

TIROSS®

TS908

PL Instrukcja obsługi **AUTOMATYCZNY GARNEK DO CZOSNKU**

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



OPIS PRODUKTU

- Łatwy w obsłudze, spełniający potrzeby rodzin, w pełni automatyczny tryb pracy.
- Program obsługi fermentowania za pomocą jednego przycisku w temperaturze ok. 70-80°C przez 12 dni (288godzin), automatyczna fermentacja z systemem odliczania czasu.
- Wyposażony w odpowiedni system obiegu ciepła i wilgotności, temperatura i wilgotność w całym wnętrzu zbiornika jest równomierna.
- Konwekcja gorącego powietrza 360 stopni, obieg ciepła i prędkości.
- Automatyczne czyszczenie wilgoci resztkowej, aby zapobiec skraplaniu się dużych ilości pary wodnej.

WAŻNE INFORMACJE

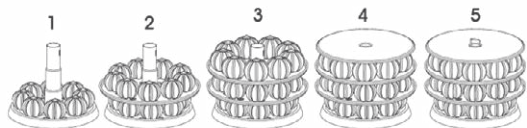
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje.

1. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż wykorzystanie w gospodarstwie domowym.
2. Używać wyłącznie z zasilaniem prądem zmiennym 220V 50Hz. Przed podłączeniem należy upewnić się, że zasilacz AC jest dobrze podłączony do gniazda zasilania urządzenia.
3. Aby ograniczyć ryzyko porażenia prądem, wtyczka jest przeznaczona do odpowiedniego gniazda zasilania; jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda zasilania, należy skontaktować się z wykwalifikowanym personelem i nie próbować modyfikować wtyczki w żaden sposób.
4. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać przewodu, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani w innej cieczy.
5. Urządzenie należy przechowywać z dala od dzieci, aby uniknąć wypadków.
6. Wyłączyć wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
7. Nie wolno używać żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po stwierdzeniu nieprawidłowego działania lub jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia. Należy skontaktować się z serwisem w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
8. Nie wolno używać dodatków ani akcesoriów innych niż dostarczone lub zalecane przez producenta. Niekompatybilne części stwarzają zagrożenie.
9. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
10. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu lub blatu, albo żeby dotykał gorących powierzchni.
11. Należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (pokrętło regulacji w pozycji „OFF”/„WYŁĄCZONE”), gdy nie jest używane, przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem.
12. Zawsze przed użyciem należy upewnić się, że zewnętrzne ścianki wewnętrznej części zbiornika są suche. Jeśli wewnętrzny zbiornik zostanie włożony z powrotem do urządzenia, gdy jest mokry, może to spowodować uszkodzenie produktu, a w konsekwencji jego nieprawidłowe działanie.
13. Należy zachować szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy w trakcie lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para wodna może się wydostać na zewnątrz i spowodować poparzenie.

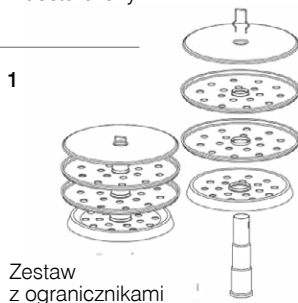


14. Podczas fazy fermentacji może pojawić się para wodna wydostająca się z otworu wentylacyjnego na pokrywce. Jest to normalne zjawisko. Nie należy nakrywać, dotykać ani zasilać otworu wentylacji pary.
15. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Należy używać uchwytów lub pokręteł.
16. Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.
17. Urządzenia należy używać na równej, suchej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
18. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, należy używać wyłącznie w dostarczonym zbiorniku wewnętrznym i na tacy fermentacyjnej.

