Pákový espresso kávovar 1500 W, 20 bar s manometrem a tryskou

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



TLAKOVÉ ČERPADLO	PŘESNÁ KONTROLA	OKAMŽITÝ OHŘEV	NÁDRŽKA NA VODU
20 bar	Manometr	ThermoBlock	1,5 l

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4292

- **Integrovaný analogový barometr (manometr):** Ukazuje přesný pracovní tlak během extrakce pro dokonalou kontrolu baristického procesu.
- **Špičkové čerpadlo 20 bar pro hustou cremu:** Výkonné tlakové čerpadlo extrahuje plné aroma a sametovou oříškovou pěnu z mleté kávy.
- **Bleskový ohřev ThermoBlock 1500 W:** Průtokový ohřívač vody zajistí stabilní teplotu 92–96 °C během několika desítek sekund.
- **Otočná nerezová parní tryska:** Profesionální napěnění mléka do jemné mikropěny pro cappuccino, flat white či latte macchiato.
- **Pasivní vyhřívaná deska na horní straně:** Předehřáté šálky zabrání teplotnímu šoku a udrží kávu déle horkou s plným chuťovým tělem.
- **Vyjímatelná nádržka na vodu 1,5 litru:** Velká kapacita pro desítky šálků s automatickým uzavíracím ventilem pro snadné plnění.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI S KÁVOVAREM:
Zařízení pracuje s horkou vodou pod tlakem až 20 bar a vyvíjí přehřátou páru! Během extrakce kávy NIKDY nesnímejte masivní páku – hrozí prudké vystříknutí vroucí vody. Parní trysky se dotýkejte výhradně za silikonový úchop. Do nádržky nalévejte pouze čistou studenou pitnou vodu.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4292

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4292
Typ spotřebiče	Pákový espresso kávovar s tlakoměrem
Jmenovitý příkon	1500 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50 Hz
Pracovní tlak čerpadla	20 bar (elektromagnetické čerpadlo)
Kontrola tlaku	Přesný analogový tlakoměr (manometr) na čelním panelu
Topný systém	Kompaktní litinový průtokový systém ThermoBlock
Objem nádržky na vodu	1,5 litru (transparentní, odnímatelná s ventilem)
Parní systém	Nerezová otočná tryska s plynulou regulací páry
Dodávané filtry	Nerezové filtry Crema Plus na 1 porci (7 g) a 2 porce (14 g)
Hmotnost přístroje	4,1 kg
EAN kód	5903957022314

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ KÁVOVARU

TLAKOVÝ SYSTÉM A ČELNÍ PANEL

- **Čerpadlo 20 bar:** Výkonné elektromagnetické čerpadlo italského typu.
- **Analogový manometr:** Zobrazuje okamžitý tlak v baristické zóně (8–12 bar).
- **ThermoBlock 1500 W:** Rychlý průtokový ohřev s přesnou elektronickou regulací.
- **Ovládací tlačítka:** Samostatná tlačítka pro 1 šálek, 2 šálky a parní režim.

PÁKA, FILTRY A PARNÍ TRYSKA

- **Masivní hliníková páka:** Dvojitá výpusť s bajonetovým zámkem do hlavy.
- **Sítka Crema Plus:** Tlaková sítka na 1 porci (7 g) a 2 porce (14 g).
- **Otočná parní tryska:** Nerezová tryska s regulátorem pro cappuccino a horkou vodu.
- **Nádržka 1,5 l:** Vyjímatelná transparentní nádrž se samozavíracím ventilem.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4292:
1× Pákový kávovar KRAFT&DELE KD4292 (1500 W, 20 bar), 1× masivní páka s dvojitou výpustí, 1× nerezové sítko na 1 šálek, 1× nerezové sítko na 2 šálky, 1× odměrka na kávu s integrovaným pěchovadlem (tamper), 1× vyjímatelná odkapávací mřížka, 1× český uživatelský návod.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO PROVOZU TLAKOVÉHO KÁVOVARU

Zařízení kombinuje vysoké elektrické napětí, topné výkony a hydraulický tlak:

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ HORKOU VODOU A PÁROU:
Z parní trysky i ze sparovací hlavy vystupuje voda o teplotě přes 90 °C a pára o teplotě přes 120 °C! Nikdy nevkládejte ruce pod výtok páky ani pod trysku během provozu. Parní trysku před přepnutím do parního režimu vždy nasměrujte do prázdné nádobky či odkapávače.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A UMÍSTĚNÍ

- Připojujte do samostatné uzemněné zásuvky 220–240 V / 50 Hz.
- Kávovar neumisťujte do blízkosti dřezu, plynových hořáků ani na horké plochy.
- Těleso kávovaru ani síťový kabel nikdy neponořujte do vody ani jiných tekutin.
- Před čištěním, údržbou a delším odstavením odpojte vidlici ze sítě.

2. PROVOZNÍ PRAVIDLA A LIMITY VODY

- Nikdy nespouštějte čerpadlo s prázdnou nádržkou (chod nasucho poškodí pumpu).
- Do nádržky plňte výhradně studenou pitnou vodu – nikdy mléko, kávu ani minerálku.
- Hladina vody musí být vždy mezi ryskami MIN a MAX vyznačenými na nádržce.
- Během čerpání vody nikdy násilím neotáčejte pákou v hlavě kávovaru.

