

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Urządzenie do wypiekania chleba,

jogurtu, lodów



KD4220

Przed użyciem przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je do wykorzystania w przyszłości.

1. WAŻNE INFORMACJE

Przed użyciem urządzenia elektrycznego należy zawsze zachować następujące podstawowe środki ostrożności:

1. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem.
2. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
3. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
4. Uwaga: Gorące powierzchnie. Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Przewód nie powinien zwisać z krawędzi stołu lub gorącej powierzchni.
5. Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
6. Czyść powierzchnie mające kontakt z żywnością.
7. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie w gniazdku ściennym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
8. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy w wodzie ani innej cieczy.
9. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem
10. Nie umieszczaj na ani w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Nie dotykać żadnych ruchomych ani obracających się części urządzenia podczas pieczenia.
13. Nigdy nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonej formy do pieczenia chleba wypełnionej składnikami.
14. Nigdy nie uderzaj formy do pieczenia chleba o górną lub boczną krawędź, aby wyjąć formę, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
15. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłączaj przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić wszystkie elementy

sterujące w pozycji WYŁĄCZONE, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.

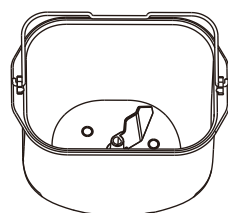
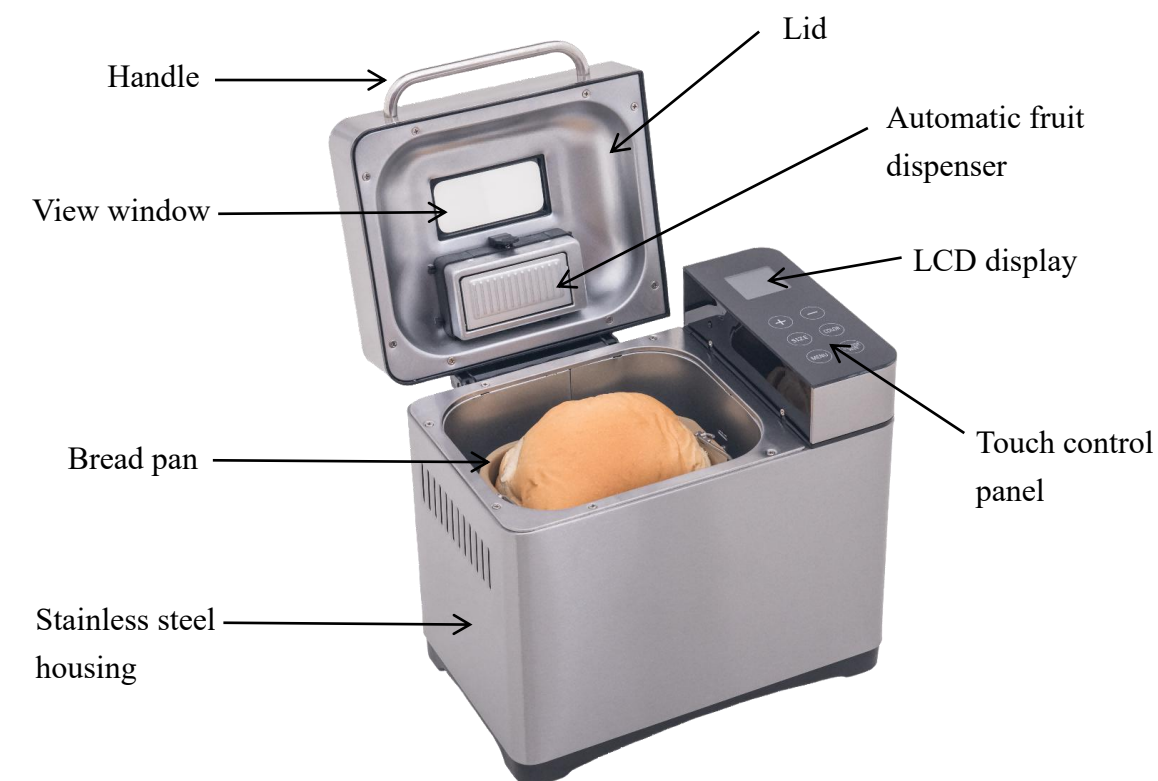
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

17. Nie uruchamiać urządzenia bez formy do pieczenia chleba umieszczonej w komorze, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.

2. CECHY PRODUKTU

1. Wskaźnik LCD sterowany mikrokomputerem
2. Automatyczne przygotowywanie chleba, kleistego ryżu, ciasta, wyrabianie ciasta, dżemu, pieczenie
3. Wybór wielu smaków, w tym słodkiego chleba, bagietki itp.
4. Automatyczny dozownik owoców
5. Wewnętrzne światło, dzięki któremu możesz zobaczyć wszystkie kroki.
6. Przycisk dotykowy, łatwiejsza obsługa

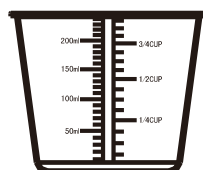
Części produktu



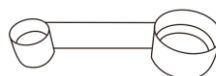
Bread pan



Stirring rod



Measuring cup



Measuring spoon



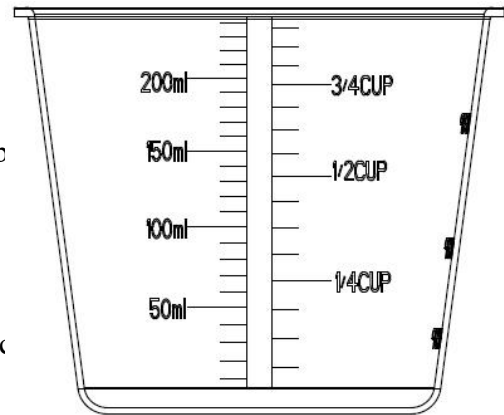
Hook



OPCJONALNE
Ice cream bucket

Wyjaśnienie dotyczące kubka miarowego

1. Kiedy nabierasz płyn przezroczystą miarkę i próbujesz odmierzyć pożądaną ilość, postaw miarkę na płaskim stole, na wysokości oczu. Jeśli musisz dodać jajko lub musisz je wymieszać z wodą przed odczytaniem skali..