Wkładanie czosnku. Kroki 1-5



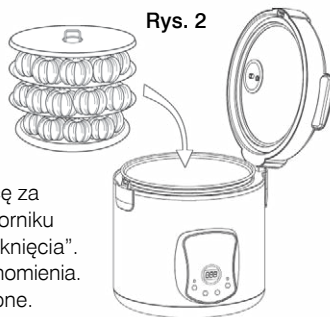
Rys. 1



Zestaw z ogranicznikami

SPOSÓB DZIAŁANIA

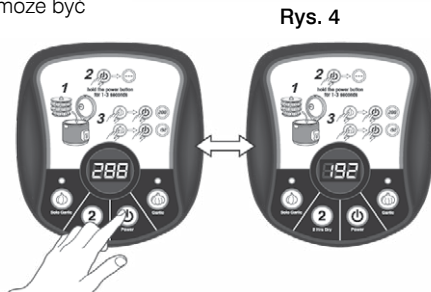
1. W celu uzyskania najlepszego produktu proszę wybrać pełny, kompletny i świeży czosnek, nieobierany, bez pleśni, bez kielków i bez wody.
2. Jak pokazano poniżej, aluminiowa taca fermentacyjna ma konstrukcję trójwarstwową, najpierw należy włożyć aluminiowy patyczek do dolnej płyty, patrz poniższe rysunki (Rys. 1), tryby kroków 1-5 dla każdej warstwy, użyć zespołu ramek, aby włożyć czosnki na tacę.
3. Umieścić zbiornik wewnętrzny w produkcie, następnie podnieść tacę za górny uchwyt, przesunąć tacę stabilnym ruchem i umieścić ją w zbiorniku wewnętrznym (Rys. 2), następnie zamknąć górną pokrywę aż do „kliknięcia”. Przygotowanie zostało zakończone i urządzenie jest gotowe do uruchomienia.
4. Podłączyć przewód zasilający i upewnić się, że zasilanie jest włączone.
5. Nacisnąć i przytrzymać przycisk zasilania przez 1-3 sekundy, na ekranie wyświetlacza pojawi się komunikat (---), co oznacza, że produkt został zresetowany i przeszedł w tryb gotowości.
6. Nacisnąć jeden raz przycisk funkcyjny Solo Garlic [Czosnek Solo] (funkcja nr 5) lub Garlic [Czosnek] (funkcja nr 8)).
7. Następnie nacisnąć przycisk zasilania (funkcja nr 7), aby urządzenie rozpoczęło pracę. Ekran wyświetlacza (funkcja nr 10) pokaże pozostały czas procesu jako odliczanie 192 lub 288 godzin.
 - A) 192 godziny dla procesu Garlic [Czosnek]
 - B) 288 godzin dla procesu Solo Garlic [Czosnek Solo].
 - C) 2 godziny dla funkcji suszenia może zmniejszyć ilość wody z czarnego czosnku
8. Produkt będzie odliczał czas i rozpocznie pracę automatycznie bez dodatkowego sterowania ręcznego. Górna pokrywa może być gorąca podczas pracy. Nie należy jej dotykać.
9. Po zakończeniu procesu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i produkt automatycznie przełączy się w tryb gotowości.
10. Otworzyć pokrywę i wyjąć tacę z czosnkiem.
I oto czarny czosnek jest gotowy!



Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4

UWAGA:

- (1) W razie potrzeby można zmniejszyć ilość wody z czarnego czosnku korzystając z funkcji dwugodzinnego suszenia. Nacisnąć jeden raz przycisk „2hr” (2 godziny) (funkcja nr 6), a następnie nacisnąć przycisk zasilania (funkcja nr 7) też jeden raz, aby urządzenie rozpoczęło pracę. Po zakończeniu procesu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i produkt automatycznie przełączy się w tryb gotowości.
- (2) Czarny czosnek zaleca się suszyć 3-7 dni, aby uzyskać lepsze walory smakowe. Należy też przechowywać czarny czosnek w szczelnie zamkniętych pojemnikach.

UWAGA!

1. Podczas przetwarzania produkt przestanie się nagrzewać po ok. 24 godzinach w celu fermentacji, ale czas będzie nadal odliczany. To normalna procedura, nie należy wyłączać zasilania. Nie należy też podnosić pokrywę 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 ponownym podłączeniu 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.

JAK CZYŚCIĆ

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA WEWNĘTRZNEGO I AKCESORIÓW

1. Wyjąć wewnętrzny zbiornik. Umyć go w ciepłej wodzie z mydłem, używając gąbki lub ściereczki do naczyń. Nie używać środków ściernych ani druczanych zmywaków. Mogą one bowiem uszkodzić wykończenie urządzenia lub spowodować ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
2. Jeśli czosnek przywarł do dna zbiornika wewnętrznego, przed szorowaniem namoczyć w ciepłej wodzie z mydłem, aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzylegającej.
3. Dokładnie wypłukać i wysuszyć.
4. Powtórzyć czynności z tacą fermentacyjną.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNEJ CZĘŚCI FERMENTORA

Przetrzeć korpus urządzenia do gotowania ryżu ciepłą, wilgotną ściereczką. Osuszyć miękką ściereczką.

CZYSZCZENIE SPODU POKRYWY

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

CZYSZCZENIE KOLEKTORA SKROPLIN

Kolektor skroplin zbiera nadmiar wilgoci z pokrywki, aby zapobiec jej kapaniu na czosnek lub rozlaniu się. Kolektor skroplin należy czyścić po każdym użyciu.

1. Wyjąć kolektor skroplin. Opróżnić i umyć w ciepłej wodzie z mydłem. Osuszyć miękką ściereczką.
2. Ponownie zamocować kolektor skroplin w fermentorze, zatrzaskując go z powrotem na jego miejscu.

