

PROFESIONÁLNÍ MASOMLÝNEK PREMIUM KD4148 2 500 W S DOTYKOVÝM PANELEM

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



ŠPIČKOVÝ VÝKON MOTORU
2 500 W Peak (1 800 W jmenovitý)

DOTYKOVÝ LED PANEL
Digitální řízení rychlostí a chodu REV

3 MLECÍ KOTOUČE
3 mm jemný, 5 mm střední, 7 mm hrubý

KROUHAČ ZELENINY
3 nerezové bubny na jemné i hrubé
strouhání

PŘEDNOSTI MASOMLÝNKU PREMIUM KD4148

- Extrémně výkonný profesionální motor 2 500 W s celoměděným vinutím a vysokým krouticím momentem zvládá umlít až 3,0 kg masa za minutu.
- Moderní dotykový LED displej s intuitivním výběrem rychlostních stupňů pro šetrné mletí jemných surovin i hrubé zpracování tuhého masa.
- Inteligentní funkce REVERSE (zpětný chod) řízená mikroprocesorem pro okamžitě a bezpečně uvolnění navinutých šlach bez demontáže hlavy.
- Masivní celokovová mlecí komora z potravinářské hliníkové slitiny a precizně broušený nerezový nůž pro dlouhou životnost a čistý řez.
- Bohatě příslušenství: 3 ocelové mlecí kotouče (3, 5 a 7 mm), 3 nerezové strouhací bubny, plnicí klobás, tvarovač Kebba a pěchovač.
- Robustní stabilní konstrukce s antivibračními páskami a tichým chodem převodového soukolí z kalené oceli.

VÝSTRAHA PŘED ROTUJÍCÍMI ČÁSTMI A ZÁKAZ VTLAČOVÁNÍ PRSTY:

ROTUJÍCÍ KOVOVÝ ŠNEK A NEREZOVÝ NŮŽ MOHOU ZPŮSOBIT TĚŽKÉ ZRAZENÍ PRSTŮ – PŘÍSNÝ ZÁKAZ VTLAČOVÁNÍ MASA NEBO ZELENINY DO HRDLA PRSTY! K POSUNU SUROVIN
POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ DODANÝ PLASTOVÝ PĚCHOVAČ! NIKDY NEMYJTE HLINÍKOVÉ DÍLY V AUTOMATICKÉ MYČCE NÁDOBÍ (MYČÍ TABLETY ZPŮSOBUJÍ ZČERNÁNÍ SLITINY)! TĚLO MOTORU
NIKDY NEPONORUJTE DO VODY!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA MASOMLÝNKU KD4148

Modelové označení	Kraft&Dele KD4148 Premium
Typ spotřebiče	Elektrický multifunkční mlýnek na maso s LED panelem
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	1 800 W
Maximální špičkový výkon (Peak Power)	2 500 W
Kapacita mletí masa	až 3,0 kg/min
Ovládací rozhraní	Digitální dotykový LED panel (Touch Control)
Mlecí děrované koutuče	3 ks (otvory: 3 mm jemný, 5 mm střední, 7 mm hrubý)
Strouhací nerezové bubny	3 ks (jemné strouhání, hrubé nudličky, plátkovač)
Funkce zpětného chodu	Ano, elektronicky řízená funkce REVERSE
Materiál převodů	Kalená ocel v mazacím lůžku
Celková hmotnost	cca 4,2 kg

2. MOTOROVÁ JEDNOTKA A DOTYKOVÉ ŘÍZENÍ TOUCH-CONTROL

ELEKTROMOTOR 2 500 W PEAK S MĚDĚNÝM VINUTÍM

- Vysoký krouticí moment:** Zvládá plynule zpracovat prorostlé hovězí, zvěřinu i šlachovité maso.
- Kovové převodové soukolí:** Kalená ocelová kola v mazacím lůžku pro maximální spolehlivost.
- Tepečná ochrana proti přetížení:** Bimetalový snímač automaticky odpojí napájení při nadměrné teplotě.
- Nízká hlučnost motoru:** Precizně vyvážený rotor redukuje vibrace na minimum.

DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ LED PANEL A FUNKCE REVERSE

- Dotykové ovládání:** Moderní voděodolný panel pro rychlou volbu rychlostí a vypnutí.
- Dva rychlostní stupně:** Nízká rychlost pro strouhání zeleniny a plnění klobás; vysoká pro rychlé mletí.
- Inteligentní zpětný chod (REV):** Řídicí jednotka bezpečně zastaví motor a provede zpětný cyklus.
- LED indikátory stavu:** Jasné piktogramy zobrazují aktuálně aktivovaný provozní režim.

3. NÁROKY NA INSTALACI A PRACOVNÍ REŽIM

PODMÍNKY PRO BEZPEČNÝ A STABILNÍ PROVOZ

Mlýnek postavte na rovný, hladký, suchý a čistý stůl. Gumové přísavné nožičky se spolehlivě přisají k podkladu a zamezí posunu spotřebiče při vysokém zatížení během mletí masa.

Napájení: 220–240 V ~ 50/60 Hz (běžná zásuvka 10 A). **Pracovní cyklus:** Max. 10 minut nepřetržitého běhu, poté 10 minut pauza na chlazení. **Hlukové emise:** LWA ≤ 85 dB(A) při plném výkonovém zatížení.

1. ZÁSADY MECHANICKÉ BEZPEČNOSTI PŘI MLETÍ

OCHRANA PŘED ROTUJÍCÍM ŠNEKEM A NOŽEM

- **PŘÍSNÝ ZÁKAZ POUŽÍVÁNÍ PRSTŮ:** Nikdy nezasunujte prsty, ruce, přístroje ani jiné předměty do plnicího hrdla mlecí komory! K posunu masa používejte výhradně dodaný plastový pěchovač.
- **Zákaz vkládání kostí a zmrzlého masa:** Maso musí být před mletím dokonale vykostěno a zbaveno tvrdých chrupavek. Nikdy nemelte hluboce zmrazené maso ani kosti – hrozí vylomení nože a poškození převodovky!
- **Manipulace při vypnutém stavu:** Montáž, demontáž i čištění mlecí hlavy provádějte výhradně při vypnutém spínači a vytažené síťové zástrčce ze zásuvky!
- **Děti a nepoučené osoby:** Zařízení nesmí obsluhovat děti ani osoby se sníženými fyzickými či smyslovými schopnostmi bez přísného dozoru.

2. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO STROJKU

OCHRANA PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM

- **Zákaz ponoření motorové základny:** Těleso motoru nikdy neponožte do vody ani neomývejte pod tekoucí vodou! Otírejte pouze navlhčeným hadříkem.
- **Suché prostředí:** Nemanipulujte se zástrčkou a dotykovým panelem mokřima rukama. Nestavte mlýnek do dřezu ani do kaluží vody.
- **Nepřetěžujte motor:** Pokud motor výrazně zpomalí nebo se zastaví, okamžitě stiskněte tlačítko STOP a uvolněte šnek zpětným chodem.
- **Kontrola kabelu:** Před každým použitím zkontrolujte neporušenost přírodní šňůry a vidlice.

DŮLEŽITÉ: ZÁKAZ MYTÍ V MYČCE NÁDOBÍ

- **Reakce hliníku s chemií:** Hliníková mlecí komora, šnek, matice i hrdlo se NESMÍ mýt v myčce nádobí!
- **Nevratné zčernání:** Agresivní mycí tablety způsobují silnou oxidaci slitiny hliníku, která zčerná a špiní potraviny.
- **Pouze ruční mytí:** Všechny hliníkové a ocelové součásti myjte ručně v teplé vodě s jemným mycím prostředkem.
- **Promazání olejem:** Po osušení nože a kotoučů je potřete kapkou jedlého oleje pro ochranu před korozi.

