

# ELEKTRICKÝ KÁVOMLÝNEK Z BROUŠENÉ NEREZOVÉ OCELI 300 W (KAPACITA 60 G)

## PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



**PŘÍKON MOTORU**  
300 W (rychlé a rovnoměrné mletí)

**KAPACITA KOMORY**  
60 g kávových zrn (až 8–10 šálků kávy)

**MATERIÁL TĚLA**  
Broušená nerezová ocel AISI 304

**OVLÁDÁNÍ**  
Pulzní spínač Push-Down na víku

### PŘEDNOSTI NEREZOVÉHO KÁVOMLÝNKU KD4160

- Výkonný 300W elektromotor s vysokými otáčkami bleskově nemele kávová zrna bez jejich přepalování a ztráty jemného aroma.
- Tělo přístroje, mlecí miska i dvouramenná čepel jsou vyrobeny ze špičkové potravinářské nerezové oceli AISI 304.
- Kapacita 60 gramů zrn představuje ideální dávku pro přípravu až deseti šálků čerstvé voňavé kávy najednou.
- Jednoduché pulzní ovládání: mletí se aktivuje lehkým stlačením průhledného víka (délkou chodu určujete hrubost namletí).
- Univerzální využití nejen na kávu: skvěle se hodí také na mletí lněných a chia semínek, ořechů, bylinek i krystalického cukru.
- Bezpečnostní mechanický zámek víka zabraňuje spuštění rotujících nožů, pokud není kryt pevně nasazen na komoře.

### VÝSTRAHA PŘED ROTUJÍCÍM NOŽEM A ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM:

ČEPELE NOŽE ROTUJÍ EXTRÉMNÍ RYCHLOSTÍ – NIKDY NEOTEVÍREJTE VÍKO, DOKUD SE NŮŽ ZCELA NEZASTAVÍ! NIKDY NESAHEJTE PRSTY ANI KOVOVÝMI PŘEDMĚTY DO MLECÍ KOMORY, POKUD JE KÁVOMLÝNEK ZAPOJEN DO ZÁSUVKY 230 V! PŘÍSTROJ NENÍ URČEN PRO MLETÍ MOKRÝCH SUROVIN ANI EXTRÉMNĚ TVRDÝCH KOŘENŮ (MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK, ZÁZVOR)! ZÁKLADNU MOTORU NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA KÁVOMLÝNKU KD4160

|                                       |                                                      |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Modelové označení                     | Kraft&Dele KD4160                                    |
| Typ spotřebiče                        | Elektrický nožový mlýnek na kávu                     |
| Jmenovité napájecí napětí / frekvence | 220–240 V ~ 50/60 Hz                                 |
| Jmenovitý elektrický příkon           | 300 W                                                |
| Kapacita mlecí nádoby                 | 60 gramů kávových zrn                                |
| Materiál těla mlýnku                  | Broušená nerezová ocel AISI 304 + ABS                |
| Materiál mlecí misky a nože           | Potravinářská nerezová ocel AISI 304                 |
| Způsob ovládání                       | Pulzní tlakový mikropsínač ve víku (Push-Down)       |
| Doporučená doba mletí                 | 10 až 30 sekund (hrubé až velmi jemné mletí)         |
| Bezpečnostní systémy                  | Blokování chodu při otevřeném víku + tepelná ochrana |
| Délka přívodního kabelu               | cca 0,9 metru (s navijením ve spodní části)          |
| Hmotnost přístroje                    | cca 0,75 kg                                          |

2. KONSTRUKČNÍ A MATERIÁLOVÉ PŘEDNOSTI

**NEREZOVÁ OCEL AISI 304 A NŮŽ**

- Vysoká odolnost:** Tělo i mlecí komora jsou vyrobeny ze špičkové potravinářské nerezové oceli.
- Zachování aromatu:** Nerezová komora nepřebírá pachy ani barviva a neovlivňuje chuť čerstvé kávy.
- Přesně tvarovaný nůž:** Dvouramenná čepel se speciálním zakřivením zajišťuje dokonalou cirkulaci zrn.
- Snadná údržba:** Hladký leštěný povrch se čistí štetěčkem během několika málo sekund.

