

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

JOGURTOWNICA

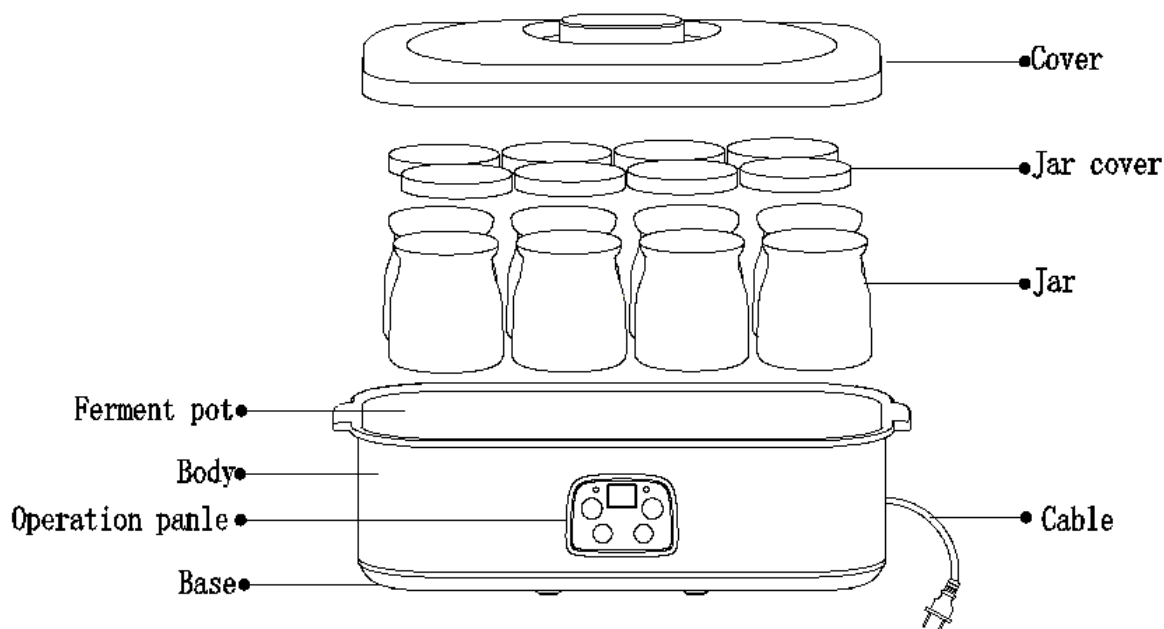
KD4402

WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybór i użytkowanie jogurtownicy marki Kraft&Dele.

Produkt ten charakteryzuje się nowatorskim wyglądem, płynną linią i pięknym kształtem; wykorzystuje technologię PTC (dodatniego współczynnika temperaturowego), która precyzyjnie kontroluje temperaturę, aby jogurt był smaczniejszy. Urządzenie jest proste w obsłudze, bezpieczne, energooszczędne i wygodne; nie powoduje zanieczyszczeń i jest zgodne z obowiązującymi normami sanitarnymi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego lub w podobnym miejscu.

Nazwa części i widok produktu



Cechy

1. Elegancki design i elegancki wygląd;
2. Unikalna konstrukcja zapewniająca równomierne przenoszenie ciepła, utrzymująca aktywność bakterii kwasu mlekowego;
3. Przezroczysta pokrywa górna i wieczko pojemnika, umożliwiające obserwację stanu;
4. Zastosowany system PTC zapewniający stałą temperaturę i bezpieczną pracę oraz niską moc 35 W, co pozwala na oszczędność kosztów;
5. Pojemnik o konstrukcji przypominającej pudełko, zapobiegającej zanieczyszczeniu jogurtu przed wypiciem;
6. 8 szklanych słoików do fermentacji jogurtu, łatwych do wyjmowania i przechowywania.
7. Zastosowana technologia sterowania mikrokomputerowego zapewniająca precyzyjną kontrolę temperatury;
8. Wbudowana funkcja pomiaru czasu i pełnej automatyzacji;
9. Sygnał dźwiękowy po zakończeniu.

