

Profesionální tyčový ponorný mixér 1500 W s 21 rychlostmi a sadou
PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



SILNÝ MOTOR
1 500 W

PLYNULÁ REGULACE
21 rychlostí

4 BŘÍTY
Titanové nože

MIXÉR, SEKÁČEK, METLA
Sada

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4181

- **Špičkový měděný motor 1500 W:** Masivní výkonová rezerva si poradí i s tvrdou kořenovou zeleninou, mraženým ovocem a přípravou ořechových máseľ.
- **Plynulá 21stupňová regulace + TURBO:** Otočný volič na horní straně umožňuje jemné nastavení rychlosti pro každou surovinu; tlačítko Turbo sepne okamžitý max. výkon.
- **Nerezová mixovací noha s titanovými čepelemi:** Čtyřramenný nůž potažený vrstvou titanu je mimořádně odolný proti otupení a zvládá i mixování horkých polévek v hrnci.
- **Kompaktní sekací nádoba 500 ml:** Samostatný sekáček s nerezovými břitvy bleskově naseká cibuli, bylinky, česnek, tvrdý sýr i ořechy na posyp.
- **Balónová šlehačí metla a odměrka 600 ml:** Nerezová metla na šlehání bílků a smetany, vysoká plastová odměrná nádoba s víčkem pro pohodlné mixování dresinků.
- **Ergonomický úchop Soft-Touch:** Pogumované tělo přístroje padne přesně do dlaně, neklouže ani při mokrých rukou a tlumí veškeré vibrace motoru.

VÝSTRAHA PŘED OSTRÝMI NOŽI A ELEKTRICKÝM MOTOROVÝM TĚLESEM:

Tyčový mixér je osazen extrémně ostrými titanovými noži rotujícími vysokou rychlostí! Před jakoukoli výměnou příslušenství, čištěním nebo uvolňováním uvíznutých potravin VŽDY odpojte vidlici ze zásuvky 230 V! Motorové těleso ani převodovku šlehače NIKDY neponořujte do vody ani neoplachujte pod tekoucí vodou! Dodržujte maximální nepřetržitou dobu mixování 60 sekund.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4181

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4181
Typ spotřebiče	Ruční ponorný tyčový mixér s příslušenstvím
Maximální příkon motoru	1 500 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Počet rychlostních stupňů	21 plynule volitelných úrovní + režim TURBO
Materiál mixovací nohy	Potravinářská nerezová ocel AISI 304 (vhodná pro horké polévky)
Sekací čepele nohy	4ramenný prostorový nůž s titanovou povrchovou úpravou
Sekací nádoba (chopper)	Objem 500 ml s nerezovým srpovitým nožem a víkem
Šlehací nástavec	Balónová metla z jemných nerezových drátů s převodovkou
Mixovací nádoba	Vysoká transparentní odměrná nádoba 600 ml bez BPA
Třída elektrické ochrany	Třída II (dvojitá izolace motoru)
Čistá hmotnost kompletu	cca 1,35 kg
EAN kód	5903957006611

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ A SADY NÁSTAVCŮ

POHONNÁ JEDNOTKA A MIXOVACÍ NOHA

- Motorová jednotka 1500 W:** Odolný měděný vinutý motor s plynulou 21stupňovou volbou otáček na hlavě a spínači Speed I a TURBO.
- Ergonomický Soft-Touch plášť:** Neklouzavý pogumovaný povrch pro jistý úchop i mokřma rukama.
- Nerezová ponorná noha:** Potravinářský nerez AISI 304 s protitrozstříkovým zvonem a 4ramenným titanovým nožem.
- Zámek Easy-Click:** Rychlé a pevné bajonetové zacvaknutí nohy či převodovky s pojistkou.

ROZŠÍŘUJÍCÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ V BALENÍ

- Sekací chopper 500 ml:** Průhledná nádoba s protiskluzovou základnou, srpovitým nerezovým nožem a převodovým víkem.
- Balónová šlehací metla:** Vyrobená z pružných nerezových drátů s redukční převodovkou pro krémy a bílky.
- Mixovací odměrná nádoba 600 ml:** Vysoká štíhlá nádoba s kalibrovanou stupnicí pro smoothie a majonézu.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ:
1× Motorová jednotka KRAFT&DELE KD4181 (1500 W), 1× odnímatelná nerezová mixovací noha s titanovými čepelemi, 1× sekací nádoba 500 ml s víkem a nerezovým sekacím nožem, 1× balónová šlehací metla s redukční převodovkou, 1× odměrná nádoba 600 ml s víčkem, 1× originální český návod k obsluze s prohlášením o shodě.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI PRÁCI S MIXÉREM

Výkonný 1500W motor a ostré břity vyžadují striktní dodržování bezpečnostních pravidel pro zamezení úrazu řezem nebo zasažení elektrickým proudem:

PŘÍSNÝ ZÁKAZ DOTÝKAT SE NOŽŮ PŘI ZAPOJENÉM PŘÍSTROJI:
Nikdy nesahejte prsty ani kuchyňským náčiním do prostoru nožů, pokud je vidlice mixéru v zásuvce 230 V! Pokud se do čepele zaklíní kousek zeleniny nebo kosti, neprodleně odpojte mixér ze sítě a teprve poté použijte silikonovou či dřevěnou stěrku.

- 1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A MANIPULACE**

 - Spotřebič připojujte výhradně do střídavé sítě 220–240 V s řádným jištěním.
 - Těleso motoru ani převodovku metly nikdy nemyjte pod vodou ani neponořujte do dřezu!
 - Nemanimulujte s přívodním kabelem v blízkosti rozpálených varných plotýnek.
 - Při odpojování ze zásuvky tahejte vždy za vidlici, nikdy za samotný kabel.
- 2. PROVOZNÍ LIMITY A OCHRANA MOTORU**

 - Doba nepřetržitého chodu:** Max. 60 sekund pro tyčovou nohu a sekáček; max. 3 minuty pro šlehací metlu.
 - Po každém intenzivním cyklu nechte motor alespoň 2 až 3 minuty zchladnout.
 - Nemixujte tvrdé kosti, mražené maso v celku nebo suchá kávová zrna (riziko vylomení zubu nože).
 - Při mixování horkých polévek v hrnci vždy nejprve vypněte plotnu!

BEZPEČNOST DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB:
Mixér není hračka. Uchovávejte přístroj i veškeré nožové nástavce mimo dosah dětí. Nenechávejte kabel viset přes okraj linky, aby za něj dítě nemohlo zatahnout.

RYCHLOUPÍNACÍ SYSTÉM EASY-CLICK

Všechny nástavce jsou konstruovány pro rychlou montáž i demontáž bez použití nářadí:

1. NAsAZENÍ TYČOVÉ MIXOVACÍ NOHY

- Ujistěte se, že přístroj je odpojen od elektrické sítě 230 V.
- Nasadte nerezovou nohu do spodního otvoru motorové jednotky.
- Zatlačte nohu směrem nahoru a pootočte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zřetelné cvaknutí pojistky.
- Pro sejmutí stiskněte postranní tlačítka Easy-Click a nohu vysuňte.

2. SESTAVENÍ ŠLEHACÍ METLY S PŘEVODOVKOU

- Zasuňte dřík drátěné balónové metly do plastové redukční převodovky.
- Převodovku s metlou nacvakněte na motorové těleso stejně jako nohu.
- Převodovka zajišťuje optimální zpřevodování vysokých otáček motoru na klidné a efektivní šlehání sněhu či šlehačky.

POUŽITÍ SEKACÍHO CHOPPERU (500 ML)

SESTAVENÍ A PLNĚNÍ CHOPPERU

- Položte transparentní nádobu na rovný stůl na protiskluzovou gumu.
- Opatrně nasadte srpovitý nůž na středový čep na dně nádoby.
- Vložte nakrájené suroviny (max. do 2/3 objemu nádoby – cca 350 ml).
- Nasadte bílé horní víko a pootočením jej uzamkněte do drážek.
- Na víko zacvakněte motorové těleso.