**ELEKTROMOTOR 300 W A PULZNÍ CHOD**

- Vysoké otáčky:** Rychlé rozemletí kávových zrn bez jejich přehřívání a nežádoucího spálení kávy.
- Push-Down ovládání:** Mletí se spouští pouhým přitlačením průhledného víka směrem dolů.
- Tepelná ochrana:** Integrované bimetalové čidlo chrání motorové vinutí před přehřátím.
- Integrovaný navíječ:** Úložný prostor pro síťový kabel vyliisovaný v plastové základně.

3. ROZMĚROVÉ PARAMETRY A STABILITA

**KOMPAKTNÍ VERTIKÁLNÍ KONSTRUKCE**

Kávomlýnek KD4160 vyniká štíhlým válcovým profilem (průměr základny cca 100 mm, výška cca 185 mm), díky kterému zabírá minimální prostor na lince i v kuchyňské polici.

**Hmotnost mlýnku:** Pouhých 0,75 kg pro snadné přenášení a vysypávání namleté kávy.

**Kapacita vsázky:** Max. 60 g (odpovídá cca 8–10 porcím čerstvého espressa).

**Gumové podložky:** Protiskluzové nožičky tlumí vibrace a zamezují pohybu přístroje.

1. VŠEOBECNÉ ZÁSADY BEZPEČNOSTI PŘI MLETÍ

Kávomlýnek Kraft&Dele KD4160 je elektrické zařízení třídy II zkonstruované v souladu s evropskými standardy ČSN EN 60335-1 a ČSN EN 60335-2-14. Před zahájením obsluhy si důkladně prostudujte veškerá bezpečnostní varování.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ZÁKAZY A RIZIKOVÉ ČINNOSTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Zákaz dotyku nože:</b> Nikdy nesahejte prsty do mlecí komory, dokud se nůž zcela nezastaví!</li><li>• <b>Zákaz manipulace pod proudem:</b> Před čištěním nebo vysypáváním vždy vytáhněte kabel ze sítě 230 V!</li><li>• <b>Zákaz ponoření do vody:</b> Motorovou základnu s elektrickými obvody nikdy neponořujte do tekutin!</li><li>• <b>Zákaz mletí tekutin:</b> Mlýnek je určen výhradně pro suché suroviny, nemelte tekuté směsi.</li><li>• <b>Zákaz překračování doby chodu:</b> Nemelte nepřetržitě déle než 30 sekund v jednom kuse.</li></ul> | <p><b>POVINNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Uzavření víka:</b> Použijte spotřebič výhradně s pevně nasazeným transparentním krytem.</li><li>• <b>Čištění štětečkem:</b> K vymetání zbytků kávy kolem břitů používejte suchý přibalený kartáček.</li><li>• <b>Suché ruce:</b> Nemanipulujte se zástrčkou ani přístrojem mokřýma či vlhkýma rukama.</li><li>• <b>Pevný a suchý podklad:</b> Mlýnek provozujte pouze na vodorovné, suché a čisté ploše.</li><li>• <b>Dohled nad dětmi:</b> Zabraňte přístupu dětí ke spotřebiči a jeho napájecímu kabelu.</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2. ELEKTRICKÁ TŘÍDA A BEZPEČNOSTNÍ SPÍNAČ

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>TŘÍDA OCHRANY II (DVOJITÁ IZOLACE)</b></p> <p>Přístroj má zesílenou elektrickou izolaci a nepotřebuje ochranný vodič PE. Dvoupólová plochá vidlice pasuje do všech zásuvek 230 V ~ 50 Hz.</p> | <p><b>BEZPEČNOSTNÍ MIKROSPÍNAČ PUSH-DOWN</b></p> <p>Motor lze spustit pouze v případě, kdy je víko správně nasazeno a přitlačeno. Jakmile tlak povolíte, motor okamžitě vypne.</p> | <p><b>POTRAVINÁŘSKÁ NEZÁVADNOST</b></p> <p>Veškeré plochy přicházející do styku s potravinami odpovídají Nařízení (ES) č. 1935/2004 a jsou 100% hygienické a bezpečné.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZNÍ REŽIM:** Maximální doba nepřetržitého běhu motoru je **30 sekund**. Po každém cyklu mletí nechte přístroj alespoň **1 až 2 minuty vychladnout**. Pokud provedete 3 cykly za sebou, vyčkejte před dalším použitím 15 minut, aby se motorová komora zcela ochladila na pokojovou teplotu.

1. ANATOMIE NEREZOVÉHO KÁVOMLÝNKU KD4160

PŘEHLED KOMPONENT KÁVOMLÝNKU

- 1. Průhledné bezpečnostní víko:** Vyrobeno z vysoce odolného polykarbonátu; umožňuje průběžnou kontrolu hrubosti namleté kávy.