2. Odmierz stały składnik proszkowy: trzymaj pożądaną stałą ilość proszku za pomocą tej przezroczystej miarki, lekko potrząsając nią,

aby spłaszczyć powierzchnię proszku, a następnie odczytaj prawidłową skalę. Nie potrząsaj miarką zbyt długo ani gwałtownie, w przeciwnym razie proszek może opaść na wagę poniżej żądanej ilości.

Wskazówki: Waga jednej szklanki mąki wynosi około 160 g.

Miarka: mała i duża łyżka, używane do odmierzania składników.

Haczyk: używany do wyjmowania mieszadła z chleba..

3. SZYBKIE POMYSŁY NA PRZYGOTOWANIE CHLEBA

Przygotowanie miękkiego chleba o wadze 750 g i średnim kolorze:

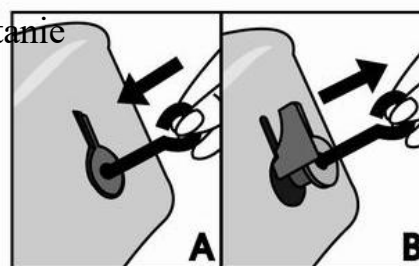
1. Wyczyść pojemnik na chleb, pręt mieszający, kubek miarowy i łyżkę miarową.
2. Wyrównaj spłaszczony otwór w pręcie mieszającym z odpowiednim położeniem osi obrotowej w pojemniku i zamocuj w odpowiedniej pozycji.
3. Zgodnie z zaleceniami z książki kucharskiej „Chleb miękki” – 750 g, dodaj składniki zgodnie z zamówieniem. Upewnij się, że proszek drożdżowy jest dodawany do mąki i nie dopuszczasz do kontaktu proszku drożdżowego z wodą.
4. Umieść pojemnik na chleb w pojemniku i zamocuj go, przykrywając pokrywą.
5. Po podłączeniu wypiekacza do prądu, na ekranie natychmiast pojawi się domyślne menu: 750 g/Średni kolor/Chleb miękki

6. Naciśnij przycisk „START/STOP/PAUSE” z sygnałem dźwiękowym, kontrolka zacznie migać, a wypiekacz rozpocznie pracę.
7. Chleb jest gotowy po zakończeniu odliczania. W tym momencie program automatycznie uruchamia tryb „Utrzymywanie ciepła” na 60 minut.
8. Naciśnięcie przycisku „START/STOP/PAUSE” przez 3 sekundy, a następnie sygnał dźwiękowy, zatrzyma tryb „Utrzymywanie ciepła”.
9. Po upieczeniu chleba, załóż rękawicę, aby podnieść pojemnik na chleb i wyjąć go, obracając pojemnik do góry dnem, aby wyjąć chleb.

Wskazówki

Może się zdarzyć, że pręt mieszający pozostanie w chlebie podczas wyjmowania.

W takim przypadku należy użyć haka w następujący sposób.



1. Włóż hak w oś mieszania (Rysunek A).
2. Delikatnie pociągnij, aby zwolnić mieszanie (Rysunek B).

Uwaga: powyższy sposób wypieku chleba jest najłatwiejszy, nie wymaga użycia opcji „Menu”, „Rozmiar” i „Kolor”.

Więcej szczegółów w sekcji „POLECANE PRZEPISY”.

4. WPROWADZENIE PANELU STEROWANIA

1. „Menu”:

18. Po wybraniu jednego z menu 1-19 wyświetlanych w Panelu sterowania, na wyświetlaczu LCD pojawi się odpowiednie ustawienie:

19. 1. Chleb miękki 2. Chleb francuski 3. Chleb słodki 4. Chleb pełnoziarnisty

20. 5. Chleb wieloziarnisty 6. Chleb mleczny 7. Bez cukru 8. Chleb szybki

21. 9. Ciasto 10. Ciasto surowe 11. Ciasto chlebowe 12. Ryż

22. 13. Owsianka 14. Dżem 15. Jogurt 16. Lody 17. Mięso z nitką

23. 18. Smażenie 19. Pieczenie

2. „ROZMIAR”: W trybie ustawień wybierz jedną z wag chleba: 500 g, 750 g lub 1000 g. Z wyjątkiem menu 9-19, opcji „ROZMIAR” nie można zmienić.

3. „KOLOR”: Wybierz kolor skórki, naciskając kolejno przyciski Jasny/Średni/Ciemny w kółku, a na górnym wyświetlaczu pojawi się odpowiedni znacznik.

4. „START/STOP/PAUZA”: Naciśnij ten przycisk, aby wstrzymać, uruchomić lub zatrzymać pracę wypiekacza do chleba. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Gdy

wypiekacz do chleba rozpocznie pracę, unikaj kontaktu lub kolizji. Ta funkcja uruchomi funkcję „Wyjątkowego Zatrzymania” jako zabezpieczenie. Naciśnięcie tego przycisku przez 1 sekundę oznacza wstrzymanie lub uruchomienie, a przytrzymanie przycisku przez 3-5 sekund do usłyszenia sygnału dźwiękowego „Brzęczyk” oznacza zatrzymanie.

