



LIOFILIZATORIUS

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Vertimas į lietuvių kalbą pagal pateiktos originalios instrukcijos nuotrauką

TURINYS

- 1. Komplektacija**
- 2. Bendras aprašymas**
- 3. Saugos informacija**
- 4. Montavimo instrukcijos**
- 5. Naudojimo instrukcijos**
- 6. Vakuumo sistema**
- 7. Maisto sudėjimas ir pakavimas**
- 8. Alyvinio siurblio priežiūra**
- 9. Valymas**
- 10. Gedimų šalinimas**
- 11. Garantijos informacija**

Pastaba

Ekrano nuotraukos paliktos originalo (anglų) kalba. Po jomis pateikiamas lietuviškas paaiškinimas. Įtampos, srovės, temperatūros ir kiti techniniai duomenys išlaikyti tokie, kaip nurodyta originalioje instrukcijoje.

1. KOMPLEKTACIJA

Turėtumėte gauti šiuos komponentus:

- Liofilizatorių
- Vakuuminį siurblį
- Maitinimo laidą
- Vakuumo žarną
- Lentynų bloką
- Padėklus
- Naudojimo instrukciją
- Taip pat gali būti pridėta kitų, čia nenurodytų, medžiagų ar priedų.

DĖMESIO

Nekelkite liofilizatoriaus laikydami už durelių apačios. Dėl to durelės gali išsikreipti, įrenginys gali nepasiekti tinkamo vakuumo, taip pat gali būti panaikinta garantija. Liofilizatorių visada kelkite laikydami už korpuso pagrindo.

ĮSPĖJIMAS

Elektros smūgis gali sukelti sunkų sužalojimą arba mirtį. Įrenginys skirtas naudoti tik patalpose. Neleiskite įrenginiui užsikimšti dulkelėmis ar kitais nešvarumais.

2. BENDRAS APRAŠYMAS

Maitinimo jungiklis: Yra liofilizatoriaus galinėje dalyje. „0“ - išjungta, „I“ - įjungta.

Vakuomo kamera: Apvali kamera, kurioje yra padėklams skirtas lentynų blokas.

Padėklai: Ant jų dedama liofilizuojama medžiaga. Neperkraukite padėklų, nes tuomet procesas truks ilgiau.

Maitinimas ir ekranas: Liofilizatorius maitinamas prijungus maitinimo laidą prie lizdo galinėje įrenginio dalyje ir į veikiantį elektros lizdą. Galinėje dalyje yra du lizdai - vienas įrenginio maitinimo laidui, kitas vakuuminiam siurbliui.

Vakuuminis siurblys: Prijunkite vakuumo žarną prie jungties liofilizatoriaus šone ir prie atitinkamos vakuuminio siurblio jungties. Žarna turi būti gerai priveržta. Abu galus paprastai pakanka tvirtai priveržti rankomis. Vakuuminio siurblio maitinimo laidą prijunkite prie liofilizatoriaus galinės dalies lizdo. Į vakuuminį siurblį įpilkite gamintojo nurodytą alyvos kiekį. Siurblio jungiklis turi būti nustatytas į „ON“ / „I“ padėtį. Pats siurblys maitinimą gaus tik tada, kai liofilizatorius atitinkamu proceso metu įjungs jam skirtą elektros grandinę.

Alyvos rūko separatorius: Juodas cilindras, pritvirtintas prie alyvą naudojančio vakuuminio siurblio viršaus.

Drenažo žarna: Skaidri žarna, esanti įrenginio šone, apatinėje galinėje dalyje. Žarnos galą reikia įdėti į kanalizacijos angą, kibirą ar kitą talpą, kad būtų surenkamas atitirpinimo metu pašalinamas vanduo.

SVARBU

Neatidarykite drenažo vožtuvo, kai žarnos galas yra vandenyje, nes vanduo gali būti įsiurbtas atgal į liofilizatorių. Prieš pradėdant ciklą vožtuvas turi būti uždarytas, o jo mažoji rankenėlė - statmena žarnai.

3. SAUGOS INFORMACIJA

SVARBU

Prieš naudodami liofilizatorių atidžiai perskaitykite visas instrukcijas. Jų laikymasis padės išvengti traumų, įrenginio pažeidimo ir užtikrins tinkamą jo veikimą. Išsaugokite šią instrukciją.

Naudodami įrenginį visada laikykitės pagrindinių saugos taisyklių:

- Naudokite įrenginį tik pagal paskirtį, kaip aprašyta instrukcijoje.
- Nenaudokite ilgintuvo. Dauguma ilgintuvų negali atlaikyti reikiamos srovės ir gali išsilydyti ar deformuotis, sukeldami gaisrą ar kitą žalą.
- Nenaudokite viršįtampių apsaugos ilgintuvų ir nejunkite liofilizatoriaus prie GFI/GFCI tipo lizdo. Tokios apsaugos labai jautrios ir gali be reikalo atjungti maitinimą.
- Neleiskite vaikams lipti ant liofilizatoriaus, stovėti ant jo ar kabintis už durelių ar lentynų.
- Veikiant liofilizatoriui nelieskite labai šaltų paviršių, ypač šlapiomis ar drėgnomis rankomis. Oda gali prišalti prie paviršiaus.
- Nelaikykite ir nenaudokite benzino ar kitų degių garų bei skysčių šalia liofilizatoriaus.
- Saugokite pirštus nuo prispaudimo vietų. Durelių ir uždarymo mechanizmo tarpai yra maži.
- Prieš valydami ar remontuodami liofilizatorių, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Remontą rekomenduojama patikėti kvalifikuotam specialistui.
- Šaldymo įrenginiuose yra šaltnešio. Utilizuojant įrenginį jis turi būti pašalintas pagal galiojančius teisės aktus.
- Įrenginys neskirtas mažiems vaikams ar asmenims, kurie negali saugiai naudotis juo be suaugusiojo priežiūros.
- Maitinimo kištuko nevalykite drėgna šluoste. Nuo kontaktų pašalinkite dulkes ir nešvarumus - nešvarus kištukas gali padidinti gaisro pavojų.
- Neuždenkite ventiliacijos angų. Užsikimšus ventiliacijai liofilizatorius gali perkaisti.
- Atjungdami įrenginį netraukite už laido. Tvirtai suimkite kištuką ir ištraukite jį tiesiai iš lizdo.
- Pažeistą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, sertifikuotas techninės priežiūros atstovas arba kvalifikuotas specialistas.
- Kišdami rankas po įrenginiu būkite atsargūs - gali būti aštrių briaunų.
- Nelieskite kištuko šlapiomis rankomis - kyla elektros smūgio pavojus.
- Įprastai įrenginys naudoja apie 9-11 A, o momentinė srovė gali siekti beveik 16 A. Rekomenduojama atskira 20 A elektros grandinė.
- Neatitirpinkite liofilizatoriaus plaukų džiovintuvu ar kitu kaitinimo įrenginiu. Įrenginyje yra šiluminė apsauga; ją perkaitinus gali būti nutrauktas lentynų kaitinimas ir apsaugos elementą gali tekti pakeisti.

