



URZĄDZENIE DEZYNFEKUJĄCE GR-DCB

(Ozonowanie & Wysoka temperatura)

INSTRUKCJA

Instrukcja dotyczy rzeczywistego produktu.

Proszę uważnie przeczytać instrukcję przed użyciem produktu

Zapewnij bezpieczeństwo.

Wstęp:

Szanowny użytkowniku,

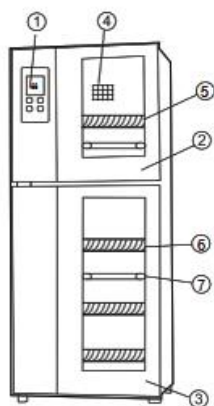
Dziękujemy za wybranie firmy TOSUSZ. Jesteśmy profesjonalną marką tworzącą innowacyjne produkty dedykowane do różnych branż! Przedstawiony produkt ma wiele zastosowań. Służy do dezynfekcji naczyń, butelek, zabawek, ręczników, przedmiotów codziennego użytku, a także żywności. Może skutecznie zabijać wirusy jak i bakterie powodujące zakażenia jelit takie jak E. coli, Staphylococcus aureus itp. Łączy w sobie dezynfekcję, czyszczenie, suszenie oraz przechowywanie artykułów.

Jest to idealne urządzenie do dezynfekcji stosowane w domach, restauracjach, biurach i innych miejscach. Jeszcze raz dziękujemy za wybór urządzeń serii Steril oferowanych przez naszą firmę!

1. Cechy produktu:

- Górna komora do czyszczenia oraz sterylizacji wykorzystuje lampę UV i ozon, a specjalne drzwi są wyposażone w wyłącznik krańcowy, który skutecznie chroni przed wydostaniem się ozonu.
- Nowatorskie zastosowanie rodziny wielofunkcyjnych rozwiązań pozwalających na dezynfekcję owoców, warzyw i produkcję wody ozonowej.
- W dolnej komorze zastosowano technologie dezynfekcji przy użyciu dalekiej podczerwieni, przez co ciepło z promiennika jest równomiernie rozprawdane co oszczędza energię oraz zmniejsza koszty.
- Produkt jest wyposażony w niezawodne zabezpieczenie temperatury zabezpieczające urządzenie przed przegrzaniem.

2. Opis produktu:



1. Panel kontrolny
2. Górne drzwi
3. Dolne drzwi
4. Lampa UV/Generator ozonu
5. Górna komora
6. Dolna komora
7. Kwarcowe tuby grzewcze dalekiej podczerwieni.

3. Instrukcja:

Przed użyciem urządzenia należy najpierw podłączyć wtyczkę zasilania, to znaczy włączyć zasilanie, co spowoduje zaświecenie się lampki zasilania zapewniając możliwość wykonania dezynfekcji i sterylizacji .

Nie należy dezynfekować przyborów kuchennych, które nie są odporne na działanie materiałów o wysokiej temperaturze, takich jak tworzywa sztuczne. (Ostrzeżenie: Urządzenie dezynfekujące może działać tylko po zamknięciu drzwi komory, w przeciwnym razie nastąpi wyciek ozonu.)

3.1. Dezynfekcja 125°C

- Dezynfekowaną zastawę stołową należy najpierw osuszyć (odporność temperaturowa naczyń powinna być wyższa niż 180°C), a następnie w prawidłowy sposób umieścić na półce w urządzeniu i zamknąć drzwi.
- Najpierw naciśnij przycisk zasilania, a następnie przycisk 125°C
Dioda się podświetli, a kwarcowa rura dalekiej podczerwieni zostanie zasilona i wyemituje czerwone światło.
- W tym momencie urządzenie dezynfekujące zaczyna działać. Gdy temperatura w dolnej komorze osiągnie około 125 ° C, kwarcowa rura dalekiej podczerwieni automatycznie przestaje działać. Urządzenie utrzymuje temperaturę 125 ° C, cyklicznie włączając promienniki podczerwieni, a w zależności od wielkości załadunku po ok. 20-30 minutach nastąpi automatyczne wyłączenie urządzenia.
- Tak wygląda prawidłowy cykl pracy.
- Po zakończeniu dezynfekcji, ze względu na wysoką temperaturę wewnątrz, nie można otwierać drzwi w celu wyjęcia naczyń.
- Należy odczekać około 20 minut przed zabranie zastawy stołowej / filiżanek do momentu, aż temperatura spadnie.

