ELEKTRICKÝ MLÝNEK NA KÁVU KD4161 300 W NEREZ / 60 G

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



PŘÍKON MOTORU	KAPACITA MLECÍ KOMORY	MATERIÁL NOŽE A TĚLA	BEZPEČNOSTNÍ BLOKÁDA
300 W (vysokootáčkový elektromotor)	60 gramů (až pro 8–10 šálků čerstvé kávy)	Ušlechtilá nerezová ocel SUS304	Spuštění možné pouze se zajištěným víkem

PŘEDNOSTI NEREZOVÉHO KÁVOMLÝNKU KD4161

- Výkonný elektromotor 300 W s rychlostí až 28 000 ot./min zaručuje rychlé rozemletí kávových zrn během pouhých 10 až 25 sekund.
- Dvoukřídlý nůž s optimalizovanou aerodynamikou z nerezové oceli SUS304 zajišťuje rovnoměrné mletí bez přepalování kávových zrn.
- Univerzální využití v domácnosti: kromě zrnkové kávy skvěle umele také ořechy, mák, lněné semínko, bylinky a tvrdé koření.
- Pulzní ovládání stiskem víka (Push-to-Grind) umožňuje snadno ovlivňovat hrubost mletí od hrubé kávy pro French Press po jemnou pro Espresso.
- Průhledné akrylové víko umožňuje pohodlnou vizuální kontrolu stupně namletí bez nutnosti otevírání komory.
- Dvojitý bezpečnostní spínač: nůž se roztočí pouze tehdy, když je víko správně nasazeno a pevně zajištěno v aretačních drážkách.

VÝSTRAHA PŘED ROTUJÍCÍM NOŽEM A BEZPEČNOSTNÍ BLOKÁDA:
SEKACÍ NŮŽ ROTUJE RYCHLOSTÍ PŘES 20 000 OT./MIN – NIKDY SE NEDOTÝKEJTE NOŽE V KOMOŘE, DOKUD JE PŘÍSTROJ PŘIPOJEN K ELEKTRICKÉ SÍTI! SPÍNACÍ MECHANISMUS VÍKA NIKDY NEBLOKUJTE CIZÍMI PŘEDMĚTY! MAXIMÁLNÍ DOBA NEPŘETRŽITÉHO MLETÍ JE 30 SEKUND, POTÉ NECHTE MOTOR 1 MINUTU VYCHLADNOUT (OCHRANA PŘED PŘEHŘÁTÍM)! TĚLESO MOTORU NIKDY NEMYJTE POD TEKOUCÍ VODOU!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA ELEKTRICKÉHO MLÝNKU KD4161

Modelové označení	Kraft&Dele KD4161
Typ spotřebiče	Elektrický třířový mlýnek na kávu a suché plody
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	300 W
Kapacita mlecí nádoby	60 gramů kávových zrn
Otáčky motoru naprázdno	cca 26 000 – 28 000 ot./min
Typ nože	Dvoukřídlý kovaný sekací nůž z nerezové oceli SUS304
Materiál nádoby	Lisovaná nerezová ocel s nepřilnavým leštěným povrchem
Pracovní režim	Pulzní cyklus (max. 30 s běh / 60 s chladnutí)
Bezpečnostní systém	Mechanicko-elektrická aretace víka
Délka přívodního kabelu	cca 0,85 metru s úložným prostorem ve dně
Celková hmotnost	cca 0,78 kg

2. MOTOR A TŘÍŠŤOVÝ ŘEZNÝ MECHANISMUS

VYSOKOOTÁČKOVÝ ELEKTROMOTOR 300 W

- **Otáčky až 28 000 ot./min:** Bleskové rozemletí kávových zrn na požadovanou hrubost během několika sekund.
- **Měděné vinutí statoru:** Vysoká tepelná odolnost a stabilní točivý moment i při plné komoře tvrdých zrn.
- **Dynamicky vyvážený rotor:** Minimalizuje vibrace a hlučnost při provozu na pracovní desce.
- **Pulzní spínání Push-to-Grind:** Umožňuje přesné dávkování délky sekacích pulzů pouhým stiskem víka.

