

Elektrický ponorný tyčový mixér 1500 W s nerezovým příslušenstvím

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



MOTOR S MĚDÍ 1500 W	MAX VÝKON TURBO	ANTI-SPLASH 4 nože	MIXÉR+SEKÁČEK+METLA Komplet
------------------------	--------------------	-----------------------	--------------------------------

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4182

- **Výkonný 1500W motor s měděným vinutím:** Vyniká vysokým krouticím momentem, tichým chodem a dlouhou životností bez přehřívání.
- **Plynulá regulace rychlosti a režim TURBO:** Otočný volič na horní straně umožňuje jemné nastavení otáček pro různé druhy surovin.
- **Čtyřramenná čepel s technologií Anti-Splash:** Zvoncové zakončení mixovací nohy zamezuje stříkání tekutin z nádoby na pracovní desku.
- **Nerezová mixovací noha z oceli AISI 304:** Vhodná i pro mixování vařících polévek a omáček přímo v hrnci na varné desce.
- **Nádoba sekáčku 600 ml s nerezovým nožem:** Bleskově naseká bylinky, cibuli, česnek, ořechy i tvrdé sýry a maso.
- **Šlehací metla a vysoká odměrná nádoba 800 ml:** Kompletní sada pro šlehání bílků, šlehačky, přípravu majonéz, pyré i dětských příkrmů.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI S TYČOVÝM MIXÉREM:

Čepele ponorného nože i sekacího nože v chopperu jsou břitce ostré a točí se rychlostí až 16 000 ot./min! Při výměně nástavců, nasazování metly, čištění čepelí nebo vysypávání nádoby VŽDY nejprve vytáhněte vidlici ze zásuvky 230 V! Motorové tělo s kabelem nikdy neponořujte do vody ani neomývejte proudem vody. Maximální doba nepřetržitého mixování je 60 sekund.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4182

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4182
Typ spotřebiče	Multifunkční ponorný tyčový mixér set 4v1
Jmenovitý příkon	1500 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Regulace otáček	Plynulý otočný regulátor SpeedControl + tlačítko TURBO
Čepel mixovací nohy	4ramenná nerezová ocel s mikrozoubky
Materiál těla a nástavců	Broušená nerezová ocel a odolný ABS plast
Sekací nádoba (chopper)	600 ml s vlastním nerezovým srpovitým nožem
Šlehací nástavec	Nerezová balónová metla s převodovkou
Mixovací odměrka	800 ml s kalibrovanou stupnicí a protiskluzovým dnem
Systém upevnění nástavců	Click-Lock pro snadnou a rychlou výměnu
Hmotnost soupravy	1,45 kg
EAN kód	5903957004182

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

MOTOROVÉ TĚLO A OVLÁDACÍ PRVKY

- Ergonomické tělo z nerezové oceli:** Povrch Soft-Touch s protiskluzovým úchopem.
- Měděný motor 1500 W:** Vysoký točivý moment pro zpracování tuhých surovin.
- Plynulý regulátor SpeedControl:** Otočný prstenec na temeni pro jemné doladění otáček.
- Spínač ON + tlačítko TURBO:** Mžikový chod na nastavenou rychlost nebo plný výkon.

SYSTÉM VÝMĚNNÝCH NÁSTAVCŮ (SET 4V1)

- Nerezová ponorná mixovací noha:** Se 4ramennou čepelí a zvonem Anti-Splash.
- Šlehací metla s reduktorem:** Balónová nerezová metla na bílky a smetanu.
- Sekací nádoba (Chopper) 600 ml:** S oboustranným srpovitým nerezovým nožem.
- Mixovací odměrka 800 ml:** Se stupnicí v ml a těsnícím podstavným víčkem.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4182:
1× Motorová jednotka KRAFT&DELE KD4182 (1500 W), 1× nerezová ponorná mixovací noha, 1× šlehací metla s převodovkou, 1× sekací nádoba 600 ml s nožem a víkem, 1× mixovací nádoba 800 ml s víčkem, 1× originální český návod.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ TYČOVÉHO MIXÉRU

