Hliníková moka konvička 300 ml (6 šálků), Kraft&Dele KD4274

KLASICKÝ ITALSKÝ TLAKOVÝ KÁVOVAR (MOKA EXPRESS) 300 ML Z POTRAVINÁŘSKÉHO LITÉHO HLINÍKU S MOSAZNÝM PŘETLAKOVÝM VENTILEM

OBJEM VODY	MATERIÁL TĚLA	BEZPEČNOSTNÍ VENTIL	KOMPATIBILITA
300 ml (6 šálků)	Litý hliník EN 601	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 osmihranné tělo z tlakově lité potravinářské hliníkové slitiny zajišťuje perfektní rozvod tepla
- Certifikovaný mosazný přetlakový ventil zabraňuje nebezpečnému vzrůstu tlaku při případném ucpání filtru
- Tepelně izolovaná ergonomická rukojeť a úchytka víčka z bakelitu chrání před popálením prstů při nalévání
- Odolné potravinářské silikonové těsnění s dlouhou životností bez degradace a bez zápachu
- Vhodné pro plynové hořáky, litinové elektrické plotny i 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 plotně bez vody. Hliníkovou konvičku NIKDY nemyjte v myčce nádobí!

1. ÚVOD DO PRODUKTU A TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Tradiční italský tlakový kávovar (moka express) **KRAFT&DELE KD4274** o jmenovitém objemu **300 ml (6 šálků espressa)** je navržen pro milovníky pravé, silné a aromatické kávy. Kávovar pracuje na fyzikálním principu parního přetlaku (cca **1,5 až 2 bar**), kdy vroucí voda ze spodní nádoby prostupuje přes vrstvu mleté kávy ve filtračním trychtýři a stoupá středovým sloupečkem do horní sběrné konvice. Tělo je odlito z jakostní potravinářské hliníkové slitiny **EN 601**, která nabízí vynikající tepelnou vodivost a rychlý var. Spodní komora je chráněna spolehlivým mosazným přetlakovým ventilem.

TECHNICKÉ PARAMETRY MOKA KONVIČKY 300 ML KD4274	
Modelové označení	KD4274
Typ kávovaru	Tlakový moka kávovar (Moka Express 6 šálků)
Kapacita spodní komory	300 ml (6 italských espresso šálků)
Materiál těla	Tlakově litá slitina potravinářského hliníku EN 601
Materiál úchytu a madla	Teplotně odolný fenolový bakelit (do 160 °C)
Bezpečnostní ventil	Pružinový mosazný přetlakový ventil (otevírací tlak cca 2,5 bar)
Filtrační trychtýř a sítko	Hliníkový trychtýř s nerezovým plochým sítkem
Těsnění	Potravinářský bílý silikon odolný vysokým teplotám
Kompatibilní zdroje tepla	Plyn, elektrická litinová plotna, sklokeramika
Hmotnost prázdné konvičky	cca 415 g

2. KONSTRUKČNÍ PŘEDNOSTI KÁVOVARU KD4274

Osvědčená konstrukce s moderními materiály zaručuje dlouhou životnost:

- **Osmihranný tvar těla:** Umožňuje optimální a rovnoměrné proudění tepla ze dna po celém plášti konvice.
- **Potravinářský hliník EN 601:** Po několika použitích získá přirozenou kávovou mikrovrstvu chránící chuť.
- **Tepelně izolované madlo:** Masivní bakelitová rukojeť nepálí do dlaně ani při dlouhém varu na plotně.
- **Hygienické silikonové těsnění:** Pružný silikonový kroužek zajišťuje dokonalou těsnost bez zápachu pryže.

VHODNÉ PRO PLYNOVÉ, ELEKTRICKÉ I SKLOKERAMICKÉ SPORÁKY

Dno kávovaru KD4274 je přizpůsobeno pro bezpečné použití na otevřeném plynovém plameni, litinových elektrických plotnách i sklokeramických deskách.

1. BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PŘI VAŘENÍ KÁVY POD TLAKEM

Tlaková příprava horkých nápojů vyžaduje respektování bezpečnostních zásad:

- **HLADINA VODY VÝHRADNĚ POD BEZPEČNOSTNÍ VENTIL:** Vodu nalévejte do spodní komory tak, aby její hladina nedosahovala k mosaznému pojistnému ventilu! Ventil nesmí být nikdy zaplaven, aby mohl v případě nouze volně odpustit páru!
- **KÁVU V TRYCHTÝŘI NIKDY NEPĚCHUJTE:** Mletou kávu do trychtýře pouze nasypte a zarovnejte lžičkou. Nikdy ji nestlačujte silou (jako u pákového espressa) – stlačená káva vytvoří nepropustnou překážku!
- **PEVNÉ SEŠROUBOVÁNÍ:** Obě poloviny konvičky pevně dotáhněte oběma rukama za kovová těla. Nikdy nedotahujte konvičku pákou za plastové madlo!
- **SEŘÍZENÍ PLYNOVÉHO PLAMENE:** Při vaření na plynu nastavte plamen tak, aby nepřesahoval okraj dna. Šlehající plameny po stranách by mohly roztavit plastovou rukojeť.
- **ZÁKAZ OTEVÍRÁNÍ BĚHEM EXTRAKCE:** Neodklápějte horní víčko v průběhu varu, hrozí vystříknutí horké kávové pěny a popálení pokožky.
- **PŘÍSNÝ ZÁKAZ MYTÍ V MYČCE NÁDOBÍ:** Agresivní alkalické mycí tablety nevratně zoxidují a zčernají hliníkový povrch kávovaru!

VAROVÁNÍ: NIKDY NENECHÁVEJTE KONVIČKU NA PLOTNĚ BEZ VODY
V okamžiku, kdy káva začne vytékat a syčet (bublavý zvuk), konvičku IHNED sejměte z plotny! 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. BARISTICKÉ TIPY PRO DOKONALOU CHUŤ KÁVY Z KD4274

Jak dosáhnout nejlepší chuti a aromatu při domácí přípravě:

- **Správná hrubost mletí:**
  Mletí pro moka konvičku musí být střední – jemnější než pro french press, ale hrubší než prachové mletí pro pákové espresso.
- **Začněte s horkou vodou:**
  Nalitím předehřáté vody do spodní nádoby zkrátíte dobu na sporáku a zabráníte přepálení suché kávy v trychtýři.
- **Používejte filtrovanou vodu:**
  Měkká filtrovaná voda dá vyniknout jemným ovocným a čokoládovým tónům kávy a omezuje usazování vodního kamene.
- **Ochlazení dna po extrakci:**
  Po vytečení kávy ochlaďte dno konvičky proudem studené vody pro okamžité zastavení varu a zamezení hořkosti.

2. KÁVOVÉ RECEPTY Z MOKA KONVIČKY KD4274

Nápoj	Složení	Chuťový profil
Moka Espresso	50 ml čisté moka kávy	Hustá, sametová káva s plným tělem a bohatým aroma
Moka Cappuccino	50 ml kávy + 100 ml napěněného mléka	Tradiční mléčný nápoj s krémovou pěnou
Moka Americano	50 ml kávy + 100 ml horké vody	Jemná prodloužená káva pro pohodové pití
Ledová moka káva	60 ml kávy + kostky ledu + studené mléko	Osvěžující letní povzbuzení s bohatou chutí

PRAKTICKÁ KAPACITA 300 ML (6 ŠÁLKŮ)

Objem 300 ml je ideální volbou pro přípravu 6 malých šálků po 50 ml pro návštěvu nebo dvou velkých ranních hrnků s mlékem pro start do nového dne.

1. ÚDRŽBA, ČIŠTĚNÍ A HYGIENA HLINÍKOVÉHO KÁVOVARU KD4274

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 KD4274 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 KD4274 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 KD4274**
Obchodní název:	Hliníková moka konvička 300 ml (6 šálků), Kraft&Dele KD4274
EAN kód výrobku (GS1):	**5903957023847**
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 tlakové vady nádobí vzniklé při běžném domácím používání.
- **Výluky ze záruky:** Přirozené opotřebení těsnění, mechanické poškození pádem, poškození vzniklé ohřevem na sucho bez vody.

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** nesmí být vyřazené kovové výrobky ukládány do směsného komunálního odpadu. Odevzdejte je do příslušného sběrného dvora nebo sběrny kovových odpadů.

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.
-- . -- . ----	Tlaková zkouška těsnosti	.....	.....
-- . -- . ----	Zkouška bezpečnostního ventilu	.....	.....
-- . -- . ----	Kontrola těsnění a příslušenství	.....	.....