PROFESIONÁLNÍ PÁKOVÝ KÁVOVAR ESPRESSO 1 500 W / 20 BAR S PARNÍ TRYSKOU

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



PŘÍKON TERMOBLOKU	TLAK ITALSKÉHO ČERPADLA	UKAZATEL TEPLOTY	PARNÍ TRYSKA
1 500 W (rychlé nahřátí do 45 sekund)	20 bar (dokonalá extrakce esenciálních olejů)	Přesný analogový teploměr na čelním panelu	Nerezová tryska pro hedvábnou mikropěnu

PŘEDNOSTI PÁKOVÉHO KÁVOVARU KD4289

- Poctivé espresso jako z pravé italské kavárny: čerpadlo s tlakem 20 barů protlačí vodu kávovým pukem a vytvoří sametově hustou pěnu.
- Stylový retro analogový teploměr na čelním panelu přesně ukazuje optimální teplotní pásmo pro extrakci espressa (88–92 °C) a výdej páry.
- Nerezová parní tryska s regulací výkonu našlehá mléko na lahodné cappuccino, café latte, flat white i ohřeje horkou vodu na čaj.
- Masivní kovová páka s bajonetovým zámkem a dvěma nerezovými filtry (pro 1 nebo 2 porce kávy) s přetlakovým dnem.
- Vyjímatelná průhledná nádržka na vodu o objemu 1,2 litru umožňuje pohodlné doplňování přímo pod tekoucím kohoutkem.
- Vyhřívaná nerezová horní plocha pro předehřev porcelánových šálků zamezuje prudkému ochlazení čerstvě extrahované kávy.

VÝSTRAHA PŘED OPAŘENÍM HORKOU PÁROU A TLAKEM ČERPADLA 20 BARŮ:
PÁKOVÁ HLAVA, PARNÍ TRYSKA A HORNÍ ODVÁDĚCÍ PLOCHA DOSAHUJÍ PŘI PROVOZU VYSOKÝCH TEPLOT – NEDOTÝKEJTE SE JICH HOLÝMA RUKAMA! NIKDY NEODPOJUJTE PÁKU ZA CHODU ČERPADLA (HROZÍ VYSTŘÍKNUTÍ VAŘÍCÍ VODY A POPÁLENÍ)! PŘED POUŽITÍM SE VŽDY UJISTĚTE, ŽE V NÁDRŽCE JE DOSTATEK VODY (BĚH ČERPADLA NASUCHO MŮŽE ZPŮSOBIT JEHO ZNIČENÍ)! PŘÍSTROJ NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA ESPRESSO KÁVOVARU KD4289

Modelové označení	**Kraft&Dele KD4289**
Typ spotřebiče	**Pákový espresso kávovar s parní tryskou (Pump Espresso Maker)**
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	**220–240 V ~ 50/60 Hz**
Jmenovitý elektrický příkon	**1 500 W**
Typ a tlak čerpadla	**Elektromagnetické vibrační čerpadlo 20 bar (2,0 MPa)**
Objem vyjímatelné nádržky na vodu	**1,2 litru**
Topný systém	**Vysokorychlostní hliníkový termoblok (Thermo-Block)**
Ukazatel teploty	**Analogový ukazatel s barevným značením zón (káva / pára)**
Typ filtrů v balení	**Nerezové jednoporcové (1 cup) a dvouporcové (2 cups) sítko**
Výbava	**Parní tryska, odkapávací mřížka s plovákem, vyhřívaná deska na šálky**
Délka přívodního kabelu	**cca 0,95 metru**
Hmotnost přístroje	**cca 3,4 kg**

2. KONSTRUKČNÍ A BARISTICKÉ PŘEDNOSTI

ITALSKÉ ČERPADLO 20 BARŮ A TERMOBLOK 1 500 W

- **Vysokotlaká extrakce:** Špičkové elektromagnetické čerpadlo vytváří tlak 20 barů pro hustou cremu.
- **Bleskový ohřev Thermo-Block:** Hliníkový průtokový blok s nerezovým potrubím nahřeje vodu za 45 sekund.
- **Stabilní teplota spařování:** Elektronické čidlo NTC udržuje teplotu v ideálním rozmezí 88 °C až 92 °C.
- **Vyhřívaná nerezová plocha:** Horní deska pasivně předehřívá až 4 espresso šálky.

