

Multifunkční kuchyňský robot 3v1 (robot 6 l, mixér 1,5 l, mlýnek na maso) 2200 W

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



ŠPIČKOVÝ VÝKON

2 200 W

ROBOT, MIXÉR, MLÝNEK

3 v 1

NEREZOVÁ MÍSA

6,0 litrů

+ PULZNÍ REŽIM

6 rychlostí

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4164

- **Univerzální systém 3v1 pro celou kuchyni:** Kombinuje planetární hnětač a šlehač těst, skleněný stolní mixér 1,5 l a celokovový mlýnek na maso v jediném přístroji.
- **Enormní výkon motoru 2200 W:** Měděné vinutí a celokovové převody s vysokou rezervou síly bez námahy utáhnou 2 kg tuhého chlebového těsta.
- **Skleněný stolní mixér o objemu 1,5 l:** Tlustostěnné borosilikátové sklo se 4ramenným nožem rozdrtí led, připraví krémové polévky, koktejly a smoothie.
- **Celokovový mlýnek na maso s příslušenstvím:** Tři nerezové mlecí kotouče (3, 5 a 7 mm), nerezový nůž a nástavce pro plnění domácích klobás a masových rolek kebbe.
- **Nerezová mísa 6,0 litrů s dvojitým madlem:** Kvalitní potravinářská ocel SUS304 s bajonetovým zámkem základny a průhledným krytem proti rozstříku s násypkou.
- **Planetární eliptický oběh a 6 rychlostí:** Dokonale promísí 100 % surovin po celém objemu mísy; otočný ovladač s modrým LED podsvícením a režimem Pulse.

VÝSTRAHA PŘED ROTUJÍCÍMI NÁSTROJI A ŘEZNÝMI NOŽI MIXÉRU:

Motor o špičkovém výkonu 2200 W disponuje obrovským točivým momentem! NIKDY nevkládejte prsty, vařečky ani nože do mísy či mixéru za chodu! Do hrdla masomlýnku vtlačujte suroviny VÝHRADNĚ plastovým pěchovadlem – NIKDY prsty! Před výměnou nástavců a modulů vždy otočte volič na „0“ a odpojte síťovou vidlici!

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4164

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4164
Typ stroje	Multifunkční planetární kuchyřský robot 3 v 1
Maximální špičkový výkon	2 200 W (jmenovitý 1 500 W)
Provozní napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Objem hlavní hnětací mísy	6,0 litrů (nerezová ocel AISI 304 se 2 držadly)
Objem skleněného mixéru	1,5 litru (žárovzdorné borosilikátové sklo)
Masomlýnek	Tlakově litý hliník s nerezovým šnekem, nožem a 3 síty (3, 5, 7 mm)
Příslušenství robotu	Hnětací hák, míchací plochá metla, balónová šlehací metla, kryt mísy
Regulace otáček	6 rychlostních stupňů + momentový režim PULSE
Ovládací prvek	Otočný volič s LED modrým světelným kruhem
Bezpečnostní systémy	Pojistka výklopu ramene, krytka vývodu mixéru, ochrana motoru
Čistá hmotnost kompletu	cca 7,6 kg
EAN kód	5903957006567

2. POPIS TŘÍ PRACOVNÍCH MODULŮ SYSTÉMU 3V1

1. PLANETÁRNÍ HNĚTAČ

Výklopné rameno s bajonetovým upínáním, nerezová mísa 6,0 l se dvěma madly, kryt proti rozstříku, hák, míchací a šlehací metla.

Použití: Chlebová těsta, krémy, sníh, bábovky.

2. SKLENĚNÝ MIXÉR 1,5 L

Nádoba z masivního borosilikátového skla, 4ramenný nerezový nůž, víko s těsněním a vyjímatelnou dávkovací odměrkou.

Použití: Smoothie, koktejly, drcení ledu, pyré.

3. CELOKOVOVÝ MLÝNEK

Hliníková komora s podávacím šnekem, nerezový křížový nůž, 3 mlecí síta (3, 5 a 7 mm), pýchovadlo a nástavec na klobásy.

Použití: Mletí masa, plnění uzenin, kebbe.

OBSAH KOMPLETNÍHO BALENÍ:
1× Těleso kuchyřského robotu KD4164, 1× nerezová mísa 6 l s krytem, 3× hnětací nástavce, 1× skleněný stolní mixér 1,5 l, 1× masomlýnek se šnekem, nožem, 3 síty, plničkou klobás a pýchovadlem, 1× originální český návod k obsluze s prohlášením o shodě.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO OBSLUHU ROBOTU 3V1

Kuchyňský robot KD4164 je robustní multifunkční stroj vybavený silnoproudým motorem. Důsledně dodržujte tyto zásady:

NEBEZPEČÍ ZACHYCENÍ A ZRANĚNÍ ROTUJÍCÍMI ČÁSTMI:
Rotující hřídel a mlecí šnek vyvíjejí obrovský tlak. Zabraňte přiblížení dlouhých volných vlasů, šperků, kravat a volných rukávů k pracovní zóně! Nikdy nevkládejte ruce do mísy, mixéru ani do plnicí násypky mlýnku! Při doplňování surovin používejte výhradně plnicí otvor v krytu mísy nebo přechovadlo.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A NAPÁJENÍ

- Připojujte pouze do jednofázové sítě 230 V / 50 Hz s ochranným vodičem.
- Motorovou základnu nikdy neponořujte do vody ani neoplachujte pod kohoutkem.
- Před výměnou modulu (mixér / mlýnek) vždy vytáhněte vidlici ze zásuvky!
- Nepoužívejte robot, pokud je poškozen přírodní kabel nebo zástrčka.

