Automatická domácí pekárna chleba 800 W s 19 programy a dávkovačem

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



SILNÝ MOTOR	VČ. BEZLEPKOVÉHO	AUTOMATICKÉ OŘECHY	VELIKOST BOCHNÍKU
800 W	19 programů	Dávkovač	1 000 g

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4220

- **19 plně automatických programů:** Pšeničný, celozrnný, žitný, francouzský, sladký, bezlepkový chléb, kynuté těsto na pizzu, marmelády i domácí jogurt.
- **Automatický dávkovač ořechů a semínek:** Samočinně vsype rozinky, slunečnicová semínka nebo ořechy v přesný okamžik hnětení bez nutnosti ručního hlídání.
- **3 volby velikosti bochníku (500 / 750 / 1000 g):** Přizpůsobte množství upečeného pečiva velikosti vaší rodiny; 3 úrovně propečení kůrky (světlá, střední, tmavá).
- **Odložený start až o 15 hodin:** Večer nasypte suroviny a ráno se probuďte do vůně čerstvého křupavého chleba přímo z pekárny.
- **Teflonová forma a hnětací hák Non-Stick:** Odolný nepřilnavý povrch zabraňuje přichycení těsta a umožňuje snadné vyklopení upečeného bochníku.
- **Udržování teploty Keep Warm (60 minut):** Po dokončení pečení udržuje přístroj chléb horký a křupavý po dobu 1 hodiny.

VÝSTRAHA PŘED HORKOU PEČICÍ NÁDOBOU A HYGIENICKÁ PRAVIDLA:
Pečicí forma dosahuje při pečení teploty přes 190 °C! Při vyjímání nádoby z komory VŽDY používejte kuchyňské tepluvzdorné chňapky! Na nepřilnavý teflonový povlak formy a hnětacího háku NIKDY nepoužívejte kovové nože, lžíce ani drátěnky! Z upečeného bochníku vyjměte hnětací hák výhradně dodaným kovovým vyprošťovacím háčkem. Těleso pekárny s kabelem nikdy neponořujte do vody.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4220

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4220
Typ spotřebiče	Automatická elektrická domácí pekárna chleba
Jmenovitý příkon	800 W (topné těleso 700 W + hnětací motor 100 W)
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50 Hz
Volitelná hmotnost bochníku	500 g / 750 g / 1 000 g
Přednastavené programy	19 režimů (vč. bezlepkového, rychlého pečení, džemů a těst)
Stupně opečení kůrky	3 úrovně (Light / Medium / Dark)
Automatický dávkovač	Elektromagneticky řízená komora na semínka a ořechy ve víku
Odložený start	Nastavitelný časovač až 15 hodin
Udržování teploty (Keep Warm)	Automaticky 60 minut po ukončení pečení
Displej a průzor	Modře podsvícený LCD displej, skleněné kontrolní okénko ve víku
Hmotnost přístroje	cca 5,80 kg
EAN kód	5903957006697

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ AUTOMATICKÉ PEKÁRNY

PEČICÍ KOMORA A FORMA

- **Hliníková pečicí forma s madlem:** Prémiový nepřilnavý teflonový povlak Non-Stick pro snadné vyklopení bochníku.
- **Hnětací hák s bajonetovým usazením:** Efektivně prohněte i tuhá chlebová a žitná těsta.
- **Bajonetový zámek formy:** Pootočením po směru hodinových ručiček se forma pevně uzamkne do základny.
- **Kruhové topné těleso 700 W:** Zajišťuje rovnoměrný obvodový žár kolem celé formy.

VÍKO A OVLÁDACÍ ROZHRANÍ

- **Automatický dávkovač ve víku:** Samočinně vsype semínka, ořechy či rozinky v přesný okamžik hnětení.
- **Skleněné průhledové okénko:** Vizuální kontrola kynutí a pečení bez nutnosti otevírání víka.
- **Digitální LCD displej:** Zobrazuje číslo programu, fázi přípravy a odpočet zbývajícího času.
- **Dotyková tlačítka:** MENU, WEIGHT (hmotnost bochníku), COLOR (kůrka), TIME+ a TIME-.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ:
1× Domácí pekárna KRAFT&DELE KD4220, 1× nepřilnavá pečicí forma s madlem, 1× hnětací hák Non-Stick, 1× vyprošťovací háček pro vyjmutí háku z chleba, 1× odměrný kelímek (250 ml), 1× oboustranná odměrná lžička, 1× český návod k obsluze s recepturami.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO PROVOZ PEKÁRNY