Niekada nenaudokite pažeisto liofilizatoriaus

Jei įrenginys buvo numestas ar kitaip pažeistas, nedelsdami kreipkitės į techninę pagalbą dėl patikros, remonto, elektrinio ar mechaninio reguliavimo arba dalių pakeitimo.

Atidžiai rinkitės, ką dedate į liofilizatorių

Liofilizatorius skirtas džiovinti medžiagas ar produktus, kuriuose yra vandens. Kitų medžiagų liofilizavimas gali panaikinti garantiją ir sugadinti įrenginį.

Vakuuminis siurblys įkaista

Veikiantis išorinis vakuuminis siurblys gali įkaisti iki maždaug 70 °C. Laikykite jį vaikams nepasiekiamoje vietoje. Siurblys yra suprojektuotas veikti karštas, todėl elkitės atsargiai.

Rekomenduojama darbo temperatūra

Liofilizatorius gali veikti įvairioje aplinkos temperatūroje, tačiau labai didelis karštis ar šaltis turi įtakos našumui. Rekomenduojamas temperatūros diapazonas: 0-35 °C. Efektyviausias diapazonas: 0-25 °C.

Kai aplinkos temperatūra viršija maždaug 90 °F / 32 °C, proceso trukmė ilgėja ir gali nukentėti šaldymo sistemos darbas. Kai aplinkos temperatūra viršija 30 °C, rekomenduojama pastatyti nedidelį ventiliatorių taip, kad jis pūstų orą į vakuuminį siurblį. Tai gali pagerinti siurblio darbą ir pailginti jo tarnavimo laiką.

Pavyzdžiui, partija, kuri esant 20 °C aplinkos temperatūrai išdžiūsta per 24 valandas, karštoje aplinkoje gali užtrukti daugiau kaip 40 valandų.

4. MONTAVIMO INSTRUKCIJOS

PRIEŠ PIRMĄ PALEIDIMĄ

Prieš pirmą kartą įjungdami liofilizatorių palaukite 24 valandas, kad šaltnešis kondensavimo sistemoje tinkamai nusistovėtų.

1. Išpakavę liofilizatorių pastatykite jį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus. Ideali vieta - vėsi, sausa ir švari. Dulketas oras užkemša kondensatoriaus aušinimo plokštes ir mažina šaldymo sistemos efektyvumą. Šoninės ventiliacijos angos turi būti neuždengtos.
2. Patikrinkite, ar guminė durelių tarpinė yra švari.
3. Patikrinkite akrilinių durelių vidų. Valykite tik sausa medvilnine šluoste ir šiltu vandeniu, nenaudokite valiklių.
4. Į vakuuminį siurblį įpilkite alyvos. Atsukite viršuje esantį alyvos rūko separatorių. Pripildykite alyvos šiek tiek aukščiau alyvos lygio langelio centro ir vėl užsukite dangtelį.
5. Prijunkite vakuumo žarną prie liofilizatoriaus ir vakuuminio siurblio. Paprastai pakanka priveržti rankomis, prireikus galima atsargiai naudoti reples. Nenaudokite tefloninės juostos ar klijų, nes tai gali trukdyti žarnos O formos tarpinei ir sukelti vakuumo nuotėkį.
6. Prijunkite liofilizatoriaus maitinimo laidą prie galinio lizdo ir į 110 V elektros lizdą. Dideliems modeliams reikia atskiros 20 A grandinės.

7. Vakuuminio siurblio maitinimo laidą prijunkite prie liofilizatoriaus galinėje dalyje esančio lizdo.
8. Vakuuminio siurblio jungiklis turi būti nustatytas į ON / I padėtį.
9. Gerai užfiksuokite dureles. Durelių skląstis turi dvi pakopas: 1 pakopa užkabina dureles, 2 pakopa prispaudžia dureles prie guminės tarpinės. Pasukite rankenėlę kiek įmanoma į dešinę, tačiau nenaudokite per didelės jėgos.
10. Uždarykite drenažo vožtuvą, esantį šone, apatinėje galinėje įrenginio dalyje. Uždarytoje padėtyje rankenėlė turi būti statmena žarnai. Jei vožtuvas neuždarytas, atsiras vakuumo nuotėkis, galintis sugadinti vakuuminį siurblį. Drenažo žarnos galą įdėkite į maždaug 5 galonų / 19 l kibirą, kanalizacijos angą ar panašią talpą. Žarnos galas neturi būti panardintas į vandenį.
11. Patikrinkite, ar akrilinės durelės gerai liečiasi su gumine tarpine. Uždarę dureles turėtumėte matyti ploną prispaudimo liniją tarpinėje. Įsijungus siurbliui durelės turi visiškai prisispausti prie tarpinės.
12. Įsitikinkite, kad durelės tinkamai uždarytos, drenažo vožtuvas uždarytas ir vakuumo žarna tinkamai prijungta.
13. Įjunkite liofilizatorių galiniu jungikliu į padėtį ON / I. Prieš atliekant greitą patikrinimą vakuumo kamera turi būti visiškai sausa - joje negali būti drėgmės ar kondensato.

Svarbi informacija apie pirmąją partiją

Proceso metu sistema stebi šaldymo, vakuumo ir kaitinimo funkcijas. Aptikusi problemą, ji parodys informaciją, padedančią ją pašalinti. Kol laukia naudotojo reakcijos, sistema taip pat bandys problemą išspręsti automatiškai.

Naujam liofilizatoriui rekomenduojama atlikti vieną „įdirbimo“ ciklą:

- Įdėkite drėgnų duonos riekių.
- Jas liofilizuokite.
- Po proceso patikrinkite, ar jos visiškai sausos.
- Po to duoną išmeskite.