Uwagi przed użyciem

1. Rozpakuj opakowania
2. Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem używanym w Twoim urządzeniu.

Jak używać

I : Jogurt

1. Metoda dezynfekcji:

Słoiki i pokrywkę umyj ciepłą wodą – NIE GOTUJ dłużej niż 1 minutę w celu dezynfekcji. Uwaga: Słoiki i pokrywkę umyj tylko ciepłą wodą – NIE GOTUJ. Nie myj górnej pokrywki ani korpusu produktu wrzątkiem.

2. Metoda mieszania: Wsyp składniki do słoików w proporcji:

Opcja 1: 1 l schłodzonego świeżego mleka + 1 opakowanie fermentowanego mleka lub 5% schłodzonego jogurtu naturalnego.

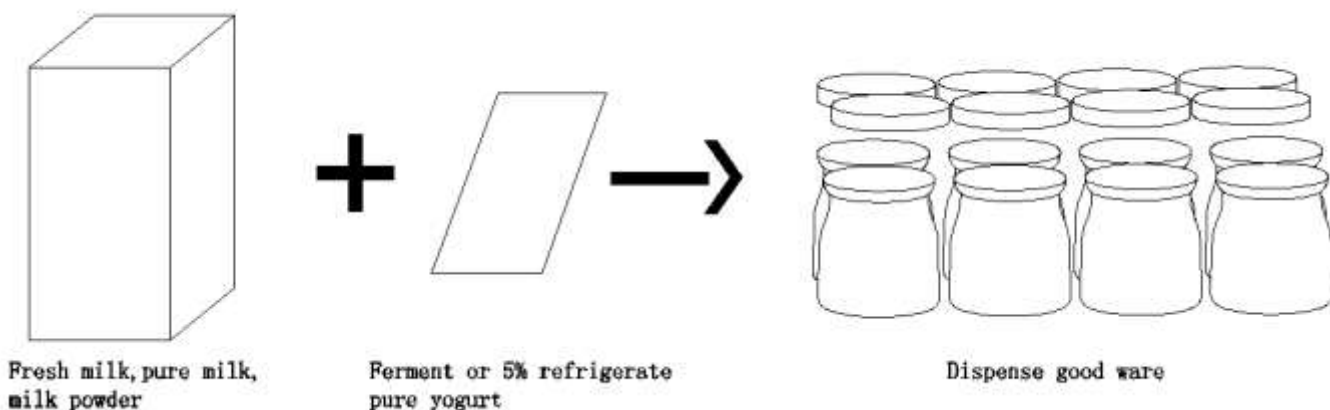
Opcja 2: 1 l aseptycznie zamkniętego czystego mleka + 1 opakowanie fermentowanego mleka lub 5% schłodzonego jogurtu naturalnego.

Opcja 3: 1 l mleka w proszku + 1 opakowanie fermentowanego mleka lub 5% schłodzonego jogurtu naturalnego.

Uwaga: ilość fermentowanego lub schłodzonego czystego jogurtu będzie się zmieniać w równych proporcjach w zależności od ilości mleka

Przestrogi:

- (1) - Upewnij się, że składniki nie są przeterminowane ani zdegenerowane.
- (2) - Ilość fermentu należy sprawdzić w instrukcji obsługi.
- (3) - W przypadku mleka w proszku należy przestrzegać podanych proporcji: 400 ml mleka w proszku + 1100 ml wody.