2. PROVOZNÍ STABILITA A PROSTŘEDÍ

- Pracujte na dokonale suché, rovné a nemastné pracovní lince.
- Spodní přísavky musí pevně vakuově přilnout k podkladu.
- Zajistěte odstup min. 15 cm kolem větracích mřížek motoru.
- Robot nikdy nepřenášejte za výklopné rameno, mixér ani nasazený mlýnek!

BEZPEČNOSTNÍ KRYTKA HORNÍHO POHONU MIXÉRU:
Pokud nepoužíváte skleněný stolní mixér, musí být horní vysokorychlostní hnací hřídel VŽDY zakryta dodávanou bezpečnostní plastovou krytkou! Pokud není krytka správně nasazena a zajištěna, bezpečnostní mikrospínač zablokuje rozběh motoru pro hnětení a mletí.

ZVLÁŠTNÍ PRAVIDLA PRO SKLENĚNÝ STOLNÍ MIXÉR

HORKÉ TEKUTINY (MAX. 60 °C)

- Do skleněné nádoby nikdy nenalévejte vařící tekutiny přímo z hrnce!
- Horké polévky nechte vychladnout na max. 60 °C, aby nedošlo k prasknutí skla tlakem páry.
- Při mixování teplých surovin vyjměte středovou odměrku z víka pro odvod par.

OBJEMOVÝ LIMIT A NOŽE

- Maximální náplň mixéru je 1,5 litru (nepřekračujte rysku MAX).
- Čepele nože jsou broušeny na vysoké otáčky – nesahejte dovnitř rukou!
- Mixér nikdy nespouštějte s prázdnou nádobou bez tekutiny.

ZVLÁŠTNÍ PRAVIDLA PRO CELOKOVOVÝ MASOMLÝNEK

PŘÍPRAVA MASA A ZÁKAZ KOSTÍ

- Maso nakrájejte na proužky cca 2,5 × 2,5 cm, zbavte kostí a tvrdých chrupavek.
- **ZÁKAZ mletí zmrzlého masa a kostí!** Dojde k vylomení nože a poškození převodů.
- Maso vkládejte na hliníkovou misku a do komory posouvajte plynule.

VÝHRADNÍ POUŽITÍ PĚCHOVADLA

- Do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty, vidličky ani nože!
- Používejte VÝHRADNĚ originální plastové pěchovadlo.
- Matici mlýnku dotahujte pouze rukou – nepoužívejte kleště.

ZÁKAZ SOUČASNÉHO PROVOZU MODULŮ:

Nikdy nenechávejte nasazený stolní mixér s náplní současně s chodem hnětací mísy či masomlýnku! Zbytečně by docházelo k protáčení nožů v prázdné nádobě a přetěžování převodové skříně. Používejte vždy pouze ten modul, se kterým aktuálně pracujete.

1. SESTAVENÍ PLANETÁRNÍHO HNĚTAČE TĚST

1. Stlaďte aretační páčku a zvedněte rameno robotu do horní polohy, až zacvakne.
2. Usadte nerezovou mísu 6 l do kruhového vybrání základny a pootočte ve směru hodinových ručiček (LOCK).
3. Zasuňte transparentní kryt zespodu na rameno tak, aby plnicí otvor směřoval dopředu.
4. Nasuňte vybraný nástavec (hák / metlu / šlehač) na bajonetový čep, zatlačte nahoru proti pružině a otočte o 90°.
5. Stlaďte aretační páčku, sklopte rameno dolů a domáčkněte, až se ozve hlasité mechanické cvaknutí zámku.

2. MONTÁŽ SKLENĚNÉHO STOLNÍHO MIXÉRU

1. Zkontrolujte, že je volič rychlostí na „0“ a robot odpojen ze sítě.
2. Sejměte zadní horní krytku náhonu mixéru tahem vzhůru.
3. Usadte skleněnou nádobu na hřídel a pootočte ve směru hodinových ručiček, dokud pevně nezaskočí do zámku.
4. Před spuštěním vždy nasadte těsnicí víko s vloženou odměrkou a víko lehce přidržujte rukou.