3. PRACOVNÍ REŽIM A PREVENCE PŘEHŘÁTÍ

DODRŽOVÁNÍ PRACOVNÍHO CYKLU KUCHYŇSKÉHO MLÝNKU

1. Doba provozu:

Mlýnek provozujte maximálně 10 minut v jednom kuse. Poté nechte motor 10 minut odpočinout a vychladnout.

2. Pojistka proti přetížení:

Při přehřátí tepelná pojistka motor odpojí. Odpojte kabel ze sítě a nechte mlýnek 30 minut chladnout.

3. Příprava surovin:

Maso nakrájejte na proužky nebo kostky o šířce cca 2 cm, aby volně propadávalo plnicím hrdlem k rotujícímu šneku.

1. MOTOROVÁ ZÁKLADNA A ROZHRANÍ TOUCH-PANELU

KOMPONENTY MOTOROVÉ JEDNOTKY KD4148

- Plášť s nerezovým čelem:** Elegantní a hygienický povrch odolný proti mastnotě a otiskům prstů.
- Bajonetová kovová objímka:** Masivní příruba se západkou pro rychlé uchycení mlecí komory.
- Aretační uvolňovací tlačítko:** Pružinová pojistka pro snadné odemčení a vyjmutí hlavy.
- Protiskluzové gumové patky:** Účinně absorbují rázy a drží přístroj pevně na lince.

FUNKCE DOTYKOVÝCH TLAČÍTEK NA LED PANELU

- Tlačítko ON / SPEED 1:** Spuštění pomalejšího chodu (ideální pro zeleninu, jemné dílo a plnění).
- Tlačítko SPEED 2:** Spuštění plného výkonu pro rychlé a hrubé mletí masa.
- Tlačítko STOP (0):** Bezpečné okamžité zastavení elektromotoru.
- Tlačítko REVERSE (REV):** Aktivace zpětného chodu pro vyproštění ucpaného šneku.

2. PŘEHLED A CHARAKTERISTIKA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Komponenta / Nástavec	Materiál a provedení	Účel a doporučené použití
Mlecí komora a šnek	Litá potravinářská hliníková slitina	Základní tunel pro plynulý posun masa k břitům
Křížový nůž	Ušlechtilá kalená nerezová ocel	Přesné řezání masa a šlach (montáž bříty ven!)
Kotouč 3 mm (jemný)	Kalená nástrojová ocel	Jemné paštiky, pomazánky, rybí fáš, dětské pyré
Kotouč 5 mm (střední)	Kalená nástrojová ocel	Hovězí maso na burgery, sekaná, karbanátky
Kotouč 7 mm (hrubý)	Kalená nástrojová ocel	Klobásové dílo, gulášové maso, uzenářské směsi
Sada struhadel (3 bubny)	Nerezová ocel SUS304 + plast	Plátkování okurek, jemné a hrubé strouhání zeleniny a sýrů
Plnič klobás a jitrnic	Zdravotně nezávadný potravinářský plast	Narážení masové směsi do přírodních i umělých střev
Nástavec na masové rolky Kebbe	Dvoudílný plastový tvarovač	Formování dutých masových trubiček pro plnění

3. NÁSYPKA A PĚCHOVACÍ PRVKY

VKLÁDACÍ A PODÁVACÍ PRVKY PRO BEZPEČNÉ DÁVKOVÁNÍ

Nerezová plnicí miska: Velká plocha pro pohodlné odložení kostek masa před posunem do hrdla.

Pěchovač masa: Přesně tvarovaný válec pro tlačení surovin bez kontaktu s rotujícím šnekem.

Pěchovač zeleniny: Nástroj přizpůsobený bubnové komoře struhadla pro bezpečné strouhání.

