

**Urządzenie do oczyszczania mięsa, owoców,
warzyw, ziaren, ryb i owoców morza**

**VIVIDI ECO – 04 „PLAZMON”
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Więcej informacji na stronie www.vividi.pl



Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem oraz ją zachowaj.

Plazma

Używaj czystej wody do oczyszczania jako substancję, bez żadnych dodatków, unikaj wtórnego zanieczyszczenia oraz zapewnij bezpieczne i wydajne usuwanie pestycydów i bakterii.

Działanie Plazmy

Woda pod działaniem generatora plazmy rozkłada się na dużą liczbę jonów wodoru i tlenu. Jony wodoru i tlenu chwytają i niszczą jony wodoru na pestycydach i bakteriach, aby zmienić i zniszczyć ich strukturę molekularną. Reakcja ta unieszkodliwia także inne szkodliwe substancje.

Jony wodoru i tlenu są połączone ze złapanym jonem wodoru i ożywione w wodzie, dla uzyskania efektu dezynfekcji i sterylizacji.

Działanie Ozonu

Ozon łatwo rozpuszcza się w wodzie oraz ma silną zdolność bakteriobójczą, ponad 300 razy większą od tlenu.

Ozon rozpuszcza się w wodzie tworząc wodę ozonową. Woda ozonowa jest rodzajem środka dezynfekującego i sterylizującego o silnym działaniu usuwania różnych patogennych mikroorganizmów.

Myjąc owoce i naczynia wodą ozonową można nie tylko usunąć wszelkiego rodzaju bakterie, ale także usunąć pestycydy, które pozostają na powierzchni oraz specyficzny zapach, a tym samym przedłużyć okres przechowywania żywności.

Właściwości Plazmy i wody Ozonowej dla ochrony środowiska

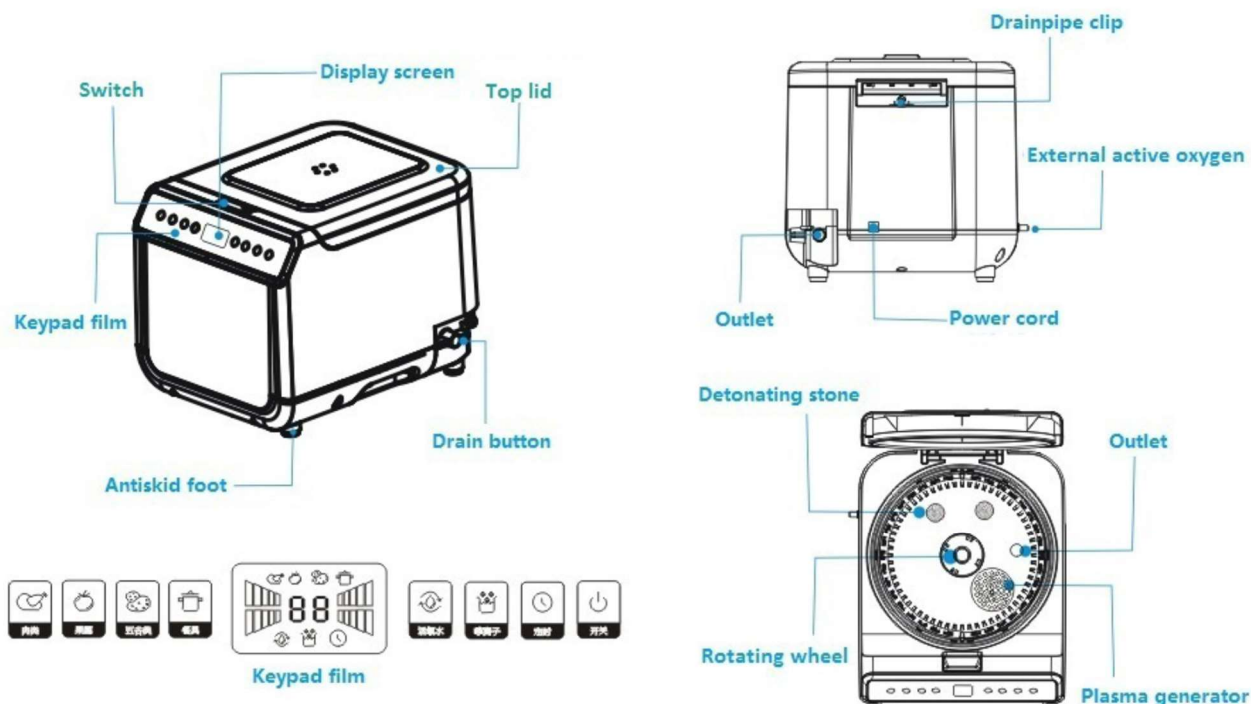
Woda pod działaniem generatora plazmy rozkłada się na jon wodoru i jon tlenowo-wodorowy. Jony tlenu i wodoru chwytają jony wodoru pestycydów i bakterii oraz niszczą ich strukturę, dla uzyskania efektu oczyszczania.