Zařízení disponuje mimořádně vysokým výkonem 1500 W – pečlivě dodržujte bezpečnostní zásady:

NEBEZPEČÍ POŘEZÁNÍ ROTUJÍCÍMI NOŽI:

Čepele nože jsou břitce broušené. Nikdy se nedotýkejte čepelí rukou, pokud je mixér připojen k elektrické síti 230 V! Při mytí nožové hlavy používejte výhradně kartáček na nádobí. Před každým nasazováním nebo odnímáním nohy, metly či choppera VŽDY vytáhněte vidlici ze zásuvky!

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A PROVOZ MOTORU

- Připojujte do zásuvky 220–240 V / 50–60 Hz.
- Motorové těleso s kabelem NIKDY neponořujte do vody ani neoplachujte!
- Převodovku šlehačí metly ani víko choppera neponořujte – otírejte vlhkým hadříkem.
- Maximální doba nepřetržitého chodu je **60 sekund** – poté nechte motor 2 minuty chladnout.

2. MIXOVÁNÍ HORKÝCH POKRMŮ V HRNCI

- Nerezová noha je vhodná pro mixování vařících polévek a omáček.
- Před mixováním odstavte hrnec z aktivní varné zóny sporáku.
- Ponornou nohu zanořte do tekutiny PŘED zapnutím motoru.
- Motor vypněte VŽDY PŘED vyjmutím nohy z tekutiny, aby nedošlo k rozstříknutí vroucí polévky!

OCHRANA DĚTÍ:

Uchovávejte mixér i jeho ostré příslušenství mimo dosah dětí. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem a po ukončení práce jej nenechávejte zapojený v síti.

BAJONETOVÝ SYSTÉM CLICK-LOCK

KD4182 využívá robustní kovový převodový spoj probleskovou a pevnou výměnu pracovních nástavců:

- 1. NASAZENÍ A SEJMUTÍ PONORNÉ NOHY**

 - Zkontrolujte, zda je přívodní kabel odpojen ze zásuvky 230 V.
 - Přiložte nerezovou nohu k motorovému tělu tak, aby značka šipky směřovala na symbol odemčeno.
 - Zatlačte a pootočte nohu ve směru hodinových ručiček, až dojde k pevnému uzamčení.
 - Pro sejmutí stiskněte dvě boční uvolňovací tlačítka a nohu vysuňte.
- 2. NASAZENÍ ŠLEHACÍ METLY**

 - Balónovou metlu zasuněte dříkem do bílé převodovky, až pevně zacvakne.
 - Sestavenou převodovku nasadte na motorovou jednotku systémem Click-Lock.
 - Metlu použijte pro tekuté směsi (sníh z bílků, šlehačka, piškotové těsto).
 - Nikdy nepoužívejte metlu na tuhá kynutá těsta (došlo by k poškození převodovky).

SESTAVENÍ A POUŽITÍ CHOPPERU (SEKÁČKU 600 ML)

- KROK ZA KROKEM: SESTAVENÍ SEKÁČKU**

 - Sekací nádobu 600 ml postavte na rovnou a suchou pracovní desku.
 - Nasadte nerezový sekací nůž na středový plastový trn na dně nádoby.
 - Vložte suroviny nakrájené na kousky cca 2×2 cm (cibule, maso, ořechy).
 - Nasadte víko sekáčku a pootočte jím do zajištěné polohy.
 - Do středového otvoru víka zasuněte motorovou jednotku a zajistěte.
- DOPORUČENÉ ZÁSADY PRO SEKÁNÍ**

 - Sekejte krátkými pulzy po dobu 2–5 sekund pro kontrolu hrubosti.
 - Nepřepínejte nádobu nad rysku **MAX (600 ml)**.
 - V sekáčku nesekejte extrémně tvrdé položky (kosti, kávová zrna, mražené maso).