Tai padės patikrinti įrenginio veikimą ir pašalinti gamyklinį „naujo įrenginio“ kvapą.

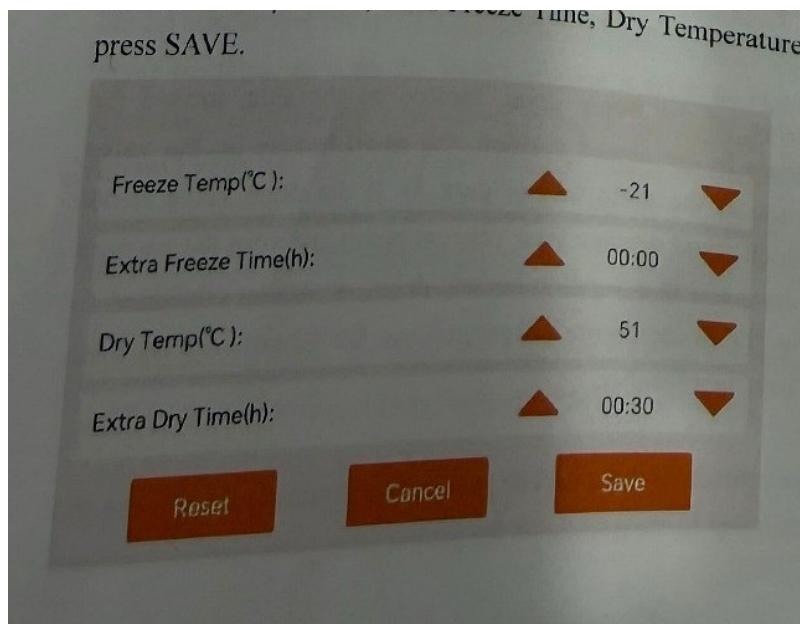
5. NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

1. Programos nustatymai

Norėdami pakeisti liofilizavimo parametrus, eikite į „Customize“ / „Pritaikyti“. Galima nustatyti:

- Freeze Temp (°C) - užšaldymo temperatūra.
- Extra Freeze Time (h) - papildomas užšaldymo laikas.
- Dry Temp (°C) - džiovinimo temperatūra.
- Extra Dry Time (h) - papildomas džiovinimo laikas.

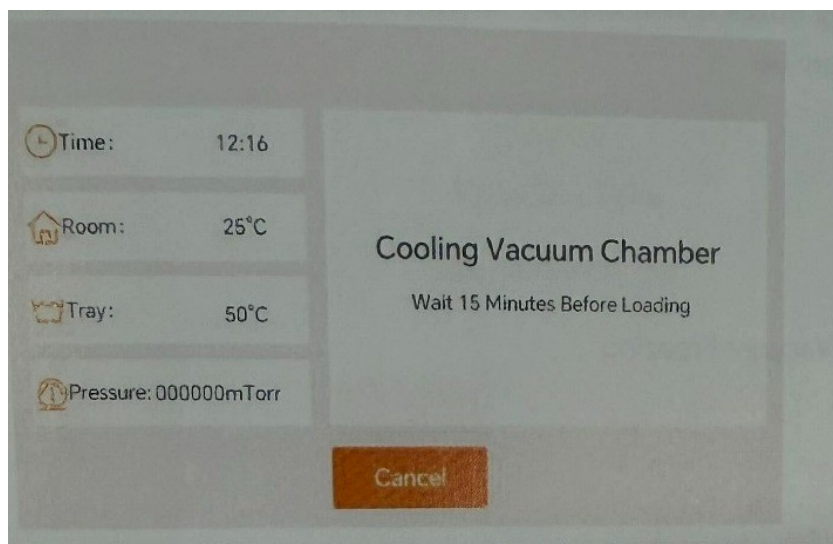
Pasirinkę parametrus paspauskite SAVE / IŠSAUGOTI. Ekrano mygtukai: Reset - Atstatyti; Cancel - Atšaukti; Save - Išsaugoti.



1 pav. „Customize“ nustatymų ekranas (originalo ekranas anglų kalba).

2. Paspauskite START

Liofilizatorius šaldys nustatytą laiką arba tol, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra - priklausomai nuo to, kas įvyks pirmiau.



2 pav. „Cooling Vacuum Chamber“ - vakuumo kameros šaldymas. Ekranas prašo prieš įkeliant produktus palaukti 15 minučių.

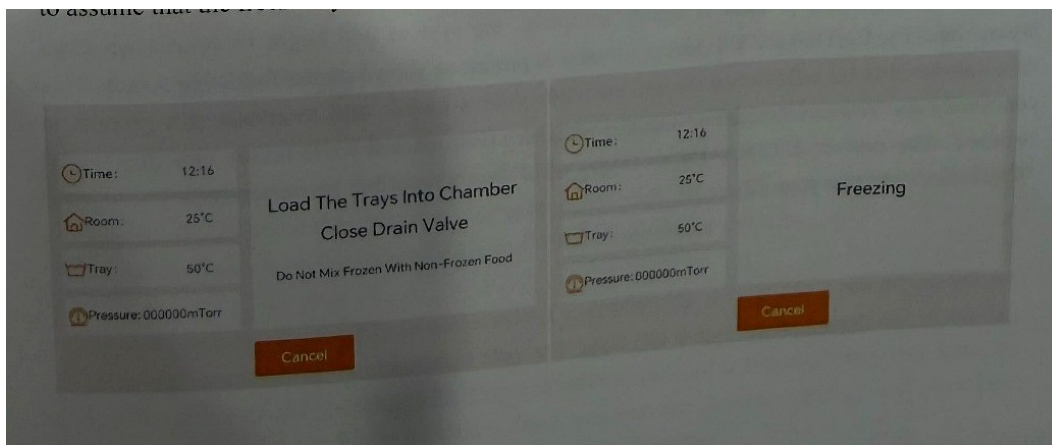
Šiuo metu patogų paruošti maistą liofilizavimui:

- Maistas turėtų būti sudėtas vienu sluoksniu.
- Jis neturi būti aukščiau už padėklų kraštus.
- Jei dedate iš anksto užšaldytą maistą, rekomenduojama jį užšaldyti mažiausiai 48 valandas prieš dedant į liofilizatorių. Tai padeda išvengti vakuumo problemų vėliau.