ANALOGOVÝ TEPLOMĚR A PARNÍ SYSTÉM

- **Přehledný ciferník:** Stylový retro ukazatel okamžitě zobrazuje aktuální teplotu v bojleru.
- **Barevné zóny:** Jasné vyznačení optimálního pásma pro extrakci kávy i přepnutí na silnou páru.
- **Nerezová tryska na mléko:** Otočná tryska s jemným vyústěním pro vyšlehání sametové mikropěny.
- **Boční otočný regulátor:** Plynulé dávkování výdeje suché páry nebo horké vody na čaj.

3. ERGONOMIE A KAPACITA NÁDRŽKY

SNADNÁ ÚDRŽBA A VELKÝ UŽITNÝ OBJEM

Kávovar KD4289 kombinuje broušený nerez s lesklým černým ABS plastem. Transparentní nádržka o objemu 1,2 litru se snadno vyjímá a umožňuje přípravu až 15 šálků espressa bez nutnosti neustálého doplňování vody.

Hmotnost přístroje: 3,4 kg zaručuje stabilitu při dotahování páky do bajonetu.

Odkapávací miska: Vyjímatelná nerezová mřížka s červeným plovákem signalizujícím naplnění.

Filtry v balení: Jednoporcové sítko (Single, 7 g) a dvouporcové sítko (Double, 14 g).

1. VŠEOBECNÉ ZÁSADY BEZPEČNOSTI PŘI PŘÍPRAVĚ ESPRESSA

Tlakový pákový kávovar Kraft&Dele KD4289 vyvíjí vysoký tlak vody a horkou páru přesahující +100 °C. Dodržujte veškerá bezpečnostní varování v souladu s normami ČSN EN 60335-1 a ČSN EN 60335-2-15.

PŘÍSNĚ ZAKÁZANÉ MANIPULACE

- **Zákaz povolování páky pod tlakem:** Nikdy neuvolňujte páku, dokud je čerpadlo zapnuté!
- **Zákaz dotyku horké trysky:** Kovová tryska a varná hlava způsobí popálení; dotýkejte se pouze pryžového návleku.
- **Zákaz chodu čerpadla nasucho:** Kávovar nikdy nezapínejte bez dostatečného množství vody v nádržce!
- **Zákaz ponoření do vody:** Tělo kávovaru a přívodní kabel se nikdy nesmí ponořit do tekutin.
- **Zákaz používání poškozeného přístroje:** Při úniku vody či páry kolem těla přístroj okamžitě vypněte.

POVINNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- **Řádné dotažení páky:** Páku zasuňte do bajonetu a dotáhněte pevně doprava do kolmé polohy.
- **Odfouknutí trysky po napěnění:** Po šlehání mléka vždy trysku na 2 sekundy profoukněte párou a otřete utěrkou.
- **Odpojení při nečinnosti:** Po dokončení přípravy kávovar vypněte spínačem a odpojte ze sítě 230 V.
- **Vyprazdňování odkapávače:** Pravidelně vylévejte vodu z odkapávací misky dříve, než plovák dosáhne maxima.
- **Použití pitné vody:** Do nádrže nalévejte pouze čistou čerstvou studenou vodu (ideálně filtrovanou).

2. ELEKTRICKÉ JIŠTĚNÍ A TŘÍDA OCHRANY

TŘÍDA OCHRANY I (UZEMNĚNÍ)

Zařízení vyžaduje připojení do zásuvky 230 V / 16 A s ochranným vodičem PE. Nepoužívejte poškozené prodlužovací kabely.

PŘETLAKOVÝ VENTIL (SAFETY VALVE)

V případě ucpání sítka jemnou kávou vnitřní pojistný ventil bezpečně odvede přebytečný tlak zpět do odkapávací misky.

HYGIENICKÁ CERTIFIKACE

Všechny nerezové filtry, mosazná hlava i trubky termobloku odpovídají Nařízení (ES) č. 1935/2004 pro styk s potravinami.

