

TIROSS[®]

TS906

PL Instrukcja obsługi

AUTOMATYCZNY GARNEK (FERMENTATOR) DO WYTWARZANIA CZARNEGO

Drogi Kliencie,
dziękujemy za zakup wysokiej jakości produktu TIROSS. Aby zapewnić długotrwałe i komfortowe użytkowanie produktu, proszę zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i postępować zgodnie z jej zaleceniami.



OPIS PRODUKTU

- Urządzenie posiada program sterujący procesem fermentowania, uruchamiany za pomocą jednego przycisku, w pełni automatyczny program z systemem odliczającym czas do zakończenia procesu, według wybranego przez użytkownika jednego z dwóch trybów fermentacji tj. trybu (funkcji) Solo Garlic trwający 12 dni (288godzin) lub trybu (funkcji) Garlic trwający 8 dni (192 godziny).
- Urządzenie zapewnia odpowiedni obieg ciepła i wilgoci, dzięki czemu temperatura i wilgotność we wnętrzu zbiornika fermentacyjnego rozłożona jest równomiernie, a warunki są optymalne dla przebiegu procesu.
- System cyrkulacji gorącego powietrza i wilgotności 360° tzn. dookoła wnętrza garnka
- Automatyczne usuwanie nadmierowej wilgoci, tak aby zapobiec skraplaniu się dużych ilości pary wodnej wewnątrz urządzenia.

WAŻNE INFORMACJE

Przeczytaj ostrożnie instrukcję przed pierwszym użyciem

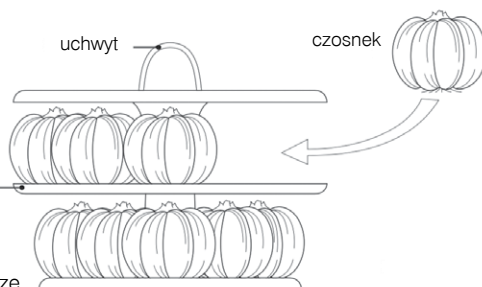
1. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż wykorzystanie w gospodarstwie domowym i do celów innych niż jego przeznaczenie.
2. Upewnij się że sieć elektryczna jest kompatybilna do produktu zanim podłączysz go do prądu
3. Upewnij się że wtyczka prawidłowo pasuje do gniazda.
4. Aby ochronić się przed szokiem elektrycznym, nie dopuść do kontaktu wtyczki oraz urządzenia z wodą lub inną cieczą
5. Trzymaj urządzenie z daleka od dzieci
6. Odłącz wtyczkę od gniazda gdy urządzenie nie jest w użyciu oraz podczas jego czyszczenia.
Przed umyciem urządzenia, pozwól mu ostygnąć
7. Nie używaj urządzenia w przypadku zepsutej wtyczki, po awarii lub po uszkodzeniu urządzenia.
Skontaktuj się z działem serwisu do przeglądu i naprawy urządzenia
8. Nie wolno używać dodatków ani akcesoriów innych niż dostarczone lub zalecane przez producenta lub wyłącznego importera - firmę Tiross Polska Sp. z o.o. Niekompatybilne części stwarzają zagrożenie.
9. Nie używać po za domem
10. Nie pozwól na kontakt kabla i wtyczki z gorącą powierzchnią
11. Przed wkładaniem i wyjmowaniem części, przed czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest używane, należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
12. Zawsze upewnij się że zewnętrzną część wewnętrznego garnka jest sucha przed użyciem, w innym przypadku może to doprowadzić do awarii urządzenia
13. Należy zachować szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy w trakcie lub po zakończeniu procesu fermentacji i pracy urządzenia. Gorąca para wodna może się wydostać na zewnątrz i spowodować poparzenie. Należy ostrożnie otworzyć pokrywę, ze względu na nagrzanie się wnętrza zbiornika i wysoką temperaturę jego części, założyć rękawiczki chroniące przed temperaturą następnie chwycić za uchwyt zasobnika z tackami, unieść zasobnik a następnie przenieść go na odporny na wysoką temperaturę, czysty blat kuchenny lub na inne podłoże odporne na temperaturę lub na podkładkę chroniącą przed bezpośrednim kontaktem gorącej dolnej tacki zasobnika z podłożem.