**2. Spínací kolík víka (Push-Down):** Mechanický prvek přenášející svislý tlak ruky na interní mikrosypinač motoru.

**3. Nerezová mlecí komora:** Hluboká nádoba z ušlechtilé potravinářské oceli AISI 304 s kapacitou až 60 gramů zrn.

**4. Dvouramenný sekací nůž:** Vysoce odolná čepel z nerezové oceli s aerodynamickým zakřivením pro dokonalý vířivý pohyb zrn.
- 5. Plášť motoru z broušené oceli:** Elegantní a odolný povrch odolný proti otiskům prstů a mechanickému poškrábání.

**6. Výkonný elektromotor 300 W:** Komutátorový motor s vysokým točivým momentem a bimetalovou tepelnou pojistkou.

**7. Spodní základna s nožkami:** Pryžové patky pohlcující vibrace při mletí a zajišťující vysokou stabilitu na desce.

**8. Přívodní síťový kabel:** Flexibilní kabel délky 0,9 m se spodním navíjecím prolisem.

2. PRINCIP REGULACE HRUBOSTI MLETÍ DÉLKOU CHODU

JAK FUNGUJE NOŽOVÝ MLECÍ SYSTÉM

Nožový mlýnek KD4160 drtí kávová zrna rotující čepelí při extrémní obvodové rychlosti. Hrubost výsledné kávy není nastavována mechanickým posunem kamenů, nýbrž **dobou, po kterou necháte nůž rotovat**:

- Kratší pulz (8–12 s):** Zrna se rozdrtí na hrubé kousky (vhodné pro French Press a Cold Brew).
- Střední pulz (15–20 s):** Střední hrubost (ideální pro překapávanou kávu a Moka konvičku).
- Delší pulz (25–30 s):** Jemný prášek (vhodný pro pákové kávovary na espresso a zalévanou kávu).

PULZNÍ TECHNIKA MLETÍ (PULSE GRINDING)

Pro dosažení nejhomogennější konzistence doporučujeme používat pulzní techniku:

- Stlačte víko na **2–3 sekundy**, poté na sekundu uvolněte.
- Přístrojem v ruce lehce zatřeste (při vypnutém motoru!), aby se hrubší zrnka sesypala zpět na dno k břitům.
- Postup opakujte, dokud káva nedosáhne požadované jemnosti.
- Tento postup zabraňuje přehřívání kávy a přepalování vonných silic!

3. PŘÍPRAVA KÁVOMLÝNKU PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VYBALENÍ A HYGIENICKÉ ZPROVOZNĚNÍ

- Vyjměte kávomlýnek z balení a zkontrolujte, zda nedošlo k poškození pláště nebo víka při přepravě.
- Průhledné víko omyjte v teplé vodě se saponátem, opláchněte a důkladně osušte utěrkou.
- Nerezovou mlecí misku a nůž vytřete vlhkým hadříkem a následně suchou bavlněnou utěrkou. (Pozor na bříty nože!).
- Doporučujeme v mlýnku napoprvé semlít 1 lžíci kávových zrn a tuto první várku vyhodit (odstraní veškeré výrobní zbytky).

1. KROK ZA KROKEM: POSTUP PŘI MLETÍ KÁVY

**KROKY 1 AŽ 3: PLNĚNÍ A ZAJIŠTĚNÍ VÍKA**

- Umístění mlýnku:** Postavte přístroj na suchou a rovnou pracovní desku a zapojte zástrčku do sítě 230 V.
- Dávkování zrn:** Sejměte víko a do nerezové misky nasypete kávová zrna (min. 10 g, max. 60 g – nepřekračujte horní hranu komory!).
- Nasazení víka:** Nasaďte transparentní víko tak, aby jeho spínací výstupek zapadl do vodící drážky v plášti.

**KROKY 4 AŽ 6: SPUŠTĚNÍ A VYPŘÁZDNĚNÍ**

- Spuštění mletí:** Jednou rukou přidržíte tělo mlýnku a dlaní druhé ruky stlačte víko směrem dolů. Motor se rozběhne.
- Vizuální kontrola:** Přes průhledné víko sledujte hrubost mletí. Mletí přerušujte uvolněním tlaku.
- Vypřázdňení misky:** Po úplném zastavení nože víko sejměte a namletou kávu vysypte do kávovaru nebo skleněné dózy.