Po 15 minučių ekrane bus nurodyta įdėti maistą ir uždaryti drenažo vožtuvą. Maistą įdėkite iškart, kai to paprašo ekranas. Neleiskite įrenginiui toliau be reikalo šaldyti, nes vėliau gali kilti vakuumo problemų.

3. Įdėkite padėklus

Įstatykite padėklus į lentynų bloką, uždarykite akrilines dureles ir pasukite durelių rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki galo, kad durelės būtų prispaustos prie tarpinės. Vizualiai patikrinkite, ar durelės gerai užsandarintos. Jei jos nepakankamai prispaustos, gali atsirasti vakuumo nuotėkis.



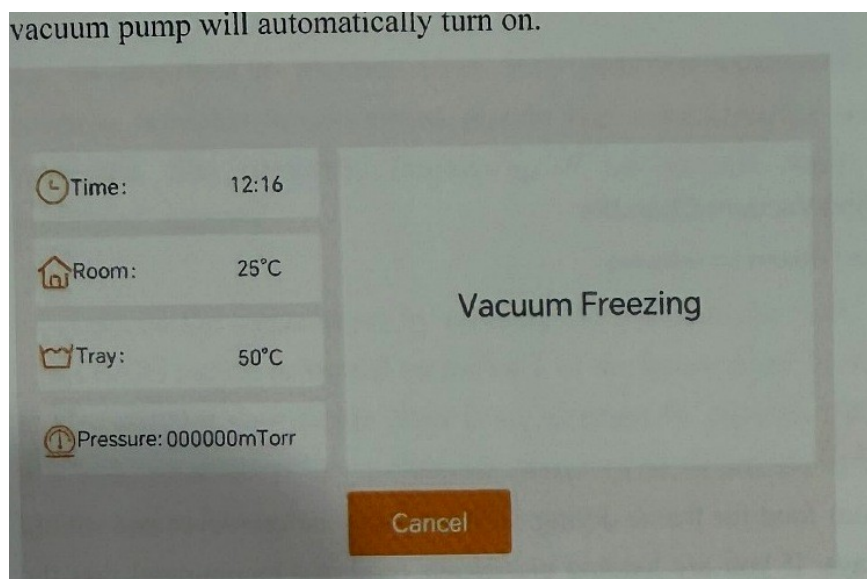
3 pav. Kairėje - „Load The Trays Into Chamber / Close Drain Valve“; dešinėje - „Freezing“.

4. Paspauskite CONTINUE / TĘSTI

Įrenginys pradės šaldyti viduje esančią medžiagą. Nuo šio momento procesas vyksta automatiškai. Jeigu ekrane neatsiranda klaidos pranešimo, laikoma, kad liofilizatorius veikia tinkamai.

5. Vakuuminio siurblio įjungimas

Kai produktas pakankamai atšąla, vakuuminis siurblys automatiškai įsijungia.

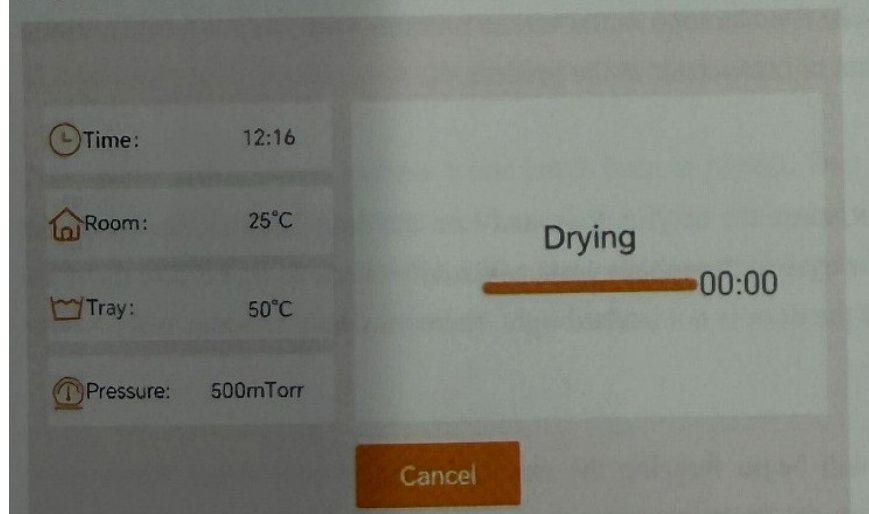


4 pav. „Vacuum Freezing“ - šaldymas vakuume.

6. Džiovinimas

Kai maistas pakankamai šaltas ir pasiekiamas reikiamas vakuumas, prasideda DRYING / DŽIOVINIMO etapas. Proceso metu rodoma oranžinė eigos juosta.

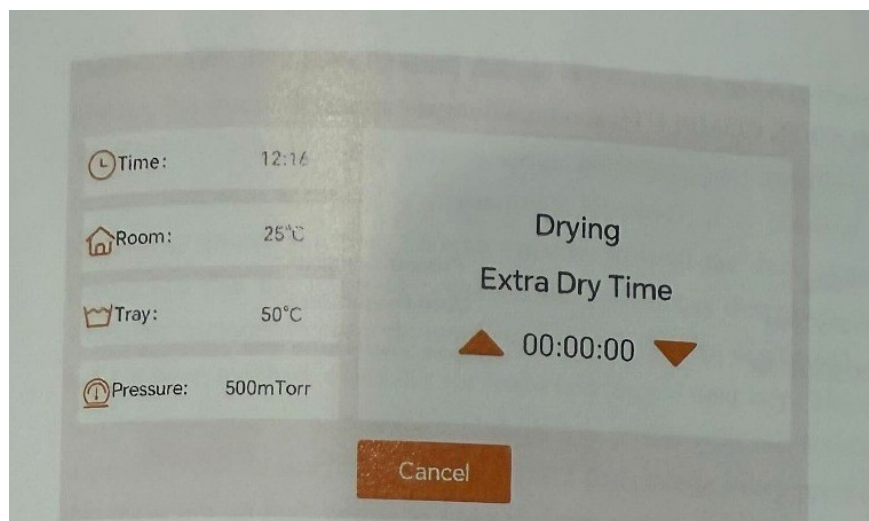
6. When the food is cold enough, and adequate vacuum is achieved, begin, as shown. As the DRYING process continues, you will see a



5 pav. „Drying“ - džiovimo etapas.