Automatický provoz s vysokými teplotami pečení a rotujícím hnětacím mechanismem vyžaduje následující opatření:

VÝSTRAHA PŘED POPÁLENÍM A RIZIKEM ÚRAZU ROTUJÍCÍM HÁKEM:
Během fáze pečení je povrch víka, parní ventil i vnitřní pečicí nádoba extrémně horká! Při manipulaci s formou vždy používejte chňapky. Během hnětení NIKDY nevkládejte ruce, stěrky ani příbory do formy – rotující hák má silný točivý moment a může způsobit zranění! Víko otvírejte opatrně – hrozí únik horké páry.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A JIŠTĚNÍ

- Příkon 800 W – připojujte do řádně uzemněné zásuvky 230 V / 50 Hz.
- Těleso pekárny, síťový kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody!
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes hranu pracovní desky linky.
- Před čištěním a vyjmutím formy vždy odpojte přístroj ze sítě a nechte jej zchladnout.

2. PROVOZNÍ ODVĚTRÁNÍ A POŽÁRNÍ ODSTUP

- Pekárnu postavte na vodorovný, stabilní a tepluvzdorný kuchyňský pult.
- Dodržujte odstup min. 15 cm od stěn, záclon a hořlavých materiálů.
- Parní ventil ve víku odvádí horkou vlhkost – neumisťujte přímo pod horní dřevěné skříňky!
- Nikdy nepokládejte na zapnutou pekárnu žádné utěrky ani předměty.

OCHRANA DĚTÍ:
Udržujte děti mimo dosah pekárny, zejména během fáze pečení chleba (poslední hodina cyklu) a bezprostředně po jejím skončení, kdy je plášť spotřebiče rozpálený.

PRINCIP AUTOMATICKÉHO DÁVKOVAČE PŘÍSAD VE VÍKU

Integrovaný elektromagnetický zásobník zcela eliminuje nutnost ručního hlídání času pro přidání semínek:

JAK DÁVKOVAČ FUNGUJE

- Před spuštěním programu nasypte do přihrádky ve víku suroviny: slunečnicová semínka, dýňová semínka, vlašské ořechy, rozinky, sušené brusinky nebo kousky čokolády.
- Pekárna provede první fázi hnětení a v přesně stanovený čas (cca 30 minut před koncem hnětení) elektromagnet uvolní dno zásobníku.
- Přísady se samy vsypou do těsta a hák je jemně zapracuje bez jejich rozdrcení.

ZÁSADY PRO PLNĚNÍ ZÁSOBNÍKU

- Do zásobníku vkládejte výhradně suché sypké ingredience!
- Nevkládejte tekuté marinády, med, sýry ani mokré ovoce – přilepily by se ke dnu přihrádky.
- Maximální doporučená hmotnost přísad v dávkovači je 120 g.

PŘEHLED KLÍČOVÝCH PROGRAMŮ (19 AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ)

Číslo & Název	Charakteristika a použití	Orientační čas	Dávkovač aktivní?
1. Základní (Basic)	Klasický bílý a pšenično-žitný chléb s nadýchanou střídkou	cca 3:00 – 3:15 h	ANO (automaticky)
2. Francouzský	Delší doba kynutí; křupavá kůrka a velká oka ve střídce	cca 3:40 – 3:55 h	ANO (automaticky)
3. Celozrnný	Předehřev surovin pro těžké mouky s vysokým obsahem otrub	cca 3:40 – 3:50 h	ANO (automaticky)
4. Rychlý (Quick)	Zkrácené hnětení i kynutí pro případy nedostatku času	cca 1:40 – 2:10 h	NE
5. Sladký (Sweet)	Chleby a mazance s vysokým obsahem cukru, vajec a másla	cca 3:15 – 3:30 h	ANO (pro rozinky)
6. Bezlepkový (Gluten-Free)	Jednorázové intenzivní promísení a delší kynutí bez lepku	cca 2:50 – 3:05 h	ANO (automaticky)
8. Těsto (Dough)	Pouze hnětení a vykynutí bez pečení (na rohlíky, koláče, vánočky)	cca 1:30 h	ANO
10. Džem / Marmeláda	Vaření a míchání domácích ovocných džemů v pečicí nádobě	cca 1:20 h	NE
11. Jogurt	Udržování stálé teploty 40 °C pro fermentaci domácího jogurtu	cca 8:00 h	NE
13. Pečení (Bake)	Samotné dopékání nedopečeného chleba nebo ohřev pečiva	10 až 60 minut	NE