14. Podczas procesu fermentacji może pojawić się para wodna oraz opary wydostające się z otworu wentylacyjnego w pokrywie. Jest to normalne zjawisko. Nie należy nakrywać, dotykać ani zasłaniać otworu wentylacji pary i oparów.
15. Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia
16. Wyłączone urządzenie należy trzymać w chłodnym i suchym miejscu
17. Urządzenie powinno być używane na równej, suchej i odpornej na temperaturę powierzchni
18. Aby uchronić się przed ryzykiem porażenia prądem, należy używać wyłącznie z dostarczonym zbiornikiem wewnętrznym oraz z zasobnikiem z tacami na czosnki do fermentacji

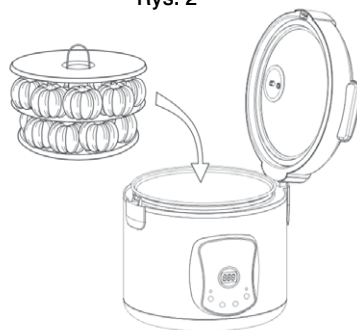
JAK UŻYWAĆ

1. W celu uzyskania najlepszych efektów procesu fermentacji należy wybrać czosnek dobrej jakości - pełny i świeży, nieobrany, nie wilgotny, bez pleśni, bez kielków i czysty czosnek.
2. Rozmieścić czosnek na tackach zasobnika tak jak przedstawiono poniżej. Kładzenie czosnków na sobie nie jest zalecane, może to wpłynąć na wydajność ciepłą. Należy wypełnić obydwa poziomy zasobnika (górną i dolną tacę) (Rys. 1), ponieważ przy niepełnym załadunku zasobnika tzn. gdy jest za mało czosnków, albo znajdują się one tylko na jednej tacce, czarny czosnek może wyjść zbyt suchy i gorzki.
3. Po naszykowaniu czosnków do fermentacji i umieszczeniu czosnków na tackach dwupoziomowego zasobnika, włóż najpierw zbiornik wewnętrzny (nr 16 na rysunku 5) do korpusu urządzenia, następnie chwyć zasobnik z tackami (nr 15 na rysunku 5) za górny uchwyt, stabilnym ruchem podnieś, przenieś i umieść zasobnik z tackami w zbiorniku wewnętrznym urządzenia (Rys.2), a następnie zamknij górną pokrywę aż do usłyszenia „kliknięcia”. Przygotowanie zostało zakończone a urządzenie jest gotowe do uruchomienia.
4. Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania
5. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 1-3 sekundy, aż na ekranie wyświetlacza pojawi się komunikat w postaci trzech kresek (---), co oznacza, że urządzenie zostało zresetowane (wyzerowane) i weszło w tryb gotowości (oczekiwania).
6. Naciśnij jeden raz przycisk funkcyjny Solo Garlic [Czosnek Solo] (funkcja nr 5) lub Garlic [Czosnek] (funkcja nr 8)).
7. Bezpośrednio po pojawieniu się na wyświetlaczu liczby określającej tryb pracy naciśnij przycisk zasilania ("POWER", funkcja nr 7), aby urządzenie rozpoczęło pracę. Ekran wyświetlacza (funkcja nr 10) pokaże pozostały czas procesu (192 lub 288 godzin, patrz rys. nr 4) a program sterujący rozpocznie odliczanie godzin. 192 godziny dla procesu Garlic [Czosnek] 288 godzin dla procesu Solo Garlic [Czosnek Solo].
Opcjonalnie: po zakończeniu procesu 2 godziny w przypadku włączenia dodatkowej funkcji dosuszania 2H w celu zmniejszenia zawartości wody/wilgotności w czarnym czosnku