DVOUKŘÍDLÝ NŮŽ Z NEREZOVÉ OCELI SUS304

- **Geometrie s břitovým úhlem:** Zahnuté konce nože vytvářejí ve mlecí komoře vířivý vortexový proud.
- **Žádné přepalování kávy:** Rychlé a šetrné sekání bez přehřívání zachovává plné aroma a éterické oleje.
- **Nerezová ocel SUS304:** Odolná proti opotřebení, nezanechává kovovou pachuť a neoxiduje.
- **Hladká leštěná komora:** Zabraňuje ulpívání jemného kávového prachu na stěnách nádoby.

3. NÁROKY NA INSTALACI A PRACOVNÍ REŽIM

UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE A PRACOVNÍ CYKLUS

Mlýnek postavte na suchou, stabilní a čistou vodorovnou plochu. Přístroj je určen pro krátkodobý přerušovaný provoz v domácnosti.

Napájení: 220–240 V ~ 50/60 Hz (standardní zásuvka 10 A).

Pracovní cyklus: Max. 30 sekund mletí, poté min. 60 sekund pauza na chladnutí motoru.

Kapacita: Maximálně 60 gramů suchých zrn na jeden mlecí cyklus.

1. ZÁSADY MECHANICKÉ BEZPEČNOSTI PŘI MLETÍ

OCHRANA PŘED ROTUJÍCÍM SEKACÍM NOŽEM

- **Zákaz dotýkání nože:** Nikdy nesahejte prsty ani lžící do mlecí komory, dokud je přístroj zapojen do elektrické zásuvky! Hrozí vážné poranění prstů.
- **Zákaz obcházení pojistky víka:** Nikdy neblokujte mechanické spínače víka šroubovákem, páskou ani jinými předměty za účelem spuštění s otevřeným víkem!
- **Počkejte na úplné zastavení:** Průhledné víko snímejte z komory teprve tehdy, až se rotující nůž zcela zastaví.
- **Zákaz mletí tekutin a ledu:** Mlýnek je určen výhradně pro suché potraviny! Nikdy v něm nemelte vodu, oleje, těsta, led ani mokré suroviny.

2. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A OCHRANA MOTORU

OCHRANA PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM

- **Zákaz ponoření motorové základny:** Těleso mlýnku nikdy neponořujte do vody ani neomývejte pod tekoucí vodou! Došlo by ke zkratu a zničení motoru.
- **Odpojení před čištěním:** Před každým čištěním mlecí komory vždy nejprve vytáhněte vidlici síťového kabelu ze zásuvky 230 V.
- **Suché ruce:** Nemanipulujte se zástrčkou ani s víkem mokrýma rukama. Nestavte přístroj do dřezu ani na mokrou linku.
- **Péče o kabel:** Síťový kabel nesmí přecházet přes ostré hrany ani ležet v blízkosti horkých sporáků a varných desek.

DODRŽOVÁNÍ PRACOVNÍCH CYKLŮ

- **Maximální doba chodu 30 sekund:** Nikdy nedržte mlýnek spuštěný nepřetržitě déle než půl minuty v jednom kuse!
- **Pauza na ochlazení:** Po 30 sekundách chodu nechte motor minimálně 1 až 2 minuty vychladnout.
- **Automatická tepelná ochrana:** Při nadměrném zahřátí termopojistka motor vypne. Vyčkejte 20 minut na jeho zchladnutí.
- **Ukládání kabelu:** Přebytečnou délku kabelu zasuňte do kruhového prolisu ve spodní části základny.

3. VHODNÉ A ZAKÁZANÉ SUROVINY

PŘEHLED SUROVIN VHODNÝCH PRO ZPRACOVÁNÍ V KD4161

1. Doporučené suroviny:
Pražená kávová zrna, vlašské a lískové ořechy, mandle, lněné semínko, slunečnice, mák, sušené bylinky a koření.

2. Suroviny se zvýšenou opatrností:
Velmi tvrdé koření (muškátový oříšek, skořice v celku) – předem rozdrťte na menší kousky pod 5 mm.

3. Přísně zakázané suroviny:
Kostky ledu, mražené plody, čerstvé maso, tekutiny, sirupy, krystalový cukr na pudr ve velkém množství (cukrový prach spálí motor).