5. „+”: W trybie ustawień każde naciśnięcie tego przycisku spowoduje dodanie 10 minut opóźnienia. Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku spowoduje szybkie wydłużenie opóźnienia do maksymalnego czasu 15 godzin. W tym momencie program powróci do początkowego minimalnego czasu opóźnienia i będzie kontynuował ruch w kółko.

6. „-”: W trybie ustawień każde naciśnięcie tego przycisku spowoduje skrócenie opóźnienia o 10 minut. Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku spowoduje szybkie skrócenie opóźnienia do maksymalnego czasu opóźnienia. W tym momencie program powróci do początkowego minimalnego czasu opóźnienia i będzie kontynuował ruch w kółko.

7. Status pracy obejmuje:

Rezerwacja (w razie potrzeby) — Ugniatanie 1 — Odpoczynek — Ugniatanie 2 —
Fermentacja 1, 2, 3 — Pieczenie — Podtrzymywanie ciepła — Zakończenie

8. Praca dla startu/pauzy/zatrzymania

★ Ten wypiekacz do chleba (programy 1-8 i 10, 11) posiada funkcję „Rezerwacji”. Po ustawieniu czasu rezerwacji kliknij przycisk „start/stop/pauza”. Symbol „:” zacznie migać, funkcja rezerwacji zostanie aktywowana i rozpocznie się odliczanie. Jeśli nie chcesz rezerwować czasu, kliknij przycisk „start/stop/pauza”. Symbol „:” zacznie migać, a wypiekacz do chleba rozpocznie pracę.

★ Programy 15, 17-19 bez funkcji „Rezerwacja”, ale czas można regulować.

★ W trakcie pracy lub rezerwacji wypiekacza, aby wstrzymać pracę, kliknij przycisk „Start/Stop/Pauza”, aby usłyszeć sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz czasu miga, a praca urządzenia zostaje wstrzymana. Aby anulować pauzę, kliknij ponownie przycisk „Start/Stop/Pauza”. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk „Start/Stop/Pauza” przez 3 sekundy. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz LCD powróci do stanu

domyślnego, a praca wypiekacza zostanie wstrzymana.

5. INSTRUKCJA OBSŁUGI

DO PIERWSZEGO UŻYCIA

Urządzenie może wydzielać trochę dymu i charakterystyczny zapach po pierwszym uruchomieniu. Jest to normalne zjawisko i wkrótce ustanie. Upewnij się, że urządzenie ma odpowiednią wentylację.

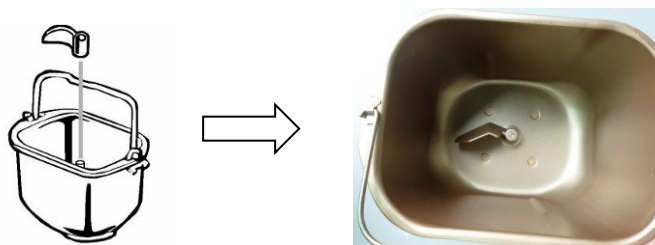
1. Sprawdź, czy wszystkie części i akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z instrukcjami w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
3. Ustaw wypiekacz do chleba w trybie PIECZENIA i piecz na pusto przez około 10 minut. Następnie pozostaw do ostygnięcia i ponownie wyczyść wszystkie odłączone części.
4. Dokładnie osusz wszystkie części i złóż je. Urządzenie jest gotowe do użycia.

Proszę zachować ostrożność przed użyciem:

- ★ Sprawdź przewód zasilający, gniazdo i skrzynkę bezpieczników pod kątem poprawności działania. Obciążenie znamionowe przekracza 4 A.
- ★ Wypiekacz do chleba musi być uziemiony w bezpiecznym miejscu. Przewód uziemiający i przewód zerowy muszą być rozdzielone, aby zapobiec ich skręceniu w złączu trójwtykowym.

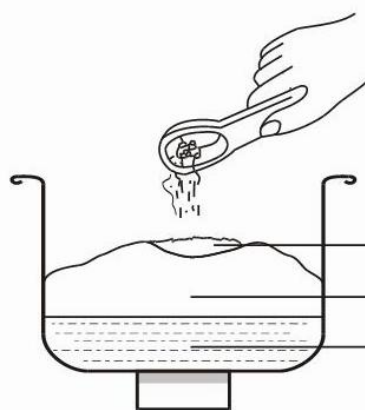
Instrukcja obsługi wypieku chleba:

1. Wyjmij pojemnik na chleb z wnętrza pojemnika i włóż do niego pręt mieszający..



Następnie umieść półokrągły otwór pręta mieszającego w odpowiednim położeniu przy osi obrotowej.

2. Dodaj odpowiednią ilość wody, jajka i mąki do beczki, a na koniec dodaj proszku drożdżowego.



Wskazówki: Upewnij się, że proszek drożdżowy zostanie dodany do mąki i nie mieszaj proszku drożdżowego z wodą, cukrem i solą, w przeciwnym razie aktywacja drożdży będzie osłabiona lub nie będzie mogła się rozpocząć. workable.

3. Włóż formę do pieczenia chleba do komory i dociśnij, a następnie obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby upewnić się, że jest zablokowana. Zamknij pokrywę.

4. Podłącz i włącz, na ekranie domyślnie wyświetla się menu ustawień 1

5. Naciskaj przycisk „MENU”, aż wybierzesz żądany program. Następnie wybierz rozmiar bochenka, naciskając przycisk „ROZMIAR”, i wybierz kolor skórki, naciskając przycisk „KOLOR”. Aby ustawić opóźnienie, użyj przycisków (+) i (-), aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut. Maksymalny łączny czas opóźnienia wynosi 15 godzin.