Jony wodoru i tlenu po połączeniu z jonem wodoru odtworzone są do wody, co oczyszcza wodę bez uwalniania szkodliwych substancji.

Tradycyjny sposób dezynfekcji i sterylizacji, taki jak detergent i inne, są same w sobie chemicznymi środkami. Podczas dezynfekcji i sterylizacji wytwarzają się rakotwórcze halogenki, co skutkuje późniejszym zanieczyszczeniem.

Ozon znany jest jako zielony element ochrony środowiska. Dezynfekcja ozonem nie koliduje z żadnym z czynników zewnętrznych, naturalnie zamienia się w tlen bez wszelkich szkodliwych substancji. Ozon jest zatem najefektywniejszą i środowiskową substancją używaną do dezynfekcji żywności.

Brief Introduction



Key Functions: Meat, Fruit/Vegetable, Grain, Tableware, Oxygen water, Plasma, Timing & Power

- **Display screen** – wyświetlacz, **Switch** – otwarcie pokrywy, **Top lid** – pokrywa, **Keypad film** – panel sterowania, **Drain button** – odpływ wody, **Antiskid foot** – antypoślizgowa nóżka, - **Outlet** – odpływ wody, **Rotating wheel** – koło napędowe,
- **Detonating stone** – głowica kamienna, **Plasma generator** – generator plazmy, - **Power cord** – zasilanie, - **External active oxygen** – zewnętrzny zawór ozonu, - **Drainpipe clip** - zaczep rury spustowej

Zapoznanie funkcją

1. Automatyczne czyszczenie

- Elektroniczny panel wyświetlania, operacja za pomocą jednego przycisku.
- Plazma, Ozon plus kosz obrotowy z dokładnym efektem czyszczenia.
- Dostępne są automatyczne i ręczne ustawienia czyszczenia

Zabronione jest przekraczanie maksymalnego poziomu wody w pojemniku podczas procesu czyszczenia.

2. Plazma, Ozon: Sterylizacja i Dezynfekcja

Plazma, Ozon mogą zabić wirusy i rozłożyć hormony pestycydów itd. Usuwa pozostałości pestycydów z owoców i warzyw, bardzo wydajnie bez zanieczyszczeń.

3. Dezynfekcja zastawy stołowej

Można włożyć czyste sztuczki do maszyny i nacisnąć przycisk zastawy stołowej, szybkie i wygodne, aby uzyskać sterylizację.

4. Humanizowany projekt konstrukcji, łatwy do wyciągnięcia pojemnik, wygodny do gotowania składników, które zostały zdezynfekowane, aby uniknąć kolejnego zanieczyszczenia.

5. Funkcja odpływu

Unikatowy tryb odpływu, więcej bezpieczeństwa i unikanie przecieku wody podczas zamkniętego odpływu w procesie czyszczenia.

6. Oszczędność i praktyczność

45 W niskiej mocy, tylko czysta woda jako substancja bez żadnych środków dezynfekujących do osiągnięcia idealnego efektu sterylizacji i dezynfekcji, oszczędza energię, ekonomiczne i praktyczne

7. Funkcja odpływu.

Charakterystyczny sposób odpływu, podczas oczyszczania, można podłączyć powieszony wąż odpływowy, jak wygodniej, gdy oczyszczanie jest zakończone umieścić wąż odpływowy do pojemnika, do którego można odprowadzić wodę.

8. Ekonomiczny w użyciu

45 W małej mocy, nie trzeba dodawać środka dezynfekującego podczas czyszczenia, tylko czystą wodę do uzyskania efektu dezynfekcji i sterylizacji, oszczędzając energię elektryczną.