3.2. Dezynfekcja UV/Ozonowanie

- W przypadku dezynfekowania mokrych naczyń należy najpierw je osuszyć, a następnie w prawidłowy sposób umieścić na półce w urządzeniu i zamknąć drzwi.
- Najpierw naciśnij przycisk „POWER”, a następnie przycisk „UV”. Lampa dezynfekująca w komorze włączy się, kwarcowa rura dalekiej podczerwieni zacznie emitować czerwone światło. Urządzenie zaczęło działać.
- Gdy temperatura komory osiągnie około 80 ° C, kwarcowa rura dalekiej podczerwieni, UV automatycznie przestanie działać, w ten sposób rura kwarcowa, UV będzie działać wielokrotnie w temperaturze 80 ° C i wyłączy się automatycznie po upływie zadanego czasu..

- Na koniec pracy, **NIE WOLNO** otwierać od razu drzwiczek.
- Użytkownik musi przeczekać 20 minut po zakończeniu trybu pracy, zanim otworzy drzwiczki w celu wyjęcia przedmiotów.

4. Opis przycisków panelu dotykowego:

a. POWER

W trybie gotowości naciśnij przycisk „POWER” w celu aktywowania funkcji trybu gotowości (brzęczyk zabrzmiał raz) --- dioda kontrolna zasilania zacznie mrugać--- następnie naciśnij przycisk UV / 125°C / FRUITS w celu włączenia urządzenia w danym trybie. Naciśnij przycisk „POWER” ponownie, aby przejść do stanu wyłączenia. W trakcie pracy naciśnij przycisk „POWER”, aby zatrzymać pracę.

b. UV (Lampa UV + ozonowanie)

Aby wybrać tę funkcję należy nacisnąć przycisk „UV”. Zaświeci się dioda kontrolna od tego trybu. W górnej komorze zacznie się tryb dezynfekcji. Lampa UV / Generator ozonu aktywuje się. Naciśnij przycisk raz w celu ustawienia czasu na 30 minut, drugi raz na 45 minut, trzeci raz na 60 minut. Kiedy czas minie praca w górnej komorze jest zakończona. Drzwi mogą być otwarte po 20 minutach od zakończenia cyklu.

c. 125°C

Naciśnij przycisk trybu 125°C jeden raz. Uruchomi się program dezynfekcji. Naciśnij drugi raz aby zakończyć pracę.

Po uruchomieniu trybu dezynfekcji rura kwarcowa w dolnej komorze zacznie być zasilana i ogrzewana. Kiedy temperatura w komorze wzrośnie do około 125 ° C, rura kwarcowa przestaje się nagrzewać. W ten sposób rura kwarcowa będzie wielokrotnie podgrzewana, aby temperatura utrzymywała się na poziomie 125 ° C, i wyłączy się automatycznie po około 20-30 minutach, wskazując na koniec dezynfekcji.

d. FRUITS

Aby wybrać tę funkcję należy nacisnąć przycisk „FRUITS”. Zaświeci się dioda kontrolna od tego trybu. W górnej komorze zacznie się tryb dezynfekcji. Generator ozonu aktywuje się. Naciśnij przycisk raz w celu ustawienia czasu na 30 minut, drugi raz na 45 minut, trzeci raz na 60 minut. W tym trybie ozon wydobywa się z kulki umieszczonej w górnej komorze. Kiedy czas minie praca jest zakończona. Drzwi mogą być otwarte po 20 minutach od zakończenia cyklu.

UWAGA:

Przy użyciu trybu UV można dezynfekować prawie wszystkie artykuły.

Przy użyciu trybu FRUITS możemy dezynfekować codzienne produkty takie jak: mięso, warzywa, owoce, i rzeczy które mogą być myte wodą ozonową.

