

Ruční nerezový stroj na těstoviny a těsto

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



CHROMOVANÉ TĚLESO

Nerezová ocel

TLOUŠŤKA PLÁTU

0,3 – 3,0 mm

0,5 A 3 MM

2 šířky řezu

PEVNÉ UPNUTÍ

Stolní svěrka

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4126

- Špičková konstrukce z nerezové potravinářské oceli a chromu: Zaručuje absolutní hygienickou nezávadnost, odolnost vůči korozi a dlouhou životnost.
- 9stupňová přesná regulace tloušťky rozvalovaného těsta: Nastavitelná mezera válců od 0,3 do 3,0 mm pro perfektní lasagne, nudle i plněné taštičky.
- Dvojitá krájecí sekce pro jemné nudle i široké fettuccine: Precizně profilované krájecí nože řezou těstoviny o šířce cca 0,5 mm a cca 3 mm.
- Stabilní šroubová ocelová svěrka pro montáž ke stolu: Zajišťuje spolehlivé upevnění k pracovní desce do tloušťky až 45 mm bez nežádoucích posunů.
- Hladký mechanický převod s ergonomickou klíčkou: Snadné otáčení s minimálním odporem díky kaleným ozubeným ocelovým převodům.
- Jednoduchá suchá údržba a snadné skladování: Hladký povrch zabraňuje ulpívání těsta; čištění se provádí jednoduše štetcem či hadříkem.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ A HYGIENICKÉ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI S POTRAVINÁŘSKÝM STROJEM:

Zařízení je vybaveno rotujícími válci z nerezové oceli a ostrými krájecími břitvy! Během otáčení klíčkou nikdy nekládejte prsty, vidličky, nože ani utěrky mezi rotující válce. Před prvním použitím z hygienických důvodů strojem pročeňte a vyhodte malý kousek těsta, který zachytí případné konzervační zbytky z výroby. Strojek je určen výhradně pro suché čištění – NIKDY JEJ NEMYJTE V MYČCE NA NÁDOBÍ ANI POD TEKOUČÍ VODOU!

PODROBNÁ TECHNICKÁ SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4126
Typ zařízení	Ruční mechanický strojek na válání a krájení těsta
Materiál konstrukce	Potravinářská nerezová ocel SUS 430 + pochromovaná ocel
Materiál válců a nožů	Eloxovaná hliníková slitina a tvrzená ocel bez těžkých kovů
Šířka pracovního válce	145 mm (maximální šířka plátu těsta)
Regulace tloušťky těsta	9 poloh (od cca 0,3 mm do 3,0 mm)
Šířka řezaných těstovin	Jemné nudle: ~0,5 mm Široké nudle: ~3,0 mm
Maximální tloušťka stolu pro upnutí	až 45 mm (ocelová svěrka s podložkou)
Pohon	Ruční odnímatelná klička s ergonomickým úchopem
Celkové rozměry (D x Š x V)	205 x 200 x 155 mm
Hmotnost přístroje	2,5 kg
EAN kód	5903957016719

POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ A FUNKČNÍCH CELKŮ

HLAVNÍ VÁLCOVACÍ JEDNOTKA

- Těleso strojku:** Masivní nerezový plášť z oceli SUS 430 s vysokým leskem a odolností proti korozi.
- Hladké válce (145 mm):** Kalené přesně broušené válce pro rovnoměrné rozvalování plátů těsta.
- Regulační otočný knoflík:** 9polohový mechanismus s pružinovým aretačním kolíkem pro nastavení tloušťky 0,3 až 3,0 mm.
- Otvor pro kličku:** Šestihranné / profilované lůžko pro přímý náhon válcovacího soukolí.

KRÁJECÍ HLAVA A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Duální řezací válce:** Integrované břity z eloxovaného hliníku a nerezí pro krájení nudlí a tagliatelle.
- Sekce tenkých nudlí:** Rozteč 0,5 mm – ideální do polévek, jemných vývarů a asijských pokrmů.
- Sekce širokých nudlí:** Rozteč 3,0 mm – perfektní pro klasické italské tagliatelle a fettuccine.
- Stolní šroubová svěrka:** Tuhé ocelové „G“ rameno se závitovým vřetenem a plastovou ochranou stolu.
- Ergonomická klička:** Ocelové rameno s hladce rotující rukojetí z houževnatého ABS plastu.

