Pákový espresso kávovar 1500 W, 20 bar s tryskou na mléko

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



TLAKOVÉ ČERPADLO	THERMOBLOCK OHŘEV	ZÁSOBNÍK VODY	CAPPUCCINO SYSTÉM
20 bar	1500 W	1,5 l	Parní tryska

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4291

- **Špičkový tlak 20 bar pro hustou cremu:** Výkonné italské čerpadlo ULKA extrahuje plné aroma mleté kávy s bohatou sametovou pěnou.
- **Rychlý ohřev ThermoBlock 1500 W:** Zajišťuje bleskové nahřátí vody na optimální extrakční teplotu 92–96 °C během několika sekund.
- **Otočná nerezová parní tryska:** Profesionální napěnění mléka do mikropěny pro dokonalé cappuccino, flat white či latte macchiato.
- **Masivní páka se 2 nerezovými filtry:** Obsahuje sítko pro přípravu 1 šálku espressa i dvojitý filtr pro 2 šálky současně.
- **Vyhřívaná horní deska na šálky:** Předehřáté šálky zabraňují teplotnímu šoku a udržují kávu déle horkou s perfektní chutí.
- **Vyjímatelná nádržka na vodu 1,5 litru:** Dostatečný objem pro desítky šálků kávy bez nutnosti neustálého doplňování vody.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI S KÁVOVAREM:
Pákový kávovar pracuje s horkou vodou pod vysokým tlakem 20 bar a vyvíjí páru o vysoké teplotě! Nikdy neodnímejte masivní páku během extrakce kávy, dokud tlak v systému zcela neklesne. Parní trysku směřujte vždy pouze do vhodné nádoby a nikdy se nedotýkejte horké kovové trubice bez ochranného silikonového návleku – hrozí nebezpečí těžkého opaření.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4291

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4291
Typ spotřebiče	Pákový espresso kávovar (Manual Espresso Maker)
Jmenovitý příkon	1500 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50 Hz
Pracovní tlak čerpadla	20 bar (vysokotlaké elektromagnetické čerpadlo)
Topný systém	Kompaktní litinový průtokový ohřívač ThermoBlock
Objem nádržky na vodu	1,5 litru (transparentní, odnímatelná s ventilem)
Parní systém	Nerezová otočná tryska s regulací výstupu páry
Filtry v balení	Nerezový filtr pro 1 porci (7 g) a 2 porce (14 g) kávy
Předehřev šálků	Pasivní nerezová nahřívací plocha na horní straně
Hmotnost přístroje	3,8 kg
EAN kód	5903957004291

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

TLAKOVÝ SYSTÉM A OHŘEV THERMOBLOCK

- **Čerpadlo 20 bar:** Elektromagnetické čerpadlo zajišťující optimální tlak pro extrakci cremy.
- **Topný blok ThermoBlock 1500 W:** Bleskový průtokový ohřev bez nutnosti dlouhého čekání.
- **Přetlakový ventil:** Zajišťuje bezpečné odpuštění přebytečného tlaku do odkapávací misky.
- **Zásobník vody 1,5 l:** Snadno vyjímatelný s automatickým zpětným ventilem.

PÁKA, FILTRY A TRYSKA NA MLÉKO

- **Tlaková páka z hliníkové slitiny:** Ergonomická masivní rukojeť s bajonetovým zámkem.
- **Filtry z nerezové oceli:** Dvojité dno (Crema Plus) pro 1 porci (7 g) a 2 porce (14 g).
- **Otočná parní tryska:** Nerezový nástavec s tryskou pro našlehání sametové mléčné pěny.
- **Odkapávací mřížka s plovákem:** Ukazatel naplnění misky červeným indikátorem.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4291:
1× Pákový kávovar KRAFT&DELE KD4291 (1500 W, 20 bar), 1× masivní kovová páka, 1× nerezové sítko na 1 šálek, 1× nerezové sítko na 2 šálky, 1× odměrka na kávu s pěchovadlem (tamperem), 1× vyjímatelná nádržka na vodu 1,5 l, 1× odkapávací mřížka s miskou, 1× český uživatelský manuál.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO PROVOZU TLAKOVÉHO KÁVOVARU

Zařízení pracuje pod vysokým tlakem horké vody a vyvíjí páru o teplotě přesahující 100 °C:

RIZIKO OPAŘENÍ HORKOU VODOU A PÁROU:
Během spařování kávy nebo výstupu páry nikdy neotvírejte bajonetový uzávěr páky! Před vyjmutím páky vždy vyčkejte na ukončení extrakce a odtlakování varné hlavy. Při práci s parní tryskou používejte silikonový úchop – kovové části trysky dosahují velmi vysokých teplot.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A UMÍSTĚNÍ

- Připojujte pouze do řádně uzemněné zásuvky 220–240 V / 50 Hz s jističem 16 A.
- Kávovar nikdy neponořujte do vody ani neostřikujte proudem vody.
- Přístroj umístěte na suchou, rovnou, tepelně odolnou pracovní plochu.
- Před čištěním, odvápňováním a montáží vždy odpojte přívodní kabel.