Uwagi

Poniższe zakazane działania wiążą się z bezpieczeństwem produktu i bezpieczeństwem osobistym użytkownika. Należy obsługiwać urządzenie zgodnie z wymaganiami, w innym wypadku mogą spowodować skrajne zniszczenie maszyny lub zagrożenie bezpieczeństwa osobistego użytkownika.

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda zasilania – 230 V.
2. Odłącz zasilanie i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem, konserwacją czy przesuwaniem urządzenia.
3. Nie zginaj, nie skręcaj ani nie modyfikuj przewodu zasilającego, tak aby nie był pod obciążeniem. Wtyczka przewodu zasilającego musi być czysta, jeśli wtyczka ma kurz, ostrożnie wytrzyj suchą szmatką.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć ryzyka i niebezpieczeństwa, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział konserwacji lub specjalistów.
5. Nie spryskuj urządzenia wodą i nie przechowuj go w wilgotnym miejscu (takim jak łazienka) przez długi czas.
6. Nie należy używać wtyczki i podłączać jej do innych urządzeń.
7. **Waga produktów oczyszczanych nie może przekraczać 2 kg** (nienormalny hałas pojawi się, gdy maszyna przekroczy 2 kg, co jest normalnym zjawiskiem). **Oczyszczane produkty muszą być rozłożone w koszu obrotowym równomiernie.**
8. Maszyna nadaje się do pracy w temperaturze 5-38 °C,
Nie należy przekraczać zakresu temperatur.

Przygotowanie przed użyciem

Zamontuj wąż spustowy na otworze spustowym i zamknij łącznik odpływowy – pozycja pionowa.

Otwórz górną pokrywę i włóż warzywa, owoce, mięso lub ryż do oczyszczenia do pojemnika myjącego.

Przed włożeniem do pojemnika:

Najpierw umyj warzywa z ziemi;

Żółte i zielone liście warzyw powinny być ręcznie oddzielone;

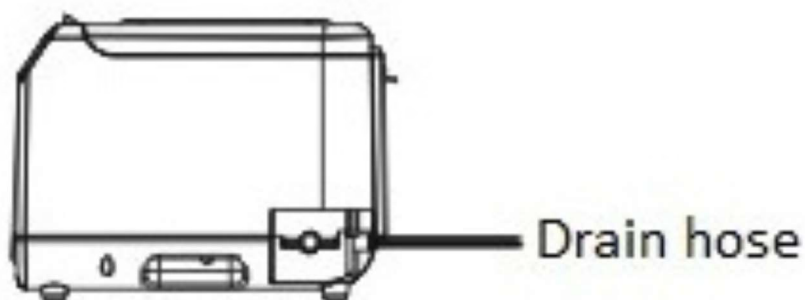
Ryż i ziarna muszą być włożone do siatki myjącej w pierwszej kolejności

