ELEKTRICKÝ KÁVOMLÝNEK A SEKÁČEK 300 W KRAFT&DELE KD4276

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



PŘÍKON MOTORU	SYSTÉM 2V1	MLECÍ NOŽE	BEZPEČNOSTNÍ ARETACE
300 W (vysokootáčkový elektromotor)	2 vyjímatelné nerezové nádobky v balení	2ramenný na suché / 4ramenný na sekání	Dvojitý zámek víka i bajonetu nádobky

PŘEDNOSTI KÁVOMLÝNKU A SEKÁČKU KD4276

- Inovativní koncept se 2 odnímatelnými nerezovými miskami zaručuje absolutní hygienu bez mísení chutí kávy a aromatického koření.
- První nádobka s dvouramenným plochým nožem je navržena pro bleskové rozemletí kávových zrn, pepře, loupaného semínka a máku.
- Druhá nádobka se čtyřramenným křížovým nožem je optimalizována pro sekání ořechů, sušeného ovoce, bylinek, česneku i přípravu pesta.
- Obě nerezové nádobky z ušlechtilé oceli SUS304 lze po použití snadno sejmout otočením bajonetu a umýt pod tekoucí vodou.
- Výkonný 300W motor s pulzním spínáním Push-to-Grind umožňuje přesnou kontrolu nad požadovanou hrubostí mletí.
- Průhledné víko umožňuje sledovat hrubost v reálném čase, bezpečnostní pojistka zabraňuje spuštění při nesprávném nasazení.

VÝSTRAHA PŘED ROTUJÍCÍMI NOŽI A ZÁKAZ CHODU NAPRÁZDNO:
SEKACÍ NOŽE ROTUJÍ VYSOKOU RYCHLOSTÍ – NIKDY NESAHEJTE PRSTY DO NÁDOBKY, POKUD JE PŘÍSTROJ ZAPOJEN DO SÍTĚ 230 V! MOTOROVOU ZÁKLADNU NIKDY NEMYJTE POD VODOU ANI V MYČCE NÁDOBÍ! MAXIMÁLNÍ DOBA CHODU JE 30 SEKUND, POTÉ NECHTE MOTOR 1 MINUTU VYCHLADNOUT! VYJÍMATELNÉ NÁDOBKY SNÍMEJTE ZE ZÁKLADNY VÝHRADNĚ PO ÚPLNÉM ZASTAVENÍ ROTORU!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA KÁVOMLÝNKU KD4276

Modelové označení	Kraft&Dele KD4276
Typ spotřebiče	Elektrický kávomlýnek a sekáček 2v1 s odnímatelnými nádobkami
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	300 W
Kapacita mlecích nádobek	2× 70 gramů
Typ nádobek	Nerezová miska na suché mletí (2 břity) + nerezová miska na sekání (4 břity)
Materiál nožů a misek	Ušlechtilá nerezová ocel SUS304
Pracovní režim	Pulzní cyklus (max. 30 s běh / 60 s chladnutí)
Bezpečnostní pojistka	Bajonetový zámek nádobky a spínací aretace víka
Délka přívodního kabelu	cca 0,9 metru s úložným prostorem na dně
Celková hmotnost	cca 1,15 kg

2. POHONNÁ JEDNOTKA A SYSTÉM 2V1

VYSOKOOTÁČKOVÝ ELEKTROMOTOR 300 W

- **Měděné vinutí statoru i rotoru:** Zaručuje okamžitý nástup do maximálních otáček bez zakolísání.
- **Pulzní spínací mechanismus:** Mletí stiskem horního krytu umožňuje přesnou kontrolu hrubosti.
- **Tepelná ochrana motoru:** Vnitřní termopojistka chrání vinutí před přehřátím při dlouhém cyklu.
- **Tichý antivibrační chod:** Gumové patky absorbují vibrace při drcení tvrdých plodin.

