ELEKTRICKÝ SEKÁČEK A DRTIČ MASA A ZELENINY 2 L / 600 W

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



MÍSA Z NEREZI	VÝKON MOTORU	NOŽOVÝ SYSTÉM	RYCHLOSTNÍ STUPNĚ
2 litry (nerozbitná ocel AISI 304)	600 W (měděné vinutí)	4 břity ve 2 výškových úrovních	2 rychlosti (I - měkké / II - tvrdé)

PŘEDNOSTI ELEKTRICKÉHO SEKÁČKU KD4121

- Masivní nerezová mísa o objemu 2 litry je nerozbitná, hygienická, nepřebírá pachy ani barvy potravin a snadno se myje.
- Čtyřramenný nerezový nůž uspořádaný ve dvou patrech garantuje rovnoměrné nasekání celé náplně bez velkých nerozsekaných kusů.
- Dva rychlostní stupně: rychlost I pro měkké suroviny (vejce, bylinky, rajčata), rychlost II pro tvrdé potraviny (maso, mrkev, ořechy).
- Výkonný 600W motor s tepelnou pojistkou snadno zpracuje i syrové maso na mleté karbanátky či tatarský biftek.
- Bezpečnostní mikrospínač zabraňuje spuštění nožů, pokud není motorová jednotka správně usazena na víku mísy.
- Protiskluzová pryžová podložka pod mísou eliminuje vibrace a zajišťuje absolutní stabilitu na kuchyňské lince.

VÝSTRAHA PŘED POŘEZÁNÍM OSTRÝMI NOŽI A PŘETÍŽENÍM MOTORU:
NOŽOVÁ JEDNOTKA MÁ EXTRÉMNĚ OSTRÉ BŘITY – PŘI NASAZOVÁNÍ A VYJÍMÁNÍ Z MÍSY VŽDY UCHOPTE NŮŽ VÝHRADNĚ ZA CENTRÁLNÍ PLASTOVÝ ČEP! NIKDY NESPOUŠTĚJTE PŘÍSTROJ BEZ ŘÁDNĚ USAZENÉHO PRŮHLEDNÉHO VÍKA! MOTOROVOU JEDNOTKU NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY! MAXIMÁLNÍ DOBA NEPŘETRŽITÉHO CHODU JE 30 SEKUND, NÁSLEDUJE 2MINUTOVÁ PAUZA! NIKDY DO MÍSY NEVKLÁDEJTE KOSTI ANI MRAŽENÉ BLOKY MASA!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA SEKÁČKU KD4121

Modelové označení	Kraft&Dele KD4121
Typ spotřebiče	Elektrický sekáček potravin (Food Chopper)
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	600 W
Užitný objem pracovní mísy	2,0 litru
Materiál pracovní mísy	Potravinářská nerezová ocel AISI 304
Sekací mechanismus	4ramenný dělený nůž z nerezové oceli (dvouúrovňový)
Rychlostní režimy	2 stupně (tlačítko I pro měkké, tlačítko II pro tvrdé suroviny)
Bezpečnostní pojistka	Mechanický bajonetový mikrospínač víka + tepelná ochrana
Protiskluzové prvky	Odnímatelný silikonový podstavec mísy
Délka napájecího kabelu	cca 1,0 metru
Hmotnost přístroje	cca 1,45 kg

2. KONSTRUKČNÍ A KULINÁŘSKÉ PŘEDNOSTI

NEREZOVÁ MÍSA 2,0 LITRU AISI 304

- **Nerozbitná konstrukce:** Oproti skleněným mísám nehrozí prasknutí ani při nechtěném pádu na dlažbu.
- **Maximální hygiena:** Hladký leštěný nerez nepřebírá pachy z cibule, česneku ani barvy z červené řepy.
- **Velká rodinná kapacita:** Objem 2 litry pojme až 800 g masa či zeleniny v jedné jediné dávce.
- **Protiskluzový lem:** Spodní silikonový prstenec tlumí vibrace a zamezuje posunu po kuchyňské lince.