7. Papildomas džiovimo laikas

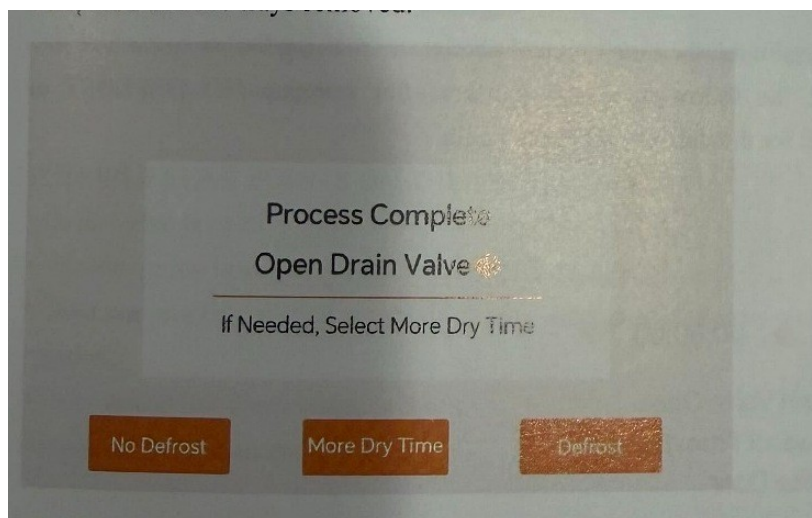
Baigiantis pagrindiniam džiovimui sistema pradeda skaičiuoti Extra Dry Time / Papildomą džiovimo laiką. Instrukcijoje nurodyta, kad numatytasis papildomas laikas yra 2 valandos. Jį galima padidinti arba sumažinti, kad procesas atitiktų jūsų dienotvarkę ir produktas būtų visiškai sausas.



6 pav. „Extra Dry Time“ - papildomas džiovimo laikas.

8. Procesio pabaiga

Pasibaigus papildomam džiovimui ekrane rodoma PROCESS COMPLETE / PROCESAS BAIGTAS ir OPEN DRAIN VALVE TO VENT / ATIDARYKITE DRENAŽO VOŽTUVA, KAD ĮLEISTUMĖTE ORO.



7 pav. „Process Complete“ - proceso pabaigos ekranas.

PRIEŠ ATIDARYDAMI DRENAŽO VOŽTUVĄ

Ištraukite drenažo žarną iš kibiro arba įsitikinkite, kad kibire nėra vandens. Jei žarnos galas bus vandenyje, atidarius vožtuvą vakuumas gali įsiurbti vandenį į kamerą ir sugadinti liofilizuotą produktą.

Atidarius drenažo vožtuvą vakuumas panaikinamas ir oras patenka į kamerą. Tada galima atidaryti dureles bei išimti padėklus.

Šilti arba šalti padėklai

Proceso metu padėklai šildomi. Jei maistą išimate iš karto, padėklai bus šilti. Jei jų neišimate, įrenginys pradės juos vėl šaldyti, kad produktas būtų išsaugotas sausas. Jei padėklai labai šalti, naudokite pirštines arba karščiui atsparias pagalvėles. Taip pat galima pasirinkti WARM TRAYS / PAŠILDYTI PADĖKLUS ir palaukti 5-10 minučių.

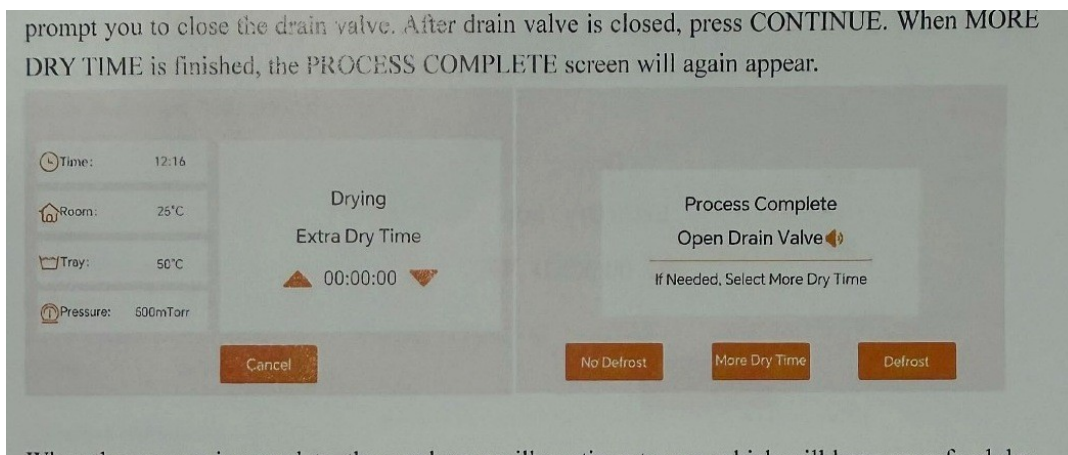
9. Patikrinkite produkto sausumą

Kruopščiai patikrinkite, ar produktas visiškai sausas. Net keli drėgni gabalėliai gali sugadinti visą pakuotę. Liofilizuotą produktą supakuokite nedelsiant, kad jis neprisigertų drėgmės iš oro.

- Galima naudoti skardines, Mylar maišelius ir stiklinius indus.
- Visada naudokite tinkamą deguonies absorberį ir hermetišką pakuotę.

Jei maistas dar drėgnas:

1. Grąžinkite jį į liofilizatorių.
2. Uždarykite ir užfiksuokite dureles.
3. Pasirinkite MORE DRY TIME / DAUGIAU DŽIOVINIMO LAIKO.
4. Uždarykite drenažo vožtuvą.
5. Paspauskite CONTINUE / TĘSTI.



8 pav. Papildomo džiovavimo ir proceso pabaigos ekranų pavyzdys.

