VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

FLOOR-STANDING FOOD FREEZE DRYER

MODEL: SJ-08H smart/SJ-10H smart

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: SJ-05H smart



(Please read this instruction manual carefully before operating the instrument.)

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning - To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	Warning- For Indoor Use Only
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of european Directive 2012/19/EU. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to acollection point for recycling electrical and electronic devices.

IMPORTANT SAFETY WARNING:


Before using, please read this manual and always comply with basic precautions when using it. Once the product is used, you acknowledge that you have carefully read and accepted the following safety instructions.

1. General Safety Warnings

Read Instructions First: Before operating this food freeze - dryer, carefully read and understand all instructions in this manual. Failure to follow these instructions may result in equipment damage, product loss, or personal injury.

Qualified Operator: Only trained and qualified personnel should operate this equipment. Lack of proper training can lead to incorrect operation and safety hazards.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and

knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.
When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
Do not damage the refrigerant circuit.
Do not use electrical appliances inside the drink storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
--staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
--farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
--bed and breakfast type environments;
--catering and similar non-retail applications.

2. Electrical Safety Warnings

Power Supply: Use only the power supply with the voltage and frequency specified on the nameplate. Connect the equipment to a properly grounded electrical outlet. Using an incorrect power supply may cause electrical shock, fire, or damage to the freeze - dryer.

Electrical Components: Do not touch electrical components with wet hands. Keep the power cord away from heat sources, sharp objects, and water. Damaged power cords should be replaced immediately to avoid electrical hazards.
Electrical Maintenance: All electrical maintenance and repairs must be carried out by a qualified electrician. Unauthorized attempts to repair electrical parts may void the warranty and pose serious safety risks.

3. Thermal Safety Warnings
Hot Surfaces: During and immediately after operation, some parts of the freeze - dryer may be extremely hot. Do not touch these surfaces without proper protection. Wait until they have cooled down to avoid burns.
Overheating: Ensure proper ventilation around the freeze - dryer. Do not block the ventilation openings. Overheating can cause damage to the equipment and potentially start a fire.

4. Pressure and Vacuum Warnings
Chamber Operation: Do not open the freeze - drying chamber during the vacuum or pressure - controlled processes. Premature opening can cause sudden pressure changes, which may lead to injury from flying debris or damage to the equipment.
Pressure Relief Systems: Do not tamper with the pressure relief valves or other safety devices. These are designed to protect against over - pressure situations. If a pressure - related safety device activates, stop the equipment immediately and have it inspected by a professional.

5. Chemical and Contamination Warnings
Cleaning Agents: Use only cleaning agents recommended by the manufacturer. Some chemicals may react with the materials of the freeze - dryer, causing corrosion, releasing harmful substances, or contaminating food products.
Food Compatibility: Ensure that all materials in contact with food during the freeze - drying process are food - grade and compatible with the types of food being processed. This helps prevent food contamination.

6. Mechanical Safety Warnings
Moving Parts: Keep hands, hair, and loose clothing away from moving parts of the freeze - dryer. Some components may start moving unexpectedly during operation, which can cause entanglement and serious injury.

Equipment Stability: Place the freeze - dryer on a stable and level surface. An unstable base can cause the equipment to tip over during operation, potentially causing damage to the equipment and injury to the operator.

WARNING:Risk of fire / flammable materials



The coolant circuit of this unit contains the refrigerant Isobutane (R600a),a natural gas that-is flammable and of high environmental compatibility. Make sure no parts ofthe coolant circuit get damaged-during transport and installation of the appliance. WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged. WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

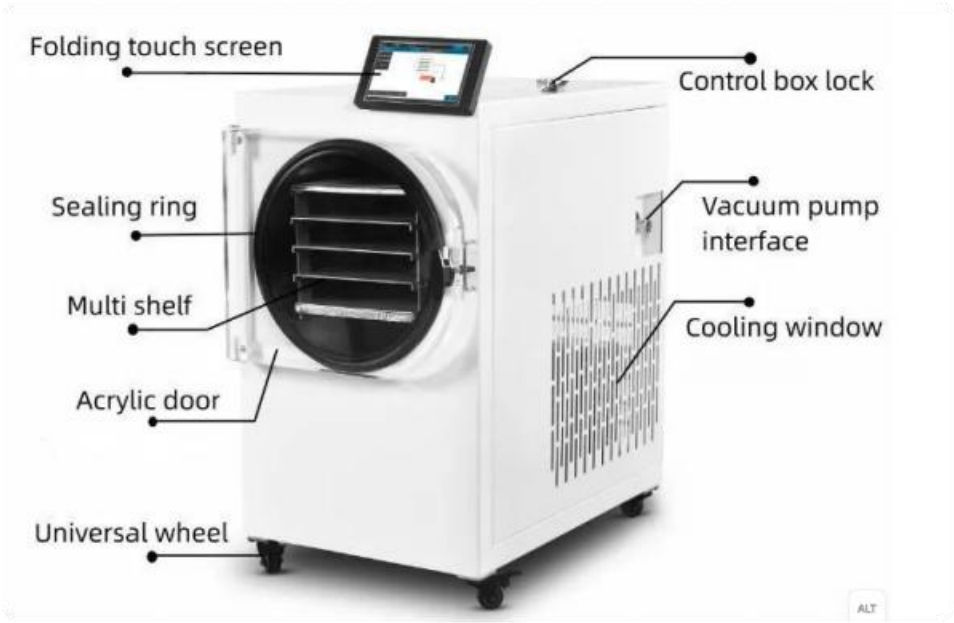
COMPLIANCE STATEMENT

This product is manufactured in compliance with applicable safety standards and regulations for the European Union, United Kingdom, United States and Canada. Do not modify the product in any way, as this may void compliance and create safety hazards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CHAPTER 1
INTRODUCTION

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating.
VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Freeze Dry Process
Freeze drying, also known as lyophilization, is one of the most effective methods for preserving food while maintaining its original quality. Unlike conventional drying methods that use high
temperatures, freeze drying removes moisture at low temperatures under vacuum, helping retain the food's natural color, flavor, texture, nutrients, and shape.

The process consists of three main stages:
1. Freezing

Fresh food is first frozen until the water inside the product becomes solid ice. Proper freezing helps preserve the cellular structure and improves the quality of the final dried product.
2. Primary Drying (Sublimation)
After freezing, a vacuum is created inside the drying chamber. Under low pressure, the ice changes directly into water vapor without passing through the liquid phase. This process is called sublimation.
Controlled shelf heating supplies the energy required for sublimation while maintaining product temperature below the melting point.
3. Secondary Drying (Desorption)
After most of the ice has been removed, gentle heating continues to remove the remaining bound moisture from the food. This stage improves storage stability and extends shelf life.

How Freeze Drying Works
Successful freeze drying requires a balance between heat input and moisture removal.
The shelves provide controlled heat to the frozen food, supplying the energy needed for ice sublimation. The vacuum pump maintains a low-pressure environment, allowing water vapor to leave the product efficiently.
The vapor then travels to the condenser (cold trap), where it freezes onto the condenser surface instead of returning to the product.
By continuously removing water vapor while carefully controlling product temperature, freeze drying produces lightweight, shelf-stable foods that retain their original appearance, flavor, nutritional value, and can be rapidly rehydrated when needed.

Intelligent Heating Control
During primary drying, the freeze dryer automatically monitors the chamber pressure.
If sublimation generates water vapor faster than it can be removed, shelf heating is temporarily paused. Heating automatically resumes once the chamber pressure returns to the preset range.
This intelligent control helps maintain stable drying conditions and improves food quality without requiring user intervention.
Vacuum SP (Heating Enable Pressure)
Shelf heating operates only when chamber pressure is below this value.
If pressure rises above the setpoint, heating pauses automatically and resumes after pressure decreases.

The built-in recipes have been optimized for most common foods.

About This Manual
Models Covered by This Manual

Model	Color	POWER	Product Description
SJ-08H Smart	White	2200W	Size without display(W x D x H):825×560×955mm; Load Capacity:8-12kg (Tested by Liquid); Tray size(W x L x H):265x 612 x20mm ; Number of Trays:5 pcs; Condenser Temperature: ≦ -50°C
SJ-10H Smart	White	2300W	Size without display(W x D x H):825×560×955mm; Load Capacity:10-15kg (Tested by Liquid); Tray size(W x L x H):265x 612 x20mm ; Number of Trays:6pcs; Condenser Temperature: ≦ -50°C

Note: Unless otherwise specified, all operating instructions in this manual apply to every model listed above. Differences are limited to color, power supply, and plug type.

This manual describes the current software version at the time of printing.
Some menu items or interface details may change after future software updates.

This manual is designed to help you learn how to install, use, and maintain your Freeze Dryer.
Instructions for performing routine maintenance and making minor modifications to your Freeze
Dryer are also included.
Note:As a company with technology as its core driving force, we have been always committed to technological innovation and optimization, ensuring that our software can be updated iteratively. Meanwhile, we are also making every effort to keep the instruction manuals provided along

with the devices up to date. In view of the continuous upgrading of products and the ongoing updates of software, the actual product software information may change at any time. If there are slight differences between the instruction manual you received and the actual device at hand, but these differences generally won‘t hinder your normal use, please rest assured that we will provide you with the updated instruction manual in a timely manner.