DVĚ SPECIALIZOVANÉ NEREZOVÉ NÁDOBKY

- **Miska s plochým 2ramenným nožem:** Určena pro suché zrnkové plody, kávu, pepř, kmín, mák a sůl.
- **Miska s křížovým 4ramenným nožem:** Optimalizována pro vlhké suroviny, ořechy, bylinky, česnek a pesto.
- **Potravinářská nerez SUS304:** Pachově i chuťově zcela neutrální, nepřejímá aromata.
- **Bajonetové rychloupínání:** Miska se zacvakne lehkým pootočením po směru hodinových ručiček.

3. NÁROKY NA INSTALACI A PRACOVNÍ REŽIM

PODMÍNKY PRO BEZPEČNÝ A SPOLEHLIVÝ PROVOZ

Mlýnek postavte na rovný, hladký, suchý a čistý stůl v dosahu zásuvky 230 V. Kabel veďte tak, aby nehrozilo jeho zachycení nebo shození přístroje z linky.

Napájení: 220–240 V ~ 50/60 Hz (standardní jednofázová síť).

Pracovní cyklus: Max. 30 s nepřetržitého mletí, pauza 1 min pro chladnutí.

Hlukové emise: LWA ≤ 75 dB(A) při plném výkonovém zatížení.

1. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PŘI MLETÍ A SEKÁNÍ

OCHRANA PŘED ROTUJÍCÍMI NOŽI A MECHANICKÝMI RIZIKY

- **PŘÍSNÝ ZÁKAZ SAHÁNÍ DO NÁDOBKY:** Nikdy nevkládejte prsty, lžíce, vidličky ani jiné předměty do nerezové misky, pokud je mlýnek zapojen do elektrické sítě!
- **Dvojitý bezpečnostní spínač:** Přístroj lze spustit pouze tehdy, je-li nádobka řádně usazena v bajonetu a horní víko je pevně přitlačeno k motorové jednotce. Neobcházejte bezpečnostní pojistky!
- **Snímání víka a nádobky:** Víko otevírejte a misku sundávejte výhradně po úplném zastavení rotoru. Nůž dobíhá ještě 1–2 sekundy po uvolnění tlaku!
- **Zákaz běhu naprázdno:** Nespouštějte mlýnek bez naplnění surovinami na déle než 2 sekundy – hrozí přehřátí teflonového těsnění hřídele.

2. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A OCHRANA PROTI VLHKOSTI

ZÁKAZ KONTAKTU ZÁKLADNY S KAPALINAMI

Motorovou základnu obsahující elektrické vinutí, spínací kontakty a přívodní kabel **NIKDY neponořujte do vody**, neomývejte pod tekoucí vodou ani nevkládejte do myčky! Vnější nerezový plášť otírejte pouze lehce navlhčeným měkkým hadříkem a ihned osušte.

KONTROLA NAPÁJECÍHO KABELU

Před každým použitím vizuálně prověřte flexibilní šňůru a vidlici 230 V. Je-li kabel naříznutý, skřípnutý nebo roztřepený, spotřebič neprodleně odpojte a předejte do autorizovaného servisu. Nikdy netahejte za kabel při vytahování ze zásuvky!

3. PŘÍPUSTNÉ A ZAKÁZANÉ SUROVINY

PŘEHLED ZPRACOVATELNÝCH POTRAVIN

POVOLENO (DOPORUČENO):
• 2ramenný nůž: zrnková káva, celý pepř, kmín, hřebíček, mák, lněná semínka, chia, hrubá mořská sůl.
• 4ramenný nůž: vlašské ořechy, mandle, lískové ořechy, česnek, cibule, petrželka, bazalka, sýr parmazán.

PŘÍSNĚ ZAKÁZÁNO:
• Kosti, pecky, skořápky, sušené dřevité kořeny (např. celý sušený zázvor bez krájení).
• Hluboce zmrazené potraviny a kostky ledu.
• Horké tekutiny (vařící polévky a omáčky nad 50 °C).