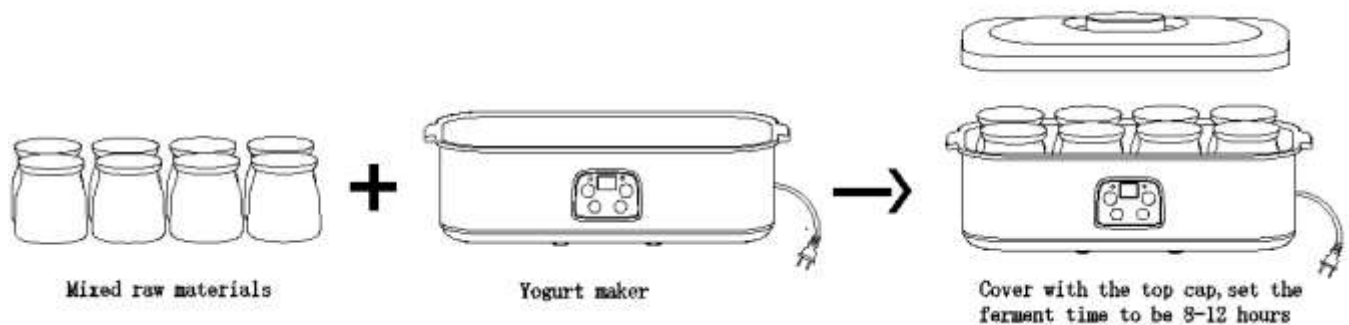


3-Ferment

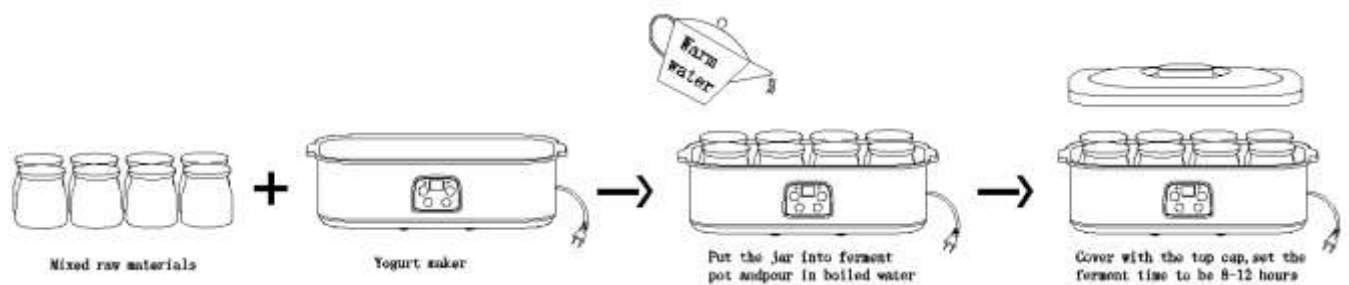
Sposób przygotowania: Po wymieszaniu składników przykryj słoiki pokrywką, a następnie włóż je do pojemnika fermentacyjnego i zamknij górną pokrywką. Podłącz do prądu i wciśnij włącznik, aby rozpocząć fermentację. Czas fermentacji należy kontrolować ręcznie. Czas fermentacji wynosi około 6-8 godzin.

Gotowy jogurt skrzepnie i będzie wyglądał jak „twaróg”. Im dłuższy czas fermentacji, tym większa kwasowość.

Uwaga: Czas fermentacji zależy od temperatury otoczenia i surowców. Dlatego fermentacja w niskiej temperaturze otoczenia lub przy użyciu schłodzonego mleka wymaga dłuższego czasu, ale nie powinien trwać dłużej niż 14 godzin..



