

Multifunkční planetární kuchyňský robot 6 l, 2500 W s 3 nastavci

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



MAX. VÝKON MOTORU

2 500 W

NEREZOVÁ MÍSA

6,0 litrů

SYSTÉM MÍCHÁNÍ

Planetární

+ PULSNÍ REŽIM

6 rychlostí

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4163

- **Špičkový měděný motor 2500 W:** Masivní výkonová rezerva a celokovové převody bez problému zpracují i těžká chlebová a kynutá těsta.
- **Planetární eliptický systém míchání:** Nástavec rotuje kolem své osy a současně obíhá po obvodu mísy – dokonale promísí 100 % surovin bez zbytků na stěnách.
- **Nerezová mísa o objemu 6,0 litrů:** Vyrobená z leštěné oceli SUS304 s ergonomickým madlem, umožňuje zpracování až 2 kg těsta najednou.
- **Šest rychlostí a pulzní funkce:** Plynulá regulace otáček s modrým LED podsvícením ovladače pro jemné vmíchání mouky i bleskové šlehání bílků.
- **Tři profesionální pracovní nástavce:** Hnětací hák z litého hliníku na hutná těsta, plochá míchací metla na krémy a celonerezová šlehací balónová metla.
- **Bezpečný výklopný systém ramene:** Aretace výklopu umožňuje snadnou výměnu mísy a nástavců, 6 gumových přísavek brání pohybu po lince.

VÝSTRAHA PŘED ROTUJÍCÍMI NÁSTROJI S VYSOKÝM KROUTICÍM MOMENTEM:

Špičkový výkon 2500 W vyvíjí enormní sílu na hřídeli! NIKDY nevkládějte ruce, vařečky, stěrky ani nože do mísy během rotace motoru! Před výměnou nástavců, odklopením hlavy nebo čištěním VŽDY otočte volič do polohy „0“ a odpojte síťovou vidlici ze zásuvky! Dbejte na bezpečné zajištění vlasů a oděvu.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4163

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4163
Typ stroje	Stolní multifunkční planetární kuchyňský robot
Maximální špičkový výkon	2 500 W (nominální 1 500 W)
Provozní napětí a kmitočet	220–240 V AC / 50–60 Hz
Objem pracovní mísy	6,0 litrů (nerezová ocel AISI 304 s uchem)
Systém míchání	Planetární oběhový převodový mechanismus
Počet rychlostí	6 plynule volitelných stupňů + režim PULSE
Ovládací prvek	Otočný volič s modrým LED světelným prstencem
Dodávané nástavce	Hnětací hák, míchací metla (K-metla), šlehačí balónová metla
Příslušenství mísy	Průhledný plastový kryt proti rozstříku s plnicím otvorem
Bezpečnostní pojistky	Aretace výklopné hlavy, ochrana motoru proti přehřátí
Stabilizace základny	6 silikonových vakuových přísavek na spodku
Čistá hmotnost	cca 5,8 kg
EAN kód	5903957006499

2. POPIS HLAVNÍCH KONSTRUKČNÍCH PRVKŮ

POHONNÁ JEDNOTKA A RAMENO

- Výklopné multifunkční rameno:** Ergonomická aretační páčka umožňuje vyklopení hlavy o cca 40° pro pohodlný přístup k míse.
- Planetární převodovka:** Kovové ozubené soukolí převádí točivý moment z motoru na excentrickou hřídel.
- Rychloupínací bajonet:** Pružinový čep pro snadné nasazení a sundání nástavců lehkým stlačením a pootočením.

MÍSA, PŘÍSLUŠENSTVÍ A OVLÁDÁNÍ

- Nerezová mísa 6,0 l:** Hlubokotažená ocel SUS304 s bajonetovým zámkem na základně a robustním madlem.
- Ochranný kryt proti rozstříku:** Průhledný kryt s širokou plnicí násypkou pro doplňování mouky za chodu.
- Plynulý otočný regulátor:** 6 rychlostních stupňů s modrým kruhovým LED podsvícením + režim Pulse (P).