1. SCHÉMA A POPIS HLAVNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

MOTOROVÁ ZÁKLADNA A TĚLO

- **1. Nerezové tělo přístroje:** Robustní plášť s matnou úpravou odolnou proti otiskům.
- **2. Pohonná hřídel s ozubením:** Přesně lícovaná spojka přenášející rotaci na nůž misky.
- **3. Bajonetový zámek nádobky:** Zajišťovací mechanismus se snímačem přítomnosti.
- **4. Protiskluzové pryžové nožky:** Stabilní usazení na pracovní desce linky.
- **5. Síťový přívodní kabel:** Délka 0,9 m se zalitou vidlicí 230 V.

PRACOVNÍ NÁDOBKY A BEZPEČNOSTNÍ KRYT

- **6. Nádobka na suché mletí:** Integrovaný 2ramenný nerezový nůž, ryska MAX.
- **7. Nádobka na sekání/pesto:** Integrovaný 4ramenný křížový nůž se zoubkováním.
- **8. Průhledné polykarbonátové víko:** Zajišťuje vizuální kontrolu a spíná mikrospínač.
- **9. Tlačítkový aktivační lem:** Stiskem víka dolů dochází k sepnutí elektrického obvodu.
- **10. Těsnicí silikonový kroužek:** Zabraňuje úniku prachových částic a šťáv.

2. POSTUP PŘED PRVNÍM SPUŠTĚNÍM

VYBALENÍ A SANITÁRNÍ PŘÍPRAVA

- **Odstranění obalů:** Vyjměte přístroj z kartonu, odstraňte ochranné fólie a polystyrenové výplně.
- **Mytí odnímatelných částí:** Obě nerezové nádobky a průhledné víko omyjte v teplé vodě s neutrálním saponátem, důkladně opláchněte a osušte měkkou utěrkou.
- **Očištění základny:** Motorovou jednotku otřete vlhkým a následně suchým hadříkem.
- **Zkušební sestavení:** Vyzkoušejte si usazení a vyjmutí obou misek na bajonet motorové základny bez připojení do sítě.

3. ZÁSADY VOLBY VHODNÉ NÁDOBKY

DOPORUČENÍ PRO OPTIMÁLNÍ KULINÁŘSKÝ VÝSLEDEK

NÁDOBKA S 2RAMENNÝM NOŽEM:
Vytváří silný vířivý proud, který tlačí zrna kávy a koření opakovaně proti břitům. Ideální pro jemné prachové mletí na espresso nebo tureckou kávu.

NÁDOBKA SE 4RAMENNÝM NOŽEM:
Dvě horizontální a dvě zakřivená ramena nadzvedávají těžší a vlhčí suroviny (ořechy, bylinky). Zabraňuje tvorbě hutné sedliny na dně misky.

1. KROK ZA KROKEM: MLETÍ KÁVY A KOŘENÍ

PRACOVNÍ POSTUP PRO SUCHÉ SUROVINY (2RAMENNÝ NŮŽ)

- **1. Nasazení misky:** Položte nádobku s 2ramenným nožem na motorovou základnu a pootočte ve směru hodinových ručiček, až zřetelně zaklapne do bajonetového zámku.
- **2. Naplnění zrny:** Nasypte kávová zrna nebo koření do misky. Nikdy nepřekračujte vyraženou značku MAX (cca 70 g zrnkové kávy). Minimální náplň je 10 g pro správnou cirkulaci.
- **3. Nasazení víka:** Přiložte průhledné víko rovnoměrně na misku a zatlačte do těsnicí polohy.
- **4. Připojení k síti:** Zasuňte zástrčku do zásuvky 230 V.
- **5. Mletí stiskem:** Dlaní zatlačte na horní část víka směrem dolů. Motor se roztočí. Pulzujte v intervalech 3–5 sekund pro rovnoměrné promíchání zrn.
- **6. Kontrola hrubosti:** Po uvolnění tlaku motor ihned zastaví. Sledujte hrubost přes průhledné víko.