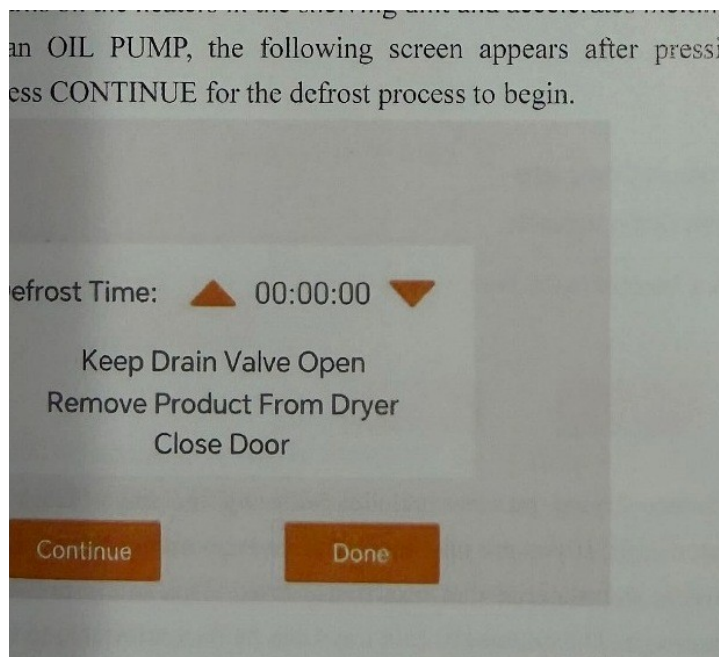
Kol procesas baigtas, kondensatorius gali toliau veikti ir palaikyti maistą sausą net vakuuminiame siurbliui jau išsijungus.

10. Atitirpinimas

Jei produktas visiškai sausas, pasirinkite NO DEFROST / BE ATITIRPINIMO arba DEFROST / ATITIRPINTI.

- NO DEFROST - ledas ištirps savaime nuo aplinkos temperatūros. Dureles galima palikti atidarytas.
- DEFROST - įjungiami lentynų šildytuvai ir ledas tirpsta greičiau.

Atitirpinimo metu drenažo vožtuvą laikykite atidarytą, produktą išimkite, o dureles uždarykite.



9 pav. „Defrost“ - atitirpinimo ekranas.

11. Atitirpinimo pabaiga

Jei liofilizatoriuje dar liko ledo, pasirinkite DEFROST. Baigus atitirpinimo ciklą įsitikinkite, kad iš vakuumo kameros pašalintas visas ledas ir vanduo, tada paspauskite DONE / BAIGTA. Įrenginys grįš į pradinį ekraną.

6. VAKUUMO SISTEMA

Liofilizuojant vakuuminis siurblys pašalina orą ir sukuria vakuuminę aplinką. Labai svarbu, kad visi vožtuvai būtų sandariai uždaryti. Jei sistemoje yra nesandarumas, liofilizavimo procesas tinkamai nevyks.

ĮSPĖJIMAS

Vien tai, kad durelių nepavyksta atidaryti, dar nereiškia, kad vakuumas pakankamas. Vakuumo gali pakakti durelėms išlaikyti uždarytas, tačiau jo gali nepakakti džiovinimui.

Per 10-15 minučių slėgis ekrane turėtų smarkiai sumažėti. Džiovinimas gali prasidėti, kai vakuumas pasiekia apie 500 mTorr. Jei po 30 minučių nepavyksta pasiekti 500 mTorr, patikrinkite, ar nėra nuotėkių.

Pirmiausia patikrinkite, ar uždarytas drenažo vožtuvas. Nuvalykite durelių tarpinę šiltu vandeniu, leiskite jai išdžiūti ir įstatykite atgal. Nenaudokite pūkuotos šluostės - pūkeliai gali trukdyti sandarumui.

Galimos vakuuminio siurblio nuotėkio vietos

- Vakuumo žarnos jungtys.
- Užteršta vakuuminio siurblio alyva.
- Per žemas vakuuminio siurblio alyvos lygis.
- Pažeistos vakuumo žarnos tarpinės.

Galimos liofilizatoriaus nuotėkio vietos

- Atidarytas drenažo vožtuvas.
- Blogai arba nepakankamai tvirtai prijungta vakuumo žarna.
- Netinkamai uždarytos durelės.
- Nešvari durelių tarpinė.
- Durelėms reikia reguliavimo.

7. MAISTO SUDĖJIMAS IR PAKAVIMAS

Produktų dėjimas ant padėklų

- Vaisius, pvz., obuolius, bananus, persikus, ananasus, braškes ir avietes, dėkite vienu sluoksniu.
- Vaisių gabaliukai gali liestis, tačiau neturi būti sukrauti keliais sluoksniais.
- Vaisiai turėtų būti supjaustyti.
- Jei paliekama odelė, odelės pusę dėkite į apačią, pjautą pusę - į viršų.
- Stambesni gabalėliai džiūsta ilgiau.
- Braškes ar abrikosus galima tiesiog perpjauti pusiau.

Skysčiai

Tokius produktus kaip žalius plaktus kiaušinius, pieną, sriubą ir kitus skysčius geriausia pilti ant padėklų, kai padėklai jau iš dalies įstumti į liofilizatorių. Pripildę atsargiai įstumkite padėklus iki galo.

- Kuo storesnis produkto sluoksnis, tuo ilgiau jis džiūsta.
- Mėlynės ir vynuogės reikia įpjauti ar perdurti, kad vanduo galėtų pasišalinti pro odelę.
- Troškinius ir makaronų patiekalus galima paskleisti gana storu sluoksniu.
- Maistas paprastai neturi būti aukščiau padėklo kraštų.

Liofilizuotų produktų pakavimas

1. Pripildykite Mylar maišelius.
2. Įdėkite deguonies absorberį.
3. Nedelsiant užlydykite maišelį aukščiausiu sandariklio nustatymu - instrukcijoje nurodytas 8 lygis.

Svarbu:

- Atidarius deguonies absorberių pakuotę, juos reikia naudoti iš karto.
- Neatidarykite jų tol, kol maistas jau nesudėtas į maišelius ir nėra pasiruošęs sandarinti.
- Likusius absorberius nedelsiant vėl hermetiškai uždarykite.
- Instrukcijoje deguonies absorberių maišeliui nurodytas maždaug 5 sandariklio nustatymas.
- Deguonies absorberis veikdamas gali įkaisti - tai normalu.
- Jei absorberiai per ilgai paliekami ore, jie gali suaktyvėti dar prieš supakuojant ir vėliau nebeveikti.
- Prieš užlydydami maišelį išspauskite kuo daugiau oro.
- Sandarinimo vietoje neturi būti raukšlių. Raukšlė gali įleisti oro ir sugadinti maistą.

8. ALYVINIO SIURBLIO PRIEŽIŪRA

Rekomenduojama keisti ir filtruoti alyvą kas 4-5 partijas, o jei ji drumsta - dar anksčiau. Taip palaikomas geras vakuumas ir ilginamas vakuuminio siurblio tarnavimo laikas.

