

Ruční strojek na těstoviny a těsto 3v1 (nerezová ocel)

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



VÁLCOVÁNÍ & ŘEZ

3 v 1

TLOUŠŤKA TĚSTA

0,3–3 mm

LEŠTĚNÝ PLÁŠŤ

Nerez ocel

VYSOKÁ STABILITA

Stolní svorka

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4127

- **Univerzální funkce 3v1 pro dokonalé domácí těstoviny:** Umožňuje plynulé vyvalování plátů těsta na lasagne a přesné krájení nudlí dvou různých šířek.
- **Nastavitelná tloušťka vyvalování v 9 stupních (0,3 až 3,0 mm):** Boční otočný regulátor umožňuje precizně zvolit tloušťku od tenoučkých nudlí po silnější těsto.
- **Dvojitý řezací nástavec na polévkové nudle i fettuccine:** Krájí jemné nudle o šířce cca 0,5 mm a široké těstoviny (tagliatelle, fettuccine) o šířce 3,0 mm.
- **Robustní konstrukce z vysoce leštěné nerezové oceli:** Potravinářská ocel nepřejímá pachy, snadno se čistí a zajišťuje maximální mechanickou odolnost.
- **Masivní ocelová svorka pro uchycení ke stolu:** Zajišťuje absolutní stabilitu při točení klikou na pracovní desce o tloušťce až 45 mm.
- **Hladký chod převodů s ergonomickou klikou:** Vyvážený mechanický převod nevyžaduje velkou sílu při zpracování tuhého semolinového těsta.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI SE STROJEM:

Během otáčení klikou nikdy nevkládáte prsty, nože ani vidličky mezi rotující ocelové válce! Hrozí nebezpečí pohmoždění či skřípnutí prstů. Strojek před zahájením práce vždy pevně zajistěte dodanou šroubovou svorkou k okraji stabilního stolu. Strojek nikdy nemýjte pod tekoucí vodou ani v myčce na nádobí.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4127

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4127
Typ zařízení	Mechanický ruční strojek na těstoviny 3v1
Funkce přístroje	Válcování těsta, krájení tenkých nudlí, krájení širokých nudlí
Materiál konstrukce	Leštěná nerezová ocel, pochromovaná uhlíková ocel
Rozsah tloušťky těsta	0,3 mm až 3,0 mm (9 volitelných poloh)
Šířky řezu těstovin	cca 0,5 mm (vlasové nudle) a 3,0 mm (fettuccine / tagliatelle)
Šířka válců na těsto	150 mm
Upevnění k pracovní ploše	Masivní ocelová šroubová svorka s pryžovou ochranou
Hmotnost přístroje	2,6 kg
EAN kód	5903957016726

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

TĚLESO STROJKU A VÁLCOVACÍ BLOK

- Leštěná nerezová ocel:** Hygienické, korozivzdorné a snadno čistitelné tělo.
- Hladké vyvalovací válce:** Šířka 150 mm pro pláty těsta na lasagne a pirohy.
- Regulační kolečko s číselníkem:** 9 poloh nastavení tloušťky od 0,3 do 3,0 mm.
- Protiskluzové gumové nožky:** Chrání povrch kuchyňské linky před poškrábáním.

DVOJITÝ ŘEZACÍ NÁSTAVEC A POHON

- Nástavec na krájení:** Rychloupínací modul se dvěma profilovanými noži.
- Úzký řez (0,5 mm):** Krájí polévkové vlasové nudle (tagliolini).
- Široký řez (3,0 mm):** Krájí široké stuhové těstoviny (fettuccine / tagliatelle).
- Odnímatelná klička:** Ergonomická plastová rukojeť pro plynulé točení.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4127:
1× Hlavní těleso strojek na těstoviny KRAFT&DELE KD4127 s vyvalovacími válci, 1× dvojitý odnímatelný řezací nástavec na nudle, 1× odnímatelná hnací klička s rukojetí, 1× ocelová stolní upínací svorka s aretačním šroubem, 1× český uživatelský návod.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ STROJKU NA TĚSTOVINY

Zařízení obsahuje přesně lícovaná ozubená soukolí a ocelové válce s vysokým přitlakem:

NEBEZPEČÍ SKŘÍPNUTÍ A VTAŽENÍ:
Během otáčení kličkou se nepřibližujte k rotujícím válcům prsty, volným oděvem, šátky ani dlouhými vlasy! Těsto do válců zavádějte výhradně z horní strany dlaní naplocho. Do štěrbin mezi válci nikdy nevkládejte kovové nože, stěrky ani vidličky – došlo by k nevratnému poškození povrchu válců.