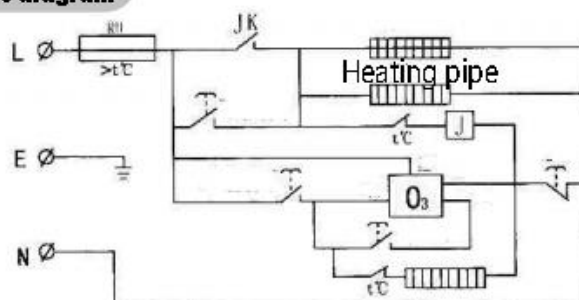
5. Parametry techniczne:

Model	Pojemność znamionowa	Waga netto / waga brutto	Rozmiar produktu (mm)	Napięcie znamionowe	Częstotliwość znamionowa	Moc znamionowa	Pojemność półki
GR-DCB	100L	12kg/13kg	435×370× 850	220V~	50Hz	700W	3 kg/półka
Górna komora (full load)				Dolna Komora (full load)			
Stężenie ozonu		Czas cyklu	Temperatura	Temperatura sterylizacji	Czas utrzymywania	Czas cyklu	
≥20mg/m³		≥30min	50~70°C	125°C	≥15min	≥30min	
Żywotność generatora ozonu		≥1200h		Standard wdrożenia		GB17988-2008	
Efekt		Czyszczenie + sterylizacja		Efekt		Suszenie + sterylizacja	
Przeznaczenie		Dezynfekcja żywności (napojów), naczyń, zabawek, odzieży.					
Ochrona przed porażeniem elektrycznym		Klasa I					

UWAGA:

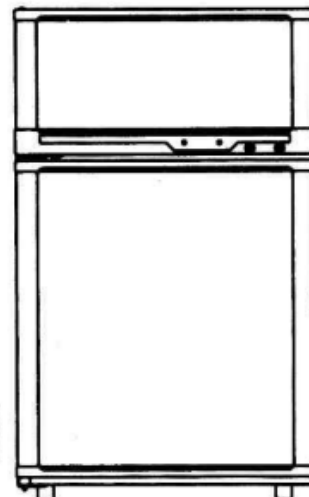
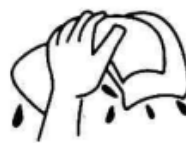
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód zasilający powinien być włączony do pojedynczego gniazda wyposażonego w bolec uziemiający.

Electricity schematic diagram



6. Czyszczenie

Wymagane jest częste czyszczenie i konserwacja. Odłącz wtyczkę zasilania podczas czyszczenia, zwilż niewielką ilością neutralnego syntetycznego detergentu, mokrym ręcznikiem, delikatnie zetrzyj plamy wewnątrz i na zewnątrz szafki, a następnie wytrzyj detergent czystym ręcznikiem. Surowo zabrania się rozpylania wody bezpośrednio na skrzynkę wewnętrzną i zewnętrzną, aby zapobiec zmniejszeniu wydajności izolacji obwodu i nie spowodować ryzyka porażenia prądem. Nie wolno czyścić nagzanego urządzenia oraz zaraz po jego pracy. Należy uważać na elementy wykonawcze w postaci lamp, rur kwarcowych itp.



7. Wielofunkcyjny reaktywny tlenowy dezynfektor owoców i warzyw.

Woda z reaktywnym tlenem jest również wodą ozonową.

Najodpowiedniejszym sposobem jest rozpuszczenie ozonu w wodzie w celu utworzenia tzw. „Wody ozonowej”, nazywanej również „wodą uniwersalną”. Szybkość sterylizacji jest wielokrotnie większa niż w przypadku chloru.

1. W przypadku stosowania w celu uzdatniania wody, głowicę kulową należy umieścić w wodzie i korzystać z trybu FRUIT.
2. Nie należy używać bezpośrednio w następujących warunkach: wysokiej temperaturze (powyżej 42 °C), zaolejonym dymie, wysokiej wilgotności itp. tak, aby nie wpływać na żywotność i wydajność wytwarzania ozonu.
3. Używając reaktywnego tlenu (ozonu) do sterylizacji i dezodoryzacji, należy chronić oczy i drogi oddechowe. Bezpośrednie dotknięcie wylotu reaktywnego tlenu może spowodować dyskomfort u użytkownika. Drzwi urządzenia powinny zostać otwarte po 20 minutach od wyłączenia.

7.1. Specyficzne zastosowanie ozonu

Produkty ozonowe mogą być szeroko stosowane w domach, szpitalach, hotelach, restauracjach, salonach kosmetycznych, toaletach publicznych, przemyśle spożywczym, szkołach, przedszkolach, domach opieki, instytucjach finansowych, firmach papierów wartościowych, obiektach rozrywkowych, wojsku, przemyśle, rolnictwie, rybołówstwie, akwakulturze, ochronie środowiska i innych dziedzinach.

