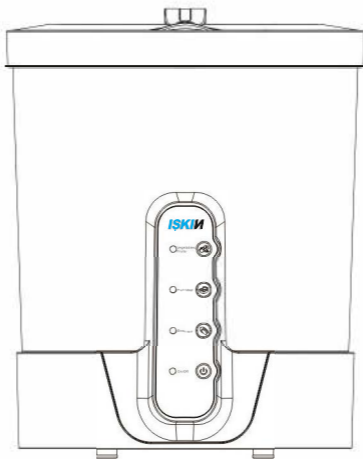


IŞKIN

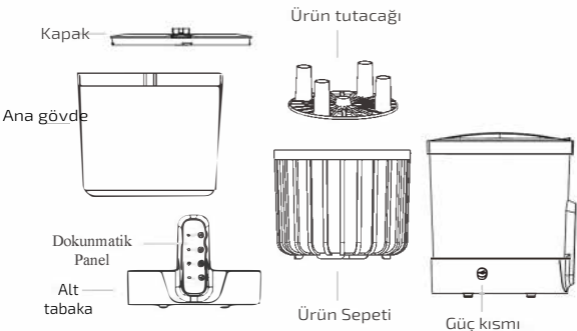
Gıda Sterilize Makinesi

Kullanım Kılavuzu



ISK -C1

1. Cihaz parçaları ve isimleri



2. Su katalizör sterilizasyon prensibi

Su katalizörü sterilizasyon teknolojisi, kuvvetli oksitleme özelliğine sahip olan ve su elektrolizinden üretilen hidroksil iyonları aracılığıyla eşyaları kısa sürede dezenfekte edip sterilizasyon sağlayan yeni bir teknolojidir. Su katalizörleri kolaylıkla yapılabilir ve hızlı bir şekilde sterilize edilebilir. Birkaç dakika içinde kendiliğinden redoks tepkisi yoluyla, tamamiyle temiz suya dönüşebilirler. Evler, hastaneler, lokantalar, gıda işleme tesisleri ve hayvancılık çiftliklerinde temizlik, dezenfeksiyon ve sterilizasyon için yaygın olarak kullanılabilirler.

Sterilizasyon Şeması



Hidroksil grupları, bakteri hücrelerinin dış katmanlarındaki lipoproteinlere ve bu hücrelerin iç katmanlarındaki lipopol sakkaritleri etkisi altına alır.



Bakterilerin hücre duvarlarında lipidlerle çift zincir etkileşimi vardır.

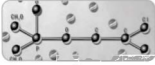


Bakterilerin hücre duvarlarına nüfuz ederek geçirgenliklerini olumsuz etkilerler.

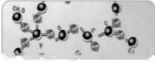


Bakterilerin metabolizması yok edilir ve yok edilmeleri sağlanır.

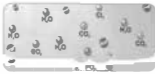




Böcek ilacı ve hormon gibi bileşiklerin bileşenleri kovalent olarak bağlıdır, bu nedenle kimyasal reaksiyonlar devreye girer.



Hidroksil fonksiyonel grupları, pestisitler ve hormonlar gibi bileşiklerin kovalent bağlarını bozarak, onları etkisiz hale getirir.



Pestisitler ve hormonlar gibi bileşikler, insanlara ve çevreye zararsız olan suya, karbondioksit ve inorganik tuzla tamamen ayrışır.

Hidroksil (-OH), su katalitik teknolojisinin bir örneğidir ve moleküler formül açısından bir tür hayati oksijendir. Güçlü oksidasyon yeteneği sayesinde Hydroxyl, doğada sadece florin ikinci bir oksidan zincir reaksiyonu olabilir

3. Kullanırken dikkat edilmesi gerekenler



1. Ürünün hasar görmemesi ve tehlikelerden korunmak için harici güç adaptörü kullanmayın.



2. Lütfen ürünü sıcak bölgelerden ve ateşten uzak tutunuz.

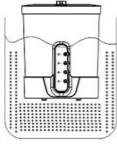


3. Ürünün hasar görmemesi için lütfen kendiniz sökmeyin veya tamir etmeyin.