- ### 1. STABILITA A MECHANICKÁ BEZPEČNOST

 - Strojek vždy pevně přišroubujte stolní svorkou k okraji desky (tloušťka do 45 mm).
 - Ujistěte se, že se těleso strojeku při otáčení kličkou nekýve a neposouvá.
 - Kličku zasunujte pouze do toho otvoru, se kterým aktuálně pracujete.
 - Při přenášení uchopte strojek oběma rukama za hlavní nerezové šasi.
- ### 2. HYGIENA A ZACHÁZENÍ SE SUROVINAMI

 - Strojek je určen výhradně pro zpracování tuhého moučného těsta.
 - Do válců nikdy nevkládejte lepkavá, příliš tekutá těsta ani jiné potraviny.
 - Strojek nikdy neponořujte do vody a nemyjte pod kohoutkem!** Voda způsobuje korozi vnitřních převodových kol.
 - Čištění provádějte výhradně na sucho štětcem a suchým hadříkem.

BEZPEČNOST DĚTÍ:
Nedovolte dětem manipulovat se strojkem bez dozoru dospělých. Kličku a odnímatelný řezací modul uchovávejte mimo dosah malých dětí.

POSTUP INSTALACE STROJKU NA PRACOVNÍ STŮL

Před zahájením práce sestavte strojek podle následujících kroků:

- KROK 1: PŘIPEVNĚNÍ KE STOLU SVORKOU**

 - Postavte hlavní těleso strojek na rovnou a suchou pracovní desku linky.
 - Zasuňte upínací svorku do bočního otvoru ve spodní části šasi.
 - Dotáhněte křídlový šroub svorky zespodu desky nadoraz, až je strojek pevně fixován.
 - Zkontrolujte, zda gumové podložky dobře sedí a chrání desku před otlaky.
- KROK 2: NAsAZENÍ KLIČKY A ŘEZACÍHO NÁSTAVCE**

 - Zasuňte kličku do otvoru hladkého vyvalovacího válce v hlavním tělese.
 - Pro krájení nudlí nasuňte dvojité řezací nástavec do vodících drážek na zadní straně šasi.
 - Nástavec stlačte dolů, až zacvakne do svislé pracovní polohy.
 - Přesuňte kličku do příslušného otvoru na řezacím nástavci (úzký nebo široký řez).

STUPNĚ NASTAVENÍ TLOUŠTKY VÁLCOVÁNÍ

Poloha voliče	Tloušťka plátu	Vhodné použití v kuchyni	Doporučený postup
Stupeň 1	cca 3,0 mm (nejširší)	Počáteční zpracování těsta, silné pláty	Prohnat 2–3×, přeložit na polovinu.
Stupně 2 – 4	cca 2,2 – 1,5 mm	Lasagne, těstoviny do zapékání, noky	Postupné ztenčování plátu po 1 stupni.
Stupně 5 – 7	cca 1,2 – 0,8 mm	Tagliatelle, fettuccine, ravioli, pirohy	Lehce podsypávat moukou proti lepení.
Stupně 8 – 9	cca 0,5 – 0,3 mm (nejtenčí)	Vlasové polévkové nudle, tenké taštičky	Jemný plynulý tah kličkou.

ZÁSADNÍ PRAVIDLO PRO ZMĚNU TLOUŠTKY VÁLCŮ:
Pro změnu tloušťky je nutné otočné kolečko na boku strojeku **nejprve povytáhnout směrem ven** a teprve poté pootočit na požadované číslo. Nikdy neotáčejte kolečkem násilím bez povytažení – hrozí poškození aretačních kolíků! Nikdy nepřeskakujte z polohy 1 přímo na polohu 8.