1. KOMPONENTY KÁVOMLÝNKU KD4161

MOTOROVÁ ZÁKLADNA A MLECÍ KOMORA

- **Nerezový vnější plášť:** Kartáčovaná nerezová ocel s elegantním vzhledem, snadná na údržbu a otírání.
- **Integrovaná nerezová miska (60 g):** Pevně vsazená komora z potravinářské oceli SUS304 s vyraženou ryskou MAX.
- **Dvouramenný sekací nůž:** Vysoce odolná čepel z nerezové oceli napevno spojená s hnací hřídelí motoru.
- **Bezpečnostní mikrospínač:** Zajišťovací kolíček ve stěně těla reagující pouze na správně nasazené víko.
- **Protiskluzová gumová základna:** Efektivně pohlcuje vibrace a zamezuje poskakování po lince.

PRŮHLEDNÉ BEZPEČNOSTNÍ VÍKO

- **Průhledný tvrzený polykarbonát:** Umožňuje sledovat proces mletí a jemnost kávy bez otvírání.
- **Spínací trn (Push-Pin):** Výstupek na víku, který při stlačení aktivuje elektrický spínač motoru.
- **Těsnicí lem:** Zabraňuje úniku kávového prachu do okolního prostoru při vysokých otáčkách.
- **Ergonomický tvar horní části:** Přizpůsobený pro snadný a přirozený stisk dlaní jedné ruky.

2. PŘEHLED HLAVNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

Komponenta	Materiál a provedení	Funkce a charakteristika
Nerezový plášť těla	Kartáčovaná nerezová ocel SUS304	Ochrana motoru a odolná konstrukce přístroje
Mlecí nádoba	Hlubokotažená nerezová ocel (kapacita 60 g)	Hygienický prostor pro drcení kávových zrn a ořechů
Sekací nůž	Kalená ušlechtilá nerezová ocel	Vysokorychlostní sekání surovin bez přehřátí
Průhledné víko	Tvrzený transparentní polykarbonát	Bezpečnostní kryt se spínacím mechanismem
Základna s navíječem	Nárazuvzdorný plast s drážkou na kabel	Uložení kabelu a stabilní antivibrační opora

3. PRINCIP SPÍNÁNÍ PUSH-TO-GRIND

BEZPEČNÉ A INTUITIVNÍ OVLÁDÁNÍ JEDNÍM STISKEM

1. Nasazení víka: Víko nasaďte na komoru a zlehka pootočte, aby spínací trn zapadl do drážky v plášti.

2. Stisk dlaní (Mletí): Mírným zatlačením dlaně dolů sepnete motor. Nůž se okamžitě roztočí na plné otáčky.

3. Uvolnění tlaku (Stop): Jakmile uvolníte tlak ruky, spínač okamžitě rozpojí obvod a nůž se zastaví.

1. VYBALENÍ, KONTROLA A PŘÍPRAVA

POSTUP UVEDENÍ MLÝNKU DO PROVOZU

Před prvním mletím kávy odstraňte všechny obalové materiály. Mlecí komoru a nůž vytřete suchou nebo pouze mírně navlhčenou utěrkou a nechte dokonale uschnout.

1. Kontrola napájení:
Odmotejte potřebnou délku kabelu ze dna a zasuňte vidlici do zásuvky 230 V.

2. Kontrola komory:
Ujistěte se, že v komoře nejsou cizí předměty a nůž se volně otáčí.

3. Příprava surovin:
Používejte pouze kvalitní suchá pražená kávová zrna zbavená kamínků a nečistot.

2. DÁVKOVÁNÍ ZRN A MANIPULACE S VÍKEM

PRAVIDLA SPRÁVNÉHO PLNĚNÍ

- **Doporučená dávka kávy:** Pro 2 šálky použijte cca 14–16 g zrn; pro 4 šálky cca 30 g; maximální kapacita je 60 g.
- **Nepřekračujte rysku MAX:** Přeplnění komory způsobuje zablokování nože, nerovnoměrné mletí a přehřívání motoru.
- **Suché zrno:** Zrnka kávy musí být zcela suchá (nepoužívejte zrna skladovaná ve vlhku).
- **Zákaz doplňování za chodu:** Zrna vkládejte pouze při vypnutém přístroji a sejmutém víku!