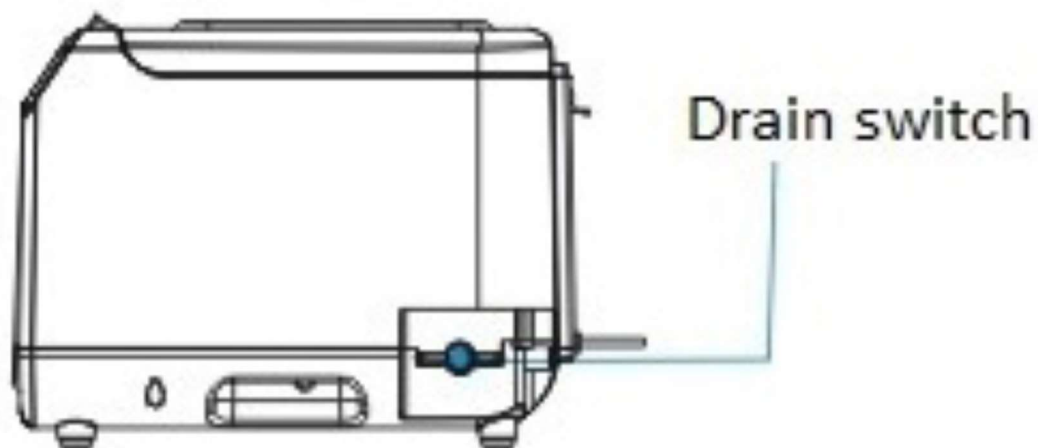
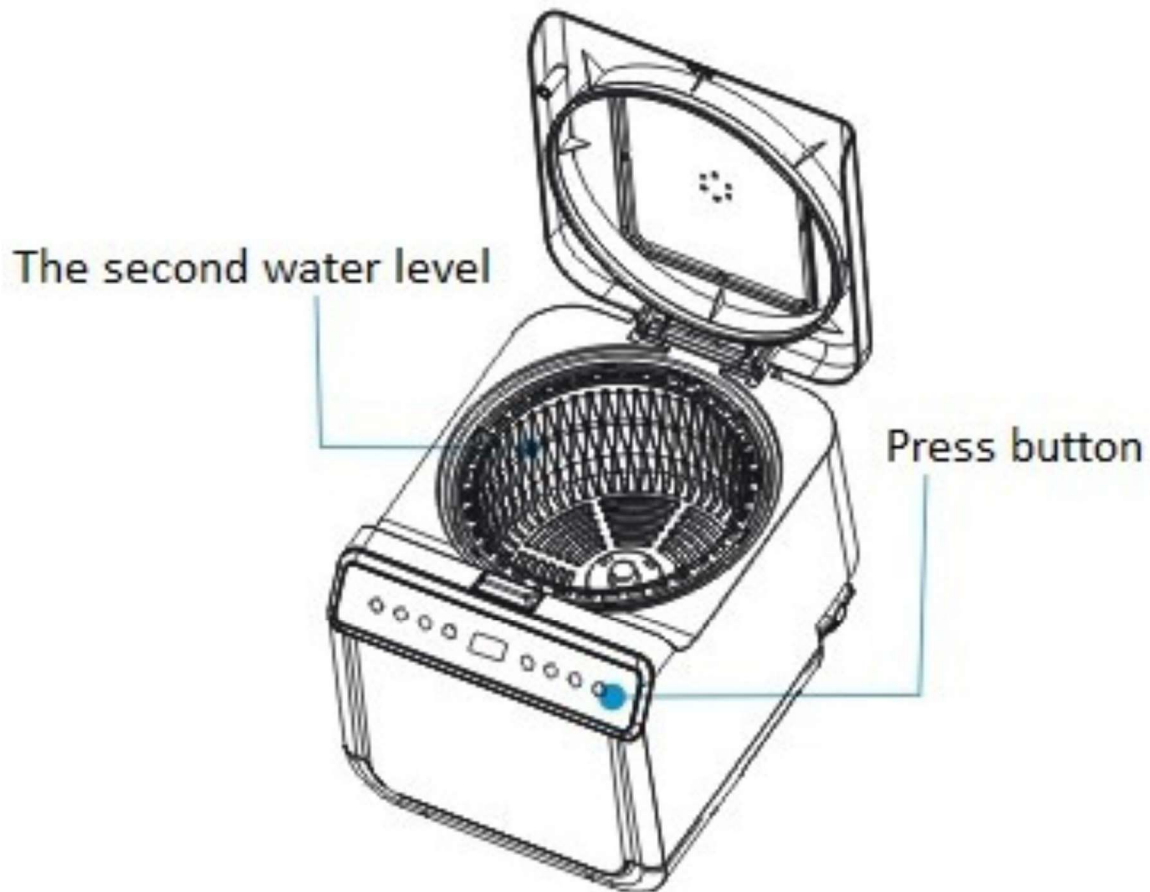
Upewnij się, że odpływ jest (łącznik odpływowy) zamknięty (w pionie), wlej czystą wodę z kranu do znacznika na koszu, aż przykryją całą żywność (jeśli pływają – patrz na znacznik na koszu), następnie zamknij górną pokrywę.

Warzywa takie jak seler naciowy należy pokroić na części przed myciem;

Duże warzywa takie jak rzodkiew należy pokroić na części przed myciem.