Po kas ketvirtos partijos pradžios ekrane gali pasirodyti priminimas, kad standartinio vakuuminio siurblio naudotojams laikas pakeisti alyvą.

SVARBU

Optimaliai siurblio veiklai nepraleiskite liofilizatoriaus užšaldymo ciklo, net jei produktai iš anksto užšaldyti. Iš anksto užšaldytą produktą galima naudoti proceso sutrumpinimui, tačiau įrenginio užšaldymo etapas vis tiek turi būti vykdomas.

NEPERKRAUKITE PADĖKLŲ

Per didelis produkto kiekis išskirs daugiau drėgmės, nei gali sutalpinti kameros ledas. Tada vakuuminis siurblys gali įsiurbti perteklinę drėgmę, o tai mažina jo našumą ir trumpina tarnavimo laiką.

Alyvos keitimas

1. Išjunkite vakuuminį siurblį.
2. Raskite alyvos rezervuaro išleidimo vožtuvą siurblio apačioje priekyje.

3. Po vožtuvu pastatykite alyvos filtravimo talpą.
4. Atidarykite vožtuvą.
5. Išleiskite alyvą iš siurblio į filtrą.
6. Pakelkite galinę siurblio dalį, kad ištekėtų likusi alyva. Baigus išleisti alyvą uždarykite vožtuvą.
7. Pripildykite rezervuarą nauja arba perfiltruota alyva iki tinkamo lygio.
8. Vėl įjunkite vakuuminį siurblį.

Alyvos filtravimas

Maždaug kas 4-5 partijas, geriausia kol alyva dar šilta:

1. Padėkite alyvos filtrą po rezervuaro išleidimo vožtuvu.
2. Atidarykite vožtuvą ir išleiskite alyvą. Šiek tiek pakelkite galinę siurblio dalį, kad ištekėtų visa alyva.
3. Palaukite, kol alyva persifiltruos. Tai gali užtrukti porą valandų.
4. Pašalinkite iš alyvos atsiskyrusį vandenį - alyvą atsargiai nupilkite, o vandenį išmeskite. Vandens atgal į siurblį nepilkite.
5. Supilkite perfiltruotą arba naują alyvą į vakuuminį siurblį.
6. Įjunkite liofilizatorių.

9. VALYMAS

Vidus

Pirmiausia ištraukite liofilizatoriaus kištuką iš elektros lizdo. Vakuomo kamerą ir lentynas valykite švelniu plovikliu, po to nusausinkite minkšta šluoste.

Norėdami kruopščiai išvalyti lentynas, jas galima išimti:

1. Nuimkite juodą guminę durelių tarpinę.
2. Atsargiai ištraukite lentynų bloką.
3. Atjunkite kabelį.
4. Atrakinę raudoną fiksatorių paspauskite juodą fiksatorių žemyn ir atskirkite jungties dalis.
5. Išvalę įsitikinkite, kad lentynos ir kamera visiškai sausos.
6. Vėl prijunkite lentynų maitinimo kabelį.

Kamerą ir lentynas reikia valyti reguliariai. Lentynų bloką galima plauti didelėje kriauklėje naudojant indų ploviklį, šepetį ir šluostes.

NEDĖKITE LENTYNŲ Į INDAPLOVĘ

Indaplovės temperatūra gali išlydyti klįjus ir šildymo elementai gali atsilaisvinti. Lentynų plovimas indaplovėje panaikina garantiją.

Išorė

Išorines dureles, rankeną ir korpuso paviršius valykite šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu, tada nusauskite minkšta šluoste.

Valymo įspėjimai

- Nenaudokite kietų šerių šepečių ar abrazyvinių šluosčių / kempinių - jos gali subraižyti paviršių.
- Nenaudokite benzeno, skiediklio ar „Clorox“ tipo priemonių. Jos gali sugadinti paviršių ir net sukelti gaisrą.

Perkėlimas arba ilgas nenaudojimas

Jeigu ilgą laiką išvykstate arba liofilizatorius ilgą laiką nebus naudojamas:

- Visiškai jį ištuštinkite.
- Išjunkite.
- Išvalykite visą viduje esančią drėgmę.
- Palikite dureles praviras, kad nesusidarytų kvapas ar pelėsis.
- Išleiskite vakuuminio siurblio alyvą.
- Pripildykite siurblį šviežia alyva.

Jeigu nešvari alyva ilgai paliekama nenaudojamame siurblyje, ji gali sukelti vidinių dalių koroziją ir priešlaikinį gedimą.

10. GEDIMŲ ŠALINIMAS

Kodėl liofilizatorius veikia ilgiau nei 46 valandas, o procesas dar nebaigtas?

Šiltesnė aplinka ilgina liofilizavimo laiką. Jei įrenginys yra karštoje vietoje, pavyzdžiui, garaže, procesas gali trukti ilgiau. Jei aplinkos temperatūra viršija 90 °F / apie 32 °C, galima naudoti ventiliatorių, nukreiptą į vakuuminį siurblį.

Kitos priežastys:

1. Kai kuriuos produktus liofilizuoti sunkiau. Dėl ląstelių struktūros, cukraus ir drėgmės kiekio ilgiau gali džioti apelsinai, ananasai, braškės, mėlynės ir labai saldūs produktai bei patiekalai.
2. Produkte gali būti tiek daug vandens, kad ant kameros sienelių susidaręs ledas pradeda artėti prie padėklų. Jei taip nutinka, išimkite padėklus, padėkite juos į šaldiklį, atitirpinkite ledą liofilizatoriuje, vėl įdėkite padėklus ir leiskite procesui baigtis.
3. Standartinio vakuuminio siurblio alyvą reikia keisti ir filtruoti kas 4-5 partijas arba anksčiau, jei alyva drumsta. „Premier“ vakuuminio siurblio alyvą instrukcija nurodo keisti / filtruoti kas 20-30 partijų.
4. Džiovinimo etape vakuumo rodmuo 100-900 mTorr ribose reiškia, kad įrenginys paprastai veikia tinkamai.

Baigus procesą atidariau drenažo vožtuvą ir į vakuumo kamerą pradėjo veržtis vanduo. Kodėl?

Prieš atidarydami drenažo vožtuvą visada ištuštinkite talpą, į kurią įdėta drenažo žarna. Jei žarnos galas yra vandenyje, panaikinus vakuumą vanduo bus įsiurbtas per žarną į kamerą tarsi per didelį šiaudelį.