WAŻNE

- Nie należy używać ostrych ani ściernych środków czyszczących.
- Urządzenie i zbiornik wewnętrzny nie nadają się do mycia w zmywarce.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie wejściowe AC220V50Hz
Znamionowa moc cieplna wejściowa 90W
Zakres temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia: 0°C do 40°C
Zakres wilgotności <90%
Pojemność 6L

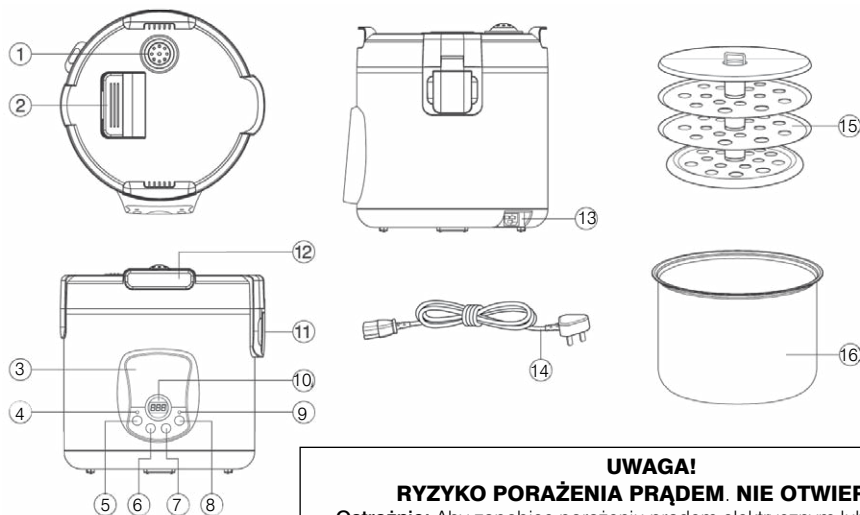
DANE EKSPLOATACYJNE:

dla odliczania od 288 godzin do „0” godzin

- (1) W przedziale 288-216 godzin temperatura komory fermentującej wynosi około 80°C.
 - (2) W przedziale 216-192 godzin temperatura komory fermentującej będzie wyrównana z temperaturą otoczenia.
 - (3) W przedziale 192-0 godzin temperatura komory fermentującej wynosi około 72°C.
- Wymiary: średnica: 28 x 27,8 cm
Waga netto: ok. 3 kg

FUNKCJE:

1. Wentylacja pary, 2. Przycisk odblokowania pokrywy, 3. Panel sterowania, 4. Czosnek Solo jednoząbkowy – wskaźnik, 5. Czosnek Solo jednoząbkowy - przycisk, 6. Dwie Godziny – przycisk, 7. Start/Reset – przycisk, 8. Czosnek – wskaźnik, 9. Czosnek – wskaźnik, 10. Wyświetlacz czasomierza, 11. Kolektor wody
12. Uchwyt, 13. Gniazdo zasilania prądem AC, 14. Zasilacz / przewód AC, 15. Taca fermentacyjna
16. Zbiornik wewnętrzny



UWAGA!

RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM. NIE OTWIERAĆ!

Ostrożnie: Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub zagrożeniu pożarowemu, nie należy wystawiać tego produktu na działanie deszczu lub wilgoci ani zdejmować tylnej pokrywy. Wewnątrz nie ma części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Serwisowanie należy powierzyć wykwalifikowanemu personelowi punktu napraw.

UWAGA! Przed czyszczeniem urządzenia należy usunąć przewód i osuszyć gniazdo zasilania w urządzeniu przed jego ponownym użyciem. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak np.:

- kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy
- domy na wsi
- przez klientów w hotelach, motelach i w innych środowiskach mieszkalnych
- pensjonaty i podobne środowiska.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli używają go pod nadzorem lub jeśli zostały poinstruowane co do bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.



Symbol błyskawicy ze strzałką w trójkącie równobocznym ma na celu ostrzeżenie użytkownika i zwrócenie jego uwagi na obecność nieizolowanego „niebezpiecznego napięcia” w obudowie produktu, które może mieć wystarczającą moc, aby spowodować ryzyko porażenia człowieka prądem elektrycznym.



Wykrzyknik wewnątrz trójkąta równobocznego ma na celu zwrócenie uwagi użytkownika na obecność ważnych instrukcji dotyczących obsługi i konserwacji (serwisowania) w broszurze dołączonej do urządzenia.

OSTRZEŻENIE: ABY ZMNIJSZYĆ RYZYKO POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE NALEŻY WYSTAWIAĆ TEGO PRODUKTU NA DZIAŁANIE DESZCZU LUB WILGOCI



INFORMACJA

Ten symbol na tabliczkach znamionowych naszych produktów świadczy o ich zgodności z dyrektywą UE 2002/96 w sprawie prawidłowej utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Ten symbol oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami. Należy go przekazać do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu odpadów elektrycznych i elektronicznych. Utylizacja produktu powinna być zgodna ze wszystkimi szczegółowymi przepisami wspólnotowymi dotyczącymi gospodarki odpadami. Należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, serwisem utylizacji odpadów lub miejscem zakupu, aby uzyskać więcej informacji na temat zbiórki.