6. Naciśnij przycisk „START/STOP/PAUSE”, aby uruchomić. Kontrolka zacznie migać, a wypiekacz rozpocznie wyrabianie ciasta. Aby wstrzymać, naciśnij przycisk „PAUSE”. Aby zatrzymać lub anulować program, naciśnij przycisk „START/STOP/PAUSE” na 3-5 sekund.

7. Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a program automatycznie uruchomi funkcję „Keep Warm”. Jeśli nie chcesz od razu wyjmować chleba z piekarnika, rozpocznie się okres podtrzymywania ciepła, który potrwa 1 godzinę.

8. Naciśnięcie przycisku „START/STOP/PAUSE” przez 3 sekundy, a następnie sygnał dźwiękowy, spowoduje zatrzymanie funkcji „Keep Warm”.

9. Odłącz od zasilania i wyjmij formę do pieczenia chleba z urządzenia, używając rękawic.

10. Odwróć formę do góry dnem i potrząśnij nią kilka razy, aby wyjąć upieczony chleb. Jeśli chleb trudno wyjąć, spróbuj uderzyć rogiem formy o drewnianą deskę lub obrócić podstawę wałka pod formą.

★Instrukcja obsługi „Ciasta”

Czynności związane z wypiekaniem ciasta są podobne do tych przy pieczeniu chleba. Po wybraniu składników do wypieku ciasta wymienionych na liście przepisów, możesz wybrać opcję „Ciasto” i rozpocząć pieczenie.

Naciśnij „Menu”, wybierz program 9, domyślny czas to 1 godzina i 33 minuty.

★Instrukcja obsługi „Surowego ciasta”

Czynności związane z wyrabianiem ciasta są podobne do tych wykonywanych przy wypieku chleba. Składniki do wyrabiania ciasta wymienione są na liście przepisów.

Możesz wybrać opcję „Surowe ciasto” i rozpocząć wyrabianie. Naciśnij „Menu”, wybierz program 10, domyślny czas to 23 minuty. Ta funkcja nie umożliwia wyboru koloru ani rozmiaru. Po zakończeniu zabrzmiał sygnał dźwiękowy.

★Instrukcja obsługi „Ciasta chlebowego”

Możesz przygotować ciasto fermentowane. Składniki do wyrabiania ciasta są wymienione na liście przepisów. Naciśnij „Menu”, wybierz program 11, domyślny czas to 1 godzina i 24 minuty. Ta funkcja nie umożliwia wyboru koloru ani rozmiaru. Po zakończeniu zabrzmiał sygnał dźwiękowy..

★Instrukcja obsługi „ciasta ryżowego”

Wybierz tę funkcję, aby przygotować ryż w oparciu o proporcje składników z listy przepisów.

Po umyciu ryżu namocz go w wodzie przez ponad 30 minut, wylej oryginalną wodę, a następnie dolej czystej wody zgodnie z wymaganiami listy przepisów.

Naciśnij „Menu”, wybierz program 12, a następnie naciśnij przycisk

START/STOP/PAUZA, aby rozpocząć.

★Instrukcja obsługi „Owsianki”

Wybierz tę funkcję, aby przygotować ciasto ryżowe w oparciu o proporcje składników z listy przepisów.

Po umyciu ryżu wylej wodę, a następnie dolej czystej wody zgodnie z wymaganiami z listy przepisów.

Naciśnij „Menu”, wybierz program 13, a następnie naciśnij przycisk START/STOP/PAUZA, aby rozpocząć.

★Instrukcja obsługi „Zacięcia”

W tym urządzeniu do pieczenia chleba możesz przygotować wiele pysznych dżemów owocowych.

Aby przygotować dżem, musisz przygotować odpowiednie owoce, takie jak pomarańcza, ananas, jabłko i truskawka, w ilości zalecanej w książce kucharskiej.

Najpierw oczyść owoce, obierz je i usuń gniazda nasienne, a następnie pokrój na kawałki o wielkości 3 cm, a następnie za pomocą miksera do owoców wyciśnij lub rozgnieć je pojedynczo, a na koniec wybierz i wymieszaj zgodnie z instrukcją. Po zakończeniu przygotowywania naciśnij przycisk „Menu”, wybierz program 14, który będzie działał w trybie „Dżem”. Domyślny czas to 1 godzina i 5 minut.

Ta funkcja nie pozwala na wybór koloru ani rozmiaru. Po zakończeniu przygotowywania dżemu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wyjmij pojemnik i pozostaw do ostygnięcia, a następnie wylej dżem z pojemnika.

Uwaga: trzymaj dzieci z dala od gotowego dżemu, aby uniknąć poparzenia.

★Instrukcja obsługi „Jogurtu”

To urządzenie o silnym zastosowaniu praktycznym. Można nim wyrastać ciasto, robić jogurt, rum. Naciśnij „Menu”, wybierz program 15. Domyślny czas to 8 godzin, z możliwością regulacji od 5 do 13 godzin.

★Instrukcja obsługi „Lody”

Zgodnie z przepisem w menu 16, wsypuj po jednym wiaderku lodów po przygotowaniu. Po prawidłowym umieszczeniu wiaderka w maszynie, naciśnij przycisk start, aby rozpocząć.

Ta funkcja jest unikalna i posiada osobną instrukcję obsługi wiaderka do lodów. Przed użyciem zapoznaj się z instrukcją..

★Instrukcja obsługi „Meat Floss”

Przygotuj składniki zgodnie z listą przepisów.

1. Zagotuj wodę i dodaj mięso, czosnek, imbir i szczypiorek, aż mięso będzie ugotowane.
2. Wyjmij mięso i pokrój na małe kawałki.
3. Użyj widelca lub wałka, aby spłaszczyć mięso.
4. Umieść w foremce do pieczenia i wymieszaj z przyprawami. Wybierz program 17, aby rozpocząć.