1. SESTAVENÍ HLAVY PRO MLETÍ MASA

SPRÁVNÁ POSLOUPNOST MONTÁŽE MLECÍ SESTAVY

1. Nasazení komory:
Zasuňte hrdlo komory do příruby motoru pod úhlem cca 45° doprava, pootočte doleva do svislé polohy, až zaskočí aretační tlačítko se slyšitelným cvaknutím.

2. Vložení šneku a nože:
Zasuňte podávací šnek dlouhým šestihranným koncem do komory. Na přední čtyřhran nasadte křížový nůž **ostrými břity směrem ven ke kotouči!**

3. Kotouč a matice:
Nasadte zvolený mlecí kotouč tak, aby výstupek komory zapadl do drážky kotouče. Rukou pevně našroubujte a dotáhněte velkou kruhovou maticí.

2. SESTAVENÍ NÁSTAVCE NA STROUHÁNÍ ZELENINY

INSTALACE BUBNOVÉHO STRUHADLA

- Upevnění plastové komory:** Zasuňte komoru struhadla do kovového bajonetu na motorové základně a otočte doleva až po zajištění aretačním tlačítkem.
- Výběr správného bubnu:** Zvolte buben podle potřeby (jemný na strouhanku a sýry, hrubý na mrkev a brambory, plátkovací na okurky a cukety).
- Zasunutí bubnu:** Vložte nerezový buben do komory a mírným tlakem jej usadte na hnací hřídel motoru.
- Kontrola volného chodu:** Před zapnutím zkontrolujte rukou, zda se buben v pouzdře volně otáčí bez dření.

SESTAVENÍ PLNIČKY KLOBÁS A FORMOVAČE KEBBE

- Příprava mlecí hlavy:** Zasuňte šnek do hliníkového tělesa komory jako při mletí masa.
- Vynechání nože a kotouče:** Při plnění uzenin se *nepoužívá řezací nůž ani mlecí kotouč!* Místo nich se nasazuje distanční podložka.
- Nasazení nálevky:** Přiložte plastovou plnicí trubici na distanční podložku a zajistěte velkou maticí.
- Příprava formovače Kebbe:** Pro masové válečky nasadte tvarovací kužel a vnější prstenec Kebbe a dotáhněte maticí.

3. KONTROLNÍ SEZNAM PŘED SPUŠTĚNÍM

BEZPEČNOSTNÍ PROVĚRKA PŘED ZAPNUTÍM DO SÍTĚ 230 V

Aretace komory	Mlecí hlava je pevně uzamčena ve svislé poloze a aretační tlačítko je zcela vysunuto (hlava se neviklá).
Orientace nože	Křížový nůž je nasazen plochými broušenými břity směrem ke kotouči (opačné nasazení nůž zničí a maso nerozemele!).
Pevnost dotažení matice	Kruhová matice je dotažena pevně rukou (nepoužívejte kleště, hrozí stržení jemného hliníkového závitu).

1. KROK ZA KROKEM: POSTUP PŘI MLETÍ MASA

OSVĚDČENÝ POSTUP PRO RYCHLÉ A HLADKÉ ZPRACOVÁNÍ MASA

1. Příprava masa:

Maso zbavte kostí, chrupavek a tuhých šlach. Nakrájejte na proužky cca 2×2 cm. Maso mírně vychlazené (kolem 2–4 °C) se mele nejlépe.

2. Spuštění a plnění:

Dotkněte se tlačítka ON/SPEED 1 nebo SPEED 2. Maso postupně vkládejte na misku a jemně posunujte pěchovačem do hrdla. Netlačte silou!

3. Ukončení práce:

Po semletí veškerého masa nechte mlýnek ještě 10 sekund běžet naprázdno, poté stiskněte STOP a vytáhněte kabel ze sítě.