OBSAH BALENÍ A ROZBALENÍ STROJKU

KONTROLA INTEGRITY PŘI PŘEVZETÍ ZBOŽÍ

Balení obsahuje: 1× těleso strojku KD4126, 1× upevňovací ocelovou svěrku ke stolu, 1× odnímatelnou hnací kličku, 1× originální český návod k obsluze.

Při rozbalení zkontrolujte, zda nejsou stěny strojku promáčknuté a zda se válce volně protáčí při ručním otáčení ozubeného kola. Z výroby jsou vnitřní kovové součásti ošetřeny tenkým filmem potravinářského oleje chránícího před oxidací během skladování.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO RUČNÍ STROJEK

Ačkoliv je strojek KRAFT&DELE KD4126 poháněn výhradně ruční kličkou bez přívodu elektřiny, jeho ocelové převody vyvíjejí velkou mechanickou sílu. Při práci je nutné bezpodmínečně dodržovat zásady prevence mechanických úrazů a hygieny potravin:

VAROVÁNÍ PŘED RIZIKEM SKŘÍPNUTÍ A VTAŽENÍ PRSTŮ:
Nikdy nevkládejte prsty do prostoru mezi hladké válce ani do řezacího ústrojí, pokud se klička otáčí. Těsto zavádějte do válců vždy naplocho pomocí dlaně z bezpečné vzdálenosti minimálně 5 cm od zóny vtažení. Dbejte zvýšené opatrnosti, aby do válců nebyly vtaženy dlouhé vlasy, volné rukávy oděvu, zástěry ani šperky!

MECHANICKÁ BEZPEČNOST

- Strojek vždy pevně připevněte k rovné a stabilní pracovní desce pomocí přiložené svěrky.
- Do válců nikdy nevkládejte zmrzlé těsto, tvrdé předměty, kosti ani žádné kovové nástroje (nože, vidličky, špachtle).
- Nedovolte dětem obsluhovat strojek bez stálého dozoru odpovědné dospělé osoby.
- Při přenášení uchopte strojek za masivní základnu, nikoliv za volně nasazenou kličku.

HYGIENICKÉ ZÁSADY (ES Č. 1935/2004)

- Všechny části přicházející do styku s potravinami splňují nej přísnější evropské normy zdravotní nezávadnosti.
- Před zahájením práce si důkladně umyjte a osušte ruce a očistěte pracovní plochu.
- Pro přípravu těsta používejte pouze čerstvé suroviny od prověřených dodavatelů.
- Zbytky těsta nenechávejte na strojeku zasychat – po práci přístroj ihned očistěte.

ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ K ČIŠTĚNÍ A STYKU S VODOU

PŘÍSNÝ ZÁKAZ MYTÍ VE VODĚ A V MYČCE NA NÁDOBÍ:
Mechanismus obsahuje vnitřní ocelové ozubené převody, ložisková pouzdra a vodící hřebeny. Pokud strojek ponoříte do vody nebo umyjete v myčce:

- Dojde k vymytí vnitřních potravinářských maziv, což povede k zadření kličky a pískání.
- Voda vniklá do vnitřních dutin způsobí korozi vnitřních pružin a znehodnocení celého mechanismu.
- Agresivní mycí tablety do myčky nevratně zmatní a poškodí chromovaný i nerezový povrch těla.

