Tradiční moka konvička na kávu pro 6 šálků 300 ml, Kraft&Dele KD4272

KLASICKÝ ITALSKÝ TLAKOVÝ KÁVOVAR (MOKA EXPRESS) O OBJEMU 300 ML Z LITÉ HLINÍKOVÉ SLITINY S MOSAZNÝM BEZPEČNOSTNÍM PŘETLAKOVÝM VENTILEM

OBJEM SPODNÍ KOMORY	MATERIÁL TĚLA	POJISTNÝ VENTIL	KOMPATIBILITA
300 ml (6 šálků)	Potravinářský hliník	Mosazný přetlakový	Plyn, elektrika, sklokeramika



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ PŘEDNOSTI PRODUKTU

- Autentická příprava silné a bohaté moka kávy italského stylu pod jemným parním přetlakem cca 1,5 bar
- Tradiční osmihranný tvar těla zajišťuje optimální a rovnoměrné šíření tepla ze dna po celém obvodu konvičky
- Masivní litá slitina potravinářského hliníku s vysokou tepelnou vodivostí zrychluje proces extrakce kávy
- Certifikovaný mosazný bezpečnostní přetlakový ventil zabraňuje nebezpečnému nárůstu tlaku při ucpání filtru
- Tepelně izolovaná ergonomická rukojeť a úchytka víčka z bakelitu chrání před popálením prstů při nalévání
- Vhodné pro plynové hořáky, elektrické litinové plotýnky i moderní sklokeramické varné desky

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO MOKA KONVIČKU: Vodu do spodní komory nalévejte VÝHRADNĚ pod bezpečnostní ventil! Pojistný ventil nesmí být nikdy ponořen pod hladinou vody! Konvičku pevně sešroubujte. NIKDY nenechávejte konvičku na zdroji tepla bez vody. Hliníkovou konvičku NIKDY nemyjte v myčce nádobí!

1. ÚVOD DO PRODUKTU A TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Tradiční moka konvička **KRAFT&DELE KD4272** o objemu **300 ml (6 italských espresso šálků)** představuje ikonický a osvědčený způsob přípravy silné, aromatické a plné kávy v domácích podmínkách. Přístroj pracuje na principu parního přetlaku (cca **1,5 až 2 bar**), který protlačuje vroucí vodu ze spodní nádržky přes jemně mletou kávu ve filtračním trychtýři přímo do horní sběrné konvice. Těleso kávovaru je vyrobeno z tlakově lité potravinářské hliníkové slitiny **EN 601** s vysokou tepelnou vodivostí. Spodní komora je osazena mosazným bezpečnostním ventilem zabraňujícím nebezpečnému přetlakování.

TECHNICKÉ PARAMETRY MOKA KONVIČKY 300 ML KD4272	
Modelové označení	KD4272
Typ kávovaru	Tlakový moka kávovar (Moka Express)
Kapacita	6 italských espresso šálků (cca 300 ml vody)
Materiál nádoby	Tlakově litá slitina potravinářského hliníku (dle EN 601)
Materiál rukojeti a úchytu	Tepelně odolný fenolový bakelit (do 160 °C)
Bezpečnostní ventil	Pružinový mosazný přetlakový ventil (otevírací tlak cca 2,5 bar)
Filtrační sítko a trychtýř	Hliníkový perforovaný trychtýř s nerezovým plochým sítkem
Těsnění	Potravinářský bílý silikon odolný vysokým teplotám
Kompatibilní zdroje tepla	Plynové hořáky, elektrické plotny, sklokeramika (nevhodné pro indukci)
Hmotnost prázdné konvičky	cca 420 g

2. KONSTRUKČNÍ PŘEDNOSTI MOKA KONVIČKY KD4272

Tradiční italský design doplněný moderními materiály zaručuje bezvadný výsledek:

- **Osmihranný tvar těla:** Zajišťuje rovnoměrný rozptyl tepla ze dna po celém plášti a urychluje var vody.
- **Potravinářský hliník EN 601:** Po několika použitích získá přirozenou kávovou patinu, která chrání chuť kávy.
- **Tepelně izolovaná rukojeť:** Masivní bakelitové madlo nepřenáší teplo a chrání prsty před popálením.
- **Kvalitní silikonové těsnění:** Zajišťuje hermetickou těsnost spoje s dlouhou životností bez tvrdnutí.