OCHRANA DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB:
Horní nerezová plocha pro nahřívání šálků je za chodu horká. Děti se nesmí zdržovat v dosahu spotřebiče bez dozoru dospělých.

PŘÍPRAVA KÁVOVARU PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před přípravou první kávy je nutné hydraulický okruh odvzdušnit a důkladně propláchnout:

KROK 1: NAPLNĚNÍ NÁDRŽKY A ODVZDUŠNĚNÍ

1. Vyjměte nádržku na vodu směrem nahoru a omyjte ji vlažnou vodou.
2. Naplňte čerstvou studenou vodu po rysku MAX (1,5 l) a zasuňte ji pevně zpět do ventilu.
3. Zapojte kabel do zásuvky 230 V a stiskněte tlačítko napájení ON/OFF.
4. Kontrolka tlačítka začne blikat – topný ThermoBlock se zahřívá na provozní teplotu.

KROK 2: DŮKLADNÝ PROPLACH OKRUHU (BEZ KÁVY)

1. Jakmile kontrolky trvale svítí, nasaďte páku s prázdným sítkem do sparovací hlavy (otočte doprava do polohy LOCK).
2. Pod výpusti páky postavte nádobu o objemu min. 300 ml.
3. Stiskněte tlačítko pro 2 šálky – čerpadlo propláchne hlavu i páku horkou vodou.
4. Následně otočte knoflík parní trysky a vypusťte 100 ml horké vody přes trysku.

PŘEHLED OVLÁDACÍCH PRVKŮ A REŽIMŮ

Tlačítko / Prvek	Funkce	Signalizace LED a stav
ON / OFF	Hlavní vypínač napájení	Bliká: probíhá předehřev; Svítí: kávovar připraven.
1 ŠÁLEK (Single)	Extrakce jedné porce espressa (cca 35 ml)	Automatické dávkování a vypnutí po ukončení cyklu.
2 ŠÁLKY (Double)	Extrakce dvojité porce espressa (cca 70 ml)	Automatické dávkování pro dvě porce či lungo.
PÁRA (Steam)	Předehřev na vysokou teplotu páry pro napěnění mléka	Bliká: příprava páry; Svítí: pára připravena k výdeji.

DŮLEŽITÉ PRAVIDLO PRO ZAHŘÁTÍ PÁKY A ŠÁLKŮ:
Skvělé espresso vyžaduje předehřátou páku i šálky! Studená kovová páka srazí teplotu vody při extrakci až o 10 °C, což způsobí kyselou a vodnatou kávu bez cremy. Před přípravou vždy nechte pákou protéct jednu dávku prázdné horké vody.

POSTUP PŘÍPRAVY ESPRESSA KROK ZA KROKEM

Baristický proces vyžaduje správnou hrubost mletí, přesnou gramáž a rovnoměrné upěchování:

1. MLETÍ, DÁVKOVÁNÍ A PĚCHOVÁNÍ (TAMPING)

- Zvolte sítko na 1 šálek (7–8 g) nebo 2 šálky (14–16 g jemně mleté kávy).
- Káva musí být mleta na jemnost pro espresso (textura připomínající jemný písek).
- Kávu v sítku zarovnejte a přitlačte přiloženým tamperem kolmou silou cca **15 až 20 kg**.
- Očistěte horní okraj sítka od zrnek kávy, aby těsnění v hlavě kávovaru dokonale sedělo.

2. UZAMČENÍ PÁKY A ZAHÁJENÍ EXTRAKCE

- Nasaďte páku do hlavy zleva (úhel cca 45°) a plynule dotáhněte doprava (LOCK).
- Předehřátý porcelánový šálek postavte pod dvojitou výpusť.
- Stiskněte tlačítko 1 nebo 2 šálky – čerpadlo začne pulzovat (předspaření), poté naběhne plný tlak.
- Sledujte ručičku tlakoměru na čelním panelu během 25–30 sekund extrakce.

JAK ČÍST ÚDAJE ANALOGOVÉHO MANOMETRU

Hodnota tlaku	Stav extrakce	Příčina a nápravné opatření baristy
Nízký tlak (0 – 7 bar)	Podextrahovaná káva (káva teče příliš rychle)	Káva mleta příliš nahrubo, malé množství v sítku nebo slabé stlačení tamperem.
Optimální zóna (8 – 12 bar)	**Perfektní extrakce (Ideální espresso)**	Hustý proud „myšího ocásku“, bohatá oříškově hnědá pěna s tygrováním.
Příliš vysoký tlak (> 14 bar)	Přeextrahovaná káva (káva jen pomalu kape)	Káva mleta příliš najemno, přecpané sítko nebo přespříliš silné stlačení pěchovadlem.