2. PROVOZNÍ ZÁSADY A PREVENCE POŠKOZENÍ

- Nikdy nezapínejte čerpadlo naprázdno bez vody v zásobníku – hrozí spálení!
- Do nádržky nalévejte pouze čistou studenou pitnou vodu bez přísad a minerálů.
- Do páky sypte výhradně mletou kávu určenou pro espresso – ne instantní směsi!
- Udržujte prostor kolem větracích štěrbin volný pro odvod tepla.

OCHRANA DĚTÍ A ZVÍŘAT:
Kávovar vyvíjí intenzivní sálavé teplo a horkou páru. Zabraňte přístupu dětí k ovládacím prvkům i parní trysce během provozu i bezprostředně po vypnutí přístroje.

PŘÍPRAVA KÁVOVARU PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před přípravou prvního šálku kávy je nutné celý vodní okruh důkladně propláchnout a odvzdušnit čerpadlo:

KROK 1 AŽ 3: PŘÍPRAVA VODY A NAHŘÁTÍ

1. Vyjměte nádržku na vodu, vymyjte ji vlažnou vodou a naplňte po značku MAX studenou vodou.
2. Nasaďte nádržku zpět a pevně zatlačte, aby spodní ventil dokonale dosedl.
3. Zapojte zástrčku do zásuvky a stiskněte tlačítko POWER. Kontrolka začne blikat (nahřívání).
4. Jakmile kontrolka trvale svítí, ThermoBlock dosáhl provozní teploty (cca 45 sekund).

KROK 4 A 5: PROPLACH VARNÉ HLAVY A PARNÍ TRYSKY

4. Nasaďte páku (bez kávy) do hlavy a otočte z polohy INSERT do polohy LOCK.
5. Pod výtoky páky postavte nádobu a stiskněte tlačítko pro 2 šálky – nechte protéct cca 200 ml vody.
6. Otočte regulátorem páry a vypusťte cca 100 ml horké vody přes parní trysku do nádobky.
7. Tímto je hydraulický okruh odvzdušněn a přístroj je připraven na přípravu espressa.

PŘEDEHŘEV ŠÁLKŮ A SPRÁVNÉ MLETÍ KÁVY

PASIVNÍ OHŘEVNÁ DESKA

- Šálky na espresso vždy pokládejte dnem vzhůru na horní nerezovou desku.
- Teplý šálek zabrání prudkému zchlazení kávy při nátoku do šálku.
- Pro bleskový ohřev můžete šálek předem vypláchnout horkou vodou z hlavy.

HRUBOST MLETÍ A DÁVKOVÁNÍ

- Používejte kávu mletou na jemnost espresso (konzistence jemné soli).
- Příliš hrubá káva způsobí rychlý průtok a vodnatou chuť bez cremy.
- Příliš jemný prach ucpe póry sítka a káva bude hořká nebo nepoteče vůbec.

DŮLEŽITÉ PRAVIDLO PRO ZÁKLADNÍ ÚDRŽBU:

První 2 až 3 připravené šálky kávy po vybalení kávovaru vylijte – slouží k finálnímu pročištění vnitřního potrubí od výrobních zbytků a k zaběhnutí těsnění varné hlavy.

PŘÍPRAVA DOKONALÉHO ITALSKÉHO ESPRESSA

Dodržení správného postupu zaručí bohatou cremu ořechové barvy a vyvážené chuťové tělo:

1. PLNĚNÍ A PĚCHOVÁNÍ (TAMPING)

- Do páky vložte sítko pro 1 šálek (cca 7 g) nebo 2 šálky (cca 14 g).
- Zarovnejte mletou kávu a pomocí přiloženého tamperu ji rovnoměrně upěchujte.
- Doporučená síla pěchování je cca 15 kg rovnoměrně vodorovně po celé ploše.
- Otřete zbytky kávy z okraje páky, aby těsnění v hlavě dokonale přilehlo.