- Drain hose – odpływ wody





The second water level – znacznik max. poziomu wody (na koszu)

Drain switch – zawór odpływu wody – poziomo otwarty, pion. zamknięty

Instrukcja obsługi

1. Podłącz zasilanie, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, zasilanie zostanie włączone.
2. Po podłączeniu zasilania, lekko dotknij raz przycisk włączenia (POWER), a urządzenie wyda długi dźwięk i wyświetlacz pokaże 8888, wyświetlacz przejdzie w tryb gotowości.
3. Gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości, wybierz odpowiedni tryb pracy do mycia:
Mięso: dotknij raz przycisku „mięso”, (MEAT) ikona „mięso” na wyświetlaczu zaświeci się, plazma i ozon zostaną aktywowane, a silnik zacznie działać; mycie zakończy się po 20 minutach, urządzenie wyłączy się automatycznie po 3 długich sygnałach dźwiękowych.

Owoce i warzywa: dotknij raz przycisku „owoce i warzywa” (FRUIT), ikona „owoców i warzyw” na wyświetlaczu zaświeci się, plazma i ozon zostaną aktywowane, a silnik zacznie działać; mycie zakończy się po 15 minutach, a urządzenie wyłączy się automatycznie po 3 długich sygnałach dźwiękowych.

Ziarna: dotknij raz przycisku „ziarna” (GRAIN), ikona „ziarna” na wyświetlaczu zaświeci się, plazma i ozon zostaną aktywowane, a silnik zacznie działać; mycie zakończy się po 10 minutach, a urządzenie wyłączy się automatycznie po 3 długich sygnałach dźwiękowych.

Zastawa stołowa: dotknij raz przycisku „sztućce” (CUTLERY), ikona „sztućce” na wyświetlaczu zaświeci się, plazma i ozon zostaną aktywowane, a silnik zacznie działać; mycie zakończy się po 5 minutach, a urządzenie wyłączy się automatycznie po 3 długich sygnałach dźwiękowych.

Woda ozonowa: dotknij raz przycisku „O₃”, ikona „O₃” na wyświetlaczu zaświeci się, funkcja O₃ będzie działać (silnik nie będzie się obracał); mycie będzie zakończone po 18 minutach, a urządzenie wyłączy się automatycznie po 3 długich sygnałach dźwiękowych.

Plazma: delikatnie dotknij raz przycisku „Plazma” (PLASMA), urządzenie włączy się, ikona „plazmy” na ekranie wyświetlacza zaświeci się, funkcja plazmy będzie działać (silnik się nie będzie obracać), mycie zostanie zakończone po 18 minutach, a urządzenie wyłączy się automatycznie po 3 długich sygnałach dźwiękowych.

Ustawienie czasu: dotknij przełącznika „timer” (TIMER) i ustaw czas (jeden przycisk to zwiększanie o 1 minutę, do 30 minut), a ikona „timer” na wyświetlaczu zaświeci się. Plazma, Ozon i silnik zaczną pracować, a czas będzie powoli spadał; Gdy osiągnie poziom 0, urządzenie wyłączy się automatycznie po 3 długich sygnałach dźwiękowych.

Po powyżej wybranym czasie, naciśnij przycisk włączenia (POWER) jeszcze raz, a urządzenie przestanie pracować i wyłączy się automatycznie.

Kiedy urządzenie skończy pracę i automatycznie się zatrzyma, wyświetlacz błyśnie.

Po umyciu opuść rurkę odpływową i otwórz przełącznik odpływowy do odpływu wody (pozycja pozioma), wyjmij oczyszczone owoce i warzywa lub wyjmij je razem z pojemnikiem.

Wyjmując pojemnik do mycia przekręć go lekko zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś do góry, aby go wyciągnąć.

Nie zaleca się wdychania oparów ozonu wydobywających się w trakcie pracy urządzenia przez otwory wentylacyjne w pokrywie obudowy.

Otwarcie pokrywy w trakcie pracy przerywa oczyszczanie.

Czynności po użyciu urządzenia

Po umyciu warzyw, mięsa i owoców morza itd., mogą znajdować się zabrudzenia i tłuszcz w urządzeniu. Należy od razu to wyczyścić.

Po wyczyszczeniu zanieczyszczeń, należy przetrzeć powierzchnię, wnętrze maszyny i pojemnik z kropelek czystą delikatną szmatką. Otwórz pokrywę na jakiś czas, przed zamknięciem aby wyparowała woda z przewodów.

Uwaga: Zasilanie musi być odłączone podczas czyszczenia urządzenia.