2. KROK ZA KROKEM: SEKÁNÍ OŘECHŮ, BYLINEK A PESTA

PRACOVNÍ POSTUP PRO VLHKÉ SUROVINY (4RAMENNÝ KŘÍŽOVÝ NŮŽ)

- **1. Příprava surovin:** Bylinky omyjte a osušte, stroužky česneku oloupejte, ořechy zkontrolujte na nepřítomnost zbytků skořápek. Větší kusy překrojte na půlky.
- **2. Nasazení 4ramenné misky:** Usadit misku se 4 noži a pootočit do aretace. Vložte suroviny (max. 60 g ořechů nebo hrst bylinek s trochou olivového oleje).
- **3. Pulzní sekání:** Pro sekání nahrubo stiskněte víko 3× až 5× na dobu 1–2 sekundy. Pro jemnou pastu (pesto) držte víko stisknuté po dobu 10–15 sekund.
- **4. Vyjmutí hotové směsi:** Odpojte přístroj od sítě, sejměte víko, otočte misku proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji ze základny. Stěrkou vyprázdněte obsah.

3. TABULKA ČASŮ MLETÍ A DOSAŽENÉ HRUBOSTI

Surovina / Náplň	Doporučená nádobka	Doba chodu (pulzy)	Výsledná hrubost / Použití
Káva zrnková (50 g)	2ramenný nůž	8–10 sekund	Hrubé mletí (French Press, Cold Brew)
Káva zrnková (50 g)	2ramenný nůž	12–15 sekund	Střední mletí (překapávač, Moka konvička)
Káva zrnková (50 g)	2ramenný nůž	20–25 sekund	Jemné až extra jemné (pákové espresso, Turek)
Lískové a vlašské ořechy	4ramenný křížový nůž	5–8 sekund (krátké pulzy)	Sekané ořechy na posyp dezertů
Bylinky s olejem (pesto)	4ramenný křížový nůž	15–20 sekund	Jemná homogenní aromatická emulze

1. INSPIRATIVNÍ RECEPTY PRO KÁVOMLÝNEK A SEKÁČEK

ČERSTVÉ DOMÁCÍ JANOVSKÉ PESTO (4RAMENNÁ MISKA)

Suroviny: 30 g čerstvých lístků bazalky, 25 g piniových nebo vlašských ořechů, 1 stroužek česneku, 25 g strouhaného parmazánu, 40 ml panenského olivového oleje, špetka soli.

Postup: Vložte ořechy a česnek do nádobky a nasekejte 5 sekund. Přidejte bazalku, sůl a polovinu oleje. Pulzujte 10 sekund, dolijte zbylý olej a promixujte do hladka.

ČERSTVÁ KOŘENÍCÍ SMĚS GARAM MASALA (2RAMENNÁ MISKA)

Suroviny: 2 lžíce římského kmínu, 1 lžíce koriandrových semen, 1 lžička kardamomu, 1 lžička celého černého pepře, 1 celá skořice (nalámaná na 1cm kousky), 1/2 lžičky hřebíčku.

Postup: Koření lehce opražte na suché pánvi a nechte zchladnout. Vložte do suché 2ramenné misky a melte 15–20 sekund na jemný aromatický prach.

2. ZÁSADY PRO ZACHOVÁNÍ ARÓMA A HYGIENY

JAK PŘEDCHÁZET PŘENOSU CHUTÍ A ZÁPACHŮ MEZI SUROVINAMI

- **Striktní oddělení misek:** Používejte zásadně misku s 2ramenným nožem výhradně pro kávu a neutrální semínka, misku se 4ramenným nožem pro bylinky, česnek a cibuli.
- **Okamžité omytí po olejnatých surovinách:** Ořechy a bylinky uvolňují éterické oleje, které mohou na stěnách misky oxidovat. Omyjte misku ihned po použití teplou vodou s kapkou citronu.
- **Čisticí trik na suchou misku:** Pokud jste v 2ramenné misce mleli aromatické koření, vsypte do ní lžíci suché rýže a melte 10 sekund. Rýžový prach absorbuje zbytkové pachy i tuk.