7.2. Rola wody ozonowej

Woda ozonowa może sterylizować owoce, warzywa, owoce morza, mięso, zachować świeżość i usunąć specyficzny zapach.

Jednocześnie pełni funkcję degradacji pozostałości pestycydów fosforowych na powierzchni owoców i warzyw. Stosowanie wody ozonowej może czyścić i pielęgnować skórę oraz zmniejszać podrażnienia skóry przez kosmetyki.

Stosowanie zimnych okładów z wodą ozonową mogą przyspieszyć gojenie się ran i zapobiegać infekcjom (moczenie oparzeń, skaleczeń, siniaków). Używanie wody ozonowej do kąpieli może zapobiec chorobom skóry i chorobom grzybiczym. W tym samym czasie można również myć włosy wodą ozonową, która może usunąć brud z porów włosów i zmniejszyć wypadanie włosów.

7.3. Zastosowanie ozonu do codziennych produktów (funkcja „FRUIT”)

Zakres aplikacji	Podgląd	Efekt funkcji	Odpowiedni czas
Konserwacja żywności		Przy zamrożonych produktach mięsnych, jeśli nie ma odpowiedniej obróbki podczas rozmrażania, łatwo jest spowodować rozmnażanie się bakterii. W tym czasie rozmrożone produkty mięsne można włożyć do reaktywnej wody tlenowej, aby zahamować rozmnażanie się bakterii, zachować pierwotny smak i uzyskać efekt sterylizacji i świeżości.	30 minut
Oczyszczenie produktów mięsnych z antybiotyków i hormonów		Oczyszczenie produktów mięsnych z antybiotyków i hormonów (takich jak kurczak czy wieprzowina)	30 minut
Sterylizacja zastawy stołowej oraz butelek na mleko		Po sterylizacji noże, widelce, miski, pałeczki i butelki dla niemowląt oraz inne przybory kuchenne nasączone wodą zawierającą tlen reaktywny mogą zapobiegać zapaleniu wątroby i innym chorobom.	30 minut

Usuwanie środków trujących i sterylizacja owoców i warzyw		Woda zawierająca reaktywny tlen może nie tylko skutecznie rozkładać pozostałości pestycydów w owocach i warzywach, ale także eliminować bakterie na powierzchni owoców i warzyw.	30 minut
---	---	--	----------

Producent zastrzega sobie prawo do ulepszania projektu produktu oraz zmian specyfikacji i modeli. Mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia. Zamieszczone obrazy mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistego produktu. Firma zastrzega sobie prawo do interpretowania. Instrukcja dotyczy rzeczywistego produktu.

8. Zasady bezpieczeństwa

W celu zapewnienia trwałości i bezpiecznego użytkowania tego produktu przez użytkowników, prosimy aby zwrócić uwagę na następujące kwestię:

- Zanim użytkownicy zaczną korzystać z tego produktu, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi i prawidłowe użytkowanie produktu zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa, musi zostać wymieniony przez serwis firmy lub pokrewnych specjalistów.
- Ten produkt nie może dzielić gniazdka z innymi urządzeniami. Przewód uziemiający musi być niezawodny, i przewód uziemiający nie może być podłączony do zerowej linii (lub neutralnej) przewodu oświetleniowego, rury gazowej, rury wodociągowej i metalowej siatki okna oraz innych niededykowanych przewodów uziemiających.
- Przed przeniesieniem lub czyszczeniem produktu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, aby odciąć zasilanie. Zainstaluj produkt poprawnie zgodnie z instrukcją. Nie umieszczaj tego produktu w miejscu o wysokiej temperaturze, wilgotności oraz w pobliżu materiałów łatwopalnych i wybuchowych, takich jak alkohol itp.
- Utrzymuj ten produkt w czystości i porządku. Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani tego produktu w wodzie lub innych płynach do czyszczenia i nie przykrywaj produktu szmatką lub innymi przedmiotami, aby zapobiec pożarowi i porażeniom elektrycznym.
- Nie pozwalaj dzieciom dotykać/bawić się/korzystać z urządzenia.
- Pierwotnie należy wylać wodę z naczyń stołowych, zanim zostaną umieszczone w komorze i starannie ułożone. Pomiedzy przedmiotami/naczyniami powinna być szczelina.
- Drzwiczki **NIE MOGĄ** zostać otwarte przez 20 minut po dezynfekcji (przez

10 minut po dezynfekcji ozonem i ultrafioletem), w celu zastosowania się do ostrzeżenia o wycieku ozonu lub oparzeniach.