Metoda bez ciepłej wody w garnku fermentacyjnym



Metoda ciepłej wody w garnku fermentacyjnym

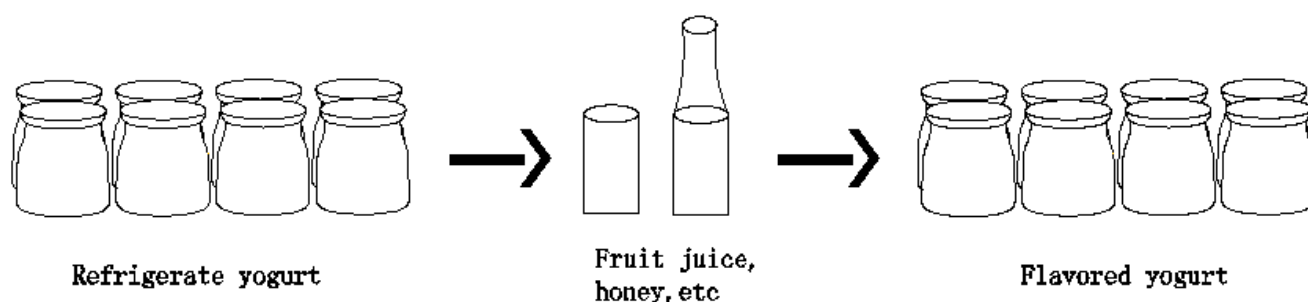
4. Zachowanie świeżości

Metoda: Sam fermentowany jogurt jest jadalny, ale niezbyt smaczny. Osoby, które nie lubią jedzenia w lodówce, mogą go teraz zjeść po doprowadzeniu. Jeśli nie przypadnie Ci do gustu, możesz od razu włożyć pojemnik z fermentowanym jogurtem do lodówki. Jogurt jest bardzo dobry po schłodzeniu.

Uwaga: Czas przechowywania jogurtu w lodówce nie powinien przekraczać 7 dni. Zaleca się spożycie go w ciągu 3 dni, ponieważ w tym okresie aktywacja bakterii kwasu mlekowego w jogurcie jest największa.

5-Smaków

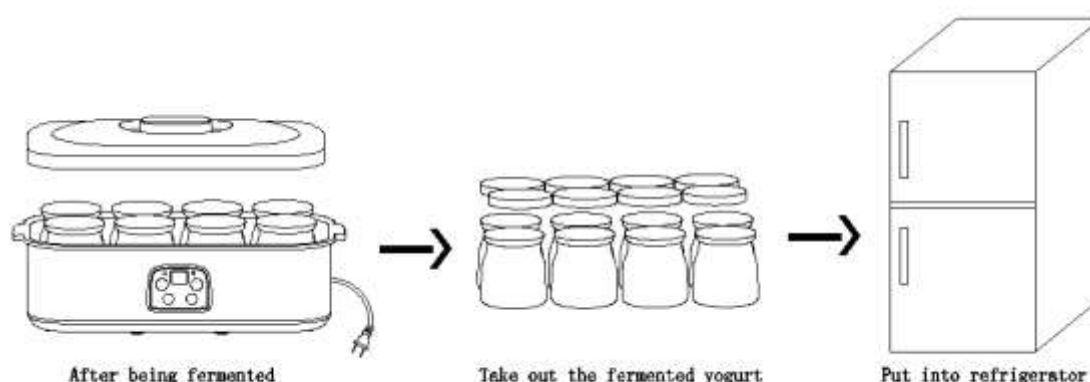
Sposób przygotowania: Jogurt możesz spożywać po doprawieniu go sokiem owocowym, fruktozą, miodem itp. według uznania.