CHAPTER 2
PREREQUISITES

Before you install your Freeze Dryer, you need to prepare your site for installation. Carefully
examine the location where you intend to install your Freeze Dryer. You must be certain that the area is level and of solid construction. An electrical source must be located near the installation site.

Electrical Requirements
The Freeze Dryer requires a dedicated electrical outlet. This outlet requires a (SJ-05H: 220v 10A,or 110V 20A;SJ-08H:220v 15A,or 110V 20A) circuit breaker or fuse is required for models rated at 220V-240V (50 Hz). The power cord on 220-230V models are equipped with a plug on the power cord. It will be necessary to change a plug to match the available receptacle.

Unpacking Your Freeze Dryer
Carefully unpack your Freeze Dryer and inspect it for damage that may have occurred in transit. If your Freeze Dryer is damaged, notify the delivery carrier immediately and retain the entire shipment intact for inspection by the carrier.

Setting Up Your Freeze Dryer
After you verify receipt of the proper components, move your Freeze Dryer to the location where you want to install it. Then, follow the steps listed below.

Component Orientation

The refrigeration system in the freeze dryer sucks in air through the back of the cabinet and exhausts air out through the rear sides. A minimum of 2” should be allowed between the back and sides of the Freeze Dryer and the adjacent wall surface. Restriction of the airflow through the cabinet during operation could adversely affect performance.

Vacuum Pump Connection

A vacuum pump is required to operate your Freeze Dry System properly. The Freeze Dryer is equipped with a 25mm ID, heavy wall, vacuum hose for connecting the collector chamber to the vacuum pump.



Make certain that the oil in the vacuum pump is at the proper level.

If vacuum pump is not inside the machine box, place the vacuum pump near the benchtop Freeze Dryer models, or place the vacuum pump on the floor.

Connect the vacuum pump power cord to the receptacle on the back of the cabinet labeled “vacuum pump” If the vacuum pump has an off/on switch, turn the switch on. The vacuum pump will be controlled by the Freeze Dryer. Connect the vacuum pump inlet port to the vacuum tube on the side of the cabinet with the vacuum hose and clamps provided. If necessary, cut the hose to proper length to allow for gentle bends without kinks.

Buy specified grade lubricating oil yourself to fill the vacuum pump until the oil level reaches 2/3 of the observation glass, Regularly change the oil

during use to ensure cleanliness inside the machine.The general replacement cycle is around 500 hours, depending on the actual usage situation.

Electrical Connection

Plug the power cord into the receptacle on the right side of the Freeze Dryer and plug the other end into a suitable power receptacle.



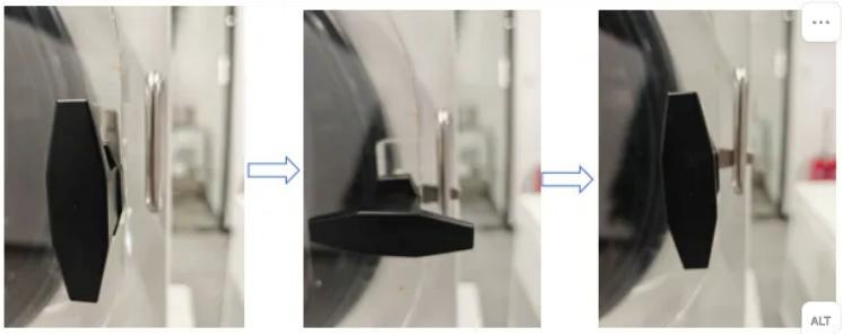
WARNING: It is necessary to confirm that the circuit can carry the electrical power of the machine to prevent the risk of fire！！！

CHAPTER 3
USING YOUR FREEZE DRYER

After your Freeze Dryer has been installed, you are ready to begin using your Freeze Dryer.

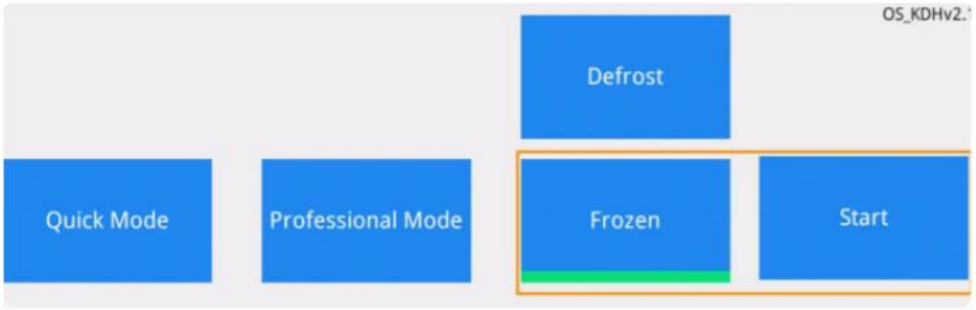
Put the food in to the freeze dryer.Check the gasket of the chamber whether there is water or ice in this area and make sure to clean it up thoroughly. Otherwise, it will affect the vacuum.

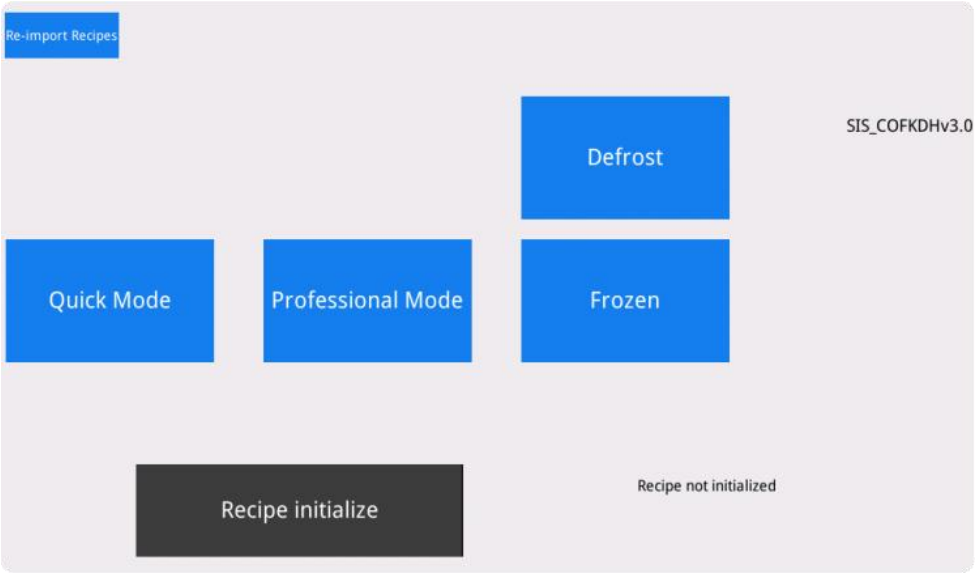
Close the door locker well,this is rotated and locked. Please refer to the following picture.



Freeze Dryer Controls and How to Run

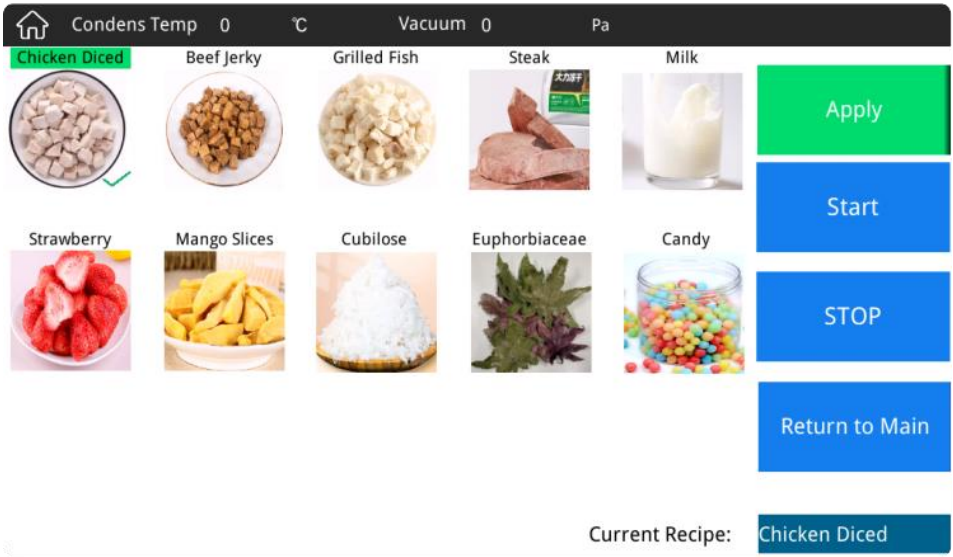
Turn one Freeze Dryer,you will see the Picture shows:
If your products is Non Fronzen .Product will be Pre-frozen in the freeze dryer's Chamber.
If your products is already Frozen,for example well frozen in a Refrigerate in to solid,then press 'Frozen'.





Then Press 'Quick Mode' to start a freeze drying cycle.

For first-time users, Quick Mode is recommended. Simply select a built -in recipe and press Start.



Quick mode operation steps:

1. Choose a Recipe for your product,the build-in Recipe is good for reference,if your product is not included here or the build-in recipe cannot freeze dryer well, then you can setup
customer's recipe,it will be mentioned in the below.(If these inbuilt Recipe) cannot drying your products well, please contact with us, we will try best to help you.
2. After chose a Recipe,then you press Ô Load Õ to load this recipe for running. Note: you need to know not all products can be freeze dried. After it,press ÔStartÕ to to Run.