TECHNIKA VÁLCOVÁNÍ A LAMINACE TĚSTA

Tajemství dokonalých italských těstovin spočívá v postupném ztenčování a laminaci lepkové sítě:

1. PRVNÍ PRŮCHOD A LAMINACE (STUPEŇ 1)

- Kousek odpočinutého těsta zploštíte dlaní na placku a poprašte moukou.
- Nastavte strojek na největší mezeru (stupeň 1).
- Protáhněte těsto válci při plynulém otáčení klíčkou.
- Vyjetý plát přeložte na třetiny (jako dopisní obálku) a znovu vložte do válců.
- Tento proces zopakujte 4–5krát – těsto získá pružnost a sametovou hladkost.

2. POSTUPNÉ ZTENČOVÁNÍ (STUPNĚ 2 AŽ 7)

- Pootočte regulátor na stupeň 2 a protáhněte plát jednou.
- Postupně snižujte tloušťku vždy o jeden stupeň (3, 4, 5...).
- Pokud je plát příliš dlouhý, rozkrojte jej nožem na polovinu.
- Podle potřeby plát jemně poprašte hrubou moukou nebo semolinou.

KRÁJENÍ TĚSTOVIN NA NÁSTAVCI

POLÉVKOVÉ NUDLE (0,5 MM)

- Plát těsta vyválejte na stupeň 7 nebo 8 a nechte jej 5 minut proschnout na vzduchu.
- Zasuňte klíčku do horního otvoru řezacího nástavce.
- Vedte plát rovně do nožů; volnou rukou zespodu odebírejte nakrájené vlasové nudle.
- Nudle ihned rozprostřete na pomoučený vál nebo utěrku.

FETTUCCINE / TAGLIATELLE (3,0 MM)

- Plát vyválejte na stupeň 5 nebo 6 (cca 1,0–1,2 mm tloušťka).
- Zasuňte klíčku do dolního otvoru řezacího nástavce.
- Otáčejte klíčkou stálou rychlostí – nože vytvoří dokonalé stuhové nudle.
- Pásky zavěste na sušák těstovin nebo stočte do volných hnízd.

ZÁKLADNÍ KONTROLA VLHKOSTI TĚSTA:

Těsto na těstoviny musí být podstatně tužší než běžné kynuté těsto. Pokud se těsto lepí na ocelové válce nebo se v nožích trhá, je příliš vlhké – zapracujte do něj lžící mouky. Pokud se na okrajích drolí a láme, je suché – navlhčete si dlaně vodou a těsto znovu prohnětte.

OVĚŘENÉ RECEPTURY NA DOMÁCÍ TĚSTOVINY

Druh těsta	Suroviny a poměr	Doporučené zpracování na KD4127
Tradiční vaječné těsto (Pasta all'Uovo)	300 g pšeničné hladké mouky (ideálně typ 00), 3 čerstvá velká vejce, 1 lžička olivového oleje, špetka soli.	Válcovat na st. 1 až 6. Vynikající na tagliatelle, lasagne a plněné taštičky (ravioli).
Italské semolinové těsto (tvrdá pšenice)	200 g mouky Semola di Grano Duro, 100 g hladké mouky 00, cca 130–140 ml vlažné vody, lžice oleje.	Hutné, pevné těsto. Válcovat na st. 1 až 7, řezat na 0,5 mm nudle nebo fettuccine. Nerozváruje se.
Barevné špenátové těsto (Pasta Verde)	300 g mouky 00, 2 vejce, 50 g rozmixovaného a důkladně vymačkaného vařeného špenátu.	Špenát nesmí obsahovat volnou vodu! Válcovat na st. 1 až 5 na lasagne a široké nudle.
Sváteční polévkové nudle babičky	250 g hrubé mouky, 2 vejce, 1–2 lžice vody. Velmi tuhé těsto.	Vyválet na st. 8, nechat proschnout 10 minut, krájet na 0,5 mm jemné vlasové nudličky.