★Instrukcja obsługi „smażenia na woku”

Funkcja ta jest przeznaczona głównie do smażenia orzeszków ziemnych, soi, migdałów i innych orzechów, a także do łatwego wędzenia. W zależności od ilości suszonych owoców i stopnia ich usmażenia, ustaw odpowiedni czas. Naciśnij „Menu”, wybierz program 18. Domyślny czas to 15 minut. Czas można regulować w zakresie od 5 minut do 45 minut.

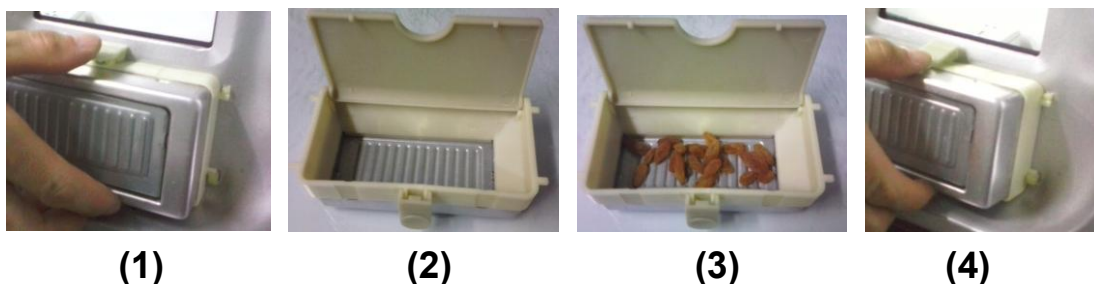
★Instrukcja obsługi „Pieczenia”

To program o ogromnym zastosowaniu praktycznym. Gdy już opanujesz sztukę wypieku chleba, możesz po prostu użyć funkcji „Ciasto chlebowe”, aby kontrolować czas mieszania i wyrastania, a nawet upiec lub wymyślić wiele nowych rodzajów chleba, które pokochasz, dzięki funkcji „Pieczenie”.

Naciśnij „Menu”, wybierz program 19. Domyślny czas to 10 minut, z możliwością regulacji od 10 minut do 1 godziny 30 minut..

★Instrukcja obsługi „Automatycznego dozownika owoców”

- a. Otwórz pokrywę, chwyć pojemnik na owoce, naciśnij uchwyt pojemnika i unieś go, aby wyjąć pojemnik. (Patrz zdjęcie 1)
- b. Otwórz pojemnik (Patrz zdjęcie 2)
- c. Dodaj owoce (w ilości pozwalającej na przygotowanie chleba), a następnie zamknij pokrywę. (Patrz zdjęcie 3)
- d. Umieść dwa słupki w dolnej części uchwytu pojemnika, dociśnij uchwyt pojemnika, aż dotknie pokrywy. (Patrz zdjęcie 4)



6. OPIS FUNKCJI SZCZEGÓŁOWYCH

Funkcja rezerwacji

Celem tej funkcji jest zapewnienie Ci świeżego chleba następnego ranka.

Na przykład, jest teraz godzina 20:30 i chcesz mieć gotowy chleb o godzinie 7:00 rano.

1. Oblicz czas rezerwacji: powinien on wynosić 10 godzin i 30 minut od godziny 8:30 wieczorem do godziny 7:00 rano następnego dnia.
2. Ustaw czas rezerwacji

Naciśnij przyciski „+” i „-”, aby ustawić czas. Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk „Start”. Uwaga: Czas wyświetlany na ekranie jest ustawiony na 10 godzin i 30 minut, ten czas obejmuje czas wypieku chleba. O godzinie 7:00 możesz mieć gotowy chleb..

Funkcja rezerwacji Wskazówki:

- 1) Podczas korzystania z funkcji rezerwacji nie należy wkładać jajek, ponieważ zbyt długo się psują i mogą wpłynąć na smak chleba.
- 2) Drożdże należy przykryć mąką, aby utrzymać ich aktywność.

Dźwięk brzęczyka

- (1) Sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa po podłączeniu zasilania.
- (2) Sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa po naciśnięciu przycisku ROZMIAR, Kolor, Menu lub Ustawienia czasu.
- (3) Sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa po naciśnięciu przycisku „START/STOP/PAUZA”.
- (4) Podczas ugniatania sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa w sposób ciągły, przypominając o dodaniu materiału.
- (5) Sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa po zakończeniu operacji.
- (6) Przerwany sygnał dźwiękowy rozbrzmiewa po wyłączeniu funkcji „Utrzymywanie ciepła”.

Funkcja pamięci do okazjonalnego odłączania zasilania

(1) Urządzenie posiada 15-minutową pamięć podręczną do sporadycznego odłączenia zasilania: jeśli po uruchomieniu wypiekacz do chleba wystąpi sporadyczne odłączenie zasilania i jego czas trwania nie przekracza 15 minut, ponowne podłączenie zasilania spowoduje kontynuację pracy wypiekacz do chleba. Po ponownym podłączeniu zasilania czas pracy może ulec zmianie i nie być równy pierwotnie ustawionemu czasowi:

Rzeczywisty czas pracy = Czas odłączenia zasilania + Pierwotnie ustawiony czas pracy

(2) Jeśli czas odłączenia zasilania przekracza 15 minut, wypiekacz do chleba nie może kontynuować pracy przed upływem czasu..