- Nie wkładaj do dolnej komory przyborów kuchennych ani innych przedmiotów, których odporność na temperaturę jest niższa niż 180 °C, aby uniknąć ryzyka deformacji lub nawet poparzenia.
- Odporność temperaturowa zastawy stołowej umieszczonej w górnej komorze niskotemperaturowej powinna być wyższa niż 80 °C. (Prosimy nie dezynfekować przyborów kuchennych nieodpornych na wysoką temperaturę, takich jak tworzywa sztuczne).
- Proszę chronić kwarcową rurę grzewczą oraz magnetyczną uszczelkę w celu zapewnienia poprawnej pracy urządzenia.
- Gdy urządzenie nie jest używane w nocy, **NIE WOLNO** pozostawiać go nagrzanym. Nie pozostawiaj sterylizatora na długi czas bez obciążenia.
- Po wykryciu znacznego wycieku ozonu należy przestać używać produktu i natychmiast skontaktować się z działem serwisu firmy.
- Urządzenie dezynfekujące z wyświetlaczem powinno wykorzystywać oddzielną linię zasilania, aby uniknąć wpływu innych urządzeń, i aby zapewnić normalną pracę urządzenia przez długi czas.
- **UWAGA:** Dezynfekcja może być wykonywana dopiero po zamknięciu drzwiczek. Proszę nie otwierać drzwiczek podczas pracy, aby zapobiec wyciekowi ozonu lub narażenia się na promieniowanie ultrafioletowe!

9. Rozwiązywanie problemów

Poniżej wymieniono możliwe awarie i sposoby naprawy. Proszę potwierdzić powód występowania usterki i postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami. Jeśli nadal nie możesz sobie z tym poradzić lub nie możesz znaleźć przyczyny usterki, skontaktuj się z sprzedawcą.

Awaria	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Po włączeniu urządzenia, wyświetlacz nie działa poprawnie lub lampka informująca o włączeniu nie świeci się	1. Czy awaria zasilania? 2. Czy wtyczka zasilania jest prawidłowo włożona? 3. Czy wyłącznik zasilania jest włączony? 4. Termostat lub bezpiecznik termiczny jest otwarty. 5. Zacisk łączący w obwodzie sterującym jest luźny. 6. Pulpit sterujący lub wskaźnik jest uszkodzony.	1. Włącz urządzenie. 2. Podłącz wtyczkę zasilania. 3. Włącz główny wyłącznik zasilania. 4. Wymień termostat lub bezpiecznik termiczny o tej samej specyfikacji. 5. Znajdź luźny zacisk łącza, a następnie włoż go ponownie. 6. Wymień panel sterowania lub lampkę kontrolną.
Generator ozonu nie działa	1. Drzwiczki urządzenia nie są zamknięte. 2. Przycisk wyłącznika krańcowego drzwiczek nie wciska się lub wyłącznik jest uszkodzony.	1. Zamknij drzwi. 2. Konfiguracja przycisku w gnieździe drzwiowym odpowiada sterowaniu wyłącznikowi drzwiowemu. Ustaw przycisk tak, aby naciskał wyłącznik po zamknięciu