ZLATÉ PRAVIDLO POŘADÍ VKLÁDÁNÍ SUROVIN

Správné pořadí ingrediencí je naprosto kritické pro úspěšné vykynutí a upečení chleba:

KROK ZA KROKEM: JAK PLNIT PEČICÍ FORMU

1. **1. Tekutiny nejdříve:** Do formy nalijte vlažnou vodu, mléko, podmáslí a přidejte tekutý olej či rozpuštěné máslo.
2. **2. Sypké přísady:** Přidejte mouku tak, aby zcela pokryla tekutiny. Do jednoho rohu nasypte sůl, do druhého rohu cukr.
3. **3. Droždí nakonec:** Uprostřed mouky vytvořte prstem mělký důlek a do něj nasypte sušené (nebo rozdrobte čerstvé) droždí.

KRITICKÁ VÝSTRAHA PROTI KONTAKTU SŮL-DROŽDÍ

- **Droždí nesmí přijít do styku se solí ani vodou před startem!**
- Sůl okamžitě zabíjí kvasinky v droždí a chléb by vůbec nevykynul (zůstala by těžká sražená placka).
- Při odloženém startu chrání vrstva mouky droždí před předčasným kontaktem s tekutinami.

NASTAVENÍ ODLOŽENÉHO STARTU (DELAY TIMER AŽ 15 HODIN)

JAK VYPOČÍTAT ČAS ODLOŽENÉHO STARTU

- Časovač udává **celkový čas od nynějška do chvíle, kdy má být chléb upečený** (nikoli dobu, za jak dlouho má pekárna začít!).
- Příklad: Je 21:00 hodin a čerstvý chléb chcete mít hotový ráno v 7:00 hodin – nastavte na displeji **10:00**.
- Tlačítky **TIME+** a **TIME-** nastavte požadovaný časový interval.
- Stiskněte tlačítko **START** – dvojtečka začne blikat.

OMEZENÍ PRO ODLOŽENÝ START

- Při použití odloženého startu **NIKDY nepoužívejte suroviny podléhající zkáze**!
- Nesmí se používat čerstvé mléko, syrová vejce, jogurt ani čerstvý sýr – během čekání by zkysly!
- Používejte sušené mléko a vodu.

AUTOMATICKÁ PAMĚŤ PŘI VÝPADKU PROUDU (10 MINUT):
Pekárna KD4220 disponuje integrovanou pamětí. Pokud dojde k výpadku elektrického proudu v síti na dobu kratší než 10 minut, po obnovení napájení pekárna automaticky naváže na přerušenou fázi programu bez nutnosti nového nastavení.

PŘEHLEDNÁ TABULKA RECEPTŮ PRO PEKÁRNU KD4220

Druh chleba	Doporučený program	Velikost & Kůrka	Základní složení surovin
Tradiční kmínový pšenično-žitný	Program 1 (Základní)	750 g / Kůrka MEDIUM	280 ml vody, 1 lžíce oleje, 350 g pšeničné chlebové, 150 g žitné mouky, 1 lžička soli, 1 lžička kmínu, 1 lžička sušeného droždí
Francouzský bílý bochník	Program 2 (Francouzský)	1000 g / Kůrka DARK	360 ml vody, 2 lžičky soli, 540 g hladké pšeničné mouky (typ 00), 1 lžička cukru, 1,5 lžičky sušeného droždí
Poctivý semínkový celozrnný	Program 3 (Celozrnný)	1000 g / Kůrka MEDIUM	350 ml vody, 2 lžíce oleje, 300 g celozrnné pšeničné, 200 g žitné chlebové, 1,5 lžičky soli, 1 lžíce medu, droždí + 80 g semínek do dávkovače
Nadýchaný sladký mazanec	Program 5 (Sladký)	750 g / Kůrka LIGHT	180 ml vlažného mléka, 2 žloutky, 80 g rozpuštěného másla, 400 g polohrubé mouky, 70 g cukru, citronová kůra, droždí + 70 g rozinek s mandlemi
Bezlepkový slunečnicový	Program 6 (Bezlepkový)	750 g / Kůrka MEDIUM	320 ml vlažné vody, 2 lžíce oleje, 450 g bezlepkové chlebové směsi, 1 lžička soli, 1 lžička cukru, droždí + slunečnice v dávkovači
Italské těsto na pizzu (2 plechy)	Program 8 (Těsto)	Bez pečení (jen kynutí)	250 ml vlažné vody, 2 lžíce olivového oleje, 450 g hladké mouky, 1 lžička soli, 1 lžička cukru, 1 lžička sušeného droždí