Trzymaj ciepło

- ★ Aby ułatwić korzystanie z urządzenia, ten wypiekacz do chleba został wyposażony w funkcję podtrzymywania ciepła. Gdy chleb lub inne przekąski są gotowe i nie zostaną wyjęte na czas, funkcja „Podtrzymywanie ciepła” utrzymuje je w świeżości w określonej temperaturze.
- ★ Po upieczeniu chleba program automatycznie uruchamia funkcję „Podtrzymywanie ciepła” z migającym „:”. Maksymalny czas podtrzymywania ciepła to 1 godzina. Funkcja „Podtrzymywanie ciepła” zostanie wyłączona do momentu, aż rozlegnie się przerywany sygnał dźwiękowy.
- ★ Lub naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz na 1 sekundę, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a następnie funkcja „Podtrzymywanie ciepła” zostanie wyłączona.

7. POLECANE PRZEPISY

- Do skrzynki z owocami możesz wrzucić owoce takie jak porzeczki i pestki orzechów włoskich.
- Najlepiej użyć pokrojonego masła, a alternatywnie można użyć oleju roślinnego.
- Używaj mąki żytniej do wypieku chleba, mąki o niskiej zawartości glutenu do wypieku ciast i ciasteczek, a do wypieku pysznego chleba używaj mąki odpowiedniej jakości.
- Latem, gdy może wystąpić nadmierna fermentacja, używaj mniej drożdży w proszku.

1. Miękki chleb

| Składniki | 1LB | 1.5LB | 2LB |
|-------------------|----------------|----------------|---------------|
| Woda | 160ml | 240ml | 300ml |
| Masło | 2Big Spoon | 2Big Spoon | 3Big Spoons |
| Sól kuchenna | 1/2Small Spoon | 1/2Small Spoon | 1Small Spoons |
| Cukier | 1Big Spoon | 2Big Spoon | 3Big Spoon |
| Mleko w proszku | 2Big Spoons | 3Big Spoons | 5Big Spoons |
| Mąka | 300g | 400g | 500g |
| Drożdże w proszku | 1Small Spoon | 1Small Spoon | 1Small Spoon |

2. Chleb francuski

| Składniki | 1LB | 1.5LB | 2LB |
|-------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| Woda | 155ml | 230ml | 300ml |
| Masło | 2Big Spoons | 2Big Spoons | 3Big Spoons |
| Sól kuchenna | 1/2 Small Spoon | 1/2Small Spoon | 1/2 Small Spoons |
| Mąka | 250g | 375g | 500g |
| Drożdże w proszku | 1 Small Spoon | 1+1/4 Small Spoons | 1+1/2Small Spoons |

3. Słodki chleb

| Składniki | 1LB | 1.5LB | 2LB |
|-------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Woda | 160ml | 240ml | 310ml |
| Masło | 2Big Spoons | 2Big Spoon | 4Big Spoon |
| Sól | 1/2Small Spoon | 1/2Small Spoon | 1/2Small Spoon |
| Cukier | 4Big Spoon | 6Big Spoons | 8Big Spoons |
| Mleczny proszek | 2Big Spoons | 3Big Spoons | 4Big Spoons |
| Mąka | 250g | 375g | 510g |
| Drożdże w proszku | 1+1/4Small Spoon | 1+1/4Small Spoon | 1+1/2Small Spoons |
| Esencja | A little | A little | A little |

4. Chleb pełnoziarnisty

| Ingredients | 1LB | 1.5LB | 2LB |
|--------------|----------------|-----------------|---------------|
| Water | 155ml | 230ml | 310ml |
| Butter | 2Big Spoon | 2Big Spoons | 3Big Spoons |
| Table Salt | 1/2Small Spoon | 1/2Small Spoons | 1Small Spoons |
| Strong Flour | 100g | 150g | 200g |

| | | | |
|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Whole Wheat Flour | 200g | 300g | 400g |
| Sugar | 2Big Spoon | 3Big Spoons | 4Big Spoons |
| Milk Powder | 2Big Spoon | 3Big Spoons | 4Big Spoons |
| Yeast Powder | 1+1/4Small Spoon | 1+1/4Small Spoons | 1+1/2Small Spoons |

5. Chleb wieloziarnisty

| | | | |
|-------------------|----------------|-------------------|-------------------|
| Ingredients | 1LB | 1.5LB | 2LB |
| Water | 120ml | 170ml | 210ml |
| Butter | 2Big Spoon | 2Big Spoons | 3Big Spoons |
| Table Salt | 1/2Small Spoon | 1/2Small Spoons | 1/2Small Spoons |
| Sugar | 1Big Spoon | 1Big Spoon | 2Big Spoon |
| Egg | 1 | 1 | 1 |
| Oatmeal | 50g | 75g | 100g |
| Milky Powder | 1Big Spoon | 2Big Spoon | 3Big Spoon |
| Strong Flour | 150g | 230g | 300g |
| Whole Wheat Flour | 50g | 75g | 100g |
| Yeast Powder | 1Small Spoon | 1+1/4Small Spoons | 1+1/2Small Spoons |

6. Mleczny bochenek

| | | | |
|--------------|--------------|-------------------|-------------------|
| Ingredients | 1LB | 1.5LB | 2LB |
| Milk | 160ml | 240ml | 310ml |
| Butter | 2Big Spoon | 2Big Spoons | 3Big Spoons |
| Sugar | 1Big Spoon | 1Big Spoon | 2Big Spoon |
| Egg | 1 | 1 | 1 |
| Milk Powder | 2Big Spoon | 3Big Spoons | 5Big Spoons |
| Strong Flour | 300g | 400g | 520g |
| Yeast Powder | 1Small Spoon | 1+1/4Small Spoons | 1+1/2Small Spoons |