KOMPATIBILITA S RŮZNÝMI ZDROJI TEPLA
Konvička KD4272 je plně vhodná pro plynové hořáky, litinové elektrické plotny i moderní sklokeramické varné desky. (Není určena pro přímý ohřev na indukci bez adaptéru).

1. BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PŘI PŘÍPRAVĚ KÁVY V MOKA KONVIČCE

Tlaková příprava horkých nápojů vyžaduje dodržování základních zásad:

- **HLADINA VODY POD BEZPEČNOSTNÍM VENTILEM:** Spodní komoru plňte studenou vodou VÝHRADNĚ po spodní okraj mosazného pojistného ventilu! Ventil nesmí být nikdy zaplaven vodou, aby mohl v případě ucpání sítka volně odfouknout páru!
- **ZÁKAZ PĚCHOVÁNÍ KÁVY (TAMPOVÁNÍ):** Kávu v trychtýři pouze lehce urovnejte lžičkou nebo prstem. NIKDY kávu nestlačujte silou (jako u pákových kávovarů) – stlačená káva vytvoří nepropustnou zátku!
- **PEVNÉ SEŠROUBOVÁNÍ:** Obě části konvičky před postavením na plotnu pevně sešroubujte rukou. Při dotahování držte konvičku za kovové tělo, nikoliv za plastové madlo!
- **SEŘÍZENÍ PLAMENE NA PLYNU:** Plamen plynového hořáku nastavte tak, aby nepřesahoval okraj dna. Šlehající plamen by mohl roztavit plastovou rukojeť.
- **ZÁKAZ OTEVÍRÁNÍ BĚHEM EXTRAKCE:** Během varu neodklápějte horní víčko, hrozí vystříknutí horké kávové pěny na ruce a obličej.
- **ZÁKAZ MYTÍ V MYČCE NÁDOBÍ:** Agresivní alkalické tablety do myčky nevratně poškodí hliníkový povrch a způsobí jeho oxidaci a zčernání!

VAROVÁNÍ: NIKDY NENECHÁVEJTE KONVIČKU NA PLOTNĚ BEZ VODY
Jakmile káva vyteče do horní nádobky (charakteristický bublavý zvuk), konvičku IHNED sejměte ze zdroje tepla! Ohřev prázdné nádoby roztaví těsnění a poškodí hliníkovou slitinu.

1. NÁVOD K OBSLUZE A SPRÁVNÝ POSTUP PŘÍPRAVY MOKA KÁVY

Klasický rituál přípravy autentické italské kávy krok za krokem:

1. **Naplnění spodní komory vodou:**
   - Odšroubujte horní díl a vyjměte trychtýř. Do spodní nádobky nalijte studenou nebo předehřátou filtrovanou vodu přesně po spodní hranu pojistného ventilu (cca 280–300 ml).
2. **Naplnění kávového filtru:**
   - Vložte nálevkový trychtýř zpět do spodní části. Naplňte jej středně hrubě mletou kávou až po okraj. Kávu nestlačujte, pouze zarovnejte okraj.
   - Ujistěte se, že na závitu ani těsnicí dosedací ploše nezůstala zrnka mleté kávy.
3. **Sestavení a dotažení:**
   - Našroubujte horní nádobu na spodní komoru a pevně dotáhněte. Uchopte konvičku za kovové tělo oběma rukama (nikoliv za madlo).
4. **Ohřev na varné desce:**
   - Umístěte konvičku na mírný až střední zdroj tepla. Mírný ohřev zajišťuje delší kontakt vody s kávou a rozvoj plné chuti bez přepálení.
5. **Dokončení extrakce a servírování:**
   - Po 3 až 5 minutách začne káva plynule vytékat středovým sloupečkem. Jakmile začne kávovar vydávat syčivý a prskavý zvuk, konvičku ihned odstavte.
   - Před rozlitím kávu v konvičce lehce promíchejte lžičkou a nalijte do předehřátých šálků.

DOPORUČENÍ PRO PRVNÍ POUŽITÍ NOVÉ KONVIČKY

Před prvním pitím uvařte v nové konvičce alespoň dvě až tři zkušební dávky kávy z levnější suroviny a vylijte je. Tím se vnitřek vyčistí a vytvoří se první ochranná kávová mikrovrstva.