DOPORUČENÉ SUROVINY PRO SEKÁČEK

- **Cibule, česnek, bylinky:** Rychlé nasekání bez slzení a zápachu za 5–10 sekund.
- **Ořechy, mandle:** Naseká na jemné kousky do pečiva a dezertů za 15 sekund.
- **Maso bez kostí a šlach:** Blesková příprava jemného tatarského bifteku za 20 sekund.
- **Tvrdý sýr (parmazán):** Nakrájený na kostky 1×1 cm naseká za 15 sekund.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁSADA PRO SEKACÍ NÁDOBU:

Nikdy nespouštějte sekáček prázdný bez surovin! Před sejmutím víka vždy vyčkejte, až se nůž uvnitř nádoby zcela zastaví a odpojte motor ze sítě. Při vytahování nože jej uchopte výhradně za horní plastový střed, nikdy za ostré břity.

21STUPŇOVÝ OTOČNÝ REGULÁTOR A TLAČÍTKO TURBO

KRAFT&DELE KD4181 nabízí plynulé nastavení výkonu podle hustoty a struktury zpracovávaných potravin:

REGULÁTOR RYCHLOSTI (STUPNĚ 1 AŽ 21)

- Otočný volič na horní hlavě přístroje umožňuje plynulou volbu otáček od nízkých po vysoké.
- Rychlosti 1–7:** Jemné šlehání sněhu, mísení dresinků, příprava dětských kaší bez rozstříku.
- Rychlosti 8–14:** Mixování polévek, vařené kořenové zeleniny a krémových omáček.
- Rychlosti 15–21:** Drcení ořechů, příprava smoothie z vláknité zeleniny a ovocných pyré.

SPÍNAČE SPEED I A TURBO

- Tlačítko SPEED I:** Aktivuje motor s otáčkami odpovídajícími nastavení horního otočného regulátoru.
- Tlačítko TURBO:** Okamžitě sepne maximální výkon 1500 W bez ohledu na polohu regulátoru.
- Ideální pro finální bleskové zjemnění omáčky nebo rozmixování posledních hrudek v krému.

SPRÁVNÁ TECHNIKA PONORNÉHO MIXOVÁNÍ V HRNCI ČI ODZCE

POSTUP ZAMEZUJÍCÍ ROZSTŘIKU TEKUTINY

- Vložte potraviny do nádoby a nohu mixéru ponořte až ke dnu.
- Spusťte mixér stiskem tlačítka SPEED I na nižší rychlost.
- Pomalými kruhovými pohyby pohybujte mixérem nahoru a dolů, aby zvon nasával suroviny k nožům.
- Před vytažením nohy z hladiny VŽDY uvolněte spínač a vyčkejte na zastavení nože!**

MIXOVÁNÍ HORKÝCH POLÉVEK V HRNCI

- Před mixováním odstavte hrnec ze žaru sporáku a nechte polévku mírně zchladnout pod 80 °C.
- Nerezová ocel AISI 304 spolehlivě snáší vysoké teploty a neuvolňuje škodliviny.
- Dbejte, aby hladina nepřesáhla maximální ponor nerezové nohy (cca 18 cm).
- Nikdy neponořujte tělo motoru do horké páry!

TIP NA PŘÍPRAVU DOMÁCÍ MAJONÉZY ZA 30 SEKUND:

Do vysoké odměrky 600 ml vložte 1 celé vejce, 1 lžičku hořčice, 1 lžičku citronové šťávy, sůl, pepř a zalijte 200 ml rostlinného oleje. Nohu mixéru položte přímo na dno na žloutek. Spusťte na plný výkon TURBO a držte na dně 10 sekund, dokud se nevytvoří emulze, pak pomalu vytahujte nahoru. Získáte dokonalou tuhou majonézu!

PŘEHLEDNÁ TABULKA POUŽITÍ JEDNOTLIVÝCH NÁSTAVCŮ

Pokrm / Surovina	Vhodný nástavec	Rychlost / Stupeň	Doba a technika zpracování
Krémové polévky (dýňová, bramborová)	Nerezová mixovací noha	Stupeň 10–15 → TURBO	cca 45–60 s v hrnci, plynulé kroužení od dna
Ovocná smoothie a koktejly	Nerezová mixovací noha	Stupeň 18–21 / TURBO	30–45 s v odměrné nádobce 600 ml
Dětské příkrmy a pyré	Nerezová mixovací noha	Stupeň 6–10	30 s, docílí dokonale hladké homogenní textury
Bílkový sníh (3–5 bílků)	Balónová šlehací metla	Stupeň 4–8	2–3 minuty v úzké vysoké odměrné nádobě
Šlehačka (250 ml smetany 33%)	Balónová šlehací metla	Stupeň 6–10	1,5–2 minuty (smetana musí být vychlazená na 4 °C)
Cibule, česnek, bylinky	Sekací nádoba 500 ml	Stupeň 8–12 (pulzně)	5–10 s pulzním mačkáním spínače
Vlašské ořechy, mandle	Sekací nádoba 500 ml	Stupeň 15–21	15–20 s, naseká na hrubou či jemnou dřť
Hovězí tatarák (libové maso)	Sekací nádoba 500 ml	TURBO (krátké pulzy)	15–25 s pulzně, maso nakrájejte na kostky 2 cm

