

KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

SPIENIACZ DO MLEKA



Model: KD4177

★ Przed użyciem spieniacza do mleka należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Ostrzeżenie: Spieniacz do mleka musi być uziemiony.

- Nie zanurzaj spieniacza do mleka w wodzie ani innych płynach, aby uniknąć zwarcia.
- Nie używaj uszkodzonego spieniacza do mleka (w tym uszkodzonego kabla zasilającego).
- Nie dotykaj części spieniacza do mleka pod napięciem.
- Spieniacz do mleka może być używany wyłącznie za pośrednictwem profesjonalnie zainstalowanego gniazdka, zapewniającego odpowiednie napięcie.
- Nie należy dopuszczać do luźnego zwisania przewodu zasilającego ani dotykania/przesuwania wtyczki mokrymi rękami, ani umieszczania wtyczki na gorących przedmiotach, ani do kontaktu z olejem.
- Odłącz spieniacz do mleka od zasilania w następujących sytuacjach:
- Po każdym użyciu; gdy produkt nie jest używany; przed wymianą akcesoriów lub czyszczeniem spieniacza do mleka.
- Podczas używania spieniacza do mleka nie należy dotykać metalowych części ani obudowy spieniacza, aby uniknąć oparzeń.
- Nie należy używać uszkodzonych przewodów ani wtyczek do obsługi spieniacza do mleka. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, jego wymianę musi zlecić producentowi, serwisantowi lub podobnemu specjalistcie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Ponieważ osoby obsługujące spieniacz do mleka ponoszą odpowiedzialność za własne bezpieczeństwo, o ile nie są nadzorowane lub przeszkolone, następujące osoby (w tym dzieci) nie powinny obsługiwać spieniacza do mleka: osoby z niepełnosprawnością fizyczną,

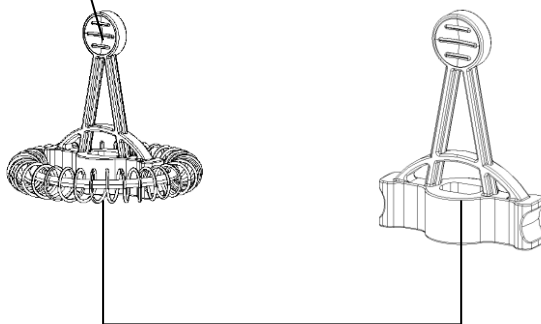
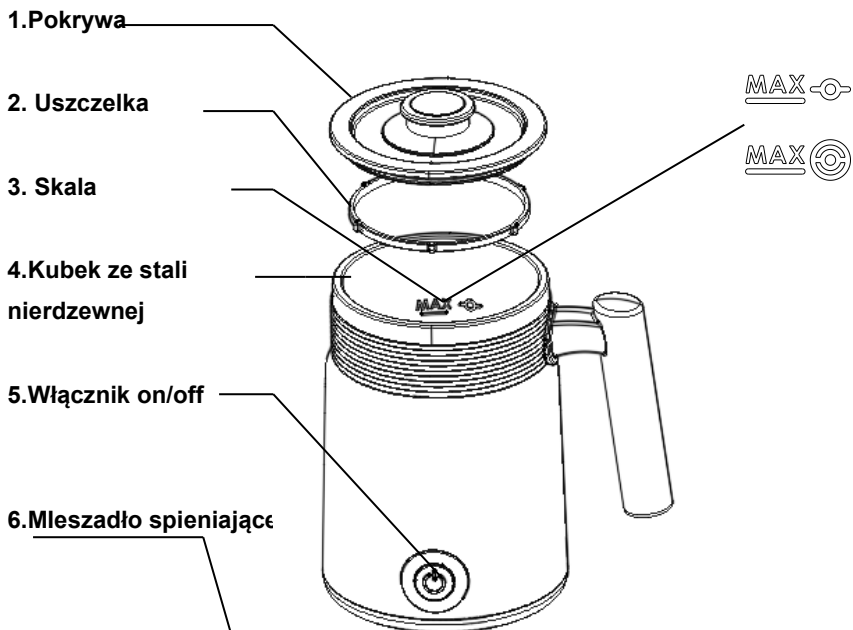
upośledzeniem percepcji, upośledzeniem umysłowym lub nieposiadające profesjonalnych umiejętności i wiedzy.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się mieszadłem.
- Spieniacza do mleka nie wolno używać na zewnątrz ani na nierównych powierzchniach.
- Objętość płynu nie może przekraczać skali objętości kubka, w przeciwnym razie nastąpi przelanie.
- Nie uruchamiaj spieniacza do mleka bez mleka.
- Nie dotykaj obracającego się mieszadła.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów ani palców do szczeliny spieniacza do mleka.
- Spieniacz do mleka może być używany wyłącznie z dołączoną podstawą.
- Spieniacz ten jest przeznaczony głównie do użytku domowego, nie jest zalecany do użytku komercyjnego i przemysłowego.