MONTÁŽ A PŘIPEVNĚNÍ K PRACOVNÍMU STOLU

Stabilita stroju je základním předpokladem pro pohodlné a rovnoměrné válení těsta. Pro bezpečnou montáž postupujte podle následujících kroků:

KROKY INSTALACE STROJKU KD4126

- 1. Zvolte pevnou, rovnou a stabilní pracovní desku stolu nebo kuchyňské linky o tloušťce do 45 mm.
- 2. Umístěte těleso stroju k okraji stolu tak, aby strana s otvory pro kličku směřovala k obsluze s dostatkem prostoru pro otáčení.
- 3. Zasuňte kratší rameno ocelové svěrky do upevňovacího otvoru na boční straně základny stroju.
- 4. Otáčením spodního šroubu svěrky pevně přitáhněte spodní patku k desce stolu. Dotáhněte pevně rukou, aby se strojek při zátěži nepohyboval.
- 5. Zasuňte hřídel kličky do otvoru hladkých válců (pro válení těsta) nebo do příslušného otvoru řezací hlavy (pro krájení).

RECEPTURA A PŘÍPRAVA OPTIMÁLNÍHO TĚSTA NA DOMÁCÍ TĚSTOVINY

Kvalita rozvalování a krájení závisí především na správné konzistenci těsta. Těsto na těstoviny musí být podstatně tužší a sušší než běžné kynuté těsto, ale zároveň pružné a hladké:

ZÁKLADNÍ DOMÁCÍ RECEPTURA

- **Mouka:** 400 g pšeničné hladké mouky „00“ nebo semoliny (mouka z tvrdé pšenice Triticum durum).
- **Vejce:** 4 celá čerstvá vejce velikosti M (cca 50 g jedno vejce bez skořápky).
- **Olej:** 1 polévková lžice extra panenského olivového oleje pro vláčnost.
- **Sůl:** Špetka jemné soli (přibližně 2 g).

PRAVIDLA HNĚTENÍ A ODLEŽENÍ

- Hnětete rukama minimálně 10 až 15 minut, dokud není těsto dokonale hladké a nelepí se.
- **Odležení těsta:** Zabalte bochánek do potravinářské fólie a nechte jej v chladu odpočívat 30 až 60 minut.
- Během odpočinku dojde k plnému rozvinutí lepkové sítě, což zabrání trhání těsta při rozvalování.

ZKOUŠKA PŘÍPRAVENOSTI STROJKU PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

Před výrobou těstovin určených ke konzumaci připravte malý zkušební kousek těsta. Nastavte válce na polohu 1 a tento kousek těsta několikrát projedte přes hladké i krájecí válce. Tím se bezpečně zachytí veškeré prachové a mastné částice z výroby. Toto zkušební těsto následně vyhodte do bioodpadu.

TECHNOLOGICKÝ POSTUP POSTUPNÉHO ROZVALOVÁNÍ (LAMINACE)

Těsto nikdy nerozvalujte rovnou na nejtenčí stupeň! Pro dosažení hedvábného, pevného těsta, které se při vaření nerozvaří, dodržujte zásadu postupného snižování mezery válců:

KROKY VÁLCOVÁNÍ PLÁTU TĚSTA (POLOHY 1 AŽ 9)

1. Odleželé těsto rozdělte nožem na 4 až 6 menších stejnoměrných dílů. Zbývající díly zakryjte utěrkou.
2. Jeden díl těsta lehce zploštěte dlaní na tloušťku cca 1 cm a zlehka jej poprašte polohrubou moukou nebo semolinou.
3. Vytáhněte boční regulační knoflík mírně ven a nastavte jej do **polohy 1** (nejširší mezera válců – cca 3,0 mm).
4. Zasuňte kličku do otvoru hladkých válců a začněte plynule otáčet, zatímco druhou rukou zavádíte těsto mezi válce.
5. **Proces laminace:** Vzniklý plát přeložte podélně na třetiny, otočte o 90 stupňů a znovu projedte polohou 1. Tento krok zopakujte 3× až 5×. Těsto získá dokonale hladkou a pevnou strukturu.
6. Postupně přepínejte knoflík na polohy 2, 3, 4, 5... a při každém stupni projedte plát jednou bez skládání.
7. Doporučené konečné tloušťky: Poloha 5–6 pro lasagne a tagliatelle (~1,5 mm); poloha 7–8 pro plněné ravioli a tenké nudle (~0,8 mm).