Current Recipe is the one which you loaded.
Note:Check if the drain valve on the left side of the machine is closed and if the drying chamber door panel is properly closed.
Shut down and remove materials.
When all down ,press ÔSTOPÕ.

After the vacuum pump and compressor stop running.You can open the left drainage and exhaust valve and wait for the air pressure to balance before opening the cabin door to remove the freeze-dried food.



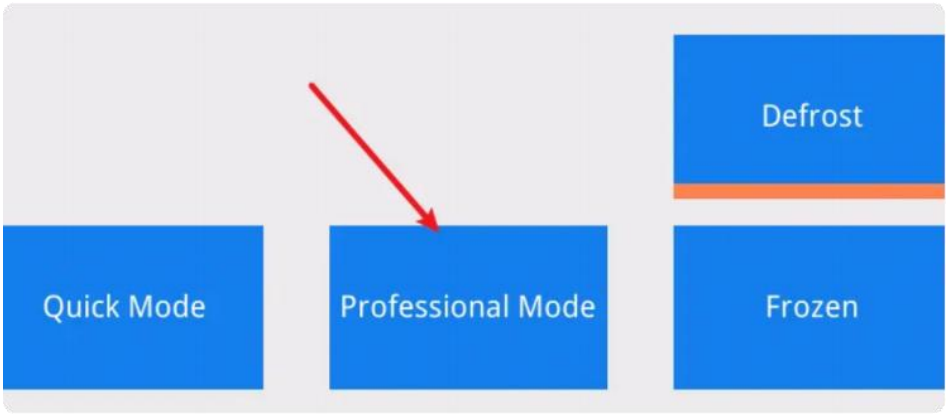
Defrost
Connect a vessel to catch the flowing water when defrosting.
The defrosting time is about 60 minutes. After defrosting, you can turn off the machine switch, clean the machine, and wait for the next use.



Professional mode operation steps:

Professional Mode is intended for experienced users who wish to create or modify drying recipes. Incorrect settings may affect drying performance.

If you are well -know about the freeze dryer,profession mode can give you more options for Running a freeze drying cycle.
From the main interface,press ‘Professional Mode’ to start .



Buttons introduction:
1. Refrigerate:start compressor to Run ,then condenser temperature will drop.During this stage(without vacuum pump is running) ,loaded products/food can be frozen.
2. Vacuum: this button can start the vacuum pump,but it requires refrigerate is on and condenser temperature ≤ -25C,otherwise it cannot be turned on.
3. Auto start : when you loaded a recipe(from recipe manage or from the quick mode already loaded or last time’s recipe.) Press this button to start a cycle automatically.When auto is running, then user can stop auto,otherwise user should turn off by pressing refrigerate and vacuum buttons.

CHAPTER 4
MAINTAINING YOUR FREEZE DRYER

Under normal operation, the Freeze Dryer requires minimum maintenance. The following maintenance schedule is recommended:
As needed:
1. Clean up all spills; remove liquids from the chamber.
2. Clean lid and gasket using soft cloth, sponge or chamois and a mild, non-abrasive soap or detergent.

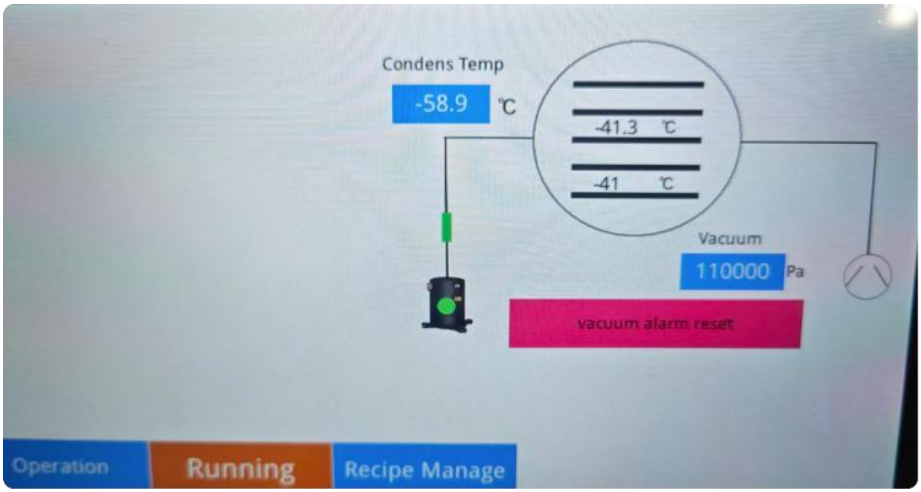
3. Check oil level of the vacuum pump. It should be over the middle line of oil mirror. If the oil level is lower, add oil to proper level.
4. If oil shows cloudiness, particles or discoloration, drain the pump and replace with fresh oil.
5. Utilization of acids requires immediate cleaning and neutralization after a run or physical damage to the
collector chamber and collector coil will result.
6. Check the collection condenser for condensed or frozen solvents and dispose them appropriately.
Completely empty the collector chamber before the next run or before starting the vacuum pump.
7.If chamber or manifold valves leak or stems become difficult to turn, pull the stem out of the rubber valve body and apply a thin coat of vacuum grease to the stem. Reinsert the stem into the valve body.

CHAPTER 5
Common Problems & Solutions

1. Discharge High Alarm
After shutdown, check if the ambient temperature is too high, whether there are obstructions around the machine, and if the condenser cooling fins are dirty. Once all checks are confirmed normal, wait for the alarm to clear automatically before restarting the unit.

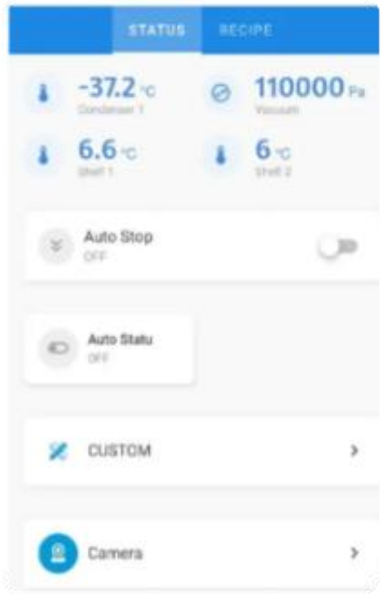


2.Vacuum Abnormality Alarm



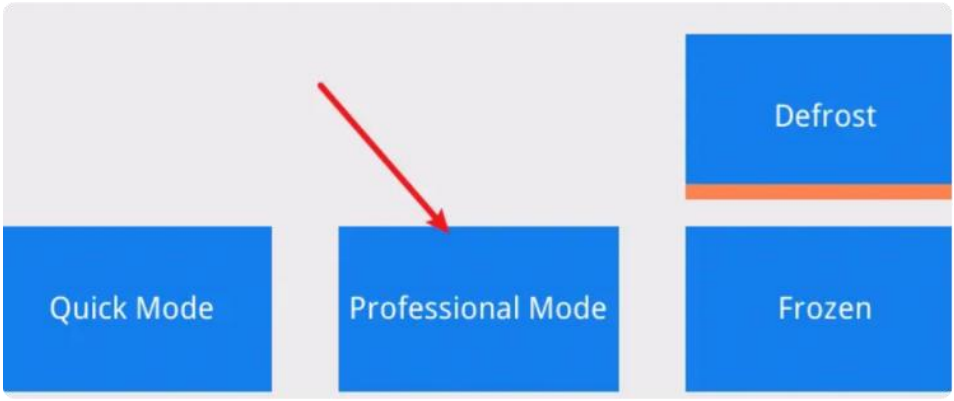
CHAPTER 6
Wi-Fi Remote Monitoring (Optional)

Monitor your Freeze Dryer anytime, anywhere with the optional Wi-Fi module.
Wi-Fi Remote Monitoring allows you to quickly check the operating status of your freeze dryer from a smartphone, tablet, or computer.
You can remotely view:
• Chamber pressure
• Shelf temperature
• Condenser temperature
• Compressor operating status
• Vacuum pump operating status
• Current drying stage
This feature is designed for convenient remote monitoring during the freeze-drying process. For the best user experience, recipe selection, recipe editing, and other configuration changes are recommended to be performed directly on the freeze dryer using the built-in touch screen.
The Wi-Fi module is available as an optional accessory and can be installed at any time after purchase.

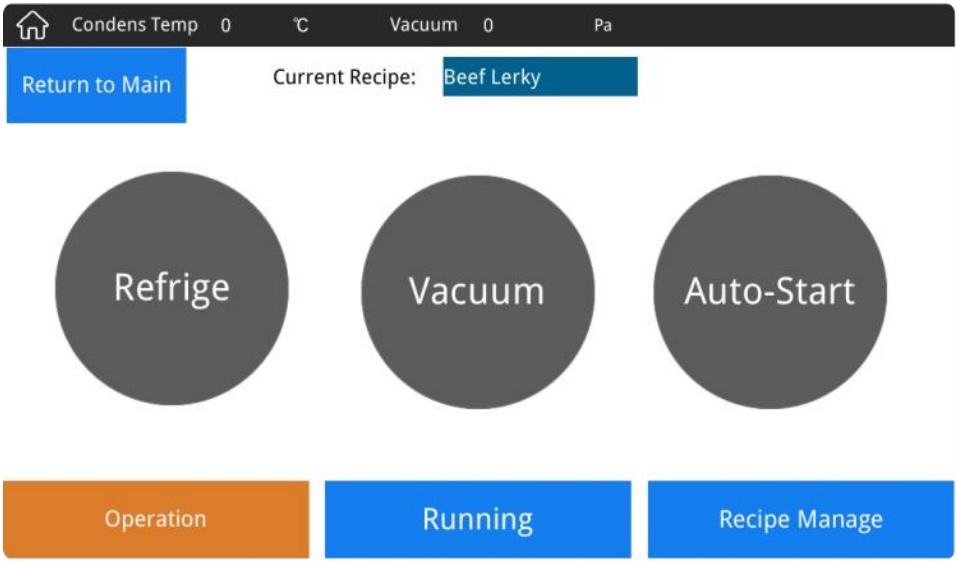


For more information about the Wi-Fi module, please contact your distributor or customer support.