SPRÁVNÉ USAZENÍ A ZAJIŠTĚNÍ VÍKA

- **Usazení na lem:** Nasaďte víko rovně na tělo tak, aby zapadlo do vodicího lemu.
- **Aretace spínacího trnu:** Pootočte víkem, aby plastový výstupek směřoval přesně nad spínač.
- **Bezpečnostní blokáda:** Pokud víko nesedí přesně, motor nelze mechanicky ani elektricky spustit.
- **Stabilní poloha:** Přístroj během mletí přidržujte shora jednou rukou, druhou můžete opřít o tělo.

3. KONTROLNÍ SEZNAM PŘED KAŽDÝM SPUŠTĚNÍM

BEZPEČNOSTNÍ PROVĚRKA PŘED MLETÍM

Množství surovin	Množství kávy nepřesahuje rysku MAX (maximálně 60 gramů).
Suchost komory	Nádoba i nůž jsou naprosto suché (žádné kapky vody ani vlhké zbytky).
Usazení víka	Víko je usazeno v plném obvodu a spínací trn je připraven k sepnutí.

1. KROK ZA KROKEM: POSTUP PŘI MLETÍ KÁVY

DOPORUČENÁ SEKVENCE PULZNÍHO MLETÍ

1. Pulzní spínání:
Namísto nepřetržitého držení stlačujte víko v krátkých pulzech po 3–5 sekundách pro rovnoměrné promíchání zrn.

2. Jemné protřepání:
Mezi pulzy můžete mlýnkem lehce zatřást v ruce, aby se větší úlomky zrn dostaly zpět k ostří nože.

3. Vizuální kontrola:
Sledujte průhledným víkem hrubost mletí. Jakmile dosáhnete požadované struktury, uvolněte stisk víka.

2. ORIENTAČNÍ TABULKA DOBY MLETÍ A TYPU PŘÍPRAVY KÁVY

Stupeň namletí	Doba mletí	Struktura zrna	Vhodné pro kávovary / metody
Hrubé (Coarse)	8–10 sekund	Velikost hrubé mořské soli	French Press, Cold Brew, Cupping
Středně hrubé (Medium-Coarse)	10–14 sekund	Struktura hrubého písku	Chemex, překapávací kávovary s filtrem
Střední (Medium)	14–18 sekund	Konzistence běžné kuchyňské soli	Klasický dripper (V60, Kalita), aeropress
Jemné (Fine)	18–25 sekund	Velikost jemného písku	Moka konvička (Bialetti), pákové kávovary
Extra jemné (Extra Fine)	25–30 sekund	Hladká moučná konzistence	Tradiční turecká káva v džezvě (Ibrik)

3. ZPRACOVÁNÍ OŘECHŮ, KOŘENÍ A SEMÍNEK

MLETÍ OŘECHŮ A OLEJNATÝCH SEMEN

- **Krátké pulzy:** Vlašské ořechy a mandle melte pouze krátkými 2sekundovými pulzy, jinak se uvolní tuk a vznikne máslo.
- **Menší dávky:** Ořechy plňte maximálně do poloviny komory (cca 30–40 g).
- **Lněné a chia semínko:** Vynikající pro přípravu čerstvě namletých zdravých semínek (10–12 sekund).

BYLINKY A KOŘENÍ

- **Drcení celého pepře a kmínu:** 10–15 sekund pro čerstvé koření s intenzivním aroma.
- **Sušené bylinky:** Rychlé rozdrcení během 5–8 sekund na jemnou směs do polévek.
- **Vyčištění aroma:** Po mletí aromatického koření rozemelte lžíci rýže – rýže pohltí pachy před dalším mletím kávy!