4RAMENNÝ DVOUPATROVÝ SEKACÍ NŮŽ

- **Prostorové rozložení břitů:** Dva spodní a dva horní břity víří celý objem mísy pro rovnoměrný řez.
- **Kvalitní nerezová ocel:** Odolná laserem ostřená ostří si zachovávají dokonalou ostrost po léta.
- **Snadná demontáž:** Nůž lze vyjmout jedním tahem pro bleskové vyprázdnění a umytí mísy.
- **Ochranné kryty břitů:** Plastové chrániče ostří v balení pro bezpečné uložení v zásuvce.

DVOURYCHLOSTNÍ OVLÁDÁNÍ PRO OPTIMÁLNÍ TEXTURU SUROVIN

Sekáček Kraft&Dele KD4121 je vybaven dvěma tlačítky přímo na horní straně motorové jednotky. Rychlost I nabízí mírnější otáčky pro kontrolované hrubé sekání bylinek, cibule, rajčat do salsy a vajec bez jejich rozmělnění na kaši. Rychlost II vyvine plný výkon 600 W pro bleskové namletí syrového masa, drcení tvrdé mrkve, ořechů a přípravu jemných paštik.

1. ZÁSADY ELEKTRICKÉ A MECHANICKÉ BEZPEČNOSTI

Sekáček KD4121 je vysokorychlostní motorový kuchyňský přístroj. Pro prevenci úrazů bezpodmínečně dodržujte:

Připojení k síti a manipulace:
- Připojujte výhradně do zásuvky 230 V / 50 Hz.
- Neobsluhujte motorovou jednotku mokrýma rukama.
- Před sejmutím víka nebo nože VŽDY vytáhněte kabel ze sítě!
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj kuchyňské linky.

Ochrana před vlhkostí a poškozením:
- Motorovou jednotku NIKDY neponořujte do vody ani do myčky!
- Zabraňte vniknutí tekutin do středového hřídelového unašeče motoru.
- V případě potřísnění motoru jej ihned otřete suchým hadříkem.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozen přívodní kabel či plastové víko.

2. ZÁSADY BEZPEČNÉHO SEKÁNÍ A OCHRANA NOŽŮ

MANIPULACE S OSTRÝM NOŽEM

- **Úchop za plast:** Nůž uchopujte VÝHRADNĚ za středový plastový dřík, nikdy ne za ocelové břity!
- **Pořadí vkládání:** Nůž vložte do mísy jako první, teprve poté nasypte potraviny.
- **Pořadí vyjmutí:** Po sekání nejprve opatrně vyjměte nůž, teprve pak stěrkou vybírejte nasekané suroviny.

OMEZENÍ SUROVIN A TEPLOTY

- **Zákaz tvrdých předmětů:** Nikdy nesekejte kosti, skořápky ořechů, kávová zrna ani zmrzlé maso!
- **Teplotní limit:** Do nerezové mísy nelijte vařící tekutiny s teplotou vyšší než +60 °C.
- **Předkrájení surovin:** Maso a velkou zeleninu před vložením nakrájejte na kostky cca 2×2 cm.

VÝSTRAHA PŘED PŘETÍŽENÍM A CHODEM NAPRÁZDNO:
Maximální povolená doba nepřetržitého chodu je 30 sekund! Po uplynutí tohoto intervalu nechte motor 2 minuty vychladnout. Po 3 po sobě jdoucích cyklech nechte přístroj odpočinout alespoň 15 minut. Nikdy nespouštějte sekáček zcela naprázdno bez vložených potravin, hrozí poškození ložisek a třecích ploch hřídele.

1. KOMPONENTY A ANATOMIE SEKÁČKU KD4121

MOTOROVÁ JEDNOTKA A BEZPEČNOSTNÍ VÍKO

Vrchní hnací agregát s bezpečnostním uzamčením:

- **Tlačítko I (Nízká rychlost):** Pro šetrné sekání měkké zeleniny, vajec a bylinek.
- **Tlačítko II (Vysoká rychlost):** Pro rychlé a jemné mletí masa, ořechů a mrkve.
- **Bezpečnostní mikrospínač:** Zabraňuje sepnutí motoru, pokud není jednotka správně usazena na víku.
- **Transparentní víko s těsněním:** Umožňuje vizuální kontrolu hrubosti nasekání během chodu.