ZÁSADY PRO ZAMEZENÍ PŘETÍŽENÍ MOTORU

PULZNÍ REŽIM PRO TVRDÉ SUROVINY

- Při sekání ořechů, sýra nebo drcení polozmrzlého ovoce mačkejte spínač v krátkých intervalech 2–3 sekundy.
- Suroviny mezi pulzy samovolně propadnou zpět k noži a motor se nepřehřívá.
- Dosáhnete rovnoměrné velikosti kousků bez vzniku nechtěné kaše.

HUSTÉ TĚSTO A MOUKA

- Mixér KD4181 není určen ke hnětení kynutého, chlebového či lineckého těsta!
- Pro hustá moučná těsta použijte kuchyňský robot nebo ruční šlehač s hnětacími háky.
- Šlehací metla slouží pouze pro řídká litá těsta na palačinky a piškotové korpusy.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE O JEDNOTLIVÉ DÍLY

DÍLY VHODNÉ DO MYČKY NA NÁDOBÍ

- Nerezová ponorná noha:** Můžete vložit do myčky na šetrný program do 60 °C.
- Sekací nože z nerez:** Opatrně opláchněte kartáčkem nebo v myčce.
- Sekací nádoba 500 ml a odměrka 600 ml:** Mýjte v horním koši myčky.
- Kovová balónová metla:** Vycvakněte ji z redukce a vložte do myčky.

DÍLY PŘÍSNĚ ZAKÁZANÉ MÝT V MYČCE

- Těleso motoru:** Obsahuje elektrické obvody. Otírejte pouze mírně vlhkým hadříkem!
- Víko sekací nádoby:** Obsahuje vnitřní mechanickou převodovku – otírejte vlhkým hadříkem!
- Převodovka šlehací metly:** Vniknutí vody do převodů vyplaví mazivo a zničí soukolí!

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závaďa / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Motor po stisku tlačítka vůbec nereaguje	Chybí napájení v zásuvce; uvolněná vidlice; sepnula tepelná ochrana motoru.	Zkontrolujte zásuvku 230 V. Pokud byl mixér dlouho zatížen, nechte motor 20 minut chladnout.
Mixovací noha vibruje a vydává rachotivý zvuk	Noha není správně docvaknuta do bajonetu; do nože se namotala vlákna.	Odpojte ze sítě, sejměte nohu a zkontrolujte dřík. Nasaďte znovu, až zřetelně zaklapne zámek Easy-Click.
Sekáček netočí nožem, i když motor běží	Nůž není správně nasazen na dno; víko nezapadlo do drážek nádoby.	Vypněte mixér, otevřete víko a usadte nůž přesně na středový trn nádoby. Řádně dotáhněte víko.
Plasty odměrky a sekáčku se zabarvily od mrkve	Přírodní karoteny a barviva z čerstvé zeleniny ulpívají na povrchu plastu.	Před mýtím naneste na papírový ubrousek pár kapek stolního oleje a skvrny vytřete. Poté umyjte saponátem.

KDY TYČOVÝ MIXÉR KD4181 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Poškozený přívodní kabel, roztržená izolace nebo viditelné jiskření uvnitř motoru.
- Prasklé těleso motorové jednotky nebo vylomený bajonetový zámek Easy-Click.
- Vylomené nebo zdeformované titanové břity mixovací nohy.

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:	Profesionální tyčový ponorný mixér 1500 W s 21 rychlostmi a sadou
Typové / modelové označení:	KRAFT&DELE KD4181
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dilenské spotřebiče / Tyčové mixéry

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

- 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 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.
- Výluky 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.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 36 (vyřazená elektrická zařízení), 17 04 05 (nerezové nohy a nože), 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	