SUŠENÍ, SKLADOVÁNÍ A VAŘENÍ ČERSTVÝCH TĚSTOVIN

1. SUŠENÍ A SKLADOVÁNÍ

- Okamžitá spotřeba:** Těstoviny lze vařit ihned po nakrájení.
- Sušení pro zásobu:** Rozložte nudle v jedné vrstvě na čistou utěrku nebo dřevěný sušák.
- Sušte při pokojové teplotě 12–24 hodin, dokud těstoviny při ohybu nekrřupnou.
- Zcela vysušené těstoviny skladujte v uzavratelné papírové krabici nebo sklenici na suchém místě.

2. PRAVIDLA PRO VAŘENÍ (AL DENTE)

- Použijte dostatek vody: minimálně 1 litr vody a 10 g soli na 100 g těstovin.
- Čerstvé těstoviny se vaří mnohem rychleji než sušené z obchodu!
- Vlasové nudle: vařte pouze **1 až 2 minuty**.
- Tagliatelle a fettuccine: vařte **3 až 4 minuty** do stavu „al dente“.

DŮLEŽITÉ PRAVIDLO PRO ODPOČINEK TĚSTA:

Uhnětené těsto zabalte do potravinářské fólie a nechte jej odpočívat při pokojové teplotě minimálně 30 minut. Během této doby lepková síť zrelaxuje, mouka plně hydratuje a těsto se při válcování na strojku KD4127 nebude smršťovat ani trhat.

ZÁSADY SPRÁVNÉHO ČIŠTĚNÍ – POUZE NA SUCHO!

Správná péče je nezbytná pro zachování plynulého chodu ocelových válců a převodů po desítky let:

1. JAK SPRÁVNĚ ČISTIT STROJEK NA TĚSTOVINY

- Po dokončení práce nechte zbytky těsta na válcích cca 30 minut **zcela zaschnout**.
- Suché těsto se nepřichytí – odstraňte jej suchým štětcem nebo dřevěným párátkem.
- Otáčejte klíčkou a otírejte rotující válce suchým čistým hadříkem.
- K pročištění nožů můžete prohnat kousek suchého těsta, který zachytí nečistoty.
- Vnější nerezové plochy otřete jemným hadříkem z mikrovlákná.

2. ČEHO SE PŘÍSNĚ VYVAROVAT

- NIKDY** nemyjte strojek pod tekoucí vodou z kohoutku!
- NIKDY** nevkládejte strojek ani nástavce do myčky na nádobí!
- Voda pronikne do vnitřních ozubených soukolí a způsobí korozi a zadření ložisek.
- Nikdy nečistěte nože kovovými noži, drátěnkami ani šroubováky.

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Těsto se lepí na válce a namotává se	Těsto obsahuje příliš mnoho vody nebo málo mouky.	Zpracujte do těsta více mouky a povrch plátu před zavedením poprašte.
Řezací nože těsto neprokojí na nudle	Těsto je příliš měkké a lepkavé; plát je příliš tlustý.	Nechte plát 5 minut oschnout; zkontrolujte, zda byl vyválen na správnou tloušťku.
Klíčka jde ztuha a drhne	Zaschnuté kousky těsta v ozubení; těsto je příliš tuhé pro zvolený stupeň.	Vyčistěte štětcem boční převody; postupujte při válcování po menších krocích.
Plát těsta má vlnité nebo potřhané okraje	Těsto nebylo dostatečně prohněteno a odpočinuto; nerovnoměrné zavádění.	Nechte těsto 30 min odpočinout pod fólií; zavádějte plát přesně kolmo k ose válců.

KDY STROJEK KD4127 ODSTAVIT A PROVÉST SERVISNÍ OŠETŘENÍ:

- Vniknutí cizího kovového předmětu do válců s viditelnou rýhou či deformací válce.
- Uvolnění ozubeného převodu – kápněte 1 kapku jedlého oleje do bočních otvorů os válců.

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 strojek na těstoviny a těsto 3v1 (nerezová ocel)
Typové / modelové označení:	KRAFT&DELE KD4127
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dilenské spotřebiče / Strojky na těstoviny

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

- Směrnice 2006/42/ES (MD) – bezpečnost strojních zařízení
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 – materiály pro 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 (Potravinařské stroje – hygienické 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.
- 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 (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.nasenaaradi.cz • E-mail: servis@nasenaaradi.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), 15 01 01 (papírové 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	