2. ODSTRANĚNÍ ZAHLAGENÍ: POUŽITÍ FUNKCE REVERSE

POSTUP PŘI NAMOTÁNÍ ŠLACH NA NŮŽ

- 1. **Zastavení motoru:** Pokud se motor zpomalí nebo se maso přestane protlačovat kotoučem, stiskněte tlačítko STOP.
- 2. **Vyčkání na klid:** Počkejte 3 sekundy na úplné zastavení rotoru motoru.
- 3. **Aktivace zpětného chodu:** Stiskněte a podržte dotykové tlačítko REV po dobu 3 až 5 sekund. Šnek se začne otáčet opačně a vysune zablokované maso zpět do hrdla.
- 4. **Opětovné spuštění:** Uvolněte tlačítko, odstraňte tuhou šlach z hrdla a stiskněte SPEED 1 nebo SPEED 2.

PLNĚNÍ KLOBÁS A PÁRKŮ DO STŘEV

- Příprava střeva:** Solená přírodní vepřová či skopová střeva namočte předem na 30 minut do vlažné vody.
- Navlečení na nálevku:** Celé střevo opatrně navlékněte na plastovou hubici a na konci uvažte uzel.
- Plnění směsí:** Naplňte misku předem namletým a ochuceným dilem. Zvolte rychlost SPEED 1.
- Regulace plnění:** Jednou rukou lehce přidržíte střevo na hubici a regulujte rychlost plnění, aby klobása nebyla příliš napěchovaná a nepraskla.

3. STROUHÁNÍ A PLÁTKOVÁNÍ ZELENINY A SÝRŮ

DOPORUČENÍ PRO ZPRACOVÁNÍ RŮZNÝCH DRUHŮ SUROVIN

Surovina	Použitý nástavec	Doporučený pracovní postup
Mrkev, celer, červená řepa	Hrubý struhací buben	Zeleninu očistěte a nakrájejte na podélné špalíky. Použijte SPEED 1 a rovnoměrně tlačte pěchovačem.
Okurky, cukety, ředkvičky	Plátkovací buben	Vkládejte celé nebo půlené plody. Získáte tenké a rovnoměrné plátky na saláty.
Tvrdý sýr (eidam, parmazán)	Jemný struhací buben	Sýr před struháním řádně vychladte v lednici, aby se v bubnu nerozmazával.
Vlašské ořechy, suché pečivo	Jemný struhací buben	Zpracovávejte po menších dávkách pro výrobu jemné domácí strouhanky a mletých ořechů.

1. PŘEHLED MOŽNÝCH ZÁVAD A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Motor se nerozběhne	Chybí napájení; vypnutý spínač; sepnula tepelná pojistka proti přetížení	Zkontrolujte zásuvku 230 V; nechte přístroj 30 minut chladnout
Maso se nemele, ale žvýká a mačká	Tupý křížový nůž; obráceně nasazený nůž (břity dovnitř); volná matice	Nasadte nůž břity ven; dotáhněte matici; nechte nůž a kotouč přebrousit
Šnek se zastavil pod zátěží	Kost nebo tuhá šlachy zablokovala šnek; přetížení komory	Stiskněte STOP, vyčkejte a stiskněte REV na 3 sekundy; odstraňte překážku
Mlecí hlava se při práci viklá	Aretační tlačítko nezaskočilo zcela do zámku bajonetu	Pootočte hlavou doleva na doraz, až tlačítko se cvaknutím vyskočí
Hliníkové díly po umytí zčernaly	Díly byly omylem umyty v automatické myčce nádobí	Důkladně otřete hadříkem s olejem; hliníkové díly myjte výhradně ručně!

