovina; šikmo postavená servírovací miska.	Ujistěte se, že výstupní otvor bubnu je zcela volný.

3. SKLADOVÁNÍ A SERVISNÍ PODPORA V ČR

SKLADOVÁNÍ PŘÍSTROJE

- Všechny bubny lze zasunout do sebe pro úsporu místa v kuchyňské zásuvce.
- Přístroj skladujte v suchu a čistotě mimo dosah dětí.

AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Záruční servis, dodávky náhradních bubnů, pěchovadel a plnicích šachet pro produkty 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: **Elektrický multifunkční krouhač a struhadlo Kraft&Dele KD4254 (250 W, 5 bubnových nástavců)**
Typové / modelové označení: **KD4254**
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 strojky - Bezpečnost
- **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.)

Elektrické struhadlo KD4254 nesmí být vyhazováno do směsného komunálního odpadu. Dle zákona č. 541/2020 Sb. o odpadech patří pohonná jednotka do sběrného dvora (kód 20 01 36), nerezové bubny do kovů (kód 17 04 05) a plastové těleso do sběru 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