4. Ürünü doğrudan yıkamayın veya suya batırmayın.





5. Ürünü doğrudan suya batırmayın. Üzerine yanlışlıkla su dökülürse, arızayı önlemek için ürünü silin.

6. Sterilize etmek istediğiniz ürünü tamamen suya batırın.
7. Uygulanabilir su ve su sıcaklığı: musluk suyu, ultrafiltrasyon suyu, maden suyu ve saf su kullanılmamalı ve su sıcaklığı 50 ° C'yi geçmemelidir. Sıcaklık çok yüksekse, makineye zarar verme olasılığı yüksektir.
8. Makine çalışırken kazan kaldırılırsa, zil iki kez çalar ve otomatik olarak durur.
9. Kazanda su yoksa, cihazda 10 saniye sonra sesli uyarı iki kez çalar ve makine otomatik olarak çalışmayı durdurur.
10. Makineyi arka arkaya birkaç kez kullanırken, lütfen her seferinde en az 10 dakika aralık bırakın.
- 11 Makine içine ya da aralarına bir şeyler düşerse hemen temizleyin.
12. Makine uzun süre kullanılmadığında kurutulup, kuru ve havalandırılan bir yerde saklanmalıdır.
13. Makineyi temizlemeden, bakımını yapmadan ve taşımadan önce, güç kaynağını kesin ve fişi çıkarın.
14. Çocuklar veya engelliler makineyi kullanmamalıdır.
15. Makine çalışırken elinizi cihazın içine koymayın.
16. Lütfen altın, gümüş, bakır, paslanmaz çelik ve demir gibi metalleri sterilize etmeyiniz, çünkü bu metaller oksitlenip, aynı zamanda makine zarar görecektir.
17. Lütfen makineyi temizlemek için alkol, deterjan veya cıva içeren, alkali olan diğer ürünleri kullanmayın.



4.Kullanım kılavuzu

1. Kapağı açın ve sterilize edilmesi gereken sebze, meyve, balık, et ve bebek eşyaları gibi şeyleri sepete koyun.
 - 1.1. Sebzeler, meyveler, balıklar, etler ve bebek eşyaları ayrı ayrı sterilize edilmelidir.
Lütfen farklı türden şeyleri beraber sterilize etmeyin.
 - 1.2. Sebzelerde çok kir varsa önce ürünü silkeleyin, ıspanak gibi ürünlerin yapraklarını ise birbirinden ayırın.
 - 1.3. Kereviz gibi uzun sebzeleri dezenfekte etmeden önce parçalara ayırın.
 - 1.4. Dezenfekte etmeden önce ürün üzerindeki yağ ve kirleri yıkayın.
 - 1.5. Süt şişelerindeki ve su kaplarındaki kirleri yıkayın ve dezenfekte etmeden önce ürün tutucusunda ters çevirin.
2. Ürün sepetine, içindeki maddeler tamamen daldırılana kadar su ekleyin ve kapağını kapatın.
3. Gücü açın (güç açıldıktan sonra, sesli uyarı iki kez çalar ve paneldeki tüm ışıklar söner).
4. Başlat düğmesine dokunun, makine bekleme durumuna geçecektir. Ardından ilgili mod düğmesine dokunduğunuzda makine sterilizasyona başlarken, su katalizörü jeneratörünün konumunu gösteren renkli ışık yanıp sönecek, paneldeki modun gösterge ışığı beyaz yanıp diğer ışıklar sönecektir.
5. Sterilizasyon modlarını değiştirirseniz, sterilizasyon süresi tekrar başlayacaktır.
6. Dezenfeksiyon tamamlandığında gösterge ışığı ve renkli ışık sönecek, sesli uyarı beş kez çalacak ve makine tekrar bekleme durumuna girecektir.
7. Başlat düğmesine tekrar dokunun, güç kaynağının bağlantısını kesin ve sterilizasyonu tamamlayın.