2. TABULKA ČASŮ MLETÍ PODLE ZPŮSOBU PŘÍPRAVY KÁVY

| ZPŮSOB PŘÍPRAVY KÁVY      | POŽADOVANÁ HRUBOST            | DOPORUČENÁ DOBA MLETÍ | CHARAKTERISTIKA MLETÍ                                      |
|---------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------|
| French Press / Cold Brew  | Hrubé mletí (Coarse)          | 8 – 12 sekund         | Částečky připomínající mořskou sůl; neucpává sítko konvice |
| Dripper / Filtr / Chemex  | Středně hrubé (Medium-Coarse) | 12 – 16 sekund        | Podobné hrubému krystalovému cukru; optimální průtok vody  |
| Moka konvička (Bialetti)  | Střední mletí (Medium)        | 16 – 20 sekund        | Konzistence jemného písku; ideální tlak a extrakce chuti   |
| Espresso (Pákový kávovar) | Jemné mletí (Fine)            | 22 – 26 sekund        | Jemný prášek vytvářející bohatou a hustou cremu            |
| Turecká káva v džezvě     | Extra jemné (Extra Fine)      | 28 – 30 sekund        | Konzistence hladké mouky či pudru pro tradiční džezvu      |

3. ALTERNATIVNÍ POUŽITÍ KÁVOMLÝNKU V KUCHYNI

**MLETÍ SEMÍNEK, OŘECHŮ, BYLINEK A CUKRU**

**Semínka a mák (15–20 s):**  
Lněná, chia, sezamová i slunečnicová semínka semele na jemnou směs bohatou na omega-3 kyseliny. Výborné do jogurtů i kaší.

**Vlašské a lískové ořechy (8–10 s):**  
Melte v krátkých pulzech! Při dlouhém mletí ořechy uvolní olej a vznikne pasta. Krátký chod vytvoří sypkou ořechovou moučku na pečení.

**Moučkový cukr a bylinky (15–20 s):**  
Krystalový cukr bleskově promění v jemný moučkový cukr bez hrudek. Sušené bylinky (tymián, rozmarýn) rozdrtí na voňavé koření.

1. ZÁSADY PŘÍPRAVY DOKONALÉHO ŠÁLKU KÁVY

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ČERSTVOST ZRN A OKAMŽITÉ MLETÍ</b></p> <p>Káva začíná ztrácet své jemné aromatické složky již 15 minut po namletí oxidací vzduchem. Pro maximální chuťový zážitek melte vždy pouze tolik kávových zrn, kolik ihned spotřebujete pro aktuální várku kávy.</p> <p>Zrnkovou kávu skladujte v hermeticky uzavřené dóze na tmném a chladném místě (ne v chladničce, kde je vysoká vlhkost).</p> | <p><b>VLIV TEPLOTY MLETÍ NA CHUŤOVÝ PROFIL</b></p> <p>Při tření kávových zrn o bříty vzniká teplo. Přepálení kávy během mletí způsobuje nepříjemnou trpkou a spálenou pachůf v šálku.</p> <p>Mlýnek KD4160 s nerezovou komorou a rychlým motorem 300 W odvádí teplo z mlecího prostoru. Vždy používejte doporučenou pulzní techniku, aby se zrna neohřívala nad +40 °C.</p> |
| <p><b>KVALITA VODY A TEPLOTA EXTRAKCE</b></p> <p>Káva je z 98 % tvořena vodou. Příliš tvrdá nebo chlorovaná voda ničí jemné ovocné a čokoládové tóny kvalitní kávy Arabica.</p> <p>Používejte filtrovanou vodu s nízkým obsahem minerálů. Teplota vody pro zalévání by se měla pohybovat mezi 92 °C a 96 °C – kávu nikdy nezalévejte vařící vroucí vodou!</p>                                    | <p><b>POMĚR KÁVY A VODY (BREW RATIO)</b></p> <p>Standardní mezinárodní baristický poměr pro filtrovanou kávu a French Press je <b>60 gramů kávy na 1 litr vody</b> (cca 1 : 16).</p> <p>Pro jeden standardní hrnek kávy (200 ml) namelte v mlýnku KD4160 přibližně 12 až 14 gramů čerstvých kávových zrn.</p>                                                               |

