

KRAFT&DELE
PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

KAWIARKA 6 FILIŻANEK



KD4272

1. INFORMACJE OGÓLNE I PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy kawiarki przeznaczonej do przygotowywania kawy metodą ciśnieniowego zaparzania parowego, w której woda podgrzewana w dolnym zbiorniku przechodzi przez zmieloną kawę umieszczoną w sitku i następnie trafia w postaci gotowego naparu do górnego zbiornika, przy czym urządzenie to zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego i nie powinno być stosowane w zastosowaniach przemysłowych ani gastronomicznych o dużej intensywności użytkowania, a jego konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej oraz elementów odpornych na temperaturę umożliwia użytkowanie na kuchenkach gazowych, elektrycznych oraz ceramicznych, natomiast kompatybilność z płytami indukcyjnymi zależy od parametrów technicznych konkretnego modelu urządzenia grzewczego i może wymagać zastosowania adaptera indukcyjnego.

2. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed każdym użyciem należy upewnić się, że urządzenie nie posiada widocznych uszkodzeń mechanicznych, takich jak pęknięcia, deformacje lub nieszczelności, ponieważ użytkowanie uszkodzonej kawiarki może prowadzić do nieprawidłowego działania zaworu bezpieczeństwa oraz do ryzyka wycieku gorącej pary lub płynu, a ponadto podczas eksploatacji należy zachować szczególną ostrożność, gdyż metalowe elementy urządzenia nagrzewają się do wysokich temperatur i mogą powodować oparzenia przy bezpośrednim kontakcie, dlatego zaleca się stosowanie uchwytu odpornego na ciepło oraz unikanie dotykania kawiarki bezpośrednio po zakończeniu procesu parzenia.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub poznawczych bez nadzoru osoby dorosłej, a ponadto nie należy pozostawiać kawiarki bez nadzoru podczas pracy na źródle ciepła, ponieważ nadmierne zagotowanie wody może doprowadzić do wzrostu ciśnienia i aktywacji zaworu bezpieczeństwa, który ma za zadanie kontrolowane uwolnienie nadmiaru pary w celu ochrony użytkownika i urządzenia.

3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYTKU

Przed pierwszym użyciem zaleca się dokładne umycie wszystkich elementów kawiarki w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu, a następnie ich staranne wypłukanie i wysuszenie, przy czym należy unikać stosowania agresywnych środków chemicznych oraz ostrych gąbek, które mogłyby uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej lub uszczelki.

W celu przygotowania kawy należy odkręcić dolny zbiornik, napełnić go wodą do poziomu nieprzekraczającego zaworu bezpieczeństwa, następnie umieścić sitko w dolnej części i napełnić je zmieloną kawą o średnim stopniu mielenia, bez nadmiernego ubijania, gdyż zbyt duże zagęszczenie kawy może ograniczyć przepływ wody i zwiększyć ciśnienie wewnętrzne, po czym należy dokładnie skręcić górną i dolną część kawiarki, upewniając się, że gwint jest prawidłowo dopasowany i szczelny.

4. PROCES PARZENIA KAWY

Po prawidłowym zmontowaniu urządzenia należy umieścić je na źródle ciepła o umiarkowanej intensywności, przy czym zaleca się stosowanie średniego lub niskiego poziomu grzania, ponieważ zbyt wysoka temperatura może prowadzić do przypalenia kawy oraz pogorszenia jej walorów

smakowych, a w trakcie procesu podgrzewania woda w dolnym zbiorniku zacznie się zamieniać w parę wodną, która pod ciśnieniem przepchnie wodę przez warstwę kawy, a następnie gotowy napar zacznie gromadzić się w górnym zbiorniku.