UPOZORNĚNÍ PRO PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU: Před první přípravou kávy je nutné celý vodní okruh kávovaru propláchnout. Naplňte nádržku vodou, nasaďte páku bez kávy a nechte přes hlavu i parní trysku protéct alespoň 500 ml horké vody. Tím se okruh zbaví vzduchových kapes a výrobních zbytků.

1. KONSTRUKČNÍ ANATOMIE ESPRESSO KÁVOVARU KD4289

PŘEHLED OVLÁDACÍCH PRVKŮ A KOMPONENT NA ČELNÍM A ZADNÍM PANELU

1. Hlavní síťové tlačítko ON/OFF: Zapíná napájení přístroje; aktivuje nahřívání termobloku 1 500 W.
2. Tlačítko extrakce kávy (Pump): Spouští a zastavuje vysokotlaké čerpadlo pro průtok vody pákou.
3. Tlačítko volby páry (Steam): Přepíná termoblok z teploty kávy (cca 90 °C) na vyšší teplotu páry (cca 120 °C).
4. Retro analogový teploměr: Centrální ukazatel teploty s graficky vyznačeným pásmem kávy a páry.
5. Boční otočný ventil páry/vody: Reguluje intenzitu proudu páry z nerezové trysky od nuly po maximum.
6. Profesionální páka (Portafilter): Masivní odlitek s dvouvýpustí a ergonomickou tepelně izolovanou rukojetí.
7. Nerezová tryska na mléko: Výkyvná tryska s odnímatelnou špičkou pro snadné čištění mléčných usazenin.
8. Vyjímatelná nádržka na vodu 1,2 l: Transparentní zásobník se sklopným madlem a automatickým ventilem.

2. DETAILNÍ POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ

JEDNOPORCOVÉ SÍTKO (SINGLE)

Určeno pro jedno klasické espresso (cca 7–8 g mleté kávy):

- Kónické dno pro optimální odpor.
- Dvojité přetlakové dno (Crema Plus).
- Výdej cca 25–35 ml nápoje.

DVOUPORCOVÉ SÍTKO (DOUBLE)

Určeno pro dvě espressa nebo jedno silné Double Shot (14–16 g):

- Válcový profil pro rovnoměrný puk.
- Výdej současně do dvou šálků.
- Ideální pro přípravu velkého cappuccina.

ODMĚRKA S PĚCHOVADLEM

Kombinovaný plastový baristický nástroj:

- Odměrná lžíce na přesné dávkování.
- Plochý kruhový tamper na opačném konci.
- Umožňuje zarovnání a stlačení kávy.

3. PŘÍPRAVA KÁVOVARU PŘED PRVNÍM ESPRESSEM

POSTUP SPRÁVNÉHO PŘEDEHŘÁTÍ SOUSTAVY

1. Naplňte nádržku čistou vodou a zasuňte ji pevně do zadního uložení kávovaru.
2. Nasaďte prázdnou páku se sítkem do hlavy a otočte doprava (nahřeje se společně s termoblokem).
3. Stiskněte tlačítko ON/OFF. Ručička teploměru začne stoupat směrem k symbolu šálku kávy (cca 45 sekund).
4. Jakmile ručička dosáhne kávové zóny, stiskněte tlačítko čerpadla a nechte protéct cca 50 ml horké vody do šálku (předehřátí šálku i páky). Vypněte čerpadlo.

1. KROK ZA KROKEM: EXTRAKCE DOKONALÉHO ESPRESSA

KROKY 1 AŽ 3: DÁVKOVÁNÍ A UPĚCHOVÁNÍ

1. **Vložení mleté kávy:** Vyjměte předehřátou páku a vložte sítko. Nasypte jemně namletou kávu (7 g pro 1 šálek, 14 g pro 2 šálky).
2. **Upěchování tamperem:** Tamperem stlačte kávu kolmo dolů přiměřenou silou (cca 10–15 kg), aby vznikl rovný a pevný puk.
3. **Očištění okrajů:** Prstem otřete dosedací okraj páky od uvolněných zrnek kávy, která by mohla poškodit těsnění hlavy.

KROKY 4 AŽ 6: EXTRAKCE A UKONČENÍ

4. **Nasazení páky:** Zasuňte páku zleva pod úhlem cca 45° a pevným tahem doprava ji dotáhněte kolmo k čelnímu panelu.
5. **Spuštění extrakce:** Pod trysky páky postavte šálek a stiskněte tlačítko čerpadla. Káva začne vytékat po 4–6 sekundách.
6. **Zastavení výdeje:** Po dosažení požadovaného objemu (25–30 ml pro espresso) stiskněte tlačítko čerpadla znovu pro zastavení.