2. NASAZENÍ PÁKY A EXTRAKCE

- Páku zasuňte do hlavy zleva (značka INSERT) a otočte doprava (značka LOCK).
- Postavte předehřátý šálek a stiskněte tlačítko pro výdej 1 nebo 2 porcí.
- Čerpadlo vyvine tlak 20 bar – správný čas extrakce espressa (30 ml) je 20–28 sekund.
- Po ukončení vytáhněte páku a suchý kávový puk vyklepněte do odpadní nádoby.

PROFESIONÁLNÍ ŠLEHÁNÍ MLÉKA NA CAPPUCCINO

PŘÍPRAVA PARNÍ TRYSKY

- Stiskněte tlačítko páry – ThermoBlock začne nahřívat na teplotu páry (cca 130 °C).
- Po rozsvícení kontrolky otočte regulátorem a odpusťte zkondenzovanou vodu do sklenice.
- Jakmile začne proudit suchá pára, regulátor ihned uzavřete.

VYTVOŘENÍ SAMETOVÉ MIKROPĚNY

- Použijte vychlazené plnotučné mléko v nerezové konvičce (max do 1/2 objemu).
- Ponořte špičku trysky cca 1 cm pod hladinu mléka a otevřete ventil páry naplno.
- Udržujte konvičku mírně nakloněnou pro vytvoření víru – pěna roste a houstne.
- Jakmile dno konvičky pálí do dlaně (cca 65 °C), zavřete ventil a trysku ihned otřete vlhkým hadříkem!

OCHLAZENÍ SYSTÉMU PO ŠLEHÁNÍ PÁROU:
Po použití páry je ThermoBlock přehřátý. Pokud chcete okamžitě vařit další espresso, otočte volič na výdej horké vody a nechte vytéct cca 50 ml vody – tím se okruh zchladí na ideální teplotu pro kávu (92 °C) a zabrání se spálení mleté kávy.

PŘEHLED KLASICKÝCH NÁPOJŮ PŘIPRAVOVANÝCH NA KD4291

Nápoj	Základní složení	Objem a teplota	Doporučený servis
Espresso	7 g jemně mleté kávy, 30 ml vody extrahované při 20 bar.	30 ml / cca 85–90 °C	Předem nahřátý silnostěnný šálek s cremovou pěnou.
Espresso Doppio	14 g kávy (dvojité sítko), 60 ml vody.	60 ml / cca 85–90 °C	Větší šálek, intenzivní dávka kofeinu a silné tělo.
Cappuccino	1/3 espressa, 1/3 horkého mléka, 1/3 krémové mikropěny.	cca 150–180 ml / 65 °C	Široký porcelánový šálek, možnost posypat kakaem.
Latte Macchiato	200 ml napěněného mléka, do kterého se vlije 1 espresso.	cca 250 ml / 65 °C	Vysoká sklenice s viditelným 3-vrstvým efektem.
Americano / Lungo	1 porce espressa doplněná horkou vodou z trysky kávovaru.	cca 120–150 ml / 80 °C	Střední hrnek pro milovníky jemnější a delší kávy.

DOMÁCÍ BARISTICKÉ SPECIALITY

1. LEDOVÉ VANILKOVÉ FRAPPÉ / ICED LATTE

- **Suroviny:** 1 espresso ze stroje KD4291, 150 ml studeného mléka, 4 kostky ledu, lžička vanilkového sirupu.
- **Postup:** Do vysoké sklenice vložte led, zalijte sirupem a mlékem. Pomalu navrch nalijte čerstvé horké espresso.

2. PRAVÉ ITALSKÉ ESPRESSO AFFOGATO

- **Suroviny:** 1 kopeček kvalitní smetanové vanilkové zmrzliny, 1 čerstvě extrahované horké espresso.
- **Postup:** Do skleničky vložte zmrzlinu a přímo před podáváním přelijte horkým espressem. Dokonalý dezert!

JAK POZNAT DOKONALOU CREMU:

Kvalitní crema z pákového kávovaru Kraft&Dele KD4291 má lískooříškovou barvu s jemným tygřím žíháním, tloušťku 2 až 4 mm a udrží na povrchu krystalky cukru po dobu několika sekund, než pomalu propadnou dolů.

PÉČE O KÁVOVAR A PRAVIDELNÉ ODVÁPŇOVÁNÍ

Před zahájením čištění přístroj vypněte, odpojte ze sítě 230 V a nechte zcela vychladnout:

DENNÍ ČIŠTĚNÍ PÁKY A PARNÍ TRYSKY

- Po každém šálku vyklepněte sedlinu a sítko i páku opláchněte pod tekoucí vodou.
- Hned po napěnění mléka profoukněte parní trysku párou a otřete vlhkým hadříkem.
- Vylijte vodu z odkapávací misky a vyjměte červený plovák k omytí.
- Těsnění varné hlavy otřete čistou utěrkou od usazeného kávového prachu.