POSTUP KRÁJENÍ TĚSTOVIN A JEJICH SUŠENÍ

KRÁJENÍ ŠIROKÝCH NUDLÍ (~3,0 MM)

- Plát těsta nechte před krájením 5–10 minut lehce oschnout na utěrce (nesmí lepit).
- Přesuňte kličku do řezacího lůžka pro široké nudle (fettuccine / tagliatelle).
- Zavedte konec plátu do řezacího soukolí a plynule otáčejte kličkou.
- Vycházející nudle zespodu jemně podpírejte dlaní nebo vařečkou.

KRÁJENÍ JEMNÝCH NUDLÍ (~0,5 MM)

- Plát rozválený na tenkou vrstvu (poloha 7 nebo 8) poprašte jemnou vrstvou mouky.
- Přesuňte kličku do otvoru pro jemné nudle (polévkové nudle / tagliolini).
- Plynulým pohybem kličky řežte nudle a ihned je rozprostřete, aby se neslepily.
- Při krájení udržujte stálou rychlost pro čisté oddělení pásků.

SUŠENÍ A SKLADOVÁNÍ ČERSTVÝCH TĚSTOVIN

Hotové těstoviny zavěste na sušicí stojan nebo rozložte v tenké vrstvě na čistou bavlněnou utěrku poprášenou moukou. Pro okamžité vaření je nechte proschnout 30 minut (doba vaření v osolené vroucí vodě je pouze 2 až 4 minuty). Pro dlouhodobé skladování je nechte vyschnout zcela dotvrda (24–36 hodin) a uložte do uzavíratelné dózy.

ZÁSADY PRAVIDELNÉHO ČIŠTĚNÍ STROJKU KD4126

Mechanický strojek na těstoviny vyžaduje specifický způsob péče, který je zcela odlišný od běžného kuchyňského nádobí. Základním pravidlem je: **Voda je největším nepřítelem strojku na těstoviny!**

TECHNOLOGICKÝ POSTUP ČIŠTĚNÍ PO SKONČENÍ PRÁCE

- 1. Po ukončení výroby těstovin nechte strojek stát na stole přibližně 30 až 60 minut, aby veškeré zbytky těsta na válcích a škrabkách zcela zaschly.
- 2. Pomocí suchého kuchyňského štětce s přírodními štětinami nebo suchého kartáčku vymeteťe zaschlou mouku ze všech štěrbin a povrchů.
- 3. Otočte strojek vzhůru nohama a dřevěnou nebo plastovou špejlí jemně uvolněte kousky těsta, které mohou ulpívat na spodních vodících škrabkách (nikdy nepoužívejte kovové nože či jehly!).
- 4. Otáčejte klíčkou naprázdno a štětcem odstraňujte vypadávající moučné drobký.
- 5. Vnější nerezové a pochromované plochy přešetřete suchou utěrkou z mikrovlákná.

MAZÁNÍ VNITŘNÍCH OZUBENÝCH PŘEVODŮ

Pro zachování lehkého a tichého chodu je vhodné 1× až 2× ročně (při intenzivním používání každých 6 měsíců) provést promazání ozubených kol a ložiskových pouzder:

VOLBA VHODNÉHO MAZIVA

- Použijte **výhradně medicínální bílý vazelinový olej** nebo potravinářské silikonové mazivo splňující certifikaci NSF H1 (styk s potravinami).
- **Zákaz:** Nikdy nepoužívejte stolní rostlinný olej (řepkový, slunečnicový)! Rostlinný olej časem žlukne, zalepí ozubení a vytvoří páchnoucí neodstranitelný film.

POSTUP APLIKACE MAZIVA

- Kápněte 1–2 kapky potravinářského oleje do otvorů hřídelí a na boční ozubená kola mechanismu.
- Několikrát protočte klíčku naprázdno v obou směrech, aby se mazivo rovnoměrně rozprostřelo.
- Případný přebytek oleje ihned otřete papírovou utěrkou, aby se nedostal do kontaktu s těstem.