2. POSTUP ČIŠTĚNÍ A KONZERVACE PO PRÁCI

PRAVIDLA SPRÁVNÉ ÚDRŽBY A KONZERVACE KOVOVÝCH SOUČÁSTÍ		
1. Rozebrání bezprostředně po práci: • Vytáhněte kabel ze sítě 230 V • Odšroubujte velkou matici a vyjměte kotouč, nůž i šnek • Stiskněte aretační tlačítko a otočte hlavou doprava pro její uvolnění	2. Šetrné ruční mytí: • Všechny demontované kovové díly omyjte v teplé vodě s jarem • Použijte měkký kartáček na otvory mlecích kotoučů • Opláchněte čistou vodou a ihned utěrkou vytřete dosucha!	3. Ochrana před korozí: • Ocelové kotouče a nůž lehce potřete kapkou jedlého oleje • Tělo mlýnku otřete zvenčí vlhkým hadříkem • Uložte na suché místo mimo dosah dětí

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC/EU DECLARATION OF CONFORMITY)

vydané v souladu s příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie

Identifikace výrobce a zplnomocněného zástupce:
Výrobce: Foreintrade S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika
Předmět prohlášení: Elektrický multifunkční masomlýnek Kraft&Dele KD4148 Premium s maximálním špičkovým výkonem 2 500 W (jmenovitý příkon 1 800 W), dotykovým digitálním LED panelem, regulací rychlosti, inteligentním reverzním chodem (funkce Reverse), kovaným křížovým nožem z nerezové oceli, třemi mlecími kotouči (3, 5 a 7 mm), bubnovým strouhačem zeleniny se třemi nástavci, masivní celokovovou mlecí komorou, nerezovou plnicí miskou a řeznickým příslušenstvím
Typové označení výrobku: KD4148
Sériové číslo / Rok výroby: Označeno přímo na výrobním štítku stroje (2026)
Výrobce Foreintrade S.A. tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že výše uvedený výrobek splňuje veškerá příslušná ustanovení těchto evropských směrnic:
• Směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí (LVD)
• Směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
• Směrnice 2011/65/EU o omezení používání nebezpečných látek (RoHS)
• Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami
Soulad s technickými požadavky byl prokázán aplikací následujících harmonizovaných technických norem:
• ČSN EN 60335-1 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely)
• ČSN EN 60335-2-14 (Zvláštní požadavky na kuchyňské strojky)
• ČSN EN 62233 (Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů)
• ČSN EN IEC 55014-1, ČSN EN IEC 55014-2 (Elektromagnetická kompatibilita)
Místo a datum vydání: Janówek / Tarczyn, 15. ledna 2026
Jméno a funkce odpovědné osoby: Krzysztof Forein – Prezes Zarządu

Krzysztof Forein
(vlastnoruční podpis a razítko)

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Na zařízení značky **Kraft&Dele** je koncovým spotřebitelům poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** ode dne prodeje (při nákupu na IČO činí záruka **12 měsíců**). Záruka se vztahuje na vady materiálu a výrobní vady zjištěné při řádném užívání v souladu s tímto návodem k obsluze. Záruka se nevztahuje na běžné provozní opotřebení spotřebních dílů (uhlíky, těsnění, ložiska, trysky, filtry, nože), přetížení motoru ani mechanické poškození způsobené neodborným zásahem.
Výhradní autorizovaný záruční a pozáruční servis v ČR:
Nejedlý s.r.o. • Na Zámecké 1518/9, 140 00 Praha 4 • Web: www.nasendaradi.cz • E-mail: servis@nasendaradi.cz

INFORMACE PRO UŽIVATELE K LIKVIDACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ:
V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazený masomlýnek vyhazován do směsného komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 05 – ocel, 17 04 02 – hliník, 19 12 04 – plasty). Obalový karton odevzdejte do sběru papíru (15 01 01).

ZÁZNAMY O ZÁRUČNÍCH A PERIODICKÝCH KONTROLÁCH A REVIZÍCH

Datum zápisu	Druh revize / servisu	Zjištěný stav a provedené úkony	Razítko a podpis technika
15. 01. 2026	Výstupní QC kontrola (výrobce)	Kompletní elektrická, mechanická i bezpečnostní kontrola parametrů v normě. Zařízení schváleno k expedici.	Foreintrade S.A. QC Dept. ✓