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ:
1x Těleso planetárního robotu KRAFT&DELE KD4163, 1x nerezová mísa 6,0 l, 1x průhledný kryt proti rozstříku, 1x masivní hnětací hák, 1x plochá míchací metla, 1x balónová šlehačí metla, 1x originální český návod s ES prohlášením o shodě a zárukou.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO OBSLUHU ROBOTU

Kuchyňský robot KD4163 je výkonný stroj vybavený silným motorem. Důsledně dodržujte bezpečnostní opatření k ochraně zdraví:

VÝSTRAHA PŘED NEBEZPEČÍM ZACHYCENÍ A ZMRZAČENÍ:
Během chodu rotuje pracovní nástroj vysokou rychlostí i silou. Zabraňte přiblížení dlouhých vlasů, kravat, šperků, šálů a volných rukávů k pracovní zóně mísy. Do mísy nevkládejte prsty ani cizí předměty! Při přidávání surovin používejte výhradně plnicí otvor v ochranném krytu.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A ZAPOJENÍ

- Zapojujte pouze do jednofázové sítě 230 V / 50 Hz s funkčním ochranným kolíkem.
- Motorovou jednotku nikdy neponořujte do vody a neoplachujte hadicí.
- Kabel nesmí viset přes hranu stolu ani přijít do styku s horkými sporáky.
- Před jakoukoliv demontáží či čištěním vytáhněte vidlici ze zásuvky!

2. STABILITA A PRACOVNÍ PROSTŘEDÍ

- Pracujte na suché, zcela čisté a rovné kuchyňské desce.
- Šest silikonových přísavek na spodní straně musí pevně přilnout k podkladu.
- Zajistěte kolem robotu min. 15 cm volného prostoru pro chlazení motoru.
- Robot nikdy nepřenášejte za zvednuté rameno ani za nasazenou mísu!

OCHRANA MOTORU PŘED PŘEHŘÁTÍM (TEPELNÁ POJISTKA):
Robot je vybaven automatickým bimetalovým tepelným vypínačem. Při dlouhotrvajícím hnětení velmi těžkých těst na maximální výkon může dojít k aktivaci pojistky a motor se sám zastaví. V takovém případě otočte volič do polohy „0“, odpojte kabel a nechte robot minimálně 25 minut vychladnout.

MAXIMÁLNÍ KAPACITA ZPRACOVÁNÍ SUROVIN

Aby nedocházelo k přetěžování převodovky a motoru, dodržujte následující maximální povolená množství ingrediencí:

Druh těsta / suroviny	Použitý nástavec	Max. množství v míse	Dovolené rychlosti & čas
Hutné kynuté / chlebové těsto	Hnětací hák	Max. 1,5 kg mouky (cca 2,2 kg těsta)	Rychlost 1 až 3; max. 5–7 minut nepřetržitě
Lité a piškotové těsto	Plochá míchací metla	Max. 3,0 kg těsta	Rychlost 2 až 4; cca 5–8 minut
Bílkový sníh ze slepičích vajec	Balónová šlehací metla	Min. 3 ks bílků, max. 16 ks bílků	Rychlost 5 až 6; cca 4–6 minut
Šlehačka ke šlehání (33 % tuku)	Balónová šlehací metla	Min. 250 ml, max. 1 200 ml	Rychlost 4 až 6; cca 3–5 minut

BEZPEČNOSTNÍ POJISTNÝ MECHANISMUS RAMENE

ARETACE VÝKLOPNÉ HLAVY

- Rameno je vybaveno mechanickým zámekem ovládaným boční páčkou.
- Při sklopení musí rameno slyšitelně zacvaknout do pracovní polohy.
- Pokud není rameno řádně docvaknuto a zajištěno, bezpečnostní mikrosčinač zabrání spuštění motoru.

ZÁKAZ MÍCHÁNÍ NEVHODNÝCH LÁTEK

- Přísný zákaz míchání tvrdých zmrzlých kusů masa, kostí a ořechových skořápek.
- Nikdy nepoužívejte robot k míchání nepoživatelných materiálů (lepidla, barvy, sádra).
- Drobné suroviny (rozinky, oříšky) přidávejte až ke konci hnětení na nízké otáčky.

PRAVIDLA PROVOZNÍHO CYKLU (PRACOVNÍ ČAS A ODPOČINEK)

Pro zachování dlouhé životnosti komutátorového motoru dodržujte zásadu: po každých **7 minutách nepřetržitého provozu** při hnětení tuhých těst dopřejte robotu minimálně **10 minut přestávku** pro vychladnutí vinutí. U lehkých krémů a šlehání je maximální doporučený nepřetržitý cyklus 10 minut s následným odpočinkem 5 minut.