2. ZPŮSOB ŠLEHÁNÍ MLÉKA PARNÍ TRYSKOU PRO CAPPUCCINO

POSTUP TVORBY SAMETOVÉ MIKROPĚNY BEZ BUBLIN

1. Přepnutí na páru:
Stiskněte tlačítko se symbolem páry. Ručička teploměru vystoupá do zóny páry (cca 120 °C). Pod trysku dejte prázdný hrnek, pootočte ventilem a odpusťte zkondenzovanou vodu.

2. Ponoření do konvičky:
Do nerezové konvičky nalijte vychlazené plnotučné mléko (do 1/3 objemu). Ponořte špičku trysky cca 1 cm pod hladinu u stěny konvičky a otevřete ventil páry naplno.

3. Vytvoření víru (Whirlpool):
Udržujte vír v mléce, dokud teplota konvičky nedosáhne cca 65 °C (na dotek dlaně je horká). Zavřete ventil, trysku otřete vlhkým hadříkem a profoukněte párou!

3. NÁVOD K VÝDEJI HORKÉ VODY NA ČAJ A AMERICANO

FUNKCE HORKÉ VODY PŘES PARNÍ TRYSKU

Z kávovaru lze odebírat čistou horkou vodu:

- Ujistěte se, že tlačítko páry je **vypnuté** (teplota kávy).
- Pod trysku postavte velký hrnek.
- Otočte boční ventil páry doleva a stiskněte tlačítko čerpadla.
- Z trysky začne plynule vytékat horká voda pro čaj či Americano.

ZCHLAZENÍ TERMOBLOKU PO ŠLEHÁNÍ PÁROU

Pokud chcete po šlehání mléka ihned vařit další kávu:

- Vypněte tlačítko páry.
- Otevřete boční ventil a spusťte čerpadlo do hrnku.
- Čerstvá voda ochladí termoblok zpět na 90 °C za 10 sekund.
- Zabráníte tím spálení mleté kávy přehřátou vodou!

1. KLASICKÉ KAVÁRENSKÉ SPECIALITY Z PÁKOVÉHO STROJE KD4289

ITALSKÉ CAPPUCCINO (150–180 ML)

Složení: 1 espresso (30 ml), 60 ml teplého mléka, 60 ml husté mléčné mikropěny.

Postup: Do předehřátého širokého šálku extrahujte espresso z jednoporcového sítka. V nerezové konvičce vyšlehejte plnotučné mléko tryskou KD4289 do krémové konzistence. Plynulým kroužívým pohybem nalijte mléko do středu šálku, až se na povrchu vytvoří bílé srdce.

CAFFÈ LATTE MACCHIATO (250–300 ML)

Složení: 150 ml našlehaného horkého mléka, 1 čerstvé espresso (30 ml).

Postup: Do vysoké sklenice nalijte vyšlehané horké mléko s pěnou a nechte 30 sekund odstát, aby se vrstvy oddělily. Následně velice pomalu přes lžičku vlijte čerstvě extrahované espresso. Vznikne efektní tříbarevný nápoj.

FLAT WHITE (MODERNÍ DVOJITÉ ESPRESSO)

Složení: Double espresso (60 ml), 100 ml jemné mléčné mikropěny s minimální vrstvou bublin.

Postup: Použijte dvouporcové sítko (14 g kávy) a připravte doppio. Našlehejte mléko pouze zlehka bez vysoké pěny (tzv. wet foam) a zalijte espresso. Silná kávová chuť s hedvábnou strukturou mléka.

ESPRESSO TONIC (LETNÍ OSVĚŽENÍ)

Složení: 150 ml kvalitního toniku, plná sklenice kostek ledu, 1 espresso (30 ml), plátek limetky.

Postup: Sklenici naplňte ledem a zalijte tonikem. Čerstvě extrahované espresso nalijte opatrně přímo na ledovou kostku, aby zůstalo odděleno v horní vrstvě. Ozdobte limetkou.