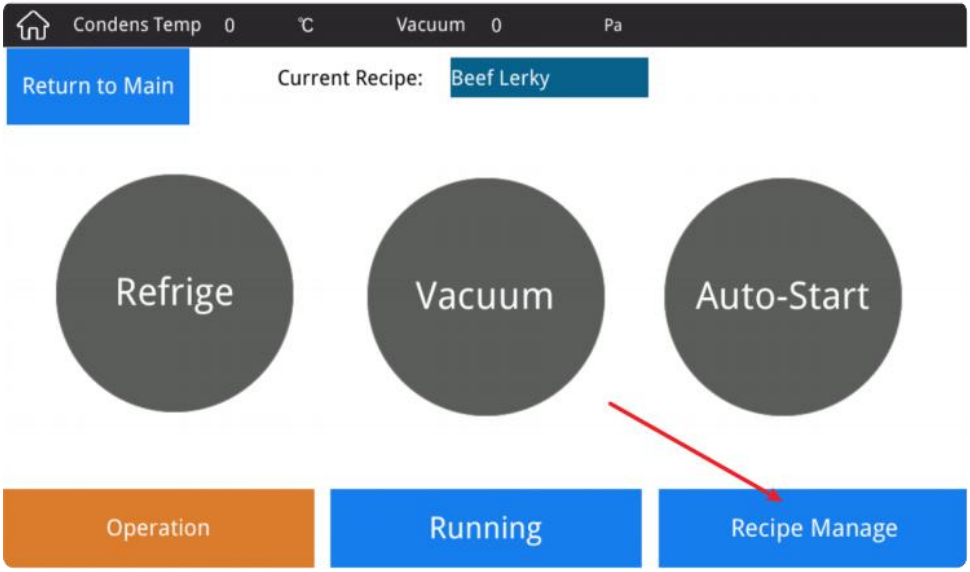
How to Setup a Custom Recipe?
1.Active the profession Mode :press ÔsettingÕ,the press ÔProfessional ModeÕ to active the profession mode

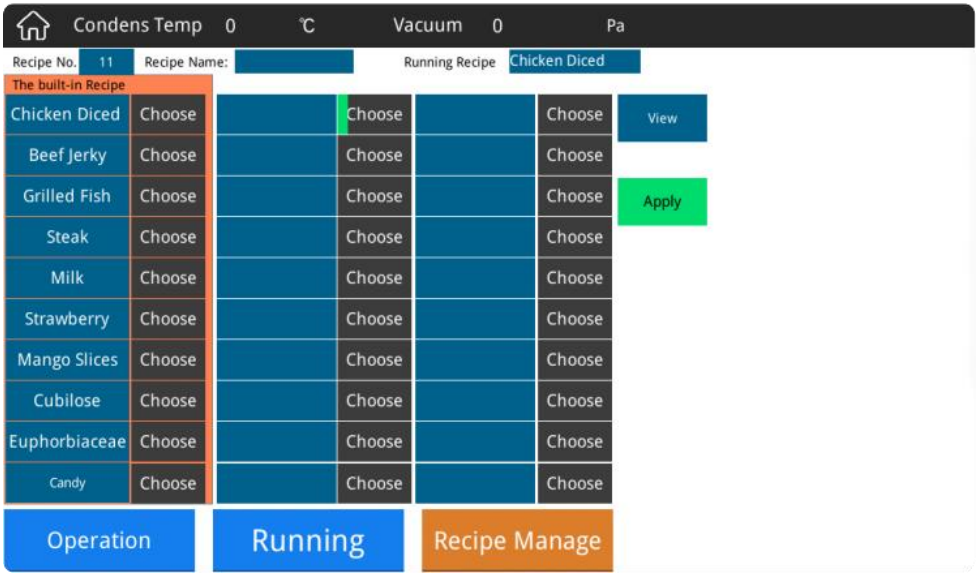


2.Return back to ÔReturn to MainÕ ,then press the ÔProfessional StartÕ



2.1 In the Professional Mode press the ÔOperation InterfaceÕ,then it will show the menu list,press the ÔRecipe ManageÕ
2.2 in this page,press ‘choose’ of a recipe list. Then press the ‘change’ to change the recipe to yours.

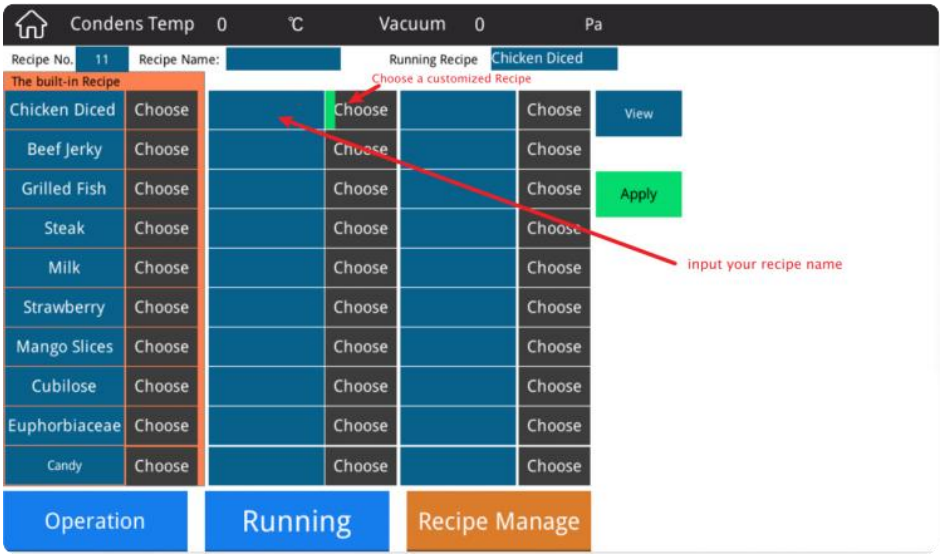


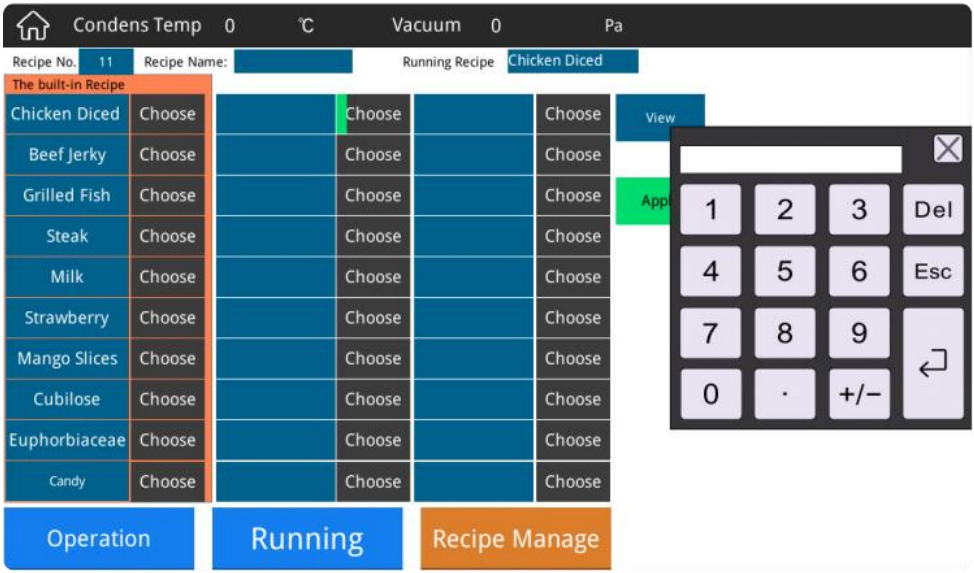


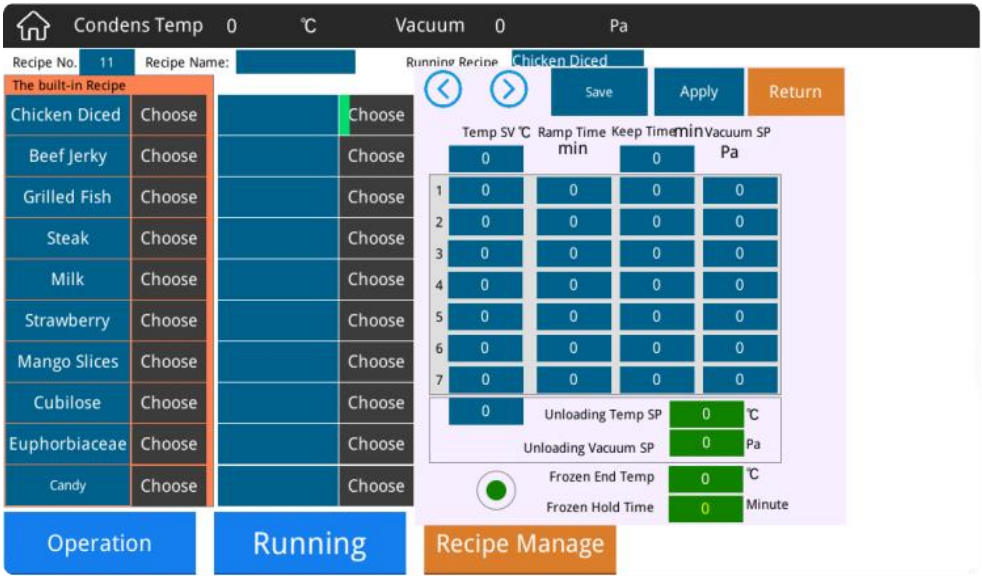
Don’t forget to input your recipe name.