2. POROVNÁNÍ JEDNOTLIVÝCH METOD PŘÍPRAVY

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>PŘEHLED CHUTÍ A DOPORUČENÍ PRO MLÝNEK KD4160</b></p>                                                                                                        |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                             |
| <p><b>French Press (10 sekund):</b></p> <p>Těžší tělo, plná bohatá chuť, olejové tóny. Hrubě namletá káva zůstává na dně pod sítkem. Doba louhování 4 minuty.</p> | <p><b>Moka konvička (18 sekund):</b></p> <p>Intenzivní koncentrovaný nápoj blízký espressu. Střední mletí zaručuje, že pára bezpečně projde kávovým lůžkem.</p> | <p><b>Pákový kávovar (25 sekund):</b></p> <p>Vyvážená chuť s kompaktní zlatavou pěnou (crema). Jemně namletá káva je stlačena tamperem silou cca 15 kg.</p> |

1. DIAGNOSTICKÁ TABULKA MOŽNÝCH ZÁVAD A PŘÍČIN

| PŘÍZNAK PORUCHY                      | PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA                                                                        | NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ                                                                             |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Motor se po stlačení víka nerozběhne | Zástrčka není v zásuvce; víko není správně nasazeno; sepnula tepelná pojistka proti přehřátí | Zkontrolujte napájení 230 V; pootočte víko, aby spínač dosedl; vyčkejte 15 min na vychladnutí |
| Motor se během mletí náhle zastavil  | Překročena maximální doba běhu (30 s); bimetalová ochrana odpojila vinutí; zablokovaný nůž   | Odpojte ze sítě, nechte 15 minut zchladnout; zkontrolujte, zda mezi bříty neuvízlo tvrdé zrna |
| Káva je namletá nerovnoměrně         | Příliš velké množství zrn v komoře (přes 60 g); mletí bez přerušování v jednom tahu          | Snižte dávku zrn; použijte techniku krátkých pulzů s lehkým protřepáním mlýnku                |
| Namletá káva má přepálenou pachut'   | Mletí trvalo déle než 30 sekund; tupý nůž nebo stará přepražená zrna; znečištěná komora      | Zkraťte dobu mletí; používejte čerstvá zrna; důkladně očistěte staré mastrné zbytky kávy      |
| Káva se práší kolem okraje víka      | Nedostatečně domáčkнутé víko; poškozený či prasklý okraj plastového víka                     | Zkontrolujte celistvost víka a při mletí držte kryt rovnoměrně přitlačený po celém obvodu     |

2. SPRÁVNÝ POSTUP ČIŠTĚNÍ A PÉČE O KÁVOMLÝNEK

| ZÁSADY PRAVIDELNÉ ÚDRŽBY PRO ČISTOU CHUŤ KÁVY                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denní čištění po mletí:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vytáhněte síťový kabel ze zásuvky 230 V</li><li>• Štětečkem vymete zbytky kávového prachu</li><li>• Nerezovou nádobku vytřete suchou utěrkou</li><li>• Víko omyjte v teplé vodě a osušte</li></ul> | <b>Odstranění kávových olejů:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kávová zrna obsahují přirozené mastrné oleje</li><li>• Jednou za měsíc otřete komoru mírně navlhčeným hadříkem</li><li>• Následně ihned důkladně vytřete dosucha!</li><li>• Nikdy nelijte vodu přímo do komory!</li></ul> | <b>Skladování a bezpečnost:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Síťový kabel naviňte do spodního úložného prostoru</li><li>• Nasadte víko na mlýnek (chrání před prachem)</li><li>• Ukládejte na suchém a tmném místě</li><li>• Chraňte před pádem a nárazy</li></ul> |

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 kompaktní nožový kávomlýnek Kraft&Dele KD4160 s motorem o příkonu 300 W, mlecí komorou a pláštěm z broušené nerezové oceli AISI 304, kapacitou 60 g kávových zrn, masivním dvouramenným nožem z nerezové oceli, transparentním víkem s bezpečnostním tlakovým spínačem Push-Down a regulací hrubosti mletí délkou pulzu  
**Obchodní označení / Model:** KRAFT&DELE KD4160 • **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 kávomlýnky a 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.

Krzysztof Forein  
Prezes Zarządu (Foreintrade S.A.)

Místo a datum vydání: Tarczyn, 15. ledna 2026

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.nasendaradi.cz](http://www.nasendaradi.cz) • E-mail: [info@nasendaradi.cz](mailto:info@nasendaradi.cz)

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ

V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazený kávomlýnek vhazován do směsného 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      |                                                             |                                         |