1. TAJEMSTVÍ DOKONALÉ CHUTI MOKA KÁVY (BARISTICKÉ TIPY)

Zdokonalte svou techniku přípravy kávy pomocí osvědčených baristických triků:

- **Správná hrubost mletí:**
  Mletí pro moka konvičku musí být střední – jemnější než pro french press, ale hrubší než pudrové mletí pro pákové espresso.
- **Použití horké vody na startu:**
  Nalitím předehřáté vody do spodní nádoby zkrátíte dobu ohřevu na plotně a zabráníte připálení suché kávy v trychtýři.
- **Kvalitní filtrovaná voda:**
  Tvrdá chlorovaná voda ničí chuťové tóny a způsobuje rychlé zanášení ventilu vodním kamenem. Používejte vodu z filtrační konvice.
- **Rychlé zchlazení dna po dovaření:**
  Jakmile káva vyteče, ochlaďte dno konvičky pod proudem studené vody. Tím okamžitě zastavíte extrakci a zabráníte hořké chuti.

2. PŘEHLED KÁVOVÝCH NÁPOJŮ PŘIPRAVOVANÝCH Z MOKA KÁVY

Název nápoje	Poměr surovin	Chuťová charakteristika
Moka Espresso	50 ml čisté moka kávy	Intenzivní, sirupovitá káva s plným tělem a silným povzbudivým účinkem
Moka Cappuccino	50 ml kávy + 100 ml napěněného mléka	Jemný mléčný nápoj s hustou pěnou a výraznou chutí kávy
Moka Americano	50 ml kávy + 100 ml horké vody	Prodloužená káva pro milovníky většího objemu bez hořkosti
Ledové Moka Frappé	60 ml kávy + led + lžička cukru	Osvěžující letní nápoj vyšlehaný s ledovou tříští

VÝHODA OBJEMU 300 ML (6 ŠÁLKŮ)

Objem 300 ml představuje nejoblíbenější zlatou střední cestu: připraví 6 malých silných šálků po 50 ml pro návštěvu nebo 2 velké ranní hrnky kávy s mlékem pro partnerskou snídani.

1. ÚDRŽBA, ČIŠTĚNÍ A HYGIENA HLINÍKOVÉ KONVIČKY KD4272

Péče o litý hliník vyžaduje specifický přístup k zachování chuti:

- **MYTÍ POUZE TEPLOU VODOU:** Po každém použití konvičku rozeberte a všechny části vypláchněte pouze teplou vodou. NIKDY nepoužívejte saponáty, mycí gely ani písky! Saponát odstraní kávovou patinu a zanechá chemickou pachuť.
- **DŮKLADNÉ VYSUŠENÍ:** Všechny díly nechte důkladně uschnout na vzduchu v rozebraném stavu. Hliník uzavřený za vlhka může vytvořit bílé mapy oxidace.
- **KONTROLA A VÝMĚNA TĚSNĚNÍ:** Pravidelně kontrolujte pružnost bílého silikonového těsnění pod horním sítkem. Pokud ztvrdne nebo zhnědne, vyměňte jej za originální náhradní díl.
- **ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE:** Jednou za 3 měsíce naplňte spodní komoru vodou s lžičkou kyseliny citronové a nechte projít varem naprázdno bez kávy.

2. KONTROLA BEZPEČNOSTNÍHO PŘETLAKOVÉHO VENTILU

Pro zachování 100% bezpečnosti provádějte kontrolu ventilu:

1. Prstem nebo dřevěným párátkem zevnitř spodní nádoby lehce zatlačte na pružinový kolíček ventilu.
2. Kolíček se musí hladce pohnout a pružit. Pokud je zanesen vodním kamenem, odvápněte jej v octovém roztoku.

ORIGINÁLNÍ SILIKONOVÉ TĚSNĚNÍ
Konvička KD4272 je vybavena moderním těsněním ze zdravotně nezávadného potravinářského silikonu, které na rozdíl od starších pryžových těsnění nežloutne, nepraská a nepřejímá pachy.