Przygotowanie przed użyciem

Ostrożnie otwórz opakowanie, schowaj wszystkie materiały opakowaniowe, wyjmij spieniacz do mleka i podłącz go do zasilania, aby sprawdzić, czy działa prawidłowo. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, aby upewnić się, że akcesoria są kompletne. Przed pierwszym użyciem wyczyść akcesoria spieniacza do mleka i usuń kurz lub resztki poprodukcyjne zgodnie z instrukcją czyszczenia i konserwacji.

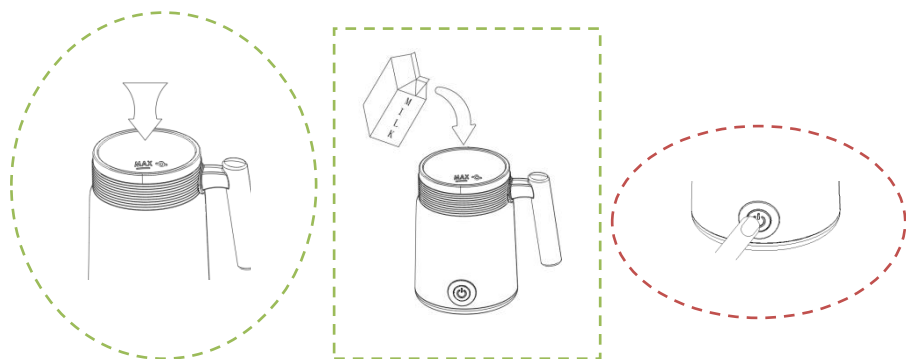
Poznaj swoje urządzenie



Ręcznie wyjmij sprężynę

Mieszadło	Cechy	Pojemność mleka	Czas Pracy
	<p>Pienienie podczas podgrzewania</p>	<p>Okolo 150 ml</p>	<p>90-180 sekund</p>
	<p>Brak pienienia się podczas podgrzewania</p>	<p>Okolo 300 ml</p>	<p>120-320 sekund</p>

Metody użycia



1. Wybierz odpowiednie mieszadło i zamontuj je w kubku (funkcje patrz powyżej jako punkt odniesienia).
 2. Wlej mleko do kubka spieniacza i upewnij się, że ilość mleka nie przekracza oznaczonego poziomu (maksymalna pojemność patrz jako punkt odniesienia na powyższym rysunku).
 3. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., aby uruchomić spieniacz.
- Pieniowanie podczas podgrzewania/Brak pienia podczas podgrzewania. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ., a spieniacz automatycznie zatrzyma się po około 90–180 sekundach (pienie podczas podgrzewania) lub 120–320 sekundach (brak pienia podczas podgrzewania).

Wskazówki dot. użytkowania

Poniższe wskazówki pomogą Ci uzyskać najlepszą piankę mleczną:

- Najpierw użyj mieszadła do spieniania, aby podgrzać i spienić mleko. Przygotuj kawę lub gorącą czekoladę natychmiast po uruchomieniu spieniacza.
- Do spieniania mleka najlepiej używać mleka pełnego (zawartość tłuszczu > 3,0%).
- Ten spieniacz może spienić mleko z mrożonego mleka, ale

nie oznacza to, że potrafi spenić mleko z mrożonego mleka, ponieważ speniacz wytwarza określoną temperaturę podczas pracy.

