ELEKTRICKÝ MULTIFUNKČNÍ MLÝNEK NA MASO 2000 W S PŘÍSLUŠENSTVÍM

Model: KD4143 • Kvalitní kuchyňský mlýnek se 3 nerezovými mlecími disky, nástavcem na klobásy a kebbe • 2 000 W Peak Power • Kapacita 2,0 kg/min • 3 nerezová sítka • Klobásy • Kebbe • Reverz

MAXIMÁLNÍ VÝKON	MLETÍ MASA	3 NEREZOVÁ SÍTKA	FUNKCE REVERZ
2 000 W (Peak Power)	**až 2,0 kg / min**	**3 mm / 5 mm / 7 mm**	**Zpětný chod motoru**



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ A KONSTRUKČNÍ PŘEDNOSTI MLÝNKU KD4143

- Silný elektromotor s maximálním příkonem 2 000 W a celokovovými ozubenými převody pro dlouhou životnost
- Kvalitní křížový řezný nůž a 3 perforované mlecí disky z leštěné nerezové oceli AISI 304
- Kompletní sada nástavců: plnička domácích klobás a uzenin, formovač pokrmů Kebbe a ergonomické pěchovadlo
- Vysoká efektivita zpracování – spolehlivě namele až 2 kg masa za minutu bez zasekávání
- Bezpečnostní funkce zpětného chodu (REVERSE) pro snadné uvolnění případných uvíznutých šlach
- Stabilní protiskluzové přísavné nožičky a vestavěná tepelná ochrana proti přetížení motoru

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE: Do plnicího hrdla spuštěného mlýnku nikdy nevkládejte prsty, vidličky, lžíce ani nože – hrozí těžký řezný úraz a rozdrcení prstů rotujícím šnekem! Pro posun masa používejte výhradně originální plastové pěchovadlo. Před sestavením, rozebíráním nebo čištěním přístroj vždy odpojte ze zásuvky 230 V. Hliníkové části nikdy nemyjte v myčce na nádobí.

1. BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO KUCHYŇSKÉ ELEKTRICKÉ MLÝNKY

Elektrický mlýnek na maso **KRAFT&DELE KD4143** je vysoce výkonný kuchyňský spotřebič s motorem o špičkovém výkonu 2 000 W a celokovovými převody. Při provozu dochází k rotaci ostrého nerezového nože a šneku za vysokých otáček. Důsledně dodržujte bezpečnostní normy dle ČSN EN 60335-1 a ČSN EN 60335-2-14.

NEBEZPEČÍ TĚŽKÉHO ÚRAZU ROTUJÍCÍM NOŽEM A ŠNEKEM:
Je přísně zakázáno tlačit maso nebo jiné potraviny do plnicí komory prsty, rukou či kuchyňským náčiním! K posunu surovin slouží **VÝHRADNĚ DODÁVANÉ PLASTOVÉ PĚCHOVADLO**. Zákaz přibližování rukou, volného oděvu či šperků k rotujícímu mechanismu. Udržujte mimo dosah dětí a nesvéprávných osob!

Elektrická bezpečnost a ochrana motoru

- **Zákaz kontaktu motorové jednotky s vodou:** Tělo přístroje s elektromotorem nikdy neponořujte do vody ani neoplachujte pod tekoucí vodou. Hrozí zásah elektrickým proudem (230 V) a zničení vinutí motoru.
- **Kontrola napájecího kabelu:** Přístroj připojujte do uzemněné zásuvky 220–240 V / 50 Hz. Kabel nesmí viset přes hranu stolu ani ležet na horkých površích (např. varné desce).
- **Zakázané suroviny: PŘÍSNÝ ZÁKAZ** mletí kostí, šlach o průměru nad 5 mm, hluboce zmraženého masa, skořápek ořechů a dřeva. Dojde k vylomení zubů převodovky, otupení nože a přetížení motoru!
- **Doporučený pracovní cyklus (Duty Cycle):** Maximální doba nepřetržitého chodu je **10 minut**. Po uplynutí této doby nechte motor minimálně 10 minut vychladnout.
- **Funkce zpětného chodu (REVERSE):** Pokud dojde k zahlcení šneku tužším masem, přepněte do polohy OFF, vyčkejte úplného zastavení motoru a teprve poté stiskněte REV. Nikdy nepřepínejte přímo z chodu ON do REV!