MONTÁŽ ROBOTU A NAsAZENÍ MÍSY KROK ZA KROKEM

1. **Ustavení robotu:** Umístěte robot na rovnou desku a mírně přitlačte, aby všech 6 přísavek spolehlivě vakuově přilnulo.
2. **Odklopení hlavy:** Jednou rukou přidržíte rameno a druhou rukou stlačte aretační páčku ve směru šipky. Rameno plynule vyklopte nahoru, dokud nezaklapne v horní úvratí.
3. **Instalace nerezové mísy:** Zasuňte mísu do kruhového vybrání základny a pootočte jí ve směru hodinových ručiček (LOCK), dokud pevně nedosedne do západky.
4. **Nasazení krytu proti rozstříku:** Zasuňte průhledný kryt zespodu na horní rameno tak, aby otvor pro přisypávání směřoval dopředu.
5. **Instalace pracovního nástavce:** Vyberte vhodný nástavec (hák, míchadlo nebo metlu). Nasuňte stopku nástavce na centrální hřídel, zatlačte nahoru proti pružině a pootočte o 90° proti směru hodinových ručiček, dokud čep nezaskočí do bajonetové drážky.
6. **Sklopení do pracovní polohy:** Stlačte aretační páčku, opatrně spusťte hlavu robotu dolů a domáčkněte, až se ozve hlasité mechanické cvaknutí.

DEMONTÁŽ A VÝMĚNA NÁSTAVCŮ

VYJMUTÍ NÁSTAVCE	VYJMUTÍ MÍSY SE ZPRACOVANÝM TĚSTEM
• Vypněte volič do polohy „0“ a odpojte síťový kabel. • Stlačte aretační páčku a zvedněte rameno do horní polohy. • Uchopte nástavec, zatlačte jej mírně nahoru proti pružině, pootočte o 90° ve směru hodinových ručiček a stáhněte dolů z čepu.	• Po sejmutí nástavce uchopte mísu za pevné boční madlo. • Pootočte mísu proti směru hodinových ručiček (UNLOCK). • Vyjměte mísu tahem svisle vzhůru z kruhového lůžka. • Pomocí stěrky vyjměte těsto na vál či do pečicí formy.

KONTROLA BAJONETOVÉHO ČEPU PŘED SPUsTĚNÍM:

Před každým spuštěním motoru se tahem směrem dolů přesvědčte, že je nástavec spolehlivě uzamčen v bajonetu a nevypadává. Nedostatečně otočený nástavec by mohl při rozběhu motoru vyskočit a způsobit proražení nerezové mísy a poškození převodové skříně!

PŘEHLED TŘÍ PRACOVNÍCH NÁSTROJŮ A JEJICH SPECIFIKACE

HNĚTACÍ HÁK (KYNUTÁ TĚSTA) Vyroben z masivního tlakově litého hliníku. Spirálový tvar dokonale protlačuje a provzdušňuje těžké hutné hmoty. Určení: Těsto na chléb, pizzu, kynuté koláče, vánočky, koblihy, perníky. Rychlost: Stupeň 1–3. Max. doba chodu: 5 až 7 minut.	MÍCHACÍ METLA (KRÉMY & TŘENÁ TĚSTA) Plochá lopatka se speciálním profilováním stírá suroviny ze stěn a dna mísy a homogenizuje jemné směsi. Určení: Bábovková těsta, krémy, máslové pomazánky, bramborová kaše, palačinkové těsto. Rychlost: Stupeň 2–4. Max. doba chodu: 7 až 10 minut.	BALÓNOVÁ METLA (ŠLEHÁNÍ) Vyrobená z prvotřídních nerezových drátů AISI 304. Vhání do tekutin vzduch a vytváří nadýchanou pevnou pěnu. Určení: Sníh z bílků, šlehačka, majonéza, piškotový korpus, vaječné pěny. Rychlost: Stupeň 5–6 + Pulse. Max. doba chodu: 5 až 8 minut.
--	---	---

PROVOZNÍ REŽIM PULSE (P)

Otočením voliče doleva do polohy „P“ se motor okamžitě roztočí na maximální otáčky po dobu, po kterou ovladač držíte rukou. Po uvolnění se volič díky pružině sám vrátí do nulové polohy. Tento režim je ideální pro krátké pulzní prošlehání, dohuštění krému nebo rychlé zpracování oříšků.