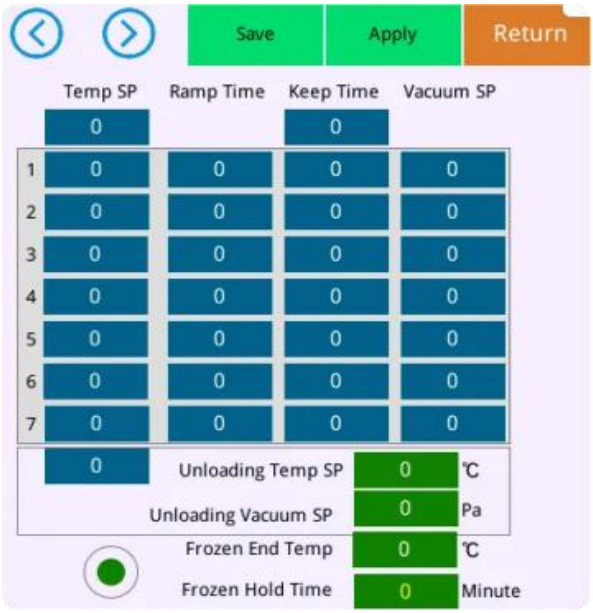
2.3 how to set a recipe

When ‘choose’ a recipe and input your recipe name, then press “View” to start set a recipe(password is ‘555555’).




Condens Temp 0 ℃ Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11 Recipe Name: Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
1 2 3 Del
4 5 6 Esc
7 8 9
0 · +/−
Operation
Running
Recipe Manage

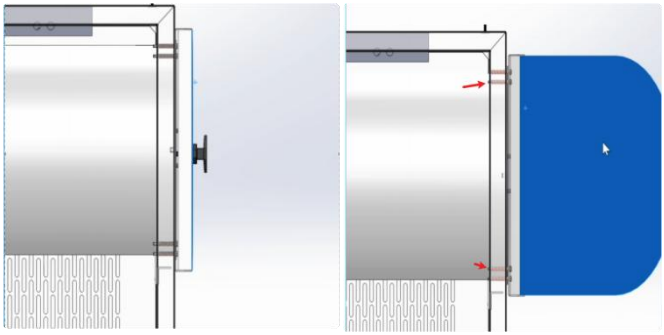

Condens Temp 0 ℃ Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11 Recipe Name: Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
Save
Apply
Return
Temp SV ℃
Ramp Time min
Keep Time min
Vacuum SP Pa
1 2 3 4 5 6 7
Unloading Temp SP ℃
Unloading Vacuum SP Pa
Frozen End Temp ℃
Frozen Hold Time Minute
Operation
Running
Recipe Manage



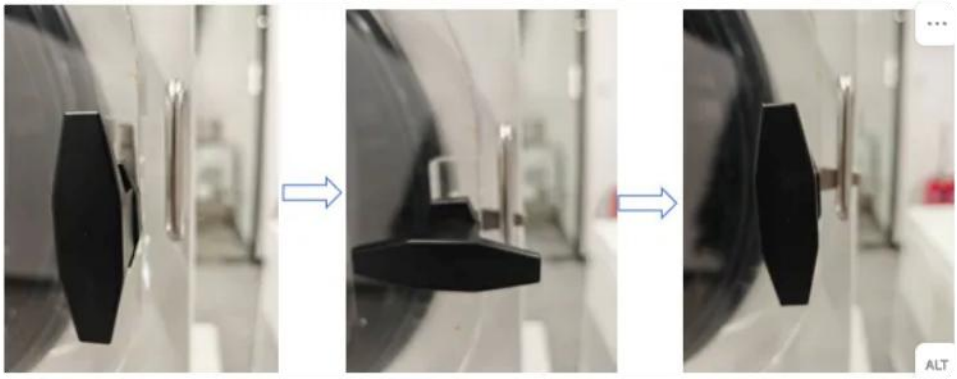
2.3.1 Freezing tempe: you can set a low temp for prefreezing food, it will cool the chamber as low as possible.
2.3.1 Freezing Hold time: 300min,it will run at this step for 300min. But if you active the ÔFrozen end temp and Frozen Hold timeÕ
then when shelves temperature reach to this setpoint for example -30C,then start for timming,until keep it as 60min,then system will go to dry step automatic.
If freezing hold time also finished, it also will go to dry step.
2.3.2 other steps for drying. Don't forget set the vacuum.
This vacuum is not control the vacuum pressure.This function is when vacuum lower than setpoint,the shift heating is available, otherwise it will not heat.
2.3.3 unloading temp sp/vacuum: this is the last step of drying, the food will keep drying at this step until user take food out.Don't forget set the vacuum for it,otherwise it will not keep heating or hold temperature.
2.4 press 'save' to save this recipe.
2.5 press Apply to load this recipe to run or pre-load,which is easier for run.

Why the door left side is not fixed?
Answer: The left side of the door is fixed with spring-loaded screws. The elasticity of the springs is used to adjust the tightness of the door.

Therefore, the left side of the door can move back and forth within a certain range.



The handle for locking the door is a cam lock. To engage the lock, you need to rotate it an additional 90 degrees to the right, as shown in the figure below.



How to connect the vacuum pump to freeze dryer













New Software Keep Updating
The above covers the basic operation of the H-series freeze dryers. We will continue to provide software updates;

Contact customer support for the latest software update.

Manufacturer:NINGBO SJIA INSTRUMENT CO., LTD
Address:Room 1-4, Building 4,No.598, Gaoke Avenue,HiTech Industrial Development Zone, Ningbo,Zhejiang,China
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

RESTAURATION AU SOL LYOPHILISATEUR

MODÈLE : SJ-08H intelligent / SJ-10H intelligent

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODÈLE : SJ-05H intelligent



(Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'instrument.)

Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Avertissement : Usage intérieur uniquement
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que ce produit nécessite une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques (EEED).

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ IMPORTANT :


Avant toute utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel et respecter scrupuleusement les précautions de base. L'utilisation du produit implique que vous reconnaissez avoir lu et accepté les consignes de sécurité suivantes.

1. Avertissements généraux de sécurité

Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser cet appareil de lyophilisation : avant toute utilisation, veuillez lire et comprendre attentivement toutes les instructions de ce manuel. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, la perte de produits ou des blessures.

Opérateur qualifié : Seul le personnel formé et qualifié est habilité à utiliser cet équipement. Un manque de formation adéquate peut entraîner une utilisation incorrecte et des risques pour la sécurité.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés et qu'ils aient reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée de manière similaire afin d'éviter tout danger.
Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.
Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est ni coincé ni endommagé.
Ne placez pas plusieurs prises de courant portables ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
Veillez à ce que les ouvertures de ventilation, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure intégrée, ne soient pas obstruées.
N’utilisez pas de dispositifs mécaniques ni d’autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
Ne pas endommager le circuit de réfrigérant.
N’utilisez pas d’appareils électriques à l’intérieur des compartiments à boissons de l’appareil, sauf s’il s’agit d’appareils du type recommandé par le fabricant.
Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un propulseur inflammable dans cet appareil.
Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires telles que :
--les espaces cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
--maisons de ferme et par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels ;

--environnements de type chambres d'hôtes ;
--restauration et autres applications similaires non liées à la vente au détail.

2. Avertissements relatifs à la sécurité électrique
Alimentation électrique : Utilisez uniquement l'alimentation électrique dont la tension et la fréquence sont indiquées sur la plaque signalétique. Branchez l'appareil à une prise de courant correctement mise à la terre. L' utilisation d'une alimentation électrique non conforme peut provoquer un choc électrique, un incendie ou endommager le lyophilisateur.
Composants électriques : Ne touchez pas les composants électriques avec les mains mouillées. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des sources de chaleur, des objets pointus et de l'eau. Remplacez immédiatement tout cordon d'alimentation endommagé afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Entretien électrique : Tous les travaux d'entretien et de réparation électrique doivent être effectués par un électricien qualifié. Toute tentative de réparation non autorisée des composants électriques peut annuler la garantie et présenter de graves risques pour la sécurité.

3. Avertissements relatifs à la sécurité thermique
Surfaces chaudes : Pendant et immédiatement après le fonctionnement, certaines parties du lyophilisateur peuvent être extrêmement chaudes. Ne les touchez pas sans protection adéquate. Attendez qu'elles aient refroidi pour éviter les brûlures.
Surchauffe : Assurez une ventilation adéquate autour du lyophilisateur. Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation. La surchauffe peut endommager l'appareil et potentiellement provoquer un incendie.

4. Avertissements relatifs à la pression et au vide
Fonctionnement de la chambre : N'ouvrez pas la chambre de lyophilisation pendant les processus sous vide ou sous pression contrôlée. Une ouverture prématurée peut provoquer des variations de pression soudaines, susceptibles d'entraîner des blessures dues à la projection de débris ou d'endommager l'équipement.
Systèmes de décharge de pression : Ne touchez pas aux soupapes de décharge de pression ni aux autres dispositifs de sécurité. Ils sont conçus pour protéger contre les surpressions. Si un dispositif de sécurité lié à la pression se déclenche, arrêtez immédiatement l'équipement et faites-le inspecter par un professionnel.

5. Avertissements relatifs aux produits chimiques et à la contamination

Produits de nettoyage : Utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. Certains produits chimiques peuvent réagir avec les matériaux du lyophilisateur, provoquant de la corrosion, la libération de substances nocives ou la contamination des produits alimentaires.

Compatibilité alimentaire : s'assurer que tous les matériaux en contact avec les aliments pendant la lyophilisation sont de qualité alimentaire et compatibles avec les types d'aliments transformés. Ceci contribue à prévenir toute contamination alimentaire.

6. Avertissements de sécurité mécanique

Pièces mobiles : Tenez vos mains, vos cheveux et vos vêtements amples éloignés des pièces mobiles du lyophilisateur. Certains composants peuvent se mettre en mouvement de façon inattendue pendant le fonctionnement, ce qui peut entraîner un enchevêtrement et des blessures graves.

Stabilité de l'appareil : Placez le lyophilisateur sur une surface stable et plane. Une base instable peut entraîner le basculement de l'appareil pendant son fonctionnement, ce qui risque d'endommager l'équipement et de blesser l'opérateur.

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie / matériaux inflammables



Le circuit frigorifique de cet appareil contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel inflammable et respectueux de l'environnement. Veillez à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée lors du transport et de l'installation de l'appareil. AVERTISSEMENT : Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est ni coincé ni endommagé. AVERTISSEMENT : Ne placez pas plusieurs prises de courant portables ni alimentations portables à l'arrière de l'appareil.

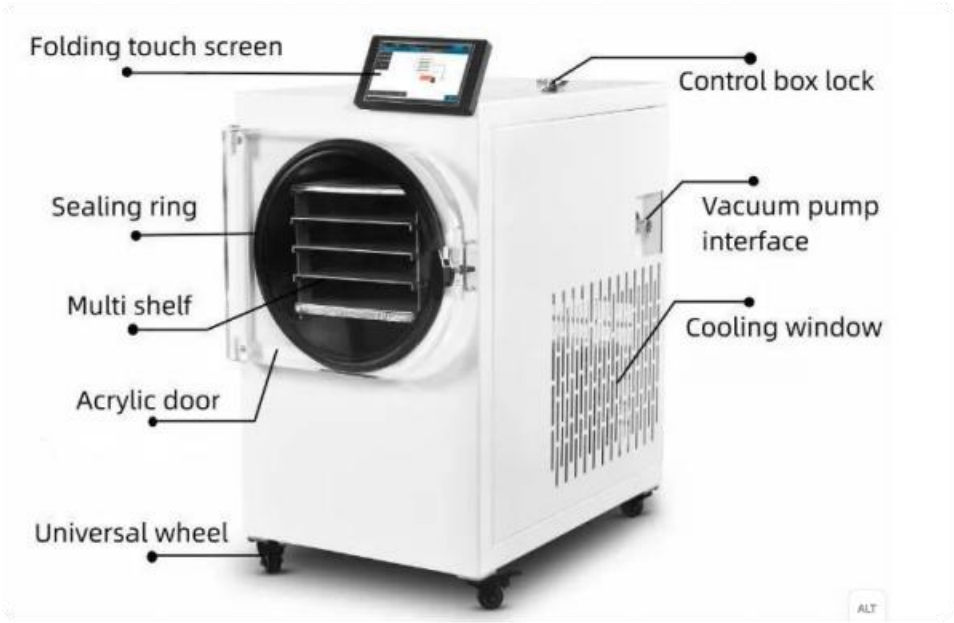
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est fabriqué conformément aux normes et réglementations de sécurité en vigueur dans l'Union européenne, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Canada. Toute modification du produit est interdite, sous peine de non-conformité et de risques pour la sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CHAPITRE 1
INTRODUCTION

Voici les instructions originales. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation.
VEVOR se réserve le droit d'interpréter son manuel d'utilisation.
L'apparence du produit reçu peut différer de celle du produit réel.
Veuillez nous excuser de ne plus pouvoir vous informer des mises à jour technologiques ou logicielles de notre produit.



Procédé de lyophilisation
La lyophilisation, ou séchage par congélation, est l'une des méthodes les plus efficaces pour conserver les aliments tout en préservant leur qualité d'origine. Contrairement aux méthodes de séchage classiques qui utilisent des températures élevées, elle permet une conservation optimale des aliments.
La lyophilisation, qui élimine l'humidité à basse température sous vide, permet de préserver la couleur, la saveur, la texture, les nutriments et la forme naturelles des aliments.

Le processus se compose de trois étapes principales :

1. Congélation

Les aliments frais sont d'abord congelés jusqu'à ce que l'eau qu'ils contiennent se transforme en glace. Une congélation adéquate permet de préserver leur structure cellulaire et d'améliorer la qualité du produit séché final.

2. Séchage primaire (sublimation)

Après congélation, un vide se crée à l'intérieur de la chambre de séchage. Sous cette faible pression, la glace se transforme directement en vapeur d'eau sans passer par l'état liquide. Ce processus est appelé sublimation. Le chauffage contrôlé des étagères fournit l'énergie nécessaire à la sublimation tout en maintenant la température du produit en dessous de son point de fusion.

3. Séchage secondaire (désorption)

Une fois la majeure partie de la glace éliminée, un chauffage doux se poursuit pour extraire l'humidité restante des aliments. Cette étape améliore la stabilité au stockage et prolonge la durée de conservation.

Comment fonctionne la lyophilisation

La réussite de la lyophilisation nécessite un équilibre entre l'apport de chaleur et l'élimination de l'humidité.

Les étagères diffusent une chaleur contrôlée aux aliments congelés, fournissant l'énergie nécessaire à la formation de glace. sublimation. La pompe à vide maintient un environnement à basse pression, permettant à la vapeur d'eau de Le produit est ainsi évacué efficacement. La vapeur se dirige ensuite vers le condenseur (piège froid), où elle se condense sur sa surface au lieu de retourner au produit.

En éliminant en continu la vapeur d'eau tout en contrôlant soigneusement la température du produit, la lyophilisation permet de produire des aliments légers et stables à température ambiante qui conservent leur aspect, leur saveur et leur valeur nutritionnelle d'origine, et qui peuvent être rapidement réhydratés en cas de besoin.

Contrôle intelligent du chauffage

Lors de la dessiccation primaire, le lyophilisateur surveille automatiquement la pression dans la chambre.

Si la sublimation génère de la vapeur d'eau plus rapidement qu'elle ne peut être évacuée, le chauffage des plateaux est temporairement interrompu. Le chauffage reprend automatiquement une fois que la pression dans la chambre revient à la plage prédéfinie.

Ce système de contrôle intelligent contribue à maintenir des conditions de séchage stables et améliore la qualité des aliments sans nécessiter d'intervention de l'utilisateur.
Pression d'activation du chauffage sous vide
Le chauffage des étagères ne fonctionne que lorsque la pression dans la chambre est inférieure à cette valeur.
Si la pression dépasse le point de consigne, le chauffage s'interrompt automatiquement et reprend une fois la pression redescendue.

Les recettes intégrées ont été optimisées pour la plupart des aliments courants.

À propos de ce manuel

Modèles couverts par ce manuel

Modèle	Couleur	POUVOIR	Description du produit
SJ-08H Smart	Blanc	2200W	Dimensions sans écran (L x P x H) : 825 × 560 × 955 mm ; Capacité de charge : 8-12 kg (testée avec un liquide) ; Dimensions du plateau (L x l x H) : 265 x 612 x 20 mm ; Nombre de plateaux : 5 pièces ; Température du condenseur : ≤ -50 °C
SJ-10H Smart	Blanc	2300W	Dimensions sans écran (L x P x H) : 825 × 560 × 955 mm ; Capacité de charge : 10-15 kg (testée avec un liquide) ; Dimensions du plateau (L x l x H) : 265 x 612 x 20 mm ; Nombre de plateaux : 6 pièces ; Température du condenseur : ≤ -50 °C

Remarque : Sauf indication contraire, toutes les instructions d'utilisation de ce manuel s'appliquent à tous les modèles mentionnés ci-dessus. Les différences se limitent à la couleur, à l'alimentation et au type de prise.

Ce manuel décrit la version du logiciel en vigueur au moment de l'impression.
Certains éléments de menu ou détails d'interface peuvent changer après de futures mises à jour logicielles.