3. MONTÁŽ CELOKOVOVÉHO MASOMLÝNKU

1. Sejměte přední chromovanou krytku z čela ramene.
2. Zasuňte hliníkové těleso mlýnku do předního otvoru pod úhlem cca 45° a otočte doleva, až aretační kolík zacvakne.
3. Zasuňte do komory podávací šnek plastovým koncem napřed.
4. Nasadte křížový nůž **ostřím směrem dopředu** k mlecímu sítu (chybné otočení zničí nůž!).
5. Nasadte zvolené mlecí síto (3, 5 nebo 7 mm) výřezem do západky a rukou pevně dotáhněte matici mlýnku.
6. Nasadte hliníkovou plnicí misku na horní hrdlo mlýnku.

KONTROLA ARETACE PŘED SPUŠTĚNÍM:

Před každým spuštěním proveďte správné docvaknutí zámků: výklopné rameno musí být uzamčeno v pracovní poloze, těleso mlýnku zajištěno pojistným kolíkem a mixér pootočen do zámku.

PŘEHLED RYCHLOSTÍ PRO JEDNOTLIVÉ MODULY

Pracovní modul	Použitý nástavec	Doporučená rychlost	Optimální kulinářské využití
Hnětení těsta	Hnětací hák	Rychlost 1 až 3	Tuhá kynutá těsta na chléb, pizzu, vánočky; max. 1,5 kg mouky.
Míchání krémů	Plochá míchací metla	Rychlost 2 až 4	Třená bábovková těsta, krémy, bramborová kaše, pomazánky.
Šlehání pěn	Balónová metla	Rychlost 5 až 6	Pevný sníh z bílků, šlehačka, majonéza, piškotové korpusy.
Skleněný mixér	Čtyřramenný nůž	Rychlost 5–6 + Pulse	Ovocná smoothie, zeleninové polévky, koktejly, drcení ledu.
Mletí masa	Šnek + křížový nůž	Rychlost 3 až 4	Mletí hovězího a vepřového masa, plnění domácích klobás.

PROVOZNÍ REŽIM PULSE (P)

Otočením voliče doleva do polohy „P“ se motor okamžitě roztočí na maximální otáčky po dobu, po kterou ovladač přidržujete rukou. Po uvolnění pružina vrátí volič na nulu. Režim Pulse je ideální pro drcení ledu v mixéru nebo rychlé promísení ořechů do krému.

DOPORUČENÉ PRACOVNÍ CYKLY A ODPOČINEK MOTORU

- Hnětení tuhých těst (hák):** Max. 6–8 minut nepřetržitého chodu, poté nechte motor 10 minut vychladnout.
- Mletí masa (masomlýnek):** Max. 10 minut chodu na jednu várku masa (cca 5–7 kg masa), poté 5 minut pauza.
- Mixování tekutin (mixér):** Max. 3 minuty nepřetržitého mixování na vysoké otáčky.

PÉČE O KOMPONENTY A MYTÍ JEDNOTLIVÝCH DÍLŮ

DÍLY VHODNÉ DO MYČKY NÁDOBÍ

- Nerezová mísa 6,0 l a balónová šlehačí metla.
- Skleněná nádoba mixéru (bez odnímatelného nožového bloku).
- Transparentní kryt mísy a plastové přechovadlo mlýnku.

DÍLY ZAKÁZANÉ DO MYČKY NÁDOBÍ!

- Hliníkové těleso mlýnku, šnek a matice!
- Hnětací hák a míchací metla z litého hliníku!
- Mycí tablety způsobují nevratnou oxidaci a zčernání hliníku.
- Myjte výhradně ručně v teplé vodě s houbičkou a ihned osušte!

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH PORUCH

Závaда / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Motor se vůbec nerozběhne	Výklopné rameno není zcela docvaknuté; chybí krytka horního náhonu mixéru; výpadek sítě.	Stlačte rameno pevně dolů až do cvaknutí zámku. Nasadte a zajistěte horní krytku mixéru. Zkontrolujte zásuvku 230 V.
Motor se během chodu náhle zastavil	Zareagovala vnitřní tepelná ochrana vinutí motoru z důvodu dlouhého přetížení.	Otočte volič na „0“, odpojte ze sítě a nechte motor 25–30 minut vychladnout. Zmenšete množství surovin.
Masomlýnek maso mačká a nežvýká	Tupý křížový nůž; nůž je nasazen obráceně (břity dozadu); povolená matice.	Otočte nůž břity dopředu k sítu. Dotáhněte pevně přední matici mlýnku. V případě opotřebení nůž nabruste.
Skleněný mixér při mixování protéká	Uvolněný spodní nožový závit nebo chybějící pryžové těsnění.	Zkontrolujte přítomnost a správné usazení gumového těsnícího kroužku ve spodní objímce mixéru.

KDY ROBOT KD4164 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Kouř, jiskření z těla motoru nebo silný zápach spáleného vinutí.
- Prasklá skleněná nádoba mixéru nebo uvolněný bajonet ramene s vůlí v čepu.
- Hlasitý kovový rachot z převodovky svědčící o poškození 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 kuchyňský robot 3v1 (robot 6 l, mixér 1,5 l, mlýnek na maso) 2200 W
Typové / modelové označení:	KRAFT&DELE KD4164
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dilenské spotřebiče / Multifunkční kuchyňské 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 02 01 (skleněná nádoba mixéru), 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	