POTRAVINÁŘSKÁ BEZPEČNOST A CERTIFIKACE LFGB:
Všechny části přicházející do styku s potravinami (nerezová sítka, křížový nůž, hliníková komora, pěchovadlo a plastové nástavce) jsou vyrobeny ze zdravotně nezávadných materiálů certifikovaných dle nařízení Evropského parlamentu (ES) č. 1935/2004 pro styk s potravinami.

2. TECHNICKÉ PARAMETRY A PŘEHLED PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kuchyňský mlýnek **KD4143** kombinuje silný točivý moment a bohatou výbavu nástavců pro zpracování masa, plnění klobás a přípravu orientálních specialit.

Technický parametr / Vlastnost	Hodnota a specifikace KD4143
Maximální špičkový výkon (Peak Power)	2 000 W
Jmenovitý příkon motoru	800 W
Napájecí napětí / frekvence	220 – 240 V AC / 50 – 60 Hz
Produktivita / kapacita mletí	až 2,0 kg masa za minutu
Průměry otvorů nerezových sítek	3,0 mm (jemné) / 5,0 mm (střední) / 7,0 mm (hrubé)
Materiál řezného nože a sítek	Potravinářská nerezová ocel (certifikace LFGB / FDA)
Materiál plnicí komory a šneku	Vysokotlaká slitina hliníku s leštěným povrchem
Ovládací režimy přepínače	ON (zapnuto) / OFF (vypnuto) / REV (zpětný chod)
Bezpečnostní ochrana	Tepelná proudová pojistka proti spálení motoru
Třída elektrické ochrany	Třída II (dvojitá izolace spotřebiče)
Hladina akustického hluku	< 85 dB(A)
Hmotnost přístroje netto	cca 3,4 kg

Obsah balení a přehled nástavců v sadě

Dodávané komponenty v balení:

- Pohonná jednotka mlýnku KD4143 (motor 2 000 W peak)
- Odnímatelná hliníková mlecí hlava s plnicím hrdlem
- Masivní podávací šnek z leštěné hliníkové slitiny
- Samoostřící nerezový křížový nůž SUS304
- 3× nerezové mlecí sítko: jemné 3 mm, střední 5 mm, hrubé 7 mm
- Velká plnicí miska z leštěného kovu
- Ergonomické plastové pěchovadlo
- Kuželový nástavec pro plnění domácích klobás
- Dvoudílný formovací nástavec na masové ruličky Kebbe
- Návod k obsluze a záruční list

Účel a použití jednotlivých sítek:

Sítko 3 mm (jemné): Paštiky, jemné pomazánky, rybí fáš, mletí masa pro děti a pyré.
Sítko 5 mm (střední): Hovězí a vepřové maso na burgery, sekanou, masové kuličky a boloňskou omáčku.
Sítko 7 mm (hrubé): Hrubé mletí masa na domácí klobásy, salámy, zvěřinu a klobásové směsi.
Nástavec na uzeniny: Plnění přírodních i umělých střev klobásovou směsí bez drcení masa.

DOPORUČENÍ PRO TEPLOTU MASA: Nejlepších výsledků mletí dosáhnete, pokud je maso před mletím důkladně vychlazené na teplotu cca 0 až +2 °C. Chladné sádlo a šlachy nůž čistě odkrojí bez mačkání a zapatlávání sítka.

3. SCHÉMA KONSTRUKCE A FUNKČNÍ PRVKY MLÝNKU

Konstrukce mlýnku **KD4143** využívá celokovové převodové soukolí chránící motor před přetížením a bajonetový upínací systém mlecí komory.