NEREZOVÁ MÍSA A 4RAMENNÝ NŮŽ

Robustní pracovní prostor s maximální hygienou:

- **Nerezová mísa 2,0 litru:** Masivní nerezová ocel AISI 304 se dvěma bočními úchyty.
- **Středový vodicí čep:** Zajišťuje stabilní rotaci sekacího nože bez vibrací.
- **Dvoupatrový nerezový nůž:** 4 ostré břity pokrývající spodní i střední pásmo mísy.
- **Silikonový protiskluzový kroužek:** Odnímatelná pryžová základna pro dokonalou stabilitu.

2. OBSAH BALENÍ A POLOŽKOVÝ PŘEHLED

POLOŽKA	NÁZEV KOMPONENTU	POČET KUSŮ	MATERIÁL A FUNKČNÍ SPECIFIKACE
1	Motorová jednotka 600 W	1 ks	Nerezový plášť + ABS, dvourychlostní spínač
2	Nerezová pracovní mísa 2 litry	1 ks	Potravinářská nerezová ocel AISI 304, leštěný povrch
3	Čtyřramenný nerezový nůž	1 sada	Kalená nerezová ocel AISI 304 s plastovým středovým trnem
4	Průhledné krycí víko mísy	1 ks	Polykarbonát BPA Free se silikonovým obvodovým těsněním
5	Protiskluzová pryžová podložka	1 ks	Odnímatelný silikonový kroužek pod dno mísy
6	Kuchyňská stěrka na potraviny	1 ks	Plastová stěrka pro snadné vyprázdnění nasekaných surovin
7	Uživatelský manuál a záruční list	1 ks	Česká dokumentace s prohlášením o shodě CE

PRVOTNÍ HYGIENICKÁ PŘÍPRAVA PŘED SEKÁNÍM

Před prvním použitím vybalte všechny součásti a sejměte z nožů ochranná plastová pouzdra. Nerezovou mísu, nůž, víko a těsnicí kroužek důkladně omyjte v teplé vodě se saponátem na nádobí a opláchněte pitnou vodou. Při mytí nože buďte mimořádně opatrní – břity jsou velmi ostré! Motorovou hlavu pouze otřete vlhkým hadříkem.

1. KROK ZA KROKEM: SESTAVENÍ A SEKÁNÍ

KROK 1 · USTAVENÍ MÍSY A USAZENÍ NOŽE

Zajištění správné polohy před plněním:

- **Protiskluz:** Nasaďte silikonový kroužek na spodní lem nerezové mísy a postavte mísu na rovný stůl.
- **Nůž na trn:** Uchopte nůž za horní plastový dřík a nasaďte jej svisle na středový čep na dně mísy.
- **Volné otáčení:** Lehce pootočte nožem rukou a ověřte, že sedí nadoraz na dně a volně se otáčí.

KROK 2 · VLOŽENÍ SUROVIN A NASAZENÍ VÍKA

Správné dávkování potravin:

- **Dávkování:** Vložte předkrájené suroviny (max. do 2/3 objemu mísy – nepřekračujte značku MAX).
- **Nasazení víka:** Položte průhledné víko na mísu tak, aby středový výstupek prošel otvorem ve víku.
- **Kontrola těsnění:** Zkontrolujte, zda silikonové těsnění víka po celém obvodu rovnoměrně doléhá.

KROK 3 · USAZENÍ MOTORU A VOLBA RYCHLOSTI

Spuštění sekacího procesu:

- **Usazení motoru:** Nasaďte motorovou jednotku doprostřed víka. Musí přesně zapadnout do drážek.
- **Volba rychlosti:** Pro bylinky stiskněte tlačítko I; pro maso a ořechy stiskněte tlačítko II.
- **Pulzní režim:** Mačkejte tlačítko v krátkých intervalech 2–3 sekundy a sledujte hrubost nasekání.

KROK 4 · DOKONČENÍ A VYPRÁZDNĚNÍ MÍSY

Bezpečné odejmutí nože a potravin:

- **Zastavení:** Uvolněte tlačítko a počkejte na úplné zastavení rotace nože. Odpojte kabel ze sítě 230 V.
- **Sejmutí motoru a víka:** Zvedněte motorovou jednotku a odložte ji; sundejte průhledné víko.
- **Vyjmutí nože:** Uchopte nůž za plastový trn a vytáhněte jej z mísy dříve, než začnete stěrkou vybírat potraviny!