Rys. 1



Rys. 2



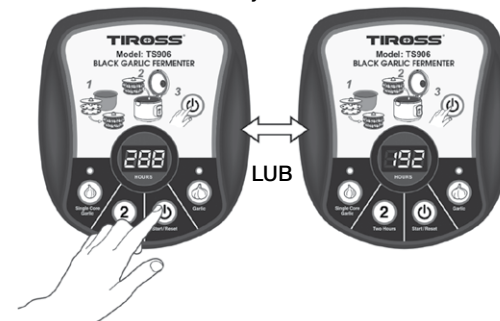
Rys. 3



8. Program sterujący urządzenia rozpocznie odliczanie czasu a praca rozpocznie się automatycznie. Górna pokrywa może być gorąca podczas pracy. Nie należy jej dotykać.
9. Po zakończeniu procesu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przełączy się na tryb gotowości.
10. Należy zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy, ponieważ wydobywająca się para będzie bardzo gorąca. W pokrywie należy znaleźć dźwignię otwierania, unieść ją lekko i ostrożnie otworzyć pokrywę po czym ostrożnym ruchem wyjąć zasobnik z tackami z czarnym czosnkiem.

Czarny czosnek jest gotowy! Szczególna ostrożność jest wymagana ze względu na nagrzanie się wnętrza zbiornika i wysoką temperaturę jego części, dlatego należy założyć rękawiczki chroniące przed wysoką temperaturą a następnie chwycić za uchwyt zasobnika z tackami, unieść zasobnik a następnie przenieść go na odporny na wysoką temperaturę, czysty blat kuchenny lub na inne podłoże odporne na temperaturę lub na podkładkę chroniącą przed bezpośrednim kontaktem gorącej dolnej tacki zasobnika z podłożem. W przypadku sprawdzenia wizualnie i dotykowo, że czarny czosnek po procesie jest zbyt mokry, można włączyć tryb dosuszania 2 Hrs Dry, wstawiając zasobnik ponownie do zbiornika wewnętrznego, zamykając pokrywę aż do usłyszenia „kliknięcia” i włączając funkcję 2 Hrs przez jej wybór na panelu wyświetlacza a następnie przez uruchomienie przyciskiem oznaczonym symbolem „Power”.

Rys. 4



WAŻNE INFORMACJE

- 1) W razie potrzeby można zmniejszyć zawartość wody (wilgotność) w czarnym czosnku korzystając z funkcji dwugodzinnego dosuszania. Nacisnąć jeden raz przycisk „2” (2 Hrs dry) (funkcja nr 6), a następnie także raz nacisnąć przycisk zasilania (funkcja nr 7), aby urządzenie rozpoczęło dosuszanie. Po zakończeniu procesu dosuszania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.
- 2) Czarny czosnek zaleca się pozostawić w temperaturze pokojowej na 3-7 dni aby go dosuszyć dla podniesienia jego walorów smakowych. Czarny