ZVONCOVÝ ZÁKRYT ANTI-SPLASH:

Spodní zvon nerezové nohy má speciálně navržené klenuté oblouky, které usměrňují proud tekutiny zpět pod nůž. Díky tomu nedochází k rozstříkávání omáčky ani při vysokých otáčkách v otevřené nádobě. Pro optimální výsledek držte mixér mírně nakloněný v úhlu cca 15°.

OVLÁDÁNÍ OTÁČEK PŘÍSTROJE KD4182

Díky kombinaci plynulého regulátoru a samostatného spínače TURBO zvládnete jakoukoliv kuchařskou výzvu:

PLYNULÝ REGULÁTOR OTÁČEK SPEEDCONTROL

- Otočný volič je umístěn na horní hlavici přístroje – snadno ovladatelný palcem.
- Umožňuje plynulé nastavení otáček od jemných 8 000 až po 14 000 ot./min.
- Nízké otáčky: ideální pro pozvolné zapracování mouky, šlehání smetany a majonézy.
- Střední otáčky: mixování vařené zeleniny, ovocných pyré a dětských výživ.

TLAČÍTKO TURBO (OKAMŽITÝ MAXIMÁLNÍ VÝKON)

- Spodní tlačítko na rukojeti obchází polohu otočného regulátoru.
- Okamžitě vybudí motor na plných 1500 W a maximálních 16 000 ot./min.
- Ideální pro finální rozmixování tuhých vláken v omáčkách do hedvábné pěny.
- Perfektní pro bleskové rozsekání ořechů a masa v chopperu.

PRACOVNÍ POSTUPY S JEDNOTLIVÝMI NÁSTAVCI

1. PONORNÁ NEREZOVÁ NOHA

- Použijte v příložené vysoké odměrce 800 ml nebo přímo v hrnci.
- Pohybujte mixérem pomalu nahoru a dolů v kruzích.
- Čtyřramenný nůž vytvoří silný tah, který nasává kousky zeleniny pod čepel.

2. ŠLEHACÍ BALÓNOVÁ METLA

- Použijte vysokou úzkou nádobu, aby bílky či šlehačka nestříkaly ven.
- Začínajte na nejnižších otáčkách pro zapracování vzduchu.
- Postupně zvyšujte rychlost otočným voličem až na maximum.

ZÁSADA NEPŘETĚŽOVÁNÍ MOTORU:

Výkonný 1500W motor disponuje vysokým kroutícím momentem, je však chlazen proudem vzduchu hnáným rotorem. Dodržujte maximální dobu chodu 60 sekund v kuse. Pokud je těleso motoru na dotek teplé, přerušte práci na 2 minuty. Prodloužíte tím životnost měděného vinutí na mnoho let.

TABULKA DOPORUČENÝCH OTÁČEK A ČASŮ ZPRACOVÁNÍ

Surovina / Pokrm	Použitý nástavec	Doporučená rychlost	Doba přípravy a postup
Krémové zeleninové polévky	Ponorná noha	Střední → TURBO	40–60 s – přímo v hrnci do hladkého krému.
Dětské ovocné příkrmy	Ponorná noha	Nízká → Střední	30–45 s – v odměrce 800 ml (vařené jablko, mrkev).
Sníh z vaječných bílků (4 ks)	Šlehací metla	Maximální	90–120 s – ve vysoké nádobě do tuhého sněhu.
Šlehačka (250 ml smetany)	Šlehací metla	Střední → Vysoká	60–80 s – hlídat konzistenci, nepřešlehat na máslo!
Cibule a česnek (200 g)	Sekáček (Chopper)	Pulzy TURBO	5–10 s – 3× krátký pulz pro jemné kostičky.
Vlašské / lískové ořechy (150 g)	Sekáček (Chopper)	TURBO	10–15 s – rovnoměrně nasekáno na pečení.
Domácí bylinkové pesto	Sekáček (Chopper)	Střední → TURBO	20–30 s – bazalka, piniové oříšky, parmazán, olivový olej.