SKLADOVÁNÍ A PREVENCE MECHANICKÉHO POŠKOZENÍ

SPRÁVNÉ PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

- Strojek skladujte v suchém prostředí v původním kartonovém obalu chráněném před prachem a vlhkem.
- Svěrku a klíčku uložte do sáčku uvnitř krabice, aby nepoškrábaly leštěný nerezový povrch těla.
- Při správné suché údržbě má nerezový strojek KD4126 prakticky neomezenou životnost.

PŘEHLED MOŽNÝCH ZÁVAD A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Pokud se při výrobě těstovin setkáte s nerovnoměrným řezáním, trháním těsta nebo těžkým chodem kličky, příčina spočívá téměř vždy v konzistenci těsta nebo technice práce:

Projev potíží	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Těsto se lepí na válce a nelze jej vyjmout	Příliš vysoká vlhkost těsta; nadbytek vajec/vody; nedostatek podsypané mouky.	Zastavte válení. Nechte těsto na válcích zaschnout a vyčistěte štětcem. Do zbývajících těsta zapracujte další dávku mouky.
Okraje plátu těsta se trhají a praskají	Těsto je příliš tuhé a suché; nebyla dodržena doba odležení; moc rychlé ztenčení.	Těsto zakryjte vlhkou utěrkou a nechte odpočinout. Vraťte se k laminaci na poloze 1 se skládáním těsta na třetiny.
Řezací válce nudle neprořiznou, zůstává souvislý pás	Těsto je příliš měkké a pružné; plát byl vložen bez proschnutí; válce jsou zanesené.	Před krájením nechte plát těsta 5–10 minut na vzduchu proschnout. Zlehka jej poprašte moukou. Vyčistěte šterbiny břitů.
Klička prokluzuje nebo se otáčí ztuha	Klička není plně zasunuta do lůžka; do ozubených kol vnikl ztvrdlý zbytek těsta.	Zatlačte kličku pevně na doraz do hřídele. Zkontrolujte vnitřní soukolí a odstraňte ztvrdlé kusy dřevěnou špejlí.
Strojek se při otáčení kličkou na stole viklá	Uvolněná šroubová svěrka; mastná nebo kluzká spodní strana pracovní desky.	Pevněji dotáhněte šroub svěrky. Mezi patku svěrky a stůl vložte kousek gumy nebo silikonové podložky pro lepší přilnavost.

ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS

AUTORIZOVANÁ PODPORA A ORIGINALNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

V případě mechanického poškození součástí, ztráty upevňovací svěrky nebo kličky se obraťte na výhradního zástupce pro Českou republiku: **Nejedlý s.r.o.**, webové stránky: **www.nasenaradi.cz**. Náhradní kličky, upínací svěrky a originální komponenty jsou trvale skladem.

Upozorňujeme, že mechanické deformace způsobené pádem přístroje, poškození způsobené mytím v myčce na nádobí nebo zanesením korozi po styku s vodou nespadají pod bezplatné záruční plnění výrobce.

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 nerezový stroj na těstoviny a těsto
Typové / modelové označení:	KRAFT&DELE KD4126
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské potřeby / Ruční mechanické strojky na těstoviny

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

- Nariadení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 – materiály pro styk s potravinami
- Nariadení Komise (ES) č. 2023/2006 – správná výrobní praxe pro materiály pro styk s potravinami
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění

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

- ČSN EN 1672-2+A1:2009 (Potravinářské stroje – Základní pojmy – Část 2: Hygienické požadavky)
- LFGB § 30, 31 (Německý potravinový a krmivový kodex – bezpečnost materiálů)
- ČSN EN ISO 12100:2011 (Bezpečnost strojních zařízení – Všeobecné zásady pro konstrukci)

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.
- Vyluky 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.nasendaradi.cz • E-mail: servis@nasendaradi.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 (nerezová ocel, hliník); 15 01 01 – Papírové a lepenkové obaly; 15 01 02 – Plastové obaly.

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět проверки	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	