Proces należy zakończyć w momencie, gdy górny zbiornik zostanie wypełniony w znacznym stopniu i zacznie wydobywać się charakterystyczny dźwięk bulgotania, co oznacza, że większość wody została przepompowana, po czym kawiarkę należy natychmiast zdjąć z ognia i pozostawić do naturalnego ostygnięcia bez otwierania pod ciśnieniem, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia, a następnie rozkręcić je i usunąć zużytą kawę z sitka, po czym wszystkie elementy należy umyć ręcznie w ciepłej wodzie, unikając mycia w zmywarce, jeśli producent nie dopuszcza takiej możliwości, gdyż wysokie temperatury i detergenty mogą negatywnie wpływać na uszczelki oraz powierzchnię metalu.

Regularnie należy kontrolować stan uszczelki gumowej oraz zaworu bezpieczeństwa, ponieważ ich zużycie może wpływać na prawidłowe działanie urządzenia, a w przypadku zauważenia uszkodzeń elementy te powinny zostać niezwłocznie wymienione na oryginalne części zamienne.

6. WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Kawiarkę należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od wilgoci oraz źródeł ciepła, w stanie rozłożonym lub lekko odkręconym, co zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych zapachów oraz korozji, a także umożliwia zachowanie higieny użytkowania, przy czym zaleca się unikanie długotrwałego przechowywania urządzenia z resztkami kawy lub wody.

7. INFORMACJE DOTYCZĄCE ZGODNOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA UE

Produkt został zaprojektowany zgodnie z ogólnymi wymaganiami bezpieczeństwa obowiązującymi w Unii Europejskiej dotyczącymi produktów konsumenckich, w tym w szczególności w zakresie bezpieczeństwa materiałów mających kontakt z żywnością oraz odporności termicznej, a jego użytkowanie zgodne z niniejszą instrukcją zapewnia minimalizację ryzyka związanego z eksploatacją urządzenia ciśnieniowego niskiego ciśnienia, jednakże użytkownik ponosi odpowiedzialność za prawidłowe stosowanie urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.

8. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część produktu i powinna być przechowywana przez cały okres użytkowania urządzenia, a w przypadku przekazania kawiarki osobie trzeciej należy również przekazać niniejszy dokument, natomiast wszelkie nieprawidłowości w działaniu urządzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania nie stanowią podstawy do roszczeń gwarancyjnych.

9. DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

Urządzenie – kawiarka do zaparzania kawy typu moka – zostało zaprojektowane jako ręczny zaparacz ciśnieniowy niskiego ciśnienia, przeznaczony do użytku domowego, którego parametry techniczne umożliwiają przygotowanie do 6 filiżanek kawy espresso-like w jednym cyklu parzenia, przy zachowaniu standardowych zasad bezpieczeństwa i użytkowania.

Model: KD4272

Rodzaj urządzenia: Kawiarka / zaparacz do kawy typu moka

Pojemność całkowita zbiornika dolnego: ok. 300 ml

Maksymalna wydajność naparu: do 6 filiżanek espresso (ok. 40–50 ml każda, zależnie od sposobu parzenia)

Ciśnienie robocze: ok. 1,5–2 bar (urządzenie niskociśnieniowe, niebędące ekspresem ciśnieniowym)

Materiał korpusu: stal nierdzewna odporna na wysoką temperaturę

Elementy dodatkowe: tworzywo sztuczne ABS (BPA free), uszczelka gumowa odporna na temperaturę

Zawór bezpieczeństwa: tak, mechaniczny zawór nadciśnieniowy

Typ kompatybilnych kuchenek: gazowe, elektryczne, ceramiczne

Kompatybilność z indukcją: warunkowa (w zależności od pola grzewczego; możliwość użycia adaptera indukcyjnego)

Mycie w zmywarce: niezalecane

Wymiary urządzenia (orientacyjne): 14,5 × 19,5 × 10,5 cm

Waga netto: ok. 0,6 kg

Temperatura pracy: zależna od źródła ciepła (zalecane średnie grzanie)

Zalecane mielenie kawy: średnie (typ moka)

Zalecany stopień palenia kawy: średni do ciemnego

KRAFT&DELE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Kawiarka na 6 filiżanek

Model (oznaczenia handlowe): KD4272

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektywy WE:

1. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek,
ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.02.2025

Foreintrade S.A
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn
NIP: 521-36-75-752; REGON: 147383292