● Podgrzej mleko maksymalnie do 60-70°C, co jest idealną temperaturą, aby wzmocnić smak kawy bez utraty jej smaku, a Ty nie będziesz musiał czekać zbyt długo, aby delektować się kawą.

● Ze względu na małą objętość mieszadła, należy je przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby nie zgubiło się lub nie zostało przypadkowo zjedzone przez dzieci.

● Po każdym użyciu należy wyczyścić kubek zimną wodą i miękkim ręcznikiem, aż do momentu, gdy nie będzie się przyklejał, a następnie osuszyć go suchym ręcznikiem.

Oto kilka szybkich i łatwych napojów, które można przygotować za pomocą tego urządzenia:

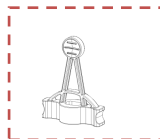


Cappuccino

1/3 espresso

Dodaj 2/3 spienionego mleka

Posyp kakao



Latte

1/3 włoskiej kawy espresso

Dodaj 2/3 gorącego mleka i

wymieszaj

Latte Macchiato

Wlej spienione mleko do wysokiej szklanki.

Ostrożnie wlej espresso po wewnętrznej

krawędzi szklanki.

Kawa rozpuszczalna z pianką mleczną

Przygotuj kawę rozpuszczalną.

Dodaj spienione mleko.

Gorąca czekolada

Gorące mleko z płatkami lub proszkiem czekoladowym. Wlać do kubka i dodać pianki.

Kawa rozpuszczalna z mlekiem

Wsymp granulki kawy rozpuszczalnej do kubka

Dolej gorącego mleka i wymieszaj.

Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem odłącz kubek od podstawy zasilacza i zdejmij pokrywkę kubka. Nie zanurzaj kubka ani podstawy zasilacza w wodzie. Nie myj żadnej części spieniacza do mleka (w tym kubka) w zmywarce!

1. Kubek: Wymieszaj zimną wodę z odpowiednią ilością łagodnego detergentu, a następnie użyj miękkiego, niepozostawiającego włókien ręcznika, aby delikatnie wyczyścić wnętrze kubka, aż nie będzie się przyklejać, a następnie osusz je suchym ręcznikiem.
2. Wieczko: Zdejmij wieczko z kubka i umyj je bezpośrednio wodą.
3. Kubek: Delikatnie przetrzyj cylindryczną część kubka miękkim, wilgotnym ręcznikiem. Nie używaj silnych detergentów, twardych szczotek nylonowych, metalowych ani innych twardych narzędzi czyszczących do szorowania kubka, aby uniknąć zarysowania jego powierzchni.
4. Mieszadło: Wyjmij je z kubka, umyj wodą, osusz i przechowuj w bezpiecznym miejscu.

Parametry techniczne

Napięcie/moc: 230V~50HZ, 500W

Recykling



Zniszcz opakowanie zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów. Tektura i papier są klasyfikowane jako papier z recyklingu, a platyna jako surowiec do odzysku (potencjalnie nadający się do recyklingu). Po złomowaniu produktu nie można go bezpośrednio utylizować jako odpadu domowego, lecz należy go przekazać do punktu recyklingu, który zajmuje się recyklingiem urządzeń elektronicznych. W instrukcji obsługi produktu i na opakowaniu zaznaczono, że nie wolno go wyrzucać do kosza na śmieci (oznaczone × na koszu na śmieci, patrz rysunek powyżej).

W sprawie sposobu utylizacji zużytego spieniacza do mleka należy skontaktować się z lokalnym punktem recyklingu (punkt recyklingu starych urządzeń w gminnym punkcie utylizacji odpadów). Zgodnie ze wskazaniem na etykiecie, wszystkie materiały nadają się do ponownego wykorzystania, niezależnie od tego, czy wykorzystasz materiał z recyklingu, czy ponownie wykorzystasz starzejące się urządzenie w inny sposób, przyczyniasz się do ochrony środowiska.

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: Spieniacz do mleka

Model (oznaczenia handlowe): KD4177

Deklaracja:

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

1. 2014/30/EU EMC DIRECTIVE
2. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
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

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

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.12.2025