Obr. 1: Celkové uspořádání elektrického mlýnku na maso KRAFT&DELE KD4143

1. Velká plnicí násypka: Nerezová miska pro snadné dávkování nakrájeného masa.

2. Odnímatelná mlecí hlava: Robustní hliníková komora s vnitřním šroubovicovým vedením.

3. Tlačné pěchovadlo: Ergonomický plastový válec pro bezpečné stlačování potravin.

4. Podávací kovový šnek: Robustní šroubovice s šestihranným unášečem pro motor.

5. Křížový řezný nůž: Čtyřbřitý nerezový nůž z chirurgické oceli SUS304.

6. Děrovaný mlecí disk: Nerezové kalené sítko s přesným bočním výřezem.

7. Závitová převlečná matice: Masivní matice s vroubkovaným obvodem pro ruční dotažení.

8. Tlačítko aretace komory: Rychloupínací pojistka pro snadné vyjmutí komory z motoru.

9. Kolébkový spínač (ON/OFF/REV): Třípolohový spínač s reverzním chodem.

10. Přísavné protiskluzové nožičky: Gumové přísavky zajišťující pevnou stabilitu na lince.

Bezpečnostní bajonetové zamykání mlecí hlavy

Hliníková plnicí hlava se nasazuje do kovové příruby motoru pod úhlem cca 45° vpravo a otočením proti směru hodinových ručiček se pevně uzamkne ve svislé poloze. Zajišťovací odpružený kolík automaticky zaskočí. K uvolnění hlavy po skončení práce stačí stisknout aretační tlačítko na boku motorové skříně a hlavu pootočit zpět.

4. SESTAVENÍ MLECÍHO MECHANISMU A PŘÍPRAVA SUROVIN

Správná orientace součástí v mlecí hlavě je rozhodující pro bezchybnou funkci. Špatně nasazený nůž způsobí zmačkání masa a přetížení motoru!

Krok 1: **Nasazení mlecí hlavy:** Zasuňte hrdlo mlecí komory do otvoru v motorové jednotce pod úhlem cca 45° a otočte jím doleva do svislé polohy, dokud neuslyšíte zacvaknutí pojistného tlačítka.

Krok 2: **Zasunutí podávacího šneku:** Vsuňte šnek do komory plastovou spojkou (šestihranem) napřed. Lehce pootočte šnekem, aby unášeč zapadl do hřídele motoru.

Krok 3: **Kritický krok – orientace nože:** Nasaďte křížový řezný nůž na čtyřhranný trn šneku tak, aby **PLOCHÉ OSTRÉ BŘITY SMĚŘOVALY VEN (směrem k sítku)**! Pokud nůž nasadíte opačně plochou k motoru, mlýnek nebude řezat, maso se ucpe a dojde ke spálení převodů!

Krok 4: **Usazení mlecího sítka:** Nasaďte vybrané děrované sítko (3, 5 nebo 7 mm) na hřídel tak, aby boční výřez sítka přesně zapadl do aretačního výstupku na vnitřním okraji mlecí komory. Sítko se nesmí protáčet.

Krok 5: **Dotažení převlečné matice a násypky:** Našroubujte převlečnou matici a dotáhněte ji **POUZE RUKOU**. Nikdy nepoužívejte kleště ani nářadí – přílišné dotažení způsobuje tření nože o sítko a přehřívání kovu! Na horní hrdlo nasaďte plnicí misku.

PŘÍPRAVA SUROVIN PŘED MLETÍM: Maso zbavte velkých kostí, chrupavek a silných šlach. Nakrájejte jej na kostky nebo proužky o velikosti cca 2 × 2 × 6 cm, které volně projdou plnicím hrdlem bez nutnosti násilného pěchování.

5. PRACOVNÍ POSTUPY MLETÍ, PLNĚNÍ UZENIN A KEBBE

Při práci s mlýnkem dodržujte plynulý rytmus dávkování surovin a sledujte zvuk motoru pro zabránění přetížení.