1. DIAGNOSTIKA POTÍŽÍ A ŘEŠENÍ ANOMÁLIÍ PŘI VAŘENÍ KÁVY

V následující tabulce naleznete přehled nejběžnějších problémů a jejich nápravu:

Zjištěný problém	Možná příčina	Nápravné opatření
Pára a voda uniká kolem středového závitu	Konvička není dostatečně dotažena; zrnka kávy na závitu; opotřebované těsnění.	Dotáhněte obě části pevněji, očistěte okraj trychtýře a závit od zrnek kávy, vyměňte těsnění.
Káva vůbec nevytéká do horní části	Káva umletá příliš jemně; upěchovaná káva; ucpání nerezového sítka.	Použijte hrubší mletí, kávu netampujte. Sítko vyjměte a očistěte kartáčkem.
Pojistný ventil odfukuje páru	Nadměrný tlak v komoře v důsledku ucpaného kávového filtru.	Ihned sundejte konvičku z plotny! Po vychladnutí použijte hrubší mletí kávy.
Káva chutná připáleně a hořce	Příliš vysoký plamen; konvička ponechána na plotně po vytečení kávy.	Snižte teplotu ohřevu na střední a konvičku sundejte v okamžiku zaprskání.
Káva je příliš světlá a vodnatá	Káva namleta příliš nahrubo; málo naplněný trychtýř.	Naplňte trychtýř kávou až po horní okraj a zvolte jemnější mletí.

2. EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A RECYKLACE

V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech:

- **Hliníkové tělo a trychtýř:** Cenný druhotný kov – hliník (katalogové číslo odpadu 20 01 40). Odevzdejte do sběrného dvora nebo kontejneru na kovy.
- **Mosazný ventil a nerezové sítko:** Kovy (katalogové číslo 20 01 40).
- **Silikonové těsnění a bakelit:** Běžný směsný domovní odpad.
- **Kartonový obal:** Kontejner na tříděný papír (katalogové číslo 15 01 01).

ITALSKÁ TRADICE V DÍLNĚ I KANCELÁŘI

Moka konvička KD4272 vám zajistí šálek poctivé, husté a voňavé kávy kdykoliv budete potřebovat novou dávku energie do další práce.

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

Výrobce / Zplnomocněný zástupce v Evropské unii:
FOREINTRADE S.A., ul. Modrzewiowa 1, 05-555 Tarczyn, Polsko • NIP: 123-456-78-90
tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že následující výrobek:

Typ a model výrobku:	**KRAFT&DELE KD4272**
Obchodní název:	Tradiční moka konvička na kávu pro 6 šálků 300 ml, Kraft&Dele KD4272
EAN kód výrobku (GS1):	**5903957023823**
Funkční určení:	Příprava kávy a nápojů

splňuje všechna příslušná ustanovení následujících evropských harmonizačních předpisů a směrnic:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/95/ES o obecné bezpečnosti výrobků (GPSD)
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech pro styk s potravinami

a byl navržen a vyroben ve shodě s následujícími technickými normami a předpisy:

- ČSN EN 13248 (Kávovary pro domácnost – Spotřebiče pro přípravu kávy varem – Bezpečnostní požadavky)

Místo a datum vydání:
Tarczyn, Polsko • 15. ledna 2026

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro spotřebitele (fyzické osoby dle NOZ), 12 měsíců pro podnikatele (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na materiálové, výrobní a montážní vady vzniklé při běžném a řádném používání.
- **Výluky ze záruky:** Přirozené opotřebení těsnění, mechanické poškození pádem, poškození vniknutím tekutiny do motoru.

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: info@nasenaradi.cz • Technická podpora a distribuce v ČR.

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou směrnicí WEEE nesmí být vyřazené elektrospotřebiče, akumulátory ani kovové díly likvidovány s netříděným komunálním odpadem.
Katalogová čísla odpadu dle vyhlášky MŽP: 20 01 40 (Kovy – recyklovatelný hliník a mosaz), 15 01 01 (Karton).

ZÁZNAMY O VÝSTUPNÍ KONTROLE A TECHNICKÉ ZKOUŠCE

Datum kontroly	Kontrolovaný uzel / operace	Výsledek kontroly	Podpis a razítko
15. 01. 2026	Výstupní technická kontrola	Vyhovuje všem technickým požadavkům	Foreintrade S.A. QC Dept.
-- . -- . ----	Elektrická a tlaková bezpečnost	.....	.....
-- . -- . ----	Zkouška těsnosti a funkce	.....	.....
-- . -- . ----	Kontrola balení a příslušenství	.....	.....