POSTUP ODVÁPNĚNÍ THERMOBLOCKU (KAŽDÉ 2–3 MĚSÍCE)

- Do nádržky nalijte 1 litr vody a rozpusťte v ní speciální tekutý odvápňovač na kávovary.
- Protlačte polovinu roztoku varnou hlavou v cyklech s 5minutovými pauzami.
- Zbytek roztoku vypusťte parní tryskou pro odstranění vápence z ventilu.
- Poté nádržku vypláchněte a nechte celým strojem protéct 2 plné nádrže čisté vody!

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Káva vůbec nevytéká z páky	Příliš jemné mletí; extrémně upěchovaná káva; ucpané mikrootvory sítka.	Nastavte hrubší mletí, snižte tlak při pěchování; sítko vyvařte v horké vodě s jedlou sodou.
Káva protéká kolem okraje páky	Páka není dotažena do polohy LOCK; kávový prach na obvodu; opotřebené těsnění.	Dotáhněte páku pevněji vpravo; očistěte dosedací hranu; vyměňte pryžové těsnění hlavy.
Káva je vlažná a bez cremy	Kávovar nebyl dostatečně nahřátý; studené šálky; hrubé mletí staré kávy.	Vyčkejte na plné nahřátí ThermoBlocku; předehřejte šálky; použijte čerstvě mletou směs.
Mléko se nedaří napěnit	Ucpaný otvor parní trysky zaschlým mlékem; teplé nízkotučné mléko.	Trysku vyčistěte jehlou a odmočte v horké vodě; použijte vychlazené plnotučné mléko.

KDY KÁVOVAR KD4291 OKAMŽITĚ ODSTAVIT Z PROVOZU:

- Poškození přívodní síťové šňůry nebo vidlice 230 V.
- Únik vody či páry z vnitřku plastového nebo kovového těla kávovaru.

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

Výrobce / Zplnomocněný zástupce:

FOREINTRADE S.A.
ul. Przemysłowa 10, 05-555 Tarczyn, Polská republika
NIP: PL5213649218, REGON: 146124589

tímto na vlastní výhradní odpovědnost prohlašuje, že výrobek:

Název výrobku:	Pákový espresso kávovar 1500 W, 20 bar s tryskou na mléko
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4291**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Kávovary

je ve shodě s následujícími příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice 2014/35/EU (LVD) – nízké napětí
- Směrnice 2014/30/EU (EMC) – elektromagnetická kompatibilita
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS) vč. 2015/863 – nebezpečné látky
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 – styk s potravinami

a byl navržen a vyroben za použití následujících evropských harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN 60335-1:2012 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-15:2016 (Zvláštní požadavky na kávovary a ohřev tekutin)
- ČSN EN 55014-1:2017 (Elektromagnetická kompatibilita)

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 koncové spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku), 12 měsíců pro podnikatelské subjekty (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na veškeré skryté výrobní vady a vady materiálu, které se projeví během záruční doby při dodržení návodu k obsluze.
- **Výluky ze záruky:** Běžné opotřebení spotřebních částí, mechanická poškození způsobená pádem či nárazem, poškození vniknutím tekutiny do motorových částí, neodborné zásahy do konstrukce a zanedbaná údržba (vodní kámen, připáleniny).

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Jiráskova 1461, 251 01 Říčany u Prahy, IČ: 03689241 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE ODPADŮ A OBALŮ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou legislativou nesmí být vyřazené výrobky ani obalové materiály likvidovány společně se směsným komunálním odpadem. Uživatel je povinen odevzdat veškerý odpad na místech určených obcí ke zpětnému odběru a recyklaci druhotných surovin.

Přiřazení katalogových čísel odpadů (Katalog odpadů):
20 01 36 (vyřazená elektrická zařízení), 20 01 40 (kovy), 15 01 01 (papírové obaly)

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět prověrky	Výsledek / Podpis
15. 01. 2026	Foreintrade S.A. QC Dept.	Vstupní a výstupní kontrola šarže splněna	**Schváleno do distribuce**
	Autorizovaný servis ČR	Předprodejní garanční kontrola	
	Servisní středisko	Pravidelná revize / Kontrola funkce	
	Servisní středisko	Záruční / pozáruční oprava	