Ce manuel est conçu pour vous aider à apprendre comment installer, utiliser et entretenir votre lyophilisateur.
Instructions pour effectuer l'entretien courant et les modifications mineures de votre congélateur
Un sèche-linge est également inclus.
Remarque : En tant qu'entreprise dont la technologie est le moteur principal, nous nous sommes toujours engagés dans l'innovation et l'optimisation technologiques, garantissant ainsi la mise à jour de nos logiciels. de manière itérative. Parallèlement, nous sommes également nous nous efforçons de maintenir à jour les manuels d'utilisation fournis avec les appareils. Compte tenu de mise à niveau continue des produits et mises à jour logicielles permanentes, informations logicielles du produit réel peuvent changer à tout moment. S'il existe de légères différences entre le manuel d'instructions et le manuel que vous avez écrit, veuillez consulter la section correspondante. Bien que le manuel d'utilisation reçu puisse différer légèrement de l'appareil que vous avez en votre possession, ces différences ne devraient généralement pas entraver son utilisation normale. Soyez assuré que nous vous fournirons le manuel d'utilisation mis à jour dans les meilleurs délais.

CHAPITRE 2
PRÉREQUIS

Avant d'installer votre lyophilisateur, vous devez préparer soigneusement l'emplacement prévu pour l'installation.
Examinez l'emplacement où vous prévoyez d'installer votre déshydrateur lyophilisé. Assurez-vous que la surface est plane et solide. Construction.
Une source d'alimentation électrique doit être située à proximité du lieu d'installation.

Exigences électriques
Le déshydrateur lyophilisé nécessite une prise électrique dédiée. Cette prise nécessite une (SJ-05H : 220 V 10 A ou 110 V 20 A ; SJ-08H : 220 V 15 A ou 110 V 20 A) Un disjoncteur ou un fusible est nécessaire pour les

modèles fonctionnant sous 220-240 V (50 Hz). Le cordon d'alimentation des modèles 220-230 V est muni d'une fiche. Il sera nécessaire de remplacer cette fiche par une fiche compatible avec la prise murale.

Déballage de votre déshydrateur lyophilisé
Déballez soigneusement votre déshydrateur lyophilisé et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si votre déshydrateur lyophilisé est endommagé, informez-en immédiatement le transporteur et conservez l'intégralité du colis. Envoi intact pour inspection par le transporteur.

Configuration de votre déshydrateur par lyophilisation
Après avoir vérifié la réception des composants nécessaires, déplacez votre lyophilisateur à l'endroit où vous souhaitez l'installer. Suivez ensuite les étapes ci-dessous.

Orientation des composants
Le système de réfrigération du lyophilisateur aspire l'air par l'arrière de l'appareil et l'évacue par les côtés arrière. Il convient de prévoir un espace minimum de 5 cm (2 pouces) entre l'arrière et les côtés du lyophilisateur. la surface murale adjacente. Une restriction du flux d'air à travers l'armoire pendant son fonctionnement pourrait nuire à ses performances.

Raccordement de la pompe à vide
Une pompe à vide est nécessaire au bon fonctionnement de votre système de lyophilisation. Le lyophilisateur est équipé d'un tuyau à vide à paroi épaisse de 25 mm de diamètre intérieur pour relier la chambre collectrice à la pompe à vide.



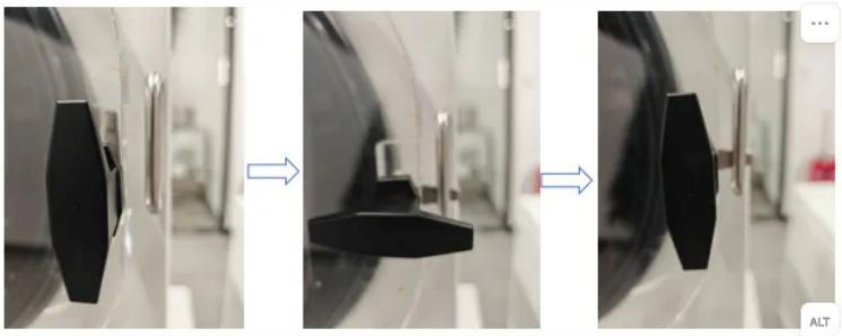
Vérifiez que le niveau d'huile dans la pompe à vide est correct.
Si la pompe à vide ne se trouve pas à l'intérieur du boîtier de la machine, placez-la près des modèles de lyophilisateurs de table ou sur le sol. Branchez le cordon d'alimentation de la pompe à vide à la prise située à l'arrière de l'armoire et portant l'inscription « pompe à vide ». La pompe à vide est équipée d'un interrupteur marche/arrêt ; mettez-le sur marche. La pompe à vide sera commandée par le lyophilisateur. Raccordez l'orifice d'entrée de la pompe à vide au tuyau d'aspiration situé sur le côté de l'enceinte contenant le vide. Tuyau et colliers de serrage fournis. Si nécessaire, coupez le tuyau à la longueur appropriée pour permettre des courbes douces sans le tordre.
Achetez vous-même l'huile lubrifiante de qualité spécifiée pour remplir la pompe à vide jusqu'à ce que le niveau d'huile atteigne les 2/3 de sa capacité. Un hublot d'observation est nécessaire . Il est important de changer régulièrement l'huile pendant l'utilisation afin de garantir la propreté interne de la machine . La fréquence de vidange est généralement d'environ 500 heures, selon les conditions d'utilisation.
Raccordement électrique
Branchez le cordon d'alimentation à la prise située sur le côté droit du déshydrateur lyophilisé et branchez l'autre extrémité à une prise secteur. prise de courant appropriée.



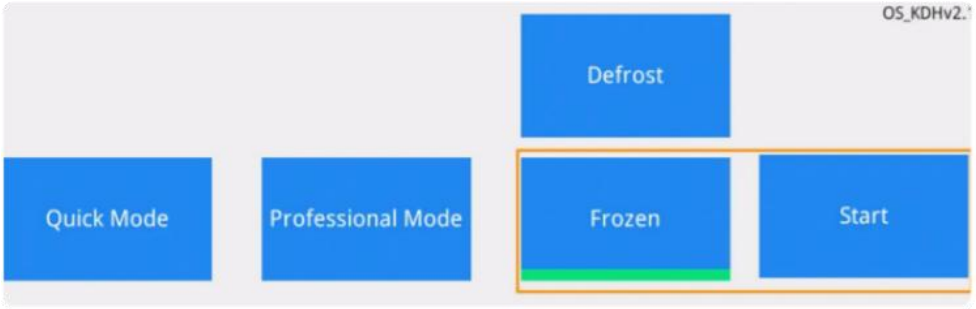
AVERTISSEMENT : Il est nécessaire de vérifier que le circuit peut supporter la puissance électrique de la machine. Prévenir les risques d'incendie !!!

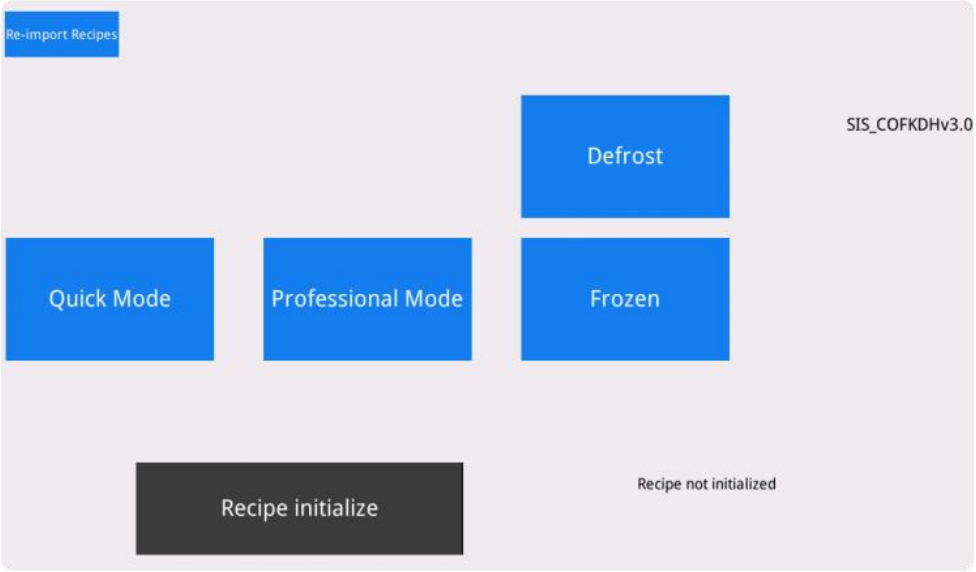
CHAPITRE 3
UTILISATION DE VOTRE LYOPHILISEUR

Une fois votre déshydrateur par lyophilisation installé, vous êtes prêt à l'utiliser.
Placez les aliments dans le lyophilisateur. Vérifiez le joint de la chambre : s'il y a de l'eau ou de la glace, nettoyez-le soigneusement. Sinon, le vide sera compromis.
Fermez bien la porte du casier ; elle est pivotée et verrouillée. Veuillez vous référer à l'image ci-dessous.