3. PÉČE O SEKACÍ A MLECÍ NOŽE

DLOUHODOBÉ ZACHOVÁNÍ OSTROSTI BŘITŮ

Nože z ušlechtilé nerezové oceli jsou přesně vyváženy pro otáčky až 28 000 ot./min. Správná péče prodlužuje jejich životnost na mnoho let:

Bez cizích těles: Vždy vizuálně prověřte koření i ořechy, aby neobsahovaly kamínky či úlomky skořápek.

Sušení břitů: Po omytí nádobku ihned osušte, aby pod těsněním hřídele nezůstávala vlhkost.

Skladování: Skladujte přístroj s volně přiloženým víkem, aby vnitřek větral a nezadržoval vlhkost.

1. PŘEHLED MOŽNÝCH ZÁVAD A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Motor se po stlačení víka nerozběhne	Chybí napájení; miska není správně dotočena v bajonetu; víko netlačí na spínač	Zkontrolujte 230 V zásuvku; dotočte misku na doraz po směru hodin; rovnoměrně stlačte víko
Motor náhle zastavil během mletí	Sepnula vnitřní tepelná ochrana proti přetížení (delší běh než 30 s bez pauzy)	Odpojte ze sítě 230 V, nechte motor 15–20 minut chladnout, snižte množství suroviny
Káva je pomletá nerovnoměrně	Nádobka je přeplněná nad rysku MAX; mletí probíhalo kontinuálně bez pulzování	Odeberte část zrn pod rysku MAX; melte v krátkých 3sekundových pulzech s protřepáním
Cítit zápach spáleniny nebo tření	Zbytky potravin pod hřídelí; nádobka byla myta v myčce a ztratila mazivo spojky	Důkladně vyčistěte dosedací ozubení pod miskou; nádobky nemyjte v agresivní myčce
Suroviny se lepí na stěny a nemelou se	Suroviny obsahují příliš mnoho vody nebo tuku; chybí kapka tekutiny na emulzi	Přístroj odpojte, stěrkou seškrábněte stěny ke středu nože, přidejte kapku oleje při pestu

2. POSTUP ČIŠTĚNÍ A BEZPEČNÉHO SKLADOVÁNÍ

DOPORUČENÝ POSTUP HYGIENICKÉ OČISTY PO KAŽDÉM POUŽITÍ

1. Bezpečné odpojení:
- Vytáhněte kabel ze zásuvky 230 V
- Vyčkejte úplného zastavení rotoru
- Sejměte víko a pootočením uvolněte misku ze základny

2. Očista nádobek a víka:
- Opláchněte misky pod tekoucí vlažnou vodou
- Použijte měkkou houbičku se saponátem
- Vyhněte se drátěnkám a abrazivním pískům
- Ihned utěrkou vytřete dosucha

3. Očista motorové části:
- Základnu otřete vlhkým hadříkem
- Štětečkem vymeťte prostor bajonetu
- Nikdy neponořujte základnu do vody!
- Uložte na suché místo mimo dosah dětí

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 kombinovaný kávomlýnek a multifunkční sekáček potravin 2v1 Kraft&Dele KD4276 s příkonem 300 W, nerezovým pláštěm, dvěma vyjímatelnými nerezovými nádobkami (miska s dvouramenným nožem na suché plodiny a kávová zrna + miska se čtyřramenným křížovým nožem na ořechy, bylinky a pesto), pulzním režimem mletí, průhledným bezpečnostním víkem a dvojitou aretací
Typové označení výrobku: KD4276
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 vhazován do komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 05 – nerezové nádobky a nože, 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. ✓