1. PŘEHLED MOŽNÝCH ZÁVAD A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Motor po stlačení víka neběží	Zástrčka není v síti; víko není správně pootočeno; spínací trn nesepnul	Zkontrolujte napájení 230 V; pootočte víkem a zatlačte jej pevněji dolů
Motor se během mletí náhle zastavil	Sepnula tepelná pojistka proti přehřátí při příliš dlouhém mletí	Vytáhněte kabel ze zásuvky a nechte mlýnek 20–30 minut zcela vychladnout
Nůž se zablokoval a netočí se	Mezi čepel a dno se vzpříčil příliš tvrdý předmět nebo kostka	Odpojte ze sítě, vyjměte překážku dřevěnou špejlí a uvolněte nůž
Káva je namletá velmi nerovnoměrně	Komora byla přeplněna; mletí probíhalo v jednom kuse bez pulzů	Odeberte část zrn pod rysku MAX; melte v krátkých pulzech s lehkým protřepáním
Zpod víka uniká kávový prach	Zbytky kávového prachu na těsnicím lemu komory; poškozené víko	Před mletím očistěte štětečkem dosedací hranu komory od starých zrn

2. POSTUP ČIŠTĚNÍ A PÉČE O KOMORU

DOPORUČENÝ POSTUP PRO UDRŽENÍ ČISTOTY A HYGIENY

1. Odpojení ze zásuvky:
- Vždy nejprve vytáhněte vidlici ze sítě 230 V!
- Nikdy nesahejte do komory pod napětím
- Počkejte na úplné zastavení nože

2. Vymetení štětečkem:
- Kávovou sedlinu a prach vymeťte jemným kuchyňským štětečkem
- Mlecí misku vytřete suchou utěrkou z mikrovlákna
- Nikdy nenalévejte vodu přímo do mlecí mísy!

3. Mytí víka a vnějšího těla:
- Plastové víko omyjte v teplé vodě se saponátem a osušte
- Nerezové tělo otřete jemným vlhkým hadříkem
- Šňůru naviňte do prolisu ve spodní části

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

vydané v souladu s příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie

Identifikace výrobce a zplnomocněného zástupce:
Výrobce: Foreintrade S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polská republika
Předmět prohlášení: Elektrický třířtový mlýnek na zrnkovou kávu, ořechy a koření Kraft&Dele KD4161 s příkonem 300 W, nerezovým pláštěm, sekací čepelí z ušlechtilé oceli SUS304, mlecí komorou o kapacitě 60 gramů kávových zrn, pulzním režimem mletí, průhledným bezpečnostním víkem a dvojitou mechanickou aretační blokádou zabraňující spuštění při otevřeném víku
Typové označení výrobku: KD4161
Sériové číslo / Rok výroby: Označeno přímo na výrobním štítku stroje (2026)

Výrobce Foreintrade S.A. tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že výše uvedený výrobek splňuje veškerá příslušná ustanovení těchto 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

Soulad s technickými požadavky byl prokázán aplikací následujících harmonizovaných technických norem:

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

Místo a datum vydání: Janówek / Tarczyn, 15. ledna 2026
Jméno a funkce odpovědné osoby: Krzysztof Forein – Prezes Zarządu

Krzysztof Forein
(vlastnoruční podpis a razítko)

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Na zařízení značky **Kraft&Dele** je koncovým spotřebitelům poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** ode dne prodeje (při nákupu na IČO činí záruka **12 měsíců**). Záruka se vztahuje na vady materiálu a výrobní vady zjištěné při řádném užívání v souladu s tímto návodem k obsluze. Záruka se nevztahuje na běžné provozní opotřebení spotřebních dílů (uhlíky, těsnění, ložiska, trysky, filtry, nože), přetížení motoru ani mechanické poškození způsobené neodborným zásahem.

Výhradní autorizovaný záruční a pozáruční servis v ČR:
Nejedlý s.r.o. • Na Zámecké 1518/9, 140 00 Praha 4 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

INFORMACE PRO UŽIVATELE K LIKVIDACI ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ:
V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazený kávomlýnek vyhazován do směsného komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 05 – ocel a nerez, 19 12 04 – plasty). Obalový karton odevzdejte do sběru papíru (15 01 01).

ZÁZNAMY O ZÁRUČNÍCH A PERIODICKÝCH KONTROLÁCH A REVIZÍCH

Datum zápisu	Druh revize / servisu	Zjištěný stav a provedené úkony	Razítko a podpis technika
15. 01. 2026	Výstupní QC kontrola (výrobce)	Kompletní elektrická, mechanická i bezpečnostní prověrka parametricky v normě. Zařízení schváleno k expedici.	Foreintrade S.A. QC Dept. ✓