Uwaga

1. W trakcie trwania procesu fermentacji, urządzenie przestanie się nagrzewać przez okres ok. 24 godzin, ale czas nadal będzie odliczany a proces kontynuowany. To normalna procedura, nie należy wyłączać zasilania. Nie należy też podnosić pokrywy przed zakończeniem procesu, ponieważ może to mieć negatywny wpływ na jakość czarnego czosnku.
2. Jeśli podczas pracy nastąpi przerwa w zasilaniu, urządzenie będzie kontynuowało niedokończony proces po przywróceniu zasilania. Należy pamiętać, że jeśli proces zostanie wstrzymany na dłużej niż 5 godzin, wpłynie to na jakość czarnego czosnku. Nie zaleca się używania wtedy tej samej partii czosnku do kontynuowania procesu.
3. Uwaga na SILNY ODÓR PODCZAS PRACY URZĄDZENIA!!!
Przed uruchomieniem urządzenia przygotować dla niego odpowiednie miejsce np. oddalone lub odrębne pomieszczenie (np. garaż) tak aby skutecznie wyeliminować uciążliwość zapachową wynikającą z procesu wytwarzania czarnego czosnku. Podczas fermentacji z urządzenia wydobywają się bowiem przypominające woń czosnku opary w skład których wchodzi silne lotne związki siarkowe.
4. Postępować OSTROŻNIE PRZY OTWIERANIU I ZAMYKANIU GARNKA!!!
Należy zachować ostrożność przy otwieraniu pokrywy garnka – najpierw należy znaleźć w pokrywie dźwignię zwalniającą wieko garnka, delikatnie unieść dźwignię a następnie powoli otwierać. Zamykać pokrywę garnka ostrożnie aż do usłyszenia „kliknięcia”. Dźwignia otwierania wieka garnka nie służy jako uchwyt do przenoszenia garnka. Aby przenieść garnek należy upewnić się, że wieko garnka jest zamknięte, następnie chwycić dwoma rękoma za dwa uchwyty znajdujące się przy krawędziach na obwodzie pokrywy garnka.

5. Zaleca się wypełnić czosnkiem wszystkie tacki zasobnika, ponieważ przy niepełnym załadunku zasobnika tzn. gdy jest za mało czosnków, czarny czosnek może wyjść za suchy i gorzki. Zaleca się aby a większe czosnki układać na górnej tacy a mniejsze na dolnej tacy, ponieważ na dole jest niższa temperatura niż na górze.

8. W razie przerwy w zasilaniu, urządzenie uruchomi się ponownie po przywróceniu zasilania ponieważ posiada wbudowaną pamięć przechowującą program fermentacji z zapisanym czasem procesu.

Uwaga! Przewidując wystąpienie przerw w zasilaniu trwających dłużej niż 5 godzin warto zabezpieczyć się zasilaczem awaryjnym (urządzeniem typu UPS) w celu podtrzymania zasilania urządzenia.

JAK CZYŚCIĆ

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, dlatego należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA WEWNĘTRZNEGO I AKCESORIÓW

- Wyjąć wewnętrzny zbiornik (tzw. garnek wewnętrzny) z korpusu urządzenia. Umyć go w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, używając gąbki lub ściereczki do naczyń. Nie używać środków ściernych ani druczianych zmywaków. Mogą one bowiem uszkodzić powłoki urządzenia lub spowodować ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli czosnek przywarł do dna zbiornika wewnętrznego, przed szorowaniem namoczyć zbiornik w ciepłej wodzie z płynem do naczyń, aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzywierającej.
- Dokładnie wypłukać i wysuszyć.
- Powtórzyć w/w czynności z zasobnikiem z tacami na czosnki i środkowym wałkiem zasobnika.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI FERMENTORA

Przetrzeć korpus urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE SPODU POKRYWY

Spód pokrywy należy czyścić po każdym użyciu. Przetrzeć spód pokrywy ciepłą, wilgotną ściereczką. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE KOLEKTORA SKROPLIN (WODY)

Kolektor skroplin zbiera nadmiar wilgoci z pokrywy, aby zapobiec kapaniu skroplin (wody) na czosnek podczas fermentacji lub rozlewaniu się wewnątrz zasobnika z tackami. Kolektor skroplin należy czyścić po każdym użyciu.

- Wyjąć kolektor skroplin. Opróżnić i umyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Osuszyć miękką ściereczką.
- Ponownie zamocować kolektor skroplin w korpusie urządzenia, zatraskując go z powrotem na jego miejscu.