A. Standardní postup mletí masa

1. Umístěte pod mlecí hlavu čistou misku na mleté maso.
2. Zapojte přístroj do sítě 230 V a přepněte spínač do polohy **ON**. Motor se rozběhne v normálním směru.
3. Na horní násypku položte připravené kousky masa a postupně je zasunujte do hrdla.
4. Použijte pěchovadlo a **lehkým rovnoměrným tlakem** posunujte maso ke šneku. Nikdy netlačte silou – šnek si maso odebírá sám.
5. Po domletí vypněte přístroj přepnutím do polohy **OFF** a odpojte ze sítě.

B. Použití funkce zpětného chodu (REVERSE)

Pokud dojde k namotání houževnaté šlachy na nůž a motor začne zpomalovat nebo hučet:
1. **Okamžitě přepněte spínač do polohy OFF** a vyčkejte cca 3 až 5 sekund, dokud se motor zcela nezastaví!
2. Stiskněte a podržte tlačítko **REV** po dobu 3–5 sekund. Šnek se začne otáčet opačně a uvolní uvízlé maso směrem nahoru do hrdla.
3. Uvolněte tlačítko REV, přepněte do ON a pokračujte v mletí. Pokud blokace přetrvává, mlýnek odpojte od sítě a vyčistěte ručně.

C. Plnění domácích klobás a uzenin

1. Z mlecí hlavy vyjměte nůž a sítko (při plnění již maso nesmí být znovu řezáno).
2. Na šnek nasaďte klobásový kuželový nástavec a zajistěte převlečnou maticí.
3. Na plastovou hubici navlékněte namočené přírodní střívko (např. vepřové nebo skopové) a na konci zavažte uzlík.
4. Zapněte mlýnek do polohy ON, vkládejte předem namíchanou ochucenou fáš a jednou rukou přidržujte střívko na hubici pro rovnoměrné plnění.

D. Příprava pokrmů Kebbe (masové trubičky)

Nasaďte dvoudílný formovač Kebbe (bez nože a sítka). Přístroj vytlačuje dutou masovou trubičku, kterou odkrajujete na délku cca 7 cm a plníte pikantní směsí z mletého jehněčího masa, piniových oříšků a koření.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLO PRO REVERZ: Nikdy nepřepínejte vypínač přímo z polohy ON do polohy REV za plného běhu motoru! Došlo by k okamžitému prasknutí ozubených kol v převodovce. Vždy vyčkejte úplného zastavení v poloze OFF!

6. ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA A DIAGNOSTIKA ZÁVAD

Důkladná hygiena po každém mletí masa je nezbytná pro zamezení množení bakterií a ochranu kovových součástí před korozí.

Správný postup mytí a čištění:

- Přístroj ihned po použití odpojte od elektrické sítě 230 V.
- Stiskněte tlačítko aretace a sejměte mlecí hlavu. Rozeberte součásti.
- Všechny části omyjte v teplé vodě s neutrálním mycím saponátem.
- Součásti ihned důkladně osušte suchou bavlněnou utěrkou.
- Nerezový nůž a sítka potřete kapkou jedlého rostlinného oleje.

Přísný zákaz mytí v myčce nádobí:

Hliníkové díly (komora, šnek, matice, tác): NIKDY NEMYJTE V MYČCE NÁDOBÍ! Agresivní mycí tablety a louhy způsobují nevratnou oxidaci hliníku, zčernání povrchu a uvolňování šedého povlaku do potravin.
Tělo motoru: Otírejte pouze lehce navlhčeným hadříkem, nikdy neponořujte!

Diagnostická tabulka možných poruch a řešení

Porucha / Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření / Řešení
Motor se náhle zastavil během práce	Aktivace vnitřní tepelné pojistky proti přehřátí, přetížení motorem.	Vypněte spínač do OFF, odpojte ze sítě a nechte mlýnek 20 minut vychladnout. Zkontrolujte, zda není zablokovaný šnek.
Maso nevychází ven, motor hučí	Opačně nasazený křížový nůž, namotaná silná šlacha na noži, ucpané sítko.	Vypněte, použijte zpětný chod REV. Pokud nepomůže, rozeberte hlavu, otočte nůž břity ven a odstraňte šlachy.
Maso se nežvýká na kousky, ale mačká	Tupý řezný nůž nebo mlecí sítko, nedostatečně dotažená převlečná matice.	Rukou pevněji dotáhněte převlečnou matici. Pokud je nůž opotřebovaný, vyměňte jej za nový originální nůž SUS304.
Hliníkové součásti po umytí zčernaly	Mytí v automatické myčce nádobí za použití alkalických tablet.	Díly důkladně očistěte kartáčkem s octovou vodou, omyjte, osušte a naolejujte. Příště myjte pouze ručně!