7. Chleb bez cukru

| | | | |
|-------------|-------|-------|-------|
| Ingredients | 1LB | 1.5LB | 2LB |
| Water | 150ml | 240ml | 310ml |

| | | | |
|--------------|--------------|--------------------|-------------------|
| Butter | 2Big Spoon | 2Big Spoons | 3Big Spoons |
| Table Salt | 1Small Spoon | 1Small Spoons | 2Small Spoons |
| Egg | 1 | 1 | 1 |
| Milk Powder | 2Big Spoon | 3Big Spoons | 4Big Spoons |
| Strong Flour | 300g | 450g | 550g |
| Xylitol | 3Big Spoon | 4Big Spoon | 6Big Spoon |
| Yeast Powder | 1Small Spoon | 1+1/4 Small Spoons | 1+1/2Small Spoons |

8. Szybki chleb

| Ingredients | 1LB | 1.5LB | 2LB |
|----------------|--------------|---------------|---------------|
| Water(40-50°C) | 160ml | 240ml | 310ml |
| Table Salt | 1Small Spoon | 1Small Spoon | 1Small Spoon |
| Butter | 2Big Spoon | 2Big Spoons | 3Big Spoons |
| Sugar | 1Big Spoon | 2Big Spoons | 3Big Spoons |
| Strong Flour | 300g | 400g | 520g |
| Milk Powder | 2 Big Spoon | 3 Big Spoon | 5 Big Spoon |
| Yeast Powder | 2Small Spoon | 3Small Spoons | 4Small Spoons |

9.Ciasto

| Ingredients | |
|-------------------------|--------------------|
| Egg | 4 pcs |
| Butter | 100g |
| Sugar | 150g |
| Cake flour (weak flour) | 380g |
| Table Salt | 1Small Spoon |
| Soda Powder | 1Small Spoon /3.5g |
| Baking Powder | 4Small Spoon/14g |

10. Surowe Ciasto

| | |
|--|-------------------|
| Ingredients | |
| Water | 280ml |
| ▲ Vegetable oil | 2Big Spoons |
| ▲ Table Salt | 1+1/3Small Spoons |
| ▲ Sugar | 1Big Spoon |
| Flour | 4Cups |
| P.S. Select the recipes marked “▲” as your needs | |

11. Ciasto Chlebowe

| | |
|---------------|-------------------|
| Ingredients | |
| Water | 240ml |
| Vegetable oil | 2Big Spoons |
| Table Salt | 1+1/2Small Spoons |
| Sugar | 1Big Spoon |
| Strong Flour | 400g |
| Yeast Powder | 1+1/2Small Spoons |

12. Ciasto ryżowe

| | |
|-------------|-------|
| Ingredients | |
| Water | 300ml |
| Rice | 500g |

Wskazówki: Po umyciu ryżu namocz go w wodzie przez ponad 30 minut, wylej oryginalną wodę, a następnie dodaj czystej wody.

13. Owsianka

| | |
|-------------|-------|
| Ingredients | |
| Water | 900ml |
| Rice | 100g |

14.Dżem

| | |
|------------------------------|------|
| Ingredients | |
| Orange | 600g |
| Sugar | 300g |
| Gelatin or Pudding powder | 50g |

15. Jogurt

| Ingredients | |
|-------------|--------------|
| Milk | 350ml |
| Yogurt | 50ml |
| Sugar | 3 Big Spoons |

16. Lody

| Ingredients | |
|----------------|-------------|
| Milk | 200ml |
| Whipping cream | 50ml |
| Sugar | 3Big Spoons |
| Corn Powder | 1Big Spoons |
| Coco Powder | 4Big Spoons |

17. Mięsna nić

| Ingredients | |
|-------------|------|
| Meat | 500g |

Przygotuj czosnek, imbir, szczypiorek i przyprawy

1. Zagotuj wodę i dodaj mięso, czosnek, imbir i szczypiorek, aż mięso będzie ugotowane.
2. Wyjmij mięso i pokrój na małe kawałki.
3. Użyj widelca lub wałka, aby spłaszczyć mięso.
4. Włóż do formy na chleb i wymieszaj z przyprawami. Wybierz program 17, aby rozpocząć.

18. Smażenie na patelni

Funkcja ta służy głównie do smażenia orzeszków ziemnych, soi, migdałów i innych orzechów. W zależności od ilości suszonych owoców należy ustawić odpowiedni czas.

19. Ciasto

W tym programie nie ma etapu wyrabiania ani wyrastania ciasta. Funkcja ta jest użyteczna do pieczenia ciast przygotowywanych tradycyjnymi metodami lub do wydłużenia czasu pieczenia pod koniec innego programu, jeśli chleb wymaga dalszego zrumienienia.

Środki ostrożności dotyczące przepisu na chleb

Proszek drożdżowy:

Prosimy nie zastępować proszku drożdżowego sodą w proszku. Przeteterminowany lub nieaktywowany proszek drożdżowy może wpłynąć na miękką konsystencję i wygląd chleba.

Zalecamy sprawdzenie aktywacji proszku drożdżowego przed pieczeniem chleba: rozpuść pół szklanki ciepłej wody (około 40-50°C), dodaj łyżeczkę cukru i wymieszaj, a następnie kontynuuj dodawanie dwóch łyżeczek proszku drożdżowego ponad powierzchnię wody i przechowuj w ciepłym miejscu. Po 10 minutach poziom drożdży w tym kubku powinien wzrosnąć do poziomu pełnego kubka. W przeciwnym razie, w przypadku pieczenia chleba z wadami, należy kupić nowy proszek drożdżowy.

Stosunek wody do mąki

Różne mąki mają różną absorpcję wody. Proszę dostosować ilość wody do rodzaju użytej mąki.