Iš vakuuminio siurblio purškiama alyva. Kodėl?

Dažniausios priežastys:

1. Į vakuumo kamerą patenka oras arba siurblys perpildytas. Oro nuotėkis gali atsirasti, jei paliktas atidarytas drenažo vožtuvas, durelės nešvarios ar blogai sureguliuotos, durelių tarpinė nešvari, vakuumo žarna nepakankamai priveržta arba siurblio dangteliai / jungtys nepakankamai sandarūs.
2. Alyvos lygis per aukštas. Taip gali nutikti dėl per didelio įpildo alyvos kiekio arba per vakuumo žarną patekusio vandens garų, kurie kondensuojasi alyvoje. Vandenį reikia pašalinti, kad būtų išsaugota alyva ir išvengta alyvos purškimo.

Kodėl pasibaigus procesui lentynos kartais šiltos, o kartais šaltos?

Pasibaigus procesui pasirodo ekranas Process Complete. Lentynų šildytuvai ir vakuuminis siurblys išsijungia, tačiau šaldymo sistema toliau veikia, kol sustabdysite procesą arba pasirinksite Defrost. Jei produktą išimsite iš karto, padėklai bus šilti. Jei palauksite valandą ar ilgiau, jie bus labai šalti. Tokiu atveju naudokite pirštines ar apsaugines pagalvėles.

Norėdami įsitikinti, kad produktas sausas, perlaužkite storiausią gabalėlį. Jei viduje jis šaltas, drėgnas arba matomas ledas, reikia pasirinkti More Dry Time / Daugiau džiovinimo laiko.

Supakavau visiškai sausą maistą, tačiau vėliau jis tapo drėgnas. Kodėl?

1. Labai svarbu teisingai ir greitai supakuoti liofilizuotą maistą. Rekomenduojama naudoti Mylar maišelius, gerai juos užlydyti (saugumo dėlei galima užlydyti dvigubai), #10 skardines ar stiklainius, tinkamą deguonies absorberį ir laikyti vėsioje, sausoje vietoje.
2. Kartais beveik visas produktas būna sausas, tačiau keli storesni gabalėliai lieka drėgni. Vienas drėgnas gabalėlis pakuotėje gali sudrėkinti visą turinį. Baigus ciklą verta perlaužti storiausią gabalėlį ir patikrinti jo vidų. Jei jis nėra visiškai sausas, grąžinkite produktą į liofilizatorių ir pasirinkite More Dry Time.

Vakuuminis siurblys neįsijungia džiovinimo ciklo metu

Patikrinkite, ar vakuuminio siurblio laidas įjungtas į liofilizatoriaus galinėje dalyje esantį lizdą ir ar siurblio jungiklis nustatytas į ON. Liofilizatorius pats valdo siurblio įjungimą ir išjungimą, tačiau siurblys turi būti prijungtas ir jo jungiklis turi būti įjungtas.

11. GARANTIJOS INFORMACIJA

Ribota tarptautinė garantija

Garantinis laikotarpis: vieneri metai nuo pradinės išsiuntimo datos.

Išimtis: alyviniam vakuuminiam siurbliui suteikiama 6 mėnesių garantija.

Gamintojas / pardavėjas suteikia pagalbą telefonu ir el. paštu bei savo nuožiūra pateikia dalis, kurios laikomos būtinomis.

Vartotojas atsako už vietinės techninės priežiūros išlaidas; dalių išlaidas, jei gedimą sukėlė netinkamas naudojimas ar nepriežiūra; taip pat visų dalių transportavimo ir pristatymo išlaidas iš garantinio / aptarnavimo centro vartotojui.

Įprastos vartotojo pareigos

Garantija galioja tik tuomet, kai liofilizatorius naudojamas švarioje aplinkoje ir pagal instrukcijas.

Vartotojas atsako už:

1. Tinkamą įrenginio naudojimą pagal instrukciją.
2. Tinkamą montavimą pagal gamintojo nurodymus ir vietinius elektros reikalavimus.
3. Tinkamą prijungimą prie įžeminto, reikiamos įtampos elektros tinklo, saugiklių pakeitimą ir namo elektros instaliacijos defektų pašalinimą.
4. Įrenginio naudojimą švarioje, atviroje ir gerai vėdinamoje vietoje, kur temperatūra nėra aukštesnė nei 95 °F / 35 °C ir žemesnė nei 35 °F / 2 °C.
5. Apsaugą nuo pažeidimų montavimo metu ir po jo. Nekerkite įrenginio už durelių.
6. Tinkamą liofilizatoriaus ir vakuuminio siurblio priežiūrą bei naudojimą.
7. Patikrinimą, ar liofilizuotas maistas ar kita medžiaga prieš pakavimą yra visiškai sausa.
8. Tinkamų, patvarių ir hermetiškų talpų naudojimą.
9. Pakankamo kiekio tinkamų ir šviežių deguonies absorberių naudojimą. Jie neturi būti pasibaigusio galiojimo ar per ilgai laikyti ore.

Pardavėjas neprisiima atsakomybės už liofilizuoto maisto ar kitų medžiagų kokybę ir už jų pakavimą.

Garantijos išimtis

1. Bet kokie pakeitimai arba papildomi neoriginalūs priedai gali visiškai panaikinti garantiją.
2. Netiesioginiai ar atsitiktiniai nuostoliai, įskaitant turto žalą ar išlaidas, atsiradusias pažeidus rašytinę ar numanomą garantiją.
3. Techninės priežiūros iškvietimai, kai nėra įrenginio gedimo ar gamybos / medžiagų defekto.
4. Žala, atsiradusi dėl neįgaliotų asmenų atlikto remonto.
5. Dalys, kurios nėra originalios ar įsigytos iš įgaliotų tiekėjų.
6. Gaminiai, kurių originalūs serijos numeriai pašalinti ar pakeisti ir jų negalima patikimai nustatyti.
7. Ilgintuvo naudojimas vietoje tiesioginio prijungimo prie elektros tinklo.
8. Reikalavimai atlyginti asmens sužalojimus, atsitiktinę ar netiesioginę žalą arba ekonominius nuostolius, įskaitant negautą pelną ar pajamas.
9. Jei nesate pirminis liofilizatoriaus savininkas, garantija nebegalioja.