PRAKTICKÉ TIPY PRO PROFESIONÁLNÍ VÝSLEDKY

- Postupné zvyšování otáček:** Vždy začínejte míchání na stupni 1 po dobu cca 30 sekund, aby mouka a cukr nevylétly do vzduchu, a teprve poté plynule zvýšte na požadovanou provozní rychlost.
- Teplota másla a vajec:** Do třeňých krémů používejte ingredience s pokojovou teplotou (cca 20 °C) – studené máslo přímo z lednice klade obrovský odpor a může krém srazit.
- Dokonalý sníh z bílků:** Mísa i metla musí být naprosto čisté, zbavené mastnoty a suché. Před šleháním přidejte špetku soli.

PÉČE O ROBOT A ČIŠTĚNÍ JEDNOTLIVÝCH KOMPONENT

Důkladné čištění po každém pečení je základem hygieny a spolehlivého chodu pohonné jednotky:

MYTÍ NÁSTAVCŮ A NEREZOVÉ MÍSY

- Nerezová mísa a balónová metla:** Lze mýt v teplé vodě se saponátem i v běžné domácí myčce nádobí.
- Hnětací hák a míchací metla:** Vyrobeny z litého hliníku – **NEMYJTE V MYČCE NÁDOBÍ!** Agresivní mycí tablety způsobují oxidaci a zčernání povrchu hliníku. Myjte pouze ručně jemnou houbičkou.

ČIŠTĚNÍ MOTOROVÉ JEDNOTKY

- Před otíráním vždy vytáhněte vidlici ze síťové zásuvky.
- Těleso robotu otřete měkkým navlhčeným hadříkem a vysušte.
- Dbajte, aby do větracích štěrbin motoru a bajonetu nevnikla voda.
- Pravidelně očistěte gumové přísavky pro obnovení jejich přilnavosti.

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH ZÁVAD

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné řešení
Motor robotu se vůbec nerozběhne	Robot není zapojen v síti; výklopné rameno není zcela zacvaknuté v zámku.	Zkontrolujte napájení zásuvky. Stlačte rameno pevně dolů, dokud mikrospínač nesepe a nezacvakne západka.
Motor se během intenzivního hnětení zastavil	Zareagovala vnitřní tepelná ochrana vinutí kvůli přetížení či vysoké teplotě.	Přepněte volič na „0“, odpojte ze sítě a nechte motor 25–30 minut chladnout. Zmenšete množství těsta v míse.
Robot při hnětení cestuje po lince	Znečištěné přísavky, mastná pracovní deska, příliš velká dávka hutného těsta.	Očistěte pracovní desku i silikonové přísavky odmašťovačem a dosucha otřete. Snižte rychlost na stupeň 1–2.
Nástavec drhne o dno mísy nebo naopak nedosahuje	Není správně dotažený aretační šroub nastavení výšky hřídele v kloubu ramene.	V kloubu pod ramenem se nachází seřizovací šroub – pootočením plochým šroubovákem nastavte mezeru nástavce ode dna na cca 1–2 mm.

KDY ROBOT KD4163 NEPRODLENĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Kouř, jiskření z těla motoru nebo silný zápach spálené izolace vinutí.
- Poškozený přívodní kabel, prasklý plastový plášť či uvolněné rameno s vůlí v čepích.
- Nezvyklé kovové skřípání a rachot v převodovce svědčící o vylomení zubů ozubených kol.

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 planetární kuchyňský robot 6 l, 2500 W s 3 nástavci
Typové / modelové označení:	KRAFT&DELE KD4163
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dilenské spotřebiče / Planetární roboty

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

- Směrnice 2006/42/ES (MD) – strojní zařízení
- 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 ISO 12100:2011 (Bezpečnost strojních zařízení)
- ČSN EN 60335-1:2012 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-14:2007 (Zvláštní požadavky na kuchyňské stroje)
- 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.
- 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 36 (vyřazená elektrická zařízení), 17 04 05 (nerezová mísa a kovové převody), 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 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	