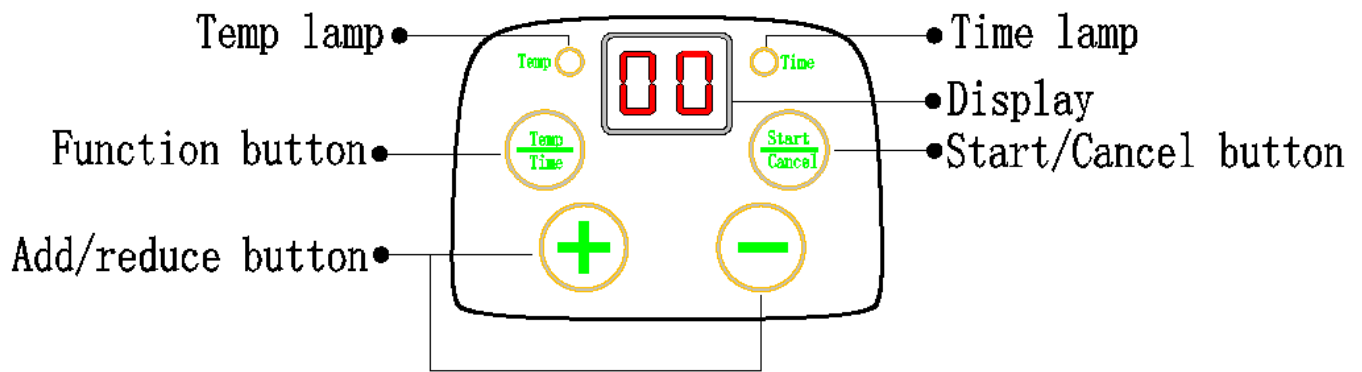


Informacje:

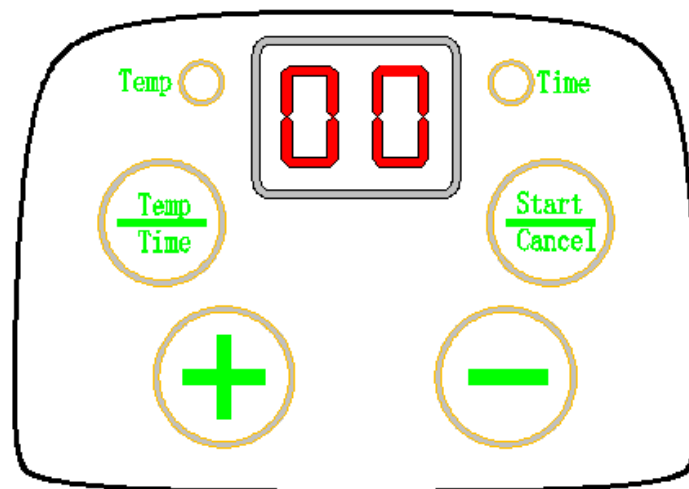
1. Jeśli po fermentacji wydziela się duża ilość gazu i smród, oznacza to, że woda lub mleko jest zanieczyszczone i jogurt nie nadaje się do spożycia. Jeśli ma konsystencję budyniu z żółtym połyskiem i kwaśny smak, oznacza to, że fermentacja przebiega prawidłowo.
2. Dłuższy czas fermentacji wytworzyłby dużą ilość płynu (żółtawego) i sprawiłby, że jogurt byłby dość kwaśny. Jest to normalne i nie ma powodu do obaw. Płyn można spożywać osobno (ponieważ zawiera on mnóstwo składników odżywczych, takich jak kwas mlekowy, witaminy z grupy B itp.) lub wymieszać z jogurtem i spożyć.
3. Dla dzieci zaleca się pełne mleko w proszku lub świeże mleko. Natomiast dla osób otyłych zaleca się mleko w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu lub odtłuszczone albo świeże mleko. (Dodatek fruktozy do mleka może przyspieszyć proces fermentacji, a mleko smakowe nie jest zalecane).
- 4- Jeśli po spożyciu jogurtu wystąpi biegunka lub dyskomfort żołądkowy, należy zmniejszyć ilość jogurtu do 100 ml za każdym razem, a następnie stopniowo zwiększać ją do 200–300 ml.

II: Jak ustawić panel operacyjny.





- 1- Podłącz kabel do gniazdka ściennego. Na wyświetlaczu pojawi się liczba „88” w następujący sposób, wraz z dźwiękiem „di”. Oznacza to, że zasilanie jest włączone i ekspres jest gotowy do pracy.