DŮLEŽITÉ PRAVIDLO PRO SEKÁNÍ CIBULE A ČESNEKU

Při sekání cibule a česneku pracujte výhradně v krátkých 1 až 2sekundových pulzech na rychlost I. Příliš dlouhý nepřetržitý chod způsobí nadměrné rozdrcení buněčných stěn cibule, uvolnění velkého množství vody a nežádoucí zhořknutí chuti. Během 3 až 4 krátkých stisků získáte dokonale rovnoměrné drobné kostičky jako od šéfkuchaře.

1. DOPORUČENÁ DÁVKOVÁNÍ A ČASY SEKÁNÍ PRO BĚŽNÉ POTRAVINY

DRUH SUROVINY	MAXIMÁLNÍ DÁVKA	RYCHLOST	DOBA SEKÁNÍ	VÝSLEDNÁ TEXTURA
Hovězí / vepřové libové maso	cca 400 – 500 g	Rychlost II	15 až 20 sekund	Jemně mleté maso na sekanou a karbanátky
Kuřecí prsní řízky	cca 500 g	Rychlost II	10 až 15 sekund	Jemná masová fáše pro dětské nugetky
Cibule a šalotka (čtvrcená)	cca 300 g	Rychlost I	5 až 8 sekund (pulzně)	Jemně sekaná cibule bez puštěné vody
Vlašské a lískové ořechy	cca 250 g	Rychlost II	10 sekund	Hrubě až jemně drcené ořechy do pečiva
Bylinky (petržel, bazalka, máta)	cca 100 g	Rychlost I	5 až 7 sekund	Čerstvě nasekané bylinky do pesta a másel

2. OSVĚDČENÉ KULINÁŘSKÉ RECEPTURY PRO SEKÁČEK KD4121

DOMÁCÍ JEMNÁ JÁTROVÁ PAŠTIKA

- **Ingredience:** 350 g orestovaných kuřecích jater na cibulce, 100 g másla, 50 ml smetany, tymián, sůl, pepř a lžíce koňaku.
- **Postup:** Vložte vlažná játra s máslem do mísy KD4121. Zapněte na rychlost II po dobu 20 sekund.
- **Výsledek:** Dokonale hladká, nadýchaná paštika luxusní restauratérské kvality.

PRAVÉ ITALSKÉ PESTO ALLA GENOVESE

- **Ingredience:** 2 velké svazky bazalky, 50 g piniových oříšků, 50 g parmazánu, 1 stroužek česneku, 100 ml olivového oleje, hrubá sůl.
- **Postup:** Vložte všechny suroviny kromě oleje, pulzujte 5 sekund na rychlost I, přilijte olej a mixujte 10 s na rychlost II.
- **Výsledek:** Čerstvé smaragdově zelené pesto s autentickou texturou.

PŘÍPRAVA MASA PŘED MLETÍM V SEKÁČKU

Při přípravě mletého masa vždy odstraňte silné kosti, tvrdé šlachy a chrupavky, které by mohly způsobit ztupení břitů nebo zaseknutí nože. Maso nakrájejte na kostky o velikosti cca 20×20 mm a před sekáním jej doporučujeme na 15 minut vložit do mrazáku, aby lehce ztuhlo (nikoliv zmrzlo na kámen). Lehce podchlazené maso se seká podstatně lépe a zachovává si ideální šťavnatost.

1. MOŽNÉ PROVOZNÍ ZÁVADY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Příznak poruchy	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Motor se po stisku tlačítka nerozběhne	Motorová jednotka není přesně usazena na víku; zástrčka není v síti 230 V; sepnutá tepelná pojistka	Usazujte motor, dokud neucítíte mechanické zaklapnutí spínače; nechte motor 15 min vychladnout
Motor běží, ale nůž se neotáčí	Hřídel nože nezapadla do ozubeného unašeče motoru; stržený vnitřní ozubený spoj z přetížení	Otočte lehce nožem a usaďte motor znovu; zkontrolujte, zda nedošlo k poškození plastových drážek
Silné vibrace a hluk během chodu	Nůž není správně nasazen na dně mísy; nerovnoměrně vložené velké kusy masa; chybějící podložka	Zkontrolujte usazení nože; nakrájejte suroviny na menší kostky; nasaďte silikonový prstenec pod mísu
Tekutina vytéká kolem okraje víka	Překročení maximálního objemu mísy; chybějící nebo nesprávně nasazené silikonové těsnění víka	Snižte množství tekutiny v míse pod značku 1,5 l; vyčistěte a správně usaďte obvodové těsnění