	3. Zbyt niskie napięcie. 4. Generator ozonu jest uszkodzony.	drzwi; wymień wyłącznik. 3. Przed rozpoczęciem pracy poczekaj, aż napięcie wróci do normy (niższe niż 160 V jest niedostępne). 4. Wymień generator ozonu na taki sam.
Wszystkie lampki kontrolne świecą się, generator ozonu działa, ale kwarcowa rura grzewcza nie działa.	1. Zacisk łączący w obwodzie sterowania jest poluzowany. 2. Kwarcowa rura grzewcza jest uszkodzona. 3. Nie można uruchomić trybu pracy wysokotemperaturowego, co oznacza że czujnik temperatury i jego przewody łączące są rozwarne lub zwarte.	1. Znajdź luźny zacisk łącza, a następnie włoż go ponownie. 2. Wymień kwarcową rurkę grzejną na model o tej samej specyfikacji. 3. Znajdź przerwę w obwodzie lub zwarcie i rozwiąż problem.
Po krótkim czasie pracy urządzenia, dolna komora o wysokiej temperaturze lub cała maszyna automatycznie przestaje działać	1. Urządzenie działa bez obciążenia lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka 2. Czy włączona jest tylko funkcja zachowania ciepła 3. Termostat jest uszkodzony 4. Podczas pracy nastąpiła krótkotrwała przerwa w dostawie prądu	1. Zjawisko normalne, szafa dezynfekcyjna nie nadaje się do długotrwałej pracy bez obciążenia 2. Urządzenie w niektórych modelach ma funkcję zachowania ciepła, jeśli tylko zostaną drzwiczki otwarte, automatycznie przestaje działać. Ale kiedy temperatura wewnątrz szafy spadnie do najniższego poziomu, kwarcowa rura grzewcza znów będzie działać 3. Wymień termostat na taki sam. 4. Uruchom ponownie odpowiedni tryb pracy
Po dłuższej pracy, urządzenie nie wyłącza się lub wytwarza nieprzyjemne zapachy	1. Czy drzwiczki zostały poprawnie zamknięte? 2. Czy szczelność komory nie została zachwiana z powodu odkształcenia uszczelki drzwi? 3. Uszkodzona tablica sterownicza.	1. Zamknij drzwi. 2. Za pomocą suszarki do włosów podgrzać zdeformowaną część uszczelki drzwi, aż uszczelka drzwi zostanie mocno przymocowana do korpusu. 3. Wymień płytę sterującą.
Czas pracy urządzenia nie jest dokładny lub wyświetlany czas nie jest dokładny	1. Niestabilne zasilanie, sporadyczne krótkotrwałe przerwy w zasilaniu lub niskie napięcie 2. Gdy maszyna jest uruchomiona, przycisk funkcyjny zostaje ponownie naciśnięty.	1. Przed użyciem zaczekaj, aż zasilanie się ustabilizuje. 2. Gdy maszyna jest uruchomiona, ponowne naciśnięcie klawisza funkcyjnego spowoduje ponowne uruchomienie licznika czasu. Dlatego podczas pracy maszyny nie można ponownie nacisnąć klawisza funkcyjnego

10. Serwis pogwarancyjny:

Serdecznie dziękujemy za wybór produktów TOSUSZ, z serii Steril. Ten produkt przeszedł rygorystyczne testy i inspekcje i spełnia zasadę obsługi „najpierw klient”, a także szczerze zapewnia klientom ciepłą i przemyślaną obsługę.

- a. Firma zapewni bezpłatne usługi serwisowe w przypadku awarii wewnętrznych spowodowanych z przyczyn innych niż uszkodzenie mechaniczne spowodowane przez użytkownika w ciągu jednego roku od daty zakupu.
- b. W przypadku uszkodzenia spowodowanego niewłaściwym użytkowaniem lub złą konserwacją, nasza firma zapewni wygodną konserwację i pobierze tylko opłaty za robociznę i materiały.
- c. W przypadku żądania konserwacji/naprawy należy przedstawić fakturę i kartę gwarancyjną dla działu serwisu, lub skontaktować się sprzedawcą.

Karta Gwarancyjna

Model Produktu _____ Numer seryjny _____

Nr. faktury _____ Data zakupu _____

Imię i Nazwisko _____ Nr. telefonu _____

Adres _____

Używanie karty gwarancyjnej:

1. Karta gwarancyjna jest dołączona do każdego produktu i powinna być zachowana przez konsumenta jako dowód gwarancji. Jeżeli zostanie zniszczona lub zgubiona, konsument nie może wyrobić nowej karty gwarancyjnej.
2. Gwarancja obowiązuje przez 1 rok od dnia zakupu. Jeżeli wystąpią jakiegokolwiek problemy techniczne, serwis producenta zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy
3. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, konserwacją i przechowywaniem przez konsumenta nie będą objęte gwarancją.
4. Po wygaśnięciu okresu gwarancyjnego lub poza zakresem gwarancji, produkt będzie naprawiany po preferencyjnej cenie.