KULINÁŘSKÁ PRAVIDLA PRO PERFEKTNÍ VÝSLEDEK PEČENÍ

VÁŽENÍ SUROVIN KUCHYŇSKOU VÁHOU

- Pro pečení v domácí pekárně VŽDY vážte mouku na digitální váze s přesností na gramy!
- Odměřování mouky hrnkem je nepřesné – odchylka 30 g mouky může způsobit propadnutí chleba nebo hutnou střídku.
- Tekutiny měřte dodanou kalibrovanou odměrkou.

VYJMUTÍ BOCHNÍKU A HNĚTACÍHO HÁKU

- Po dopečení vyjměte formu za pomoci chňapek a nechte chléb 10 minut stát ve formě.
- Poté formu otočte dnem vzhůru a lehkým zatřesením bochník vyklopte na rošt.
- Pokud hák zůstane uvnitř střídky, zasuňte dodaný vyprošťovací háček do oka háku a opatrně jej vytáhněte.

ČIŠTĚNÍ PEČICÍ FORMY, HÁKU A VNITŘNÍ KOMORY

Šetrná údržba nepřilnavého teflonového povrchu zajistí bezproblémové vyklápění bochníků po stovky cyklů:

PÉČE O PEČICÍ FORMU A HNĚTACÍ HÁK

1. Pečicí formu po vyklopení chleba naplňte teplou vodou a nechte 15 minut odmočit – hnětací hák snadno sejmete z hřídele.
2. Formu i hák omyjte měkkou houbičkou v teplé vodě s jemným mycím gelem.
3. **Zákaz mytí formy v myčce nádobí:** Mycí tablety a vysoká teplota by poškodily ložisko a teflon formy!
4. Formu nikdy nedrhněte drátěnkou ani kovovou houbičkou.

ČIŠTĚNÍ TĚLESA PEKÁRNY A VÍKA

- Vnitřní pečicí komoru a topné těleso otřete mírně vlhkým hadříkem od moučného prachu.
- Průhledové okénko a dávkovač ve víku vyčistěte vlhkou houbičkou a osušte.
- **Těleso pekárny nikdy neoplachujte pod vodou ani neponořujte!**

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Chléb uprostřed překynul a propadl se	Příliš mnoho vody; přebytek droždí; málo soli (sůl brzdí kynutí).	Přesně zvažte suroviny. Uberte 10–20 ml vody nebo mírně snižte množství droždí (cca o 1/3 lžičky).
Chléb vůbec nevykynul (zůstal nízký a hutný)	Expirované droždí; přímý kontakt soli s droždím; horká voda nad 40 °C.	Použijte čerstvé droždí. Dbejte na správné pořadí plnění (sůl do rohu, droždí do mouky). Použijte vlažnou vodu.
Hnětací motor hučí, ale hák se netočí	Pečicí forma není zacvaknuta do bajonetu; těsto je extrémně tuhé.	Zkontrolujte pootočení formy do zámku. Ujistěte se, že hák je nasazen na zploštělou hřídel. Přidejte lžíci vody.
Chléb nelze vyklopit z formy	Hnětací hák se zapekl do osy formy; poškozený teflon na dně.	Před pečením potřete osu a hák kapkou stolního oleje. Po upečení nechte formu 10 minut stát a pak vyklepněte.

KDY PEKÁRNU KD4220 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Poškozený přívodní kabel, roztřepená šňůra nebo kouř vycházející ze spodní motorové části.
- Netěsnící hřídel pečicí formy (vytékání tekutého těsta přímo na topnou spirálu v komoře).

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:	Automatická domácí pekárna chleba 800 W s 19 programy a dávkovačem
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4220**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Domácí pekárny

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 o materiálech pro 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 60335-2-9:2003 (Zvláštní požadavky na domácí pekárny chleba)
- 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), 17 04 02 (hliníková pečicí forma), 17 04 05 (kovový plášť a motor), 20 01 39 (plasty), 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	