Usuwanie drobnych usterek

Jeśli urządzenie nie działa, należy odłączyć wtyczkę zasilania w celu sprawdzenia. Następująca sytuacja niekoniecznie jest usterką, sprawdź ponownie przed zgłoszeniem do naprawy; jeśli jest to usterka, proszę skontaktować się z serwisem technicznym.

Nie naprawiaj sam!

Awaria	Brak odpływu lub zbyt wolny odpływ	Urządzenie nie działa	Brak reakcji	Plazma nie działa
Przyczyna usterki	<p>Czy rura spustowa jest opuszczona?</p> <p>Czy przełącznik odpływu jest włączony?</p> <p>Czy rura spustowa jest zatkana?</p>	<p>Czy zasilanie jest wyłączone?</p> <p>Czy wtyczka jest dokładnie podłączona?</p>	<p>Czy włączasz przycisk zasilania?</p>	<p>Zwarcie tytanowej płyty plazmowej</p>
Metody	<p>Opuść zawór spustowy</p> <p>Otwórz przełącznik odpływowy, połącz rurę odpływową z kranem i przemyj przez około 10 sekund; Powtórz 2-3 razy.</p>	<p>Używaj po podłączeniu do prądu</p> <p>Dociśnij wtyczkę do kontaktu.</p>	<p>Najpierw dotknij lekko włącznika zasilania.</p> <p>Wybierz raz jeszcze żądany program</p>	<p>Jeśli znajdują się pozostałości plazmy; Otwórz pokrywę plazmy i wyczyść ją.</p> <p>Czy są jakieś substancje solne w wodzie?</p> <p>Żadne sole nie mogą być w wodzie podczas pracy plazmy.</p>

Metoda otwierania pokrywy plazmowej:

Użyj specjalnych narzędzi do przezroczystej pokrywy ochronnej od elektrolizy, przekręcając z ruchem wskazówek zegara, a następnie unieś do góry.

Po otwarciu pokrywy, umyj wodą plazmową płytę tytanową, a następnie zainstaluj pokrywę ochronną w przeciwnym kierunku.

Parametry techniczne produktu

Model produktu	ECO-04	Napięcie znamionowe	230V/240V ~50Hz	Moc znamionowa	45W
Rozmiar	330*425*320 mm	Nominalna pojemność	9L	Waga produktu	4.8kg

Wyposażenie opakowania

Numer	Nazwa	Ilość	Numer	Nazwa	Ilość
1	Ekologiczna maszyna plazmowa	1 sztuka	4	Wąż doprowadzający powietrze, głowica kamienna	1 zestaw
2	Podręcznik Obsługi i karta gwarancyjna	1 zestaw	5	Wąż odpływowy	1 sztuka
3	Specjalne narzędzie do demontażu i montażu osłony plazmowej	1 sztuka	6	Siatka do ziaren	1 sztuka

PORADY KONSERWACYJNE: w zależności od częstotliwości używania oraz od twardości wody z czasem na głowicach ozonu i plazmy może pojawić się nalot z odkładającego się kamienia. Jest to zjawisko normalne. Aby urządzenie pracowało poprawnie i wydajnie należy w takim przypadku dokonać rozpuszczenia tego kamienia np. octem lub kwasem cytrynowym (zalecane jest 1 raz w ciągu 2 miesięcy).

Na naszej stronie internetowej www.vividi.pl w zakładce „filmy” znajdziesz dokładne prezentacje filmowe jak korzystać z naszych urządzeń.

Zapraszamy również na naszego Facebooka – [VIVIDI.PL](https://www.facebook.com/VIVIDI.PL) – polub nas, zaobserwuj, podziel się informacją z innymi, pochwal się efektami.

Jesteśmy również na [YOUTUBE](https://www.youtube.com/), wpisz – [VIVIDI POLSKA](#) i subskrybuj.

Jeśli czegoś nie znalazłeś, masz pytanie, czegoś nie rozumiesz, masz wątpliwości?

ZADZWOŃ DO NAS LUB NAPISZ E-MAILA na pewno pomożemy.

biuro@vividi.pl, tel. +48 664 952 781

od poniedziałku do piątku od 9 do 17, w soboty od 9 do 14

Product Parameter

Product Model: ECO 04	Product Size: 330x425x320mm
Net Weight: 4.80kg	Rated Voltage: 230V
Rated Frequency: 50Hz	Rated Power: 45W