Too Much
Water

Lacking of
Water

suitable
Water

① Po dodaniu zbyt dużej ilości wody ciasto stanie się tak miękkie, że nie będzie można go zaokrąglić, a nawet stanie się lepkie. W takim przypadku upieczony chleb będzie bardzo twardy, o płaskiej lub szorstkiej powierzchni i teksturze z większymi porami, bez elastyczności. Dobry chleb powinien być półokrągły. Po 5 minutach od dodania wody ciasto nadal będzie wilgotne i lepkie. Dodaj jedną lub dwie duże łyżki mąki i zagniataj ciasto, aż uznasz, że zawartość wody w cieście jest odpowiednia.

② Jeśli dodanej wody jest za mało, po 5 minutach mieszania zauważysz, że sucha mąka pozostała na dnie pojemnika, a ciasto nie będzie miało okrągłego kształtu. Będzie

miało płaską lub szorstką powierzchnię i nie będzie elastyczne. W takim przypadku upieczony chleb będzie bardzo twardy i będzie miał teksturę z gęstymi porami.

Po 5 minutach od dodania wody ciasto nadal będzie zbyt suche, dodaj dużą łyżkę wody i zagniataj ciasto, aż uznasz, że zawartość wody w cieście jest odpowiednia..

Inne przepisy

Cukier i jajka nadadzą chlebowi więcej koloru. Proszę dodawać je w ilości zalecanej w książce kucharskiej. Dodawanie ich w dowolnej ilości spowoduje intensywny kolor, a nawet przypalenie chleba, a w ostateczności może skutkować przerwaniem pracy z wyprzedzeniem, aby uniknąć przypalenia. Dodatkowo, jeśli chcesz dodać jajko, ponieważ rozrzedzi ono mieszankę, upewnij się, że wysypujesz tylko jedno roztrzepane jajko do miarki i dolewasz wody do wskazanego poziomu..

8.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Utrzymuj powierzchnię w czystości

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Nanieś niewielką ilość neutralnego środka czyszczącego na czystą i miękką ściereczkę i wytrzyj urządzenie, a następnie dokładnie osusz je drugą suchą ściereczką. Do czyszczenia nie używaj oleju napędowego ani innych środków czyszczących o działaniu ściernym ani płynów żrących..

Utrzymuj akcesoria w czystości

1. Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria, aby uniknąć gromadzenia się brudu.
2. Jeśli pręt mieszający zostanie zaczepiony o beczkę i nie da się go zdjąć, można zalać odpowiednią ilością wody, pozostawić na chwilę, a następnie zdjąć pręt mieszający.
3. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy wyczyścić wszystkie akcesoria, pozostawić je do ostygnięcia i schować w beczce.

Środowisko użytkowania

1. Odpowiednia temperatura użytkowania wynosi od -10°C do 40°C.
2. Wilgotność względna powietrza powinna być niższa niż 95%, a temperatura 25°C.
3. Odpowiednia temperatura przechowywania wynosi od -40°C do 60°C.
4. W powietrzu nie może znajdować się żaden łatwopalny, żrący gaz ani pył przewodzący prąd elektryczny.

9. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| Model | KD4220 |
| Napięcie znamionowe | 220-240V ~ 50/60Hz |
| Moc | 800W |
| Pojemność | 2 .0LB(1000g) |

Uwaga: podane parametry techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

10. ROZWIĄZANIE PROBLEMU

Odpowiedzi na pytania zawarte w tym miejscu mają charakter wyłącznie poglądowy. W przypadku wystąpienia poważnych problemów lub uszkodzeń urządzenia, prosimy o kontakt z serwisem lub infolinią serwisową w celu uzyskania dalszej pomocy..

| Wada | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|--|
| Maszyna do pieczenia chleba nie miesza mąki i nie wyrabia | Sprawdź, czy wtyczka jest w gniazdku | Naciśnij przycisk „START/STOP/PAUSE”, a wypiekacz do chleba zacznie działać |
| | Sprawdź, czy operacja jest opóźniona | Wskaźnik „:” miga i rozpoczyna się odliczanie |
| | Uszkodzenie części | Wyślij do serwisu |
| Nienormalny dźwięk | W beczce znajduje się sporo twardych rzeczy lub okruchów | Przed ponownym uruchomieniem usuń wszystkie przedmioty znajdujące się wewnątrz urządzenia. |
| | Zablokuj lufę w odpowiedniej pozycji | Ponownie umieść pojemnik na chleb na miejscu |
| Nieprawidłowy zapach/smak | Uszkodzony przewód | Trzymaj przewód z dala od rozgrzanych przedmiotów |
| | coś pozostało na rurze | Usuń resztki materiału z rury |

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| | grzewczej | grzewczej |
| Dioda LED wskazuje „LLL” | Temperatura wewnątrz urządzenia niższa niż -10°C | Używaj urządzenia w temperaturze od -10°C do 40°C |
| Dioda LED wskazuje „HHH” | 50 °C Temperatura wewnątrz urządzenia wyższa niż 50°C | z wentylatorem elektrycznym pozwala na schłodzenie lub naturalne schłodzenie do temperatury pokojowej |
| Dioda LED wskazuje „E00” lub „E01” | Wada czujnika temperatury | Wysłano do działu utrzymania ruchu |
| Chleb jest częściowo surowy | Chleb jest surowy | mniej wody lub wysoka temperatura wody |
| | Szybkość materiału jest błędna | Zobacz polecane przepisy |

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: Urządzenie do wypiekania chleba, lodów, jogurtu

Model (oznaczenia handlowe): KD4220

Deklaracja:

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

1. 2014/35/EU LV Directive
2. 2014/30/EU EMC Directive
3. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
4. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
6. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011

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: 521-36-79752; Regon: 147383292