Skladování a ekologická likvidace

Mlýnek skladujte na suchém místě mimo dosah dětí. Přívodní kabel naviňte do úložného prostoru ve spodní části přístroje. Spotřebič nepatří do běžného domovního odpadu! Podle evropské směrnice WEEE jej odevzdejte na sběrné místo elektroodpadu k bezpečné a ekologické recyklaci.

ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

dle evropských směrnic o nízkém napětí a elektromagnetické kompatibilitě

Výrobce / Dovozce do EU: FOREINTRADE S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika

Identifikace výrobku: Elektrický multifunkční kuchyňský mlýnek na maso KRAFT&DELE

Typ / Modelové označení: KD4143 • Elektrický multifunkční mlýnek na maso 2000 W s příslušenstvím

Předmět prohlášení: Kuchyňský elektrický mlýnek 2 000 W s celokovovými převody, 3 nerezovými mlecími disky, křížovým nožem, plničkou klobás a formovačem Kebbe.

Výše popsaný výrobek je ve shodě s příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

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

Odkazy na příslušné harmonizované normy, které byly použity při posuzování shody:

ČSN EN 60335-1 ed. 3:2012+A11:2014 • ČSN EN 60335-2-14 ed. 4:2007 • ČSN EN 62233:2008 • ČSN EN 55014-1 • ČSN EN 55014-2 • ČSN EN 61000-3-2 • ČSN EN 61000-3-3

Místo a datum vydání: Tarczyn, 15. ledna 2026

Osoba zmocněná k sestavení technické dokumentace: Krzysztof Forein

FOREINTRADE S.A.

Krzysztof Forein, předseda představenstva

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY (ČESKÁ REPUBLIKA)

1. Záruční doba: Pro spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku) činí **24 měsíců** od data převzetí. Pro podnikatelské subjekty (nákup na IČO) činí **12 měsíců**.
2. Rozsah záruky: Vztahuje se na skryté materiálové vady, výrobní vady a prokazatelné poruchy funkce při dodržení návodu.
3. Výluky: Záruka nepokrývá přirozené opotřebení dílů (břity, těsnění, adaptéry), vady způsobené přetížením, nesprávným olejem, pádem či neoprávněným zásahem.
4. Uplatnění: Vždy doložte nákupní doklad, popis závady a čisté zařízení v kompletním stavu.

AUTORIZOVANÁ DISTRIBUCE & EKOLOGICKÁ LIKVIDACE

Výrobce / Dovozce do EU: FOREINTRADE S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika.
Elektronická technická podpora: www.kraftdele.info / servis@kraftdele.cz.
Likvidace elektroodpadu / kovů: Výrobek ani jeho obaly nevyhazujte do směsného komunálního odpadu! Odevzdejte jej na sběrné místo elektrozařízení či kovového odpadu v souladu se zákonem o odpadech č. 541/2020 Sb. a evropskou směrnicí WEEE. Šetřete životní prostředí a recyklujte kovy.

EVIDENČNÍ LIST SERVISNÍCH PROHLÍDEK A REVIZÍ NÁŘADÍ

Datum	Druh servisního úkonu / Revize	Zjištěný stav & Vyměněné díly	Razítko a podpis
	Výchozí revize / funkční kontrola	Kontrola celistvosti, geometrie a mechaniky	Autorizovaný prodejce
	Pravidelná periodická kontrola	Kontrola opotřebení, promazání spojů a těsnění	Servisní technik
	Servisní oprava / Údržba	Vyčištění vodicích ploch, seřízení, výměna dílů	Servisní středisko