- 2- Naciśnij przycisk „Funkcja”, aby wybrać funkcję. Zaświeci się lampka temperatury. Naciśnij przycisk „+/-”, aby ustawić temperaturę roboczą do produkcji jogurtu lub wina ryżowego (zakres ustawień $20^{\circ}\text{C} \sim 55^{\circ}\text{C}$). Temperatura jogurtownicy wynosi około $42^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$. Wybierz ponownie. Zaświeci się lampka czasu. Naciśnij przycisk „+/-”, aby ustawić czas pracy w zakresie 1–48 godzin.
- 3- Następnie naciśnij przycisk „start/anuluj” po ustawieniu temperatury i czasu. Zaświeci się lampka „czas”, a urządzenie będzie pracować. Aby anulować pracę, naciśnij i przytrzymaj przycisk „start/anuluj”.

PRZESTROGA

1. Upewnij się, że napięcie znamionowe jest takie samo, jak napięcie używane.
2. Nie używaj urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych.
3. Zabrania się wyjmowania lub wkładania wtyczki mokrymi rękami, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
4. Produktu nie wolno myć ani moczyć w wodzie, ponieważ może to wpłynąć na jego działanie.
5. Nie pakuj, nie rozbieraj ani nie naprawiaj produktu przez osoby nieumiejące obsługi urządzeń elektrycznych.
6. Nie używaj produktu w niestabilnym lub wilgotnym miejscu ani w pobliżu innych źródeł ciepła, ponieważ

może to spowodować jego uszkodzenie lub awarię.

7. Jeśli kabel jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub przedstawiciela handlowego, aby uniknąć zagrożenia.

8. Upewnij się, że jogurtownica jest umieszczona w miejscu niedostępnym dla dzieci. Może przestać działać, jeśli nieuważnie dotkniesz przycisków.

9. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia.

Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

Konserwacja i naprawa

- 1- Po użyciu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i nie myć urządzenia przed jego ostygnięciem.
- 2- Należy umyć urządzenie po użyciu, w przeciwnym razie może pojawić się specyficzny zapach.
- 3- Nie należy czyścić go olejem bananowym, benzyną, środkami czyszczącymi, twardą szczotką ani stalową kulka itp.
- 4- Należy uważać, aby nie zamoczyć ani nie spryskać zewnętrznej obudowy. Można ją przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką (nie za moką).
- 5- Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas, należy go wyczyścić i zapakować do pudełka, a następnie przechowywać w przewiewnym i suchym miejscu, aby nie był narażony na działanie wilgoci.

Analiza najczęstszych pytań

1. Kontrolka lub numer nie świecą się jasno. a. Czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu? b. Czy kabel jest podłączony do gniazdka? c. Czy gniazdko jest wyłączone?
2. Mleko jest fermentowane na jogurt po zakończeniu: a. Czy ustawiony czas jest zbyt krótki? b. Czy temperatura w pomieszczeniu lub temperatura mleka jest zbyt niska? (Jeśli temperatura jest zbyt niska, należy odpowiednio wydłużyć czas pracy)
3. Specyficzny zapach jogurtu jest zbyt intensywny po zakończeniu: a. Czy ustawiony czas jest zbyt długi? b. Czy surowiec jest przeterminowany lub zdegenerowany.

Uwagi: Jeśli problem nadal nie ustąpi po przeprowadzeniu analizy zgodnie z powyższymi instrukcjami, prosimy o kontakt z naszą firmą lub dystrybutorem. Zabrania się osobom nieupoważnionym demontażu produktu..

Specyfikacja

Nazwa produktu	Jogurtownica
Model	KD4402
Typ	Jogurtownica automatyczna
Napięcie	220-230V
Częstotliwość:	50Hz
Pojemność	Słoik 8-szklany o pojemności 180 ml
Moc znamionowa:	35W
Wymiar zewnętrzny (długość × szerokość × wysokość)	368X190X145mm

Producent: FOREINTRADE S.A**Adres producenta:** Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Jogurtownica (oznaczona znakiem towarowym Kraft&Dele)**Model** (oznaczenia handlowe): KD4402**Deklaracja:**

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

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

Według norm:

EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021+A12:2021

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021+A16:2023

EN 62233:2008

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

Ma Dong Hui, Janówek, 23.07.2023