2. SPRÁVNÝ POSTUP ČIŠTĚNÍ A PÉČE O KOMPONENTY SEKÁČKU

ZÁSADY HYGIENICKÉ ÚDRŽBY KUCHYŇSKÉHO SEKÁČKU KD4121

Nerezová mísa a víko:
- Nerezovou mísu lze mýt v myčce na nádobí
- Průhledné víko myjte v horním koši myčky (do 60 °C)
- Silikonové těsnění vyjměte a opláchněte
- Před složením nechte důkladně oschnout

Sekací nůž:
- Myjte opatrně kartáčkem pod tekoucí vodou
- Zákaz dotýkání se ostří houbičkou přímo v ruce!
- Po uschnutí nasaďte plastové krytky břitů
- Ukládejte mimo dosah dětí do krabičky

Motorová jednotka:
- Nerezový plášť otírejte vlhkým hadříkem
- Nikdy neponořujte do vody ani neoplachujte!
- Zkontrolujte čistotu vnitřního unašeče
- Skladujte v suchém bezprašném prostředí

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce / Zplnomocněný zástupce v EU:
Foreintrade S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polsko

tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že níže uvedené strojní / technické zařízení:

Výrobek: Elektrický univerzální kuchyňský sekáček a drtič potravin Kraft&Dele KD4121 s příkonem 600 W, masivní nerezovou mísou AISI 304 o objemu 2 litry, 4ramenným prostorovým sekacím nožem ze zušlechtěné nerezové oceli, dvěma rychlostními stupni (I pro zeleninu a bylinky / II pro maso a ořechy), průhledným víkem a protiskluzovou základnou
Obchodní označení / Model: KRAFT&DELE KD4121 · Rok výroby: 2026

Splňuje požadavky evropských směrnic:

- Směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí (LVD)
- Směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání nebezpečných látek (RoHS)
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami

Aplikované harmonizované normy a specifikace:

- ČSN EN 60335-1 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-14 (Zvláštní požadavky na kuchyňské strojky)
- ČSN EN 62233 (Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů)
- ČSN EN IEC 55014-1, ČSN EN IEC 55014-2 (Elektromagnetická kompatibilita)

Osoba pověřená sestavením a archivací technické dokumentace v EU: Krzysztof Forein, sídlo společnosti Foreintrade S.A.

Místo a datum vydání: **Tarczyn, 15. ledna 2026**

Krzysztof Forein
Prezes Zarządu (Foreintrade S.A.)

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Na výrobek je poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku) a **12 měsíců** pro podnikatelské subjekty (IČO dle obchodního zákoníku) od data převzetí zboží.

Záruční i pozáruční servis, technické konzultace a dodávky originálních náhradních dílů pro Českou republiku zajišťuje:

Nejedlý s.r.o. • Autorizované servisní centrum a distribuce Kraft&Dele
Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: **info@nasenaradi.cz**

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ

V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazený elektrický sekáček vhazován do komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 05 – nerezová ocel, 19 12 04 – plasty). Obalový karton odevzdejte do tříděného sběru (15 01 01).

Obalové materiály (lepenka, LDPE fólie) jsou 100% recyklovatelné a patří do sběrných nádob na separovaný komunální odpad. Chraňte životní prostředí a nevystavujte přírodu nebezpečným odpadům.

EVIDENČNÍ LIST PRAVIDELNÝCH ZÁRUČNÍCH A SERVISNÍCH REVIZÍ

DATUM ZÁZNAMU	DRUH REVIZE / SERVISNÍHO ÚKONU	POPIS PROVEDENÝCH PRACÍ A VYMĚNĚNÝCH DÍLŮ	RAZÍTKO A PODPIS TECHNIKA
15. 01. 2026	Výstupní kontrola kvality (QC)	Ověření kompletnosti, rozměrová inspekce, zkouška mechaniky	Foreintrade S.A. QC Dept. • Schváleno ✓
	Servisní prohlídka (12 měsíců)		
	Servisní prohlídka (24 měsíců)		
	Mimořádná oprava / údržba		