ZLATÉ PRAVIDLO ESPRESSA (ESPRESSO ITALIANO):
Z 14 g jemně mleté směsi kávy by mělo vytéct cca 50–60 ml nápoje za 25 až 30 sekund při tlaku kolem 9–11 bar. Výsledkem je sametové espresso s hustou elastickou cremou, vyváženou aciditou a bohatým čokoládovým tělem.

TECHNIKA PĚNĚNÍ MLÉKA NEREZOVOU PARNÍ TRYSKOU

Profesionální nerezová tryska umožňuje připravit mikropěnu pro cappuccino i latte art:

KROK 1: PŘEDEHŘEV NA PÁRU A ODPUŠTĚNÍ KONDENZÁTU

- Stiskněte tlačítko PÁRA – LED se rozbliká, jakmile svítí trvale, teplota je dosažena.
- Nasměrujte trysku do odkapávací misky a krátce pootočte bočním regulátorem páry.
- Odpusťte zkondenzovanou vodu, dokud z trysky nevychází čistá suchá pára.
- Otočte regulátor zpět na 0 – systém je připraven k ponoření do mléka.

KROK 2: ZANOŘENÍ A VYTVOŘENÍ VÍRU (WHIRLPOOL)

- Do nerezové konvičky nalijte studené plnotučné mléko cca do 1/3 objemu.
- Zanořte špičku trysky cca 1 cm pod hladinu k okraji konvičky.
- Otevřete naplno regulátor páry – mléko se roztočí do rotujícího víru.
- Když konvička pálí do dlaně (cca 65 °C), páru uzavřete a trysku ihned otřete vlhkým hadříkem!

RECEPTY NA POPULÁRNÍ KÁVOVÉ NÁPOJE

Nápoj	Složení a poměr	Způsob přípravy
Espresso Macchiato	1× espresso (30 ml) + lžíce mléčné pěny	Do čerstvého espressa v malém šálku položit lžičku jemné pěny.
Cappuccino	1/3 espresso + 1/3 horké mléko + 1/3 pěna	Do šálku 150–180 ml nalít mikropěnu plynulým krouživým pohybem.
Caffè Latte	1× espresso + 200 ml horkého mléka s trochou pěny	Do vysoké sklenice nalít horké mléko a navrch vlít espresso.
Americano / Lungo	1× espresso + 90–120 ml horké vody	Z parní trysky vypustit horkou vodu a doplnit do espressa.

DŮLEŽITÉ: PROPLACH TRYSKY PO KAŽDÉM PĚNĚNÍ:

Mléko zasychá uvnitř trysky během několika sekund! Ihned po vytažení konvičky trysku otřete vlhkou utěrkou a na 1 sekundu otevřete regulátor páry, aby tlak páry vyfoukl zbytky mléka z vnitřní trubičky ven.

PRAVIDELNÉ ODVÁPŇOVÁNÍ SYSTÉMU THERMOBLOCK

Vodní kámen je hlavní příčinou ztráty tlaku a poškození kávovaru. Odvápňujte každé 2 až 3 měsíce:

1. POSTUP ODVÁPŇOVACÍHO CYKLU

- V nádržce rozpusťte ekologický odvápňovač na kávovary v 1 litru vlažné vody.
- Nasaďte páku bez kávy a pod výpust postavte velkou misku.
- Spusťte výdej vody na 2 šálky, nechte protékat polovinu objemu.
- Druhou polovinu roztoku vypusťte v intervalech přes parní trysku.
- Nechte roztok 15 minut působit uvnitř systému a poté proveďte proplach 2 plnými nádržkami čisté vody.

2. DENNÍ ÚDRŽBA PÁKY, SÍTKA A MISKY

- Po každé kávě vyklepněte kávový puk a sítko vypláchněte horkou vodou.
- Sprchové sítko v hlavě otřete utěrkou a spusťte krátký proplach na 3 sekundy.
- Odkapávací misku pravidelně vyprazdňujte (červený plovák signalizuje naplnění).
- Páku ani sítka **nikdy nemyjte v myčce nádobí**!

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Káva neteče, manometr ukazuje vysoký tlak	Příliš jemné mletí; ucpané dírky v sítku; příliš silně upěchováno.	Vyčistěte sítko tenkou jehlou; použijte hrubší mletí kávy a mírnější přítlak.
Voda protéká kolem okraje páky	Páka není dotažena v poloze LOCK; znečištěné těsnění hlavy.	Dotáhněte páku doprava nadoraz; kartáčkem odstraňte zbytky kávy z těsnění hlavy.
Káva je vlažná, bez pěny	Kávovar nebyl předehřátý; studené šálky; hrubé mletí kávy.	Nechte kávovar plně nahřát; propláchněte páku horkou vodou; použijte jemnější mletí.
Tryska nepění mléko, pouze prská	Ucpaný otvor parní trysky zaschlým mlékem; nízká teplota páry.	Vyčistěte otvor trysky čisticí jehlou; vyčkejte na trvalý svit LED páry.

KDY KÁVOVAR KD4292 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Únik vody ze spodní části tělesa přístroje nebo prasklina v plášti ThermoBlocku.
- Poškození přívodního síťového kabelu nebo viditelné jiskření na vypínači.

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 manometrem a tryskou
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4292**
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	