2. ZLATÁ PRAVIDLA PRO DOKONALOU EXTRAKCI ESPRESSA

ČAS, HRUBOST MLETÍ A BARISTICKÝ POMĚR

Čas extrakce (25–30 s):
Pokud 30 ml kávy vyteče za méně než 15 s, káva je namletá příliš hrubě (podextrahovaná). Pokud kape déle než 35 s, mletí je příliš jemné (přeextrahovaná, hořká).

Kvalita pěny (Crema):
Správné espresso má hustou oříškovou cremu s tygrováním, která udrží lžičku krystalového cukru na hladině po dobu několika sekund.

Předehřev šálků:
Espresso má malý objem (30 ml). V chladném porcelánu okamžitě ztratí až 15 °C. Používejte vždy vyhřívanou horní desku kávovaru KD4289!

1. DIAGNOSTICKÁ TABULKA MOŽNÝCH ZÁVAD A PŘÍČIN

Příznak poruchy	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Kávovar se nezapne, kontrolka nesvítí	Zástrčka není v síťové zásuvce; výpadek jističe v domě; vadný síťový kabel	Zkontrolujte napájení 230 V; otestujte jinou zásuvku; kontaktujte autorizovaný servis
Káva vůbec nevytéká, čerpadlo hučí	Káva je namleta příliš jemně jako prach a příliš silně upěchována; ucpané sítko; prázdná nádrž	Zvolte hrubší mletí a menší tlak tamperu; očistěte sítko jehlou; doplňte vodu do nádržky
Káva protéká kolem okraje páky	Nedostatečně dotažená páka v bajonetu; znečištěné silikonové těsnění hlavy kávovými zrny	Páku dotáhněte pevněji doprava; kartáčkem očistěte těsnění ve varné hlavě kávovaru
Mléko se nedaří napěnit, pouze prská	Ucpaný otvor parní trysky zaschlým mlékem; nízká teplota (nebylo sepnuto tlačítko páry)	Jehlou uvolněte otvor trysky; vyčkejte, až teploměr vystoupá do zóny páry; použijte studené plnotučné mléko
Káva je vlažná a bez pěny	Extrakce byla spuštěna dříve, než se termoblok nahřál; studený šálek a páka; stará zvětralá káva	Vyčkejte na dosažení teplotní zóny; předehřejte šálek horkou vodou; použijte čerstvě praženou kávu

2. PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA A POSTUP ODVÁPNĚNÍ (DESCALING)

ZÁSADY ODVÁPNĚNÍ A PÉČE O KOMPONENTY KÁVOVARU

Denní péče:
- Po každé kávě vyklepněte puk a sítko opláchněte
- Trysku po šlehání ihned otřete a profoukněte
- Vylijte odkapávací misku a vypláchněte mřížku
- Hadříkem otřete spršku varné hlavy

Měsíční odvápnění:
- Do nádrže nalijte 1 l vody s 2 lžícemi kyseliny citrónové
- Přes páku a trysku nechte protéct polovinu roztoku
- Vypněte a nechte působit 20 minut
- Vypusťte zbytek a propláchněte 2 l čisté vody

Skladování přístroje:
- Při delší odstávce vypusťte veškerou vodu z nádrže
- Páku skladujte volně položenou (ne dotaženou v hlavě!)
- Uložením zabráníte deformaci těsnění hlavy
- Chraňte před mrazem

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: Domácí i poloprofesionální pákový espresso kávovar Kraft&Dele KD4289 s příkonem 1 500 W, tlakovým čerpadlem 20 barů, vestavěným analogovým teploměrem bojleru pro optimální extrakci, nerezovou tryskou na napěnění mléka, vyjímatelnou nádržkou na vodu 1,2 litru a vyhřívanou horní plochou na šálky
Typové označení výrobku: KD4289
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 a předmětech 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 60335-2-15 (Zvláštní požadavky na kávovary a spotřebiče pro ohřev kapalin)
- 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), 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 espresso kávovar vhazován do komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 05 – ocel, 17 04 02 – hliník, 19 12 04 – plasty). Obalový karton odevzdejte do tříděného sběru (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 tlaková prověrka parametricky v normě. Zařízení schváleno k expedici.	Foreintrade S.A. QC Dept. ✓