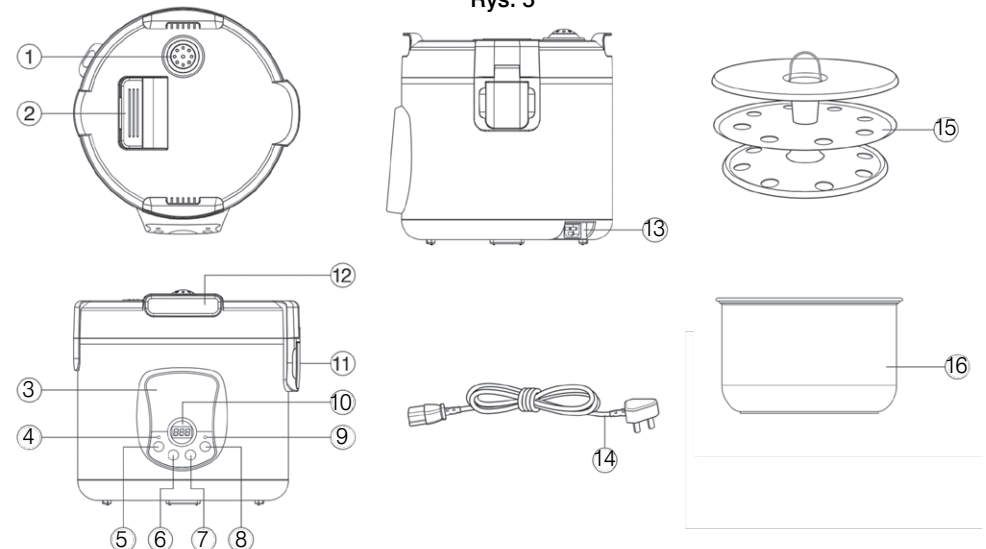
WAŻNE

- Nie należy używać ostrych ani ściernych środków czyszczących.
- Urządzenie, korpus urządzenia i zbiornik wewnętrzny (tzw. garnek wewnętrzny) nie nadają się do mycia w zmywarce!!!

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie wejściowe 220~240V 50/60Hz
 Znamionowa moc cieplna wejściowa 90W
 Zakres temperatury otoczenia w trakcie pracy urządzenia: od 0°C do 40°C
 Zakres wilgotności powietrza w otoczeniu: <90%
 Pojemność 5L
 Objętość 5L
 Czas operacji: 288 godzin lub 192 godzin
 Rozmiary 28x27,8cm
 Waga netto ~3kg

Rys. 5



ELEMENTY

- Ujście (wentyl) oparów i pary z procesu,
- Dźwignia odblokowania pokrywy,
- Panel sterowania,
- Wskaźnik diodowy włączonej funkcji Czosnek Solo (czosnek jedno-ząbkowy),
- Przycisk włączania trybu/funkcji Czosnek Solo jedno-ząbkowy - ,
- 2H Dwie Godziny – przycisk funkcji dosuszania,
- przycisk "Power" - funkcja Start/Reset,
- Garlic – przycisk trybu/funkcji Czosnek wielo-ząbkowy,
- Wskaźnik diodowy włączonej funkcji Garlic (Czosnek wielo-ząbkowy),
- Wyświetlacz czasomierza,
- Kolektor skroplin (wody)
- Uchwyt,
- Gniazdo zasilania prądem AC,
- Przewód zasilania AC,
- Zasobnik z tacami na czosnek do fermentacji
- Zbiornik wewnętrzny (tzw. garnek wewnętrzny)



OSTRZEŻENIE

1. Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (łącznie z niepełnoletnimi) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo niedostatecznym doświadczeniu lub wiedzy, jeżeli nie są one nadzorowane i nie zostały przeszkolone przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
2. Nie wolno zezwalać dzieciom na używanie urządzenia do zabawy.



INFORMACJA

Oznakowanie produktu symbolem przekreślonego kosza, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, wskazuje, że produktu nie należy usuwać wraz z innymi odpadami pochodzącym z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny po upływie okresu użytkowania należy oddać do punktu zbierania zużytego sprzętu. Punkty zbierania prowadzą m.in. sprzedawcy hurtowni i detaliczni tego sprzętu oraz gminne jednostki prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów.