Elektrický opékač na oříškové sušenky 1400 W (24 půlek ořechů)

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



RYCHLÝ OHŘEV	12 OŘECHŮ NARÁZ	NEPŘILNAVÝ POVRCH	BEZPEČNÉ MADLO
1 400 W	24 půlek	Teflonový	Cool-Touch

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4116

- **Kapacita 24 skořápek v jedné várce:** Umožňuje připravit 12 celých plněných oříškových sušenek během pouhých 2 až 3 minut pečení.
- **Výkonné oboustranné topení 1400 W:** Spodní i horní topné těleso zaručují rovnoměrné propečení a dokonalý tvar bez nutnosti otáčení.
- **Prémiový nepřilnavý povrch PTFE:** Těsto se nepřipaluje, upečené skořápky snadno vypadávají a formy stačí otřít papírovým ubrouskem.
- **Automatická regulace teploty:** Přesný vestavěný termostat udržuje optimální teplotu pro křehké a propečené těsto.
- **Uzamykatelné madlo s aretací:** Pevný klip zaručuje těsné sevření forem a rovnoměrnou tloušťku stěny pečených oříšků.
- **Bezpečný provoz v dílně i kuchyni:** Tepelně izolovaný plášť Cool-Touch, protiskluzové nožky a ochrana proti přehřátí.

VÝSTRAHA PŘED HORKÝMI PLOTÝNKAMI A PŘEPLNĚNÍM FOREM:
Během pečení dosahují formy teploty přes 200 °C! Při manipulaci používejte výhradně madlo Cool-Touch. Do jednotlivých důlků vkládejte pouze malé kuličky těsta (cca velikosti lískového oříšku) – přeplnění způsobí přetečení horkého těsta do spár přístroje. K vyjímání nepoužívejte kovové nástroje! Přístroj nemyjte pod vodou!

1. KOMPLETNÍ TECHNICKÁ DATA A SPECIFIKACE KD4116

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4116
Typ přístroje	Elektrický pekáč na oříškové sušenky (oříškovač)
Jmenovitý příkon	1 400 W
Napájecí napětí a kmitočet	220–240 V AC / 50 Hz
Kapacita pečicích desek	24 půlek ořechů (12 celých sušenek na jedno pečení)
Doba pečení jedné dávky	cca 2 – 3,5 minuty (dle receptury a tuhosti těsta)
Povrchová úprava desek	Kvalitní nepřilnavá teflonová vrstva (PTFE bez PFOA)
Tepelná izolace	Rukojeť Cool-Touch s mechanickým zamykacím klipem
Indikační kontrolky	Červená LED (napájení ze sítě) + Zelená LED (nahřátí na provozní teplotu)
Bezpečnostní jištění	Automatický termostat, tavná tepelná pojistka
Třída elektrické ochrany	Třída I (vyžaduje uzemnění PE)
Vnější rozměry	cca 26 × 31 × 10 cm
Čistá hmotnost	cca 2,15 kg
EAN kód	5903957006444

2. PRINCIP TVAROVÁNÍ A KAPACITA VÝROBY

KAPACITA 24 PŮLEK (12 CELÝCH OŘÍŠKŮ)

- **Doba cyklu 2 až 3 minuty:** Umožňuje připravit desítky plněných oříšků během jediné půlhodiny.
- **Přesná hloubka důlků:** Vytváří skořápky s ideálním vnitřním prostorem pro krém, karamel či marmeládu.
- **Tenká stěna skořápky:** Zajišťuje křehkost a křupavost hotového cukroví po upečení.

TOPNÝ VÝKON 1 400 W A TERMOSTAT

- **Oboustranný ohřev:** Topná tělesa v horní i dolní části plotny garantují stejnoměrnou barvu z obou stran.
- **Automatický termostat:** Udržuje konstantní teplotu pečení bez nebezpečí spálení těsta.
- **Rychlé dohřátí:** Krátká prodleva mezi jednotlivými dávkami zvyšuje efektivitu práce.

ZDRAVOTNĚ NEZÁVADNÝ POVLAK NON-STICK:
Pečicí formy jsou opatřeny certifikovanou teflonovou vrstvou bez přítomnosti toxických sloučenin PFOA a PTFE přísad těžkých kovů. Povrch splňuje normy pro přímý styk s potravinami dle evropského Nařízení (ES) č. 1935/2004.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI PEČENÍ SUŠENEK

Při práci s pekáčem na oříšky dbejte zvýšené opatrnosti k prevenci popálení a vzniku požáru:

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ ROZPÁLENÝMI FORMAMI A TUKEM:
Hliníkové formy uvnitř přístroje dosahují během pečení teploty přes 200 °C. Nikdy se nedotýkejte vnitřních kovových ploch holýma rukama! Při zaklápění horního víka dochází k vytlačování horkého vzduchu a tuku – používejte rukojeť a udržujte obličej mimo zónu úniku páry.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A PŘIPOJENÍ

- Spotřebič třídy I – zapojujte výhradně do uzemněné zásuvky 230 V.
- Nikdy neponořujte přístroj, kabel ani vidlici do vody či jiné kapaliny.
- Přívodní kabel veďte tak, aby nedošlo k jeho přiskřípnutí ani kontaktu s horkým pláštěm.

2. PROVOZNÍ PROSTŘEDÍ A STABILITA

- Umístěte přístroj na pevný, suchý, rovný a teplu odolný pracovní stůl.
- Udržujte volný prostor min. 15 cm kolem přístroje pro cirkulaci vzduchu.
- Neumisťujte vaflovač v blízkosti plynových hořáků, dřezů a hořlavých předmětů.

ZÁKAZ OPOUŠTĚNÍ ZAPNUTÉHO PŘÍSTROJE BEZ DOZORU:
Doba pečení oříšků je velmi krátká (2 až 3 minuty). Přístroj nikdy nenechávejte zapnutý bez dozoru! Při opomenutí může dojít ke spálení těsta, vzniku hustého kouře a poškození nepřilnavého povrchu.

3. BEZPEČNÉ ZACHÁZENÍ S DĚTMI

Vzhledem k atraktivitě pečení sladkostí pro děti zajistěte, aby se děti mladší 8 let nepohybovaly v těsné blízkosti rozpáleného přístroje. Děti nesmějí přístroj zapínat ani čistit. Ukládejte pekáč až po jeho úplném vychladnutí.

KONSTRUKČNÍ PRVKY OPÉKAČE OŘÍŠKŮ KD4116

Konstrukce KD4116 je přizpůsobena pro rychlé tvarování a pečení těsta:

1. PEČICÍ FORMY A PLÁŠŤ

- **Dvě masivní hliníkové desky:** Obsahují 24 protilehlých oválných komůrek s žebrovaným vzorem oříšku.
- **Tepelně odolné tělo:** Vnější kryt z polypropylenu chrání okolí před sálavým teplem.
- **Zamykací spona:** Mechanický klip na madle zajišťuje potřebný tlak na těsto během pečení.

2. SVĚTELNÁ INDIKACE A NOŽKY

- **Červená LED (Power):** Signalizuje trvalé připojení k elektrické síti.
- **Zelená LED (Ready):** Informuje o dosažení provozní teploty (během práce cykluje).
- **Protiskluzové nožky:** Zabraňují posunu přístroje po lince při otevírání a zavírání.

POSTUP PŘED PRVNÍM POUŽITÍM (ZÁHŘEV NAPRÁZDNO)

1. **Vybalení:** Odstraňte veškeré obalové materiály a otřete plotýnky vlhkým hadříkem.
2. **Vypálení konzervantů:** Zavřete přístroj a zapojte jej do zásuvky 230 V. Nechte jej cca 10 minut hřát naprázdno v dobře větraném prostoru. Mírný zápach je běžný jev nového topného článku.
3. **Odmaštění a první dávka:** Po vychladnutí plotýnky jemně potřete kouskem másla nebo oleje. Upečte první zkušební dávku a vyhoďte ji – odstraní veškeré mikroskopické prachové částice z výroby.

ZÁSADY VOLBY POMŮCEK PRO VYJÍMÁNÍ:
K vyjímání upečených oříšků používejte dřevěnou špejli, bambusové kleště nebo silikonovou stěrku. Kovové vidličky a nože nenávratně poškrábou nepřilnavý povrch a způsobí připalování těsta!

POSTUP PEČENÍ OŘÍŠKOVÝCH SKOŘÁPEK KROK ZA KROKEM

Klíčem k úspěchu je správná velikost kuliček těsta a optimální doba pečení:

1. PŘÍPRAVA TĚSTA A DÁVKOVÁNÍ

- Těsto před pečením vychlaďte v lednici alespoň 30 minut, aby se s ním dobře pracovalo.
- Z těsta vyválejte malé kuličky o průměru cca 1,5 cm (cca 4–5 gramů).
- Do každého z 24 důlků ve spodní desce vložte jednu kuličku.

2. PRŮBĚH PEČENÍ A VYJMUTÍ

- Přiklopte horní víko, plynule stlačte a zajistěte madlo aretačním klipem.
- Pečte 2 až 3 minuty do zlatavé barvy (dle tloušťky a obsahu tuku).
- Otevřete víko, skořápky vyjměte dřevěnou špejlí a nechte vychladnout na mřížce.

KLASICKÝ RECEPT NA KŘEHKÉ OŘÍŠKY S KARAMELOVÝM KRÉMEM

Těsto na skořápky: 400 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 250 g změklého másla, 2 žloutky, 1 lžíce kakaa (volitelně pro tmavou barvu), špetka soli.

1. Ze všech surovin vypracujte hladké nelepivé linecké těsto a nechte jej v chladu odležet.
2. Upečte skořápky v předehřátém přístroji KD4116 (cca 2,5 minuty na dávku). Přebytky na okrajích po vychladnutí jednoduše odlomte.
3. **Karamelová náplň:** 1 plechovka zkaramelizovaného slazeného mléka (Salko) vyšlehaná s 200 g změklého másla a 100 g mletých vlašských ořechů.
4. Naplňte obě poloviny oříšku krémem, spojte k sobě a nechte v chladu rozležet do druhého dne.

POZOR NA PŘEPLNĚNÍ FORMŮ TĚSTEM:
Pokud uděláte kuličky příliš velké, těsto při stlačení vyteče do odtokových žlábků a spár víka. Vždy si na první dávce otestujte ideální velikost kuličky těsta, aby byl oříšek plný, ale těsto nepřetékalo.

ČIŠTĚNÍ PEKÁČE NA OŘÍŠKY PO POUŽITÍ

Šetrná a včasná údržba zabraňuje poškození teflonového povrchu a zajišťuje hygienu:

1. ČIŠTĚNÍ NEPŘILNAVÝCH FOREM

- **Bezpečnostní odpojení:** Vytáhněte vidlici ze sítě a nechte přístroj vychladnout na vlažnou teplotu.
- **Setření tuku:** Drobky a přebytečný tuk setřete suchou papírovou utěrkou.
- **Vlhká houbička:** Formy otřete měkkým hadříkem navlhčeným ve vodě s kapkou mycího prostředku.
- **Osušení:** Vytřete vnitřek dosucha před zavřením víka.

2. ZÁKAZ AGRESIVNÍCH POSTUPŮ

- Nikdy nepoužívejte drátěnky, drsné strany houbiček ani čisticí písky!
- Na plotýnky neaplikujte agresivní chemické čističe na trouby ani louh.
- Zabraňte vniknutí tekutiny do ventilačních otvorů v těle přístroje.

PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

- **Zajištění západky:** Po vysušení zaklapněte horní díl a zajistěte madlo zámkem.
- **Navinutí šňůry:** Přívodní kabel oviňte kolem úchytů na spodní straně.
- **Vertikální uložení:** Přístroj lze postavit svisle na zadní část, což výrazně šetří místo ve spíži nebo kuchyňské lince.
- **Skladovací podmínky:** Skladujte v suchu při teplotách od -5 °C do +45 °C mimo dosah dětí.

PŘÍSNÝ ZÁKAZ PONOŘENÍ DO VODY A MYTÍ V MYČCE:
Pekáč na oříšky KD4116 obsahuje integrovaná elektrická topná tělesa a termostat. Přístroj nesmí být nikdy ponořen do vody, oplachován proudem vody z kohoutku ani vkládán do myčky nádobí! Vniknutí vody do vnitřní části znamená nevratné zničení a riziko zkratu.

PŘEHLED PROVOZNÍCH ZÁVAD A JEJICH ODSTRANĚNÍ KD4116

Rychlá diagnostika běžných situací a doporučené nápravné kroky:

Příznak problému	Pravděpodobná příčina	Doporučené řešení
Červená LED nesvítí, přístroj nehřeje	Chybí síťové napájení, nedotlačená vidlice v zásuvce nebo přerušená tavná tepelná pojistka.	Zkontrolujte jistič v rozvaděči a přítomnost napětí v zásuvce. Pokud přístroj stále nereaguje, předejte jej do servisu.
Zelená kontrolka se nerozsvítí ani po 8 minutách	Závada na vestavěném bimetalovém termostatu nebo poškozené topné těleso.	Pokud plotýnky zůstávají studené, přístroj odpojte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
Skořápky oříšků se připalují a kouří	Příliš dlouhá doba pečení, nadbytek cukru v těstě nebo neodstraněné staré připáleniny.	Zkraťte dobu pečení na 2–2,5 minuty. Upravte recepturu těsta (méně cukru). Důkladně vyčistěte formy.
Upečené oříšky se lepí na formu a trhají se	Příliš málo tuku v těstě, otevření víka před dopečením nebo poškozená nepřilnavá vrstva.	Před pečením formy lehce potřete máslem. Nechte těsto dopéct alespoň 2 minuty před otevřením. Používejte těsto s dostatkem másla.
Při pečení z přístroje přetéká tuk na linku	Příliš velké kuličky těsta vložené do důlků.	Zmenšete velikost kuliček těsta (optimálně cca 1,5 cm průměr). Otřete přebytečný tuk z vnějšku přístroje.

KDY JE NUTNÉ PŘÍSTROJ KD4116 NEPRODLENĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Viditelné poškození, roztavení nebo naříznutí přívodního kabelu.
- Prasklý plastový kryt nebo ulomené madlo se zamykacím klipem.
- Jiskření, zápach hořící izolace nebo probíjení elektrického proudu.
- Zatečení tekutého těsta či vody do vnitřní části s elektrickým zapojením.

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 opékač na oříškové sušenky 1400 W (24 půlek ořechů)
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4116**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Speciální pečicí přístroje

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 60335-2-9:2003 (Zvláštní požadavky na opékače topinek a pekáče)
- 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.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.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 02 (hliníkové formy), 20 01 39 (plasty pouzdra), 15 01 01 (papírové obaly)

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět prověrky	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	