5.Ürün özellikleri

Ürün özelliği	Korelasyon parametreleri
Güç adaptörü	Giriş: AC100 --240V, 50Hz Çıkış: DC24V/4A
Güç	90W
Yedek güç	<2W
Elektrot	Ölçü: $\Phi 56$
Gövde malzemesi	Gıdaya uygun ABS
Çalışma süresi	Meyve ve sebzeler : 15 dakika Balık: 18 dakika Bebek ürünleri: 30 dakika
Bekleme göstergesi	Güç düğmesi ışığı yanar
Çalışma göstergesi	Renkli ışık parlar
Ürün boyutu	279x279x351mm
Hacim	12L
Net ağırlık	3.2KG

6.Bakım ve temizlik

Günlük temizlik

Ürünün dış katmanını ıslak ve yumuşak bir temizleme beziyle temizleyin; sepet içinde, elektrotlar üzerinde veya başka yerlerde istenmeyen şeyleri çıkarın. Küvetin yarısını suyla doldurun, birkaç kez çalkalayın, boşaltın ve istenmeyen şeylerin içeri girmesini önlemek için kapağı kapatın.

Düzenli temizlik

Makineyi uzun süre kullandıktan sonra elektrotların üzerindeki çıkarması zor kirleri sitrik asit kullanarak yıkayın. Yöntem aşağıdaki gibidir:



Temizlik için sepete % 10 sitrik asit solüsyonu (450 ml ılık suda çözülmüş 50 g sitrik asit) dökün, yaklaşık 7-8 saat bekleyin ve ardından sepeti suyla durulayın. Bu şekilde elektrotların üzerindeki yapışmış kirler uzaklaştırılabilir.

Adım 1



50g sitrik asit

Adım 2

Sitrik asit : Karıştırın



40-60° (ılık su)

Adım 3



Küvete sitrik asit ile solüsyonu dökün ve yakın

Adım4



Küveti 7-8 saat bekletin, ardından suyla durulayın.

Koku temizliği

Ana su katalizörü oluşturucu, uzun bir süre kullanıldıktan sonra cihazda kokular olabilir. Bu sorunu çözmek için küvete 60 ° C su dökün, 5 dakika kadar bekleyin ve ardından suyu boşaltın.

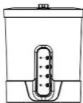
7.Sorunlar ve çözümler

Ürün bozulduğunda lütfen yukarıdaki tabloya göre sebebini bulun ve açıklamaya göre düzeltmeye çalışın. Makine hala çalışmıyorsa, lütfen şirketimiz ile iletişime geçin.



Arıza	Çözüm
Cihaz kapanıyor.	Elektrik olmayabilir veya cihazı başka bir prize takmayı deneyin.
	Güç adaptörü bağlı olmayabilir. Adaptörü yeniden bağlayın.
	Problem hala devam ediyorsa, güç adaptörüyle ilgili problemler dahil başka nedenler olabilir. Bakım için lütfen bizimle iletişime geçin.
LED ışıkları çalışmıyor.	Güç adaptörü takılı değil. Güç adaptörünü yeniden bağlayın. LED ışığı kırılmış olabilir.
Sterilizasyon çalışmıyor.	Küvet tam oturmamışsa yeniden düzeltin.
	Küvetin içinde kir benzeri mineraller birikmiş olabilir. Bu sorunu yukarıda belirtilen bakım ipuçlarına göre halledin.
	Sorun hala devam ediyorsa, burada elektrotlar veya dahili devre ile ilgili arızalar olabilir. Bakım için lütfen bizimle iletişime geçin.

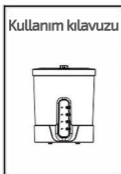
8.Ürün listesi



Gıda sterilizasyonu x1



Güç adaptörü x1



Kullanım kılavuzu x1



Yeterlilik belgesi x1

İŞKİN

✉ info@iskin.com.tr

☎ 0212 509 66 06

☎ 0532 326 99 88

📷 iskincomtr

Adres: Denizköşkler Mahallesi,
Muhtar Kazım Akgün Caddesi
No:45 34315 (e5 yan yol üzeri)
Avcılar/İstanbul

www.iskin.com.tr