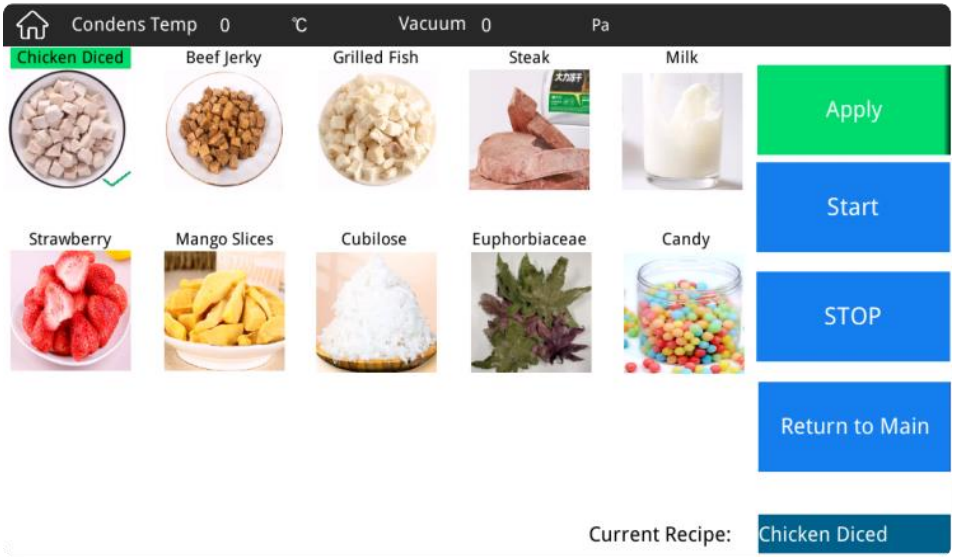
Commandes et mode d'emploi d'un déshydrateur par lyophilisation
Mettez le déshydrateur lyophilisé en marche, vous verrez ce que l'image montre :
Si votre produit n'est pas congelé, il sera pré-congelé dans la chambre du lyophilisateur.
Si vos produits sont déjà congelés, par exemple bien congelés au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient solides, appuyez sur « Congelé ».





Appuyez ensuite sur « Mode rapide » pour démarrer un cycle de lyophilisation.

Pour une première utilisation, le mode rapide est recommandé. Il suffit de sélectionner une recette intégrée et d'appuyer sur Démarrer.



Étapes de fonctionnement en mode rapide :
1. Choisissez une recette pour votre produit. La recette intégrée est un bon exemple. Si votre produit n'est pas inclus ou si la recette intégrée ne convient pas à la lyophilisation, vous pouvez configurer le programme. La recette du client sera mentionnée ci-dessous. (Si ces recettes intégrées ne permettent pas de sécher correctement vos produits) , veuillez nous contacter ; nous ferons de notre mieux pour vous aider.
2. Après avoir choisi une recette, appuyez sur « Charger » pour l'exécuter. Remarque : tous les produits ne peuvent pas être lyophilisés.
Ensuite, appuyez sur « Démarrer » pour exécuter.



La recette actuelle est celle que vous avez chargée.
Remarque : Vérifiez si la vanne de vidange située sur le côté gauche de la machine est fermée et si le panneau de la porte de la chambre de séchage est… correctement fermé.
Arrêter et retirer les matériaux .
Lorsque tout est abaissé, appuyez sur ÔSTOPÕ .

Une fois la pompe à vide et le compresseur arrêtés, vous pouvez ouvrir la vanne de vidange et d'échappement gauche et Attendez que la pression atmosphérique s'équilibre avant d'ouvrir la porte de la cabine pour retirer les aliments lyophilisés.



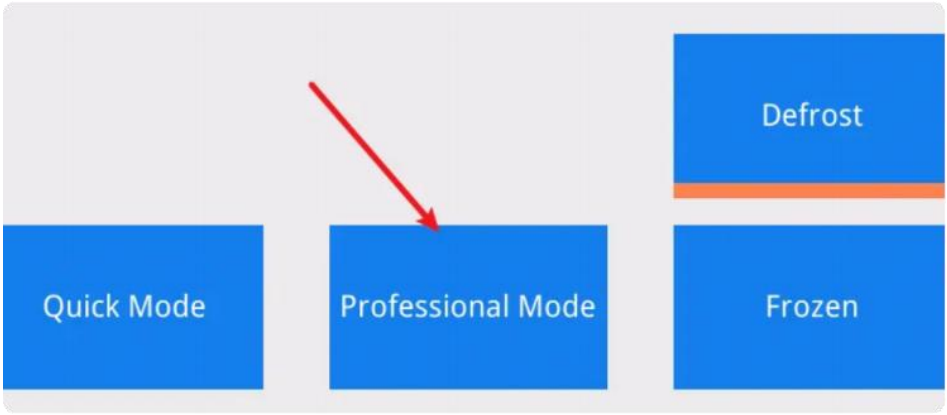
Décongeler
Raccordez un récipient pour recueillir l'eau qui s'écoule lors du dégivrage. Le temps de décongélation est d'environ 60 minutes. Après la décongélation, vous pouvez éteindre l'appareil et nettoyer le couvercle. machine, et attendez la prochaine utilisation.



Étapes de fonctionnement du mode professionnel :

Le mode professionnel est destiné aux utilisateurs expérimentés qui souhaitent créer ou modifier des recettes de séchage. Des paramètres incorrects peuvent affecter les performances de séchage.

Si vous connaissez bien le lyophilisateur, le mode professionnel peut vous offrir davantage d'options pour exécuter un cycle de lyophilisation. Depuis l'interface principale, appuyez sur « Mode professionnel » pour démarrer.



Présentation des boutons :
1. Réfrigération : démarrer le compresseur, la température du condenseur va alors baisser. Pendant cette étape (sans que la pompe à vide ne fonctionne), les produits/aliments chargés peuvent être congelés.
2. Vide : ce bouton peut démarrer la pompe à vide, mais il nécessite que le taux de réfrigération soit activé et que la température du condenseur soit ≤ -25°C, sinon il ne peut pas être activé.
3. Démarrage automatique : lorsque vous chargez une recette (depuis la gestion des recettes, le mode rapide, une recette déjà chargée ou la dernière recette utilisée), appuyez sur ce bouton pour démarrer un cycle automatiquement . Si l'appareil est en marche, l'utilisateur peut l'arrêter automatiquement ; sinon, il doit l'éteindre en appuyant sur les boutons de vitesse de réfrigération et de mise sous vide.

CHAPITRE 4
ENTRETIEN DE VOTRE LYOPHILISEUR

En fonctionnement normal, le lyophilisateur nécessite un entretien minimal. Voici les opérations d'entretien à effectuer : Un horaire est recommandé :
Au besoin :

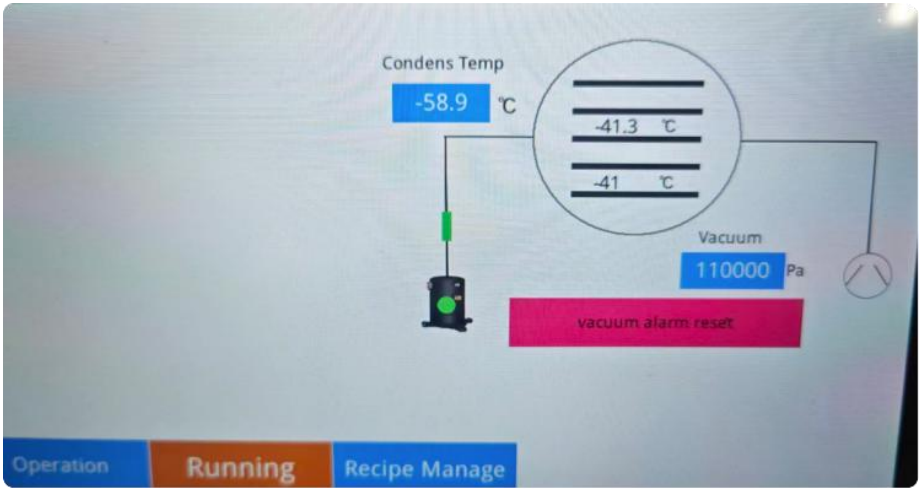
1. Nettoyez tous les déversements ; retirez les liquides de la chambre.
2. Nettoyez le couvercle et le joint à l'aide d'un chiffon doux, d'une éponge ou d'une peau de chamois et d'un savon ou détergent doux et non abrasif.
3. Vérifiez le niveau d'huile de la pompe à vide. Il doit se situer au-dessus du repère médian du voyant d'huile. Si le niveau est inférieur, ajoutez de l'huile jusqu'au niveau correct.
4. Si l'huile présente un aspect trouble, des particules ou une décoloration, vidangez la pompe et remplacez-la par de l'huile neuve.
5. L'utilisation d'acides nécessite un nettoyage et une neutralisation immédiats après une fuite ou un dommage physique.
Il en résultera une chambre collectrice et un serpentin collecteur.
6. Vérifiez la présence de solvants condensés ou congelés dans le condenseur de récupération et éliminez-les de manière appropriée. Videz complètement la chambre de collecte avant le prochain cycle ou avant de démarrer la pompe à vide.
7. Si les soupapes de chambre ou de collecteur fuient ou si les tiges deviennent difficiles à tourner, retirez la tige du joint en caoutchouc. Appliquez une fine couche de graisse pour vide sur la tige. Réinsérez la tige dans le corps de la vanne.

CHAPITRE 5
Problèmes courants et solutions

1. Alarme de décharge élevée
Après l'arrêt, vérifiez que la température ambiante n'est pas trop élevée, qu'aucun obstacle ne se trouve autour de la machine et que les ailettes de refroidissement du condenseur ne sont pas sales. Une fois tous les points vérifiés et confirmés comme normaux, attendez que l'alarme s'arrête automatiquement avant de redémarrer l'appareil.



2. Alarme d'anomalie de vide



CHAPITRE 6
Surveillance à distance via Wi-Fi (optionnel)

Surveillez votre lyophilisateur à tout moment et n'importe où grâce au module Wi-Fi en option.