OSVĚDČENÉ KUCHAŘSKÉ POSTUPY

1. DOMÁCÍ MAJONÉZA ZA 20 SEKUND

- Do odměrky 800 ml dejte 1 celé vejce, 1 lžičku hořčice, lžici citronu a 200 ml oleje.
- Ponornou nohu usadte až na samotné dno odměrky přes žlutek.
- Zapněte režim TURBO – držte nohu 10 s na dně, poté pomalu vytahujte nahoru.

2. MLETÍ MASA V SEKÁČKU 600 ML

- Hovězí nebo vepřové maso zbavte šlach a kostí a nakrájejte na kostky 2 cm.
- Vložte max. 250 g masa najednou do sekáčku.
- Aplikujte 5× 3sekundový pulz v režimu TURBO pro perfektní tatarák či sekanou.

PŘÍPRAVA DĚTSKÝCH PŘÍKRMŮ BEZ CHEMIE:

Nerezová ocel AISI 304 ponorné nohy je netečná vůči ovocným kyselinám a neuvolňuje do jídla žádné pachy, barviva ani škodlivé látky (BPA free). Můžete tak mixovat čerstvou vařenou zeleninu pro miminka s jistotou naprosté zdravotní nezávadnosti.

PÉČE O MIXÉR A HYGIENA NÁSTAVCŮ

Před zahájením čištění přístroj vypněte a vytáhněte vidlici ze sítě 230 V:

ČIŠTĚNÍ NEREZOVÉ PONORNÉ NOHY

1. Ihned po mixování ponořte nohu do odměrky s teplou vodou a saponátem.

2. Spusťte na 10 sekund – čepel i vnitřek zvonu se samy odstředivě očistí.

3. Sejměte nohu stiskem tlačítek a opláchněte pod tekoucí vodou.

4. Nechte vyschnout ve svislé poloze hřídeli nahoru, aby vytekla voda z pouzdra.

5. Nerezovou nohu lze mýt také v myčce nádobí.

PÉČE O PŘEVODOVKY A MOTOROVOU JEDNOTKU

• Motorové tělo otřete jemným vlhkým hadříkem a osušte.

• Převodovku metly ani víko choppera NIKDY nemýjte v myčce ani neponořujte!

• Voda uvnitř převodovky by vymyla mazací tuk ozubených kol.

• Motorové těleso s kabelem NIKDY neponořujte do vody!

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Motor se nespustí při stisku spínače	Zásuvka 230 V je bez napětí; vadný kabel; sepnutá tepelná ochrana.	Zkontrolujte napájení zásuvky. Pokud je motor teplý, nechte přístroj 15 min chladnout.
Nástavec se protáčí, ale nůž nerotuje	Opotřebovaná nebo nedocvaknutá plastová spojka v bajonetu Click-Lock.	Zkontrolujte správné docvaknutí nástavce k tělu motoru. Ujistěte se, že ozubení není poškozeno.
Z motorové jednotky vychází zápach spáleniny	Dlouhý nepřetržitý běh bez pauzy; přetížení příliš tuhou směsí.	Ihned vypněte a odpojte ze sítě! Dodržujte maximální limit 60 s chodu a přidejte tekutinu.
Sekací nůž v chopperu se zasekává	Příliš velké kusy surovin; přeplněná nádoba nad značku MAX.	Zmenšete porci surovin v sekáčku. Suroviny předem nakrájejte na kostky cca 2×2 cm.

KDY TYČOVÝ MIXÉR KD4182 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

• Prasklé tělo motorové jednotky nebo průsak tekutiny do motorového prostoru.

• Poškozený přívodní kabel, uvolněná čepel nože na hřídeli nebo vadná převodovka.

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:	Elektrický ponorný tyčový mixér 1500 W s nerezovým příslušenstvím
Typové / modelové označení:	KRAFT&DELE KD4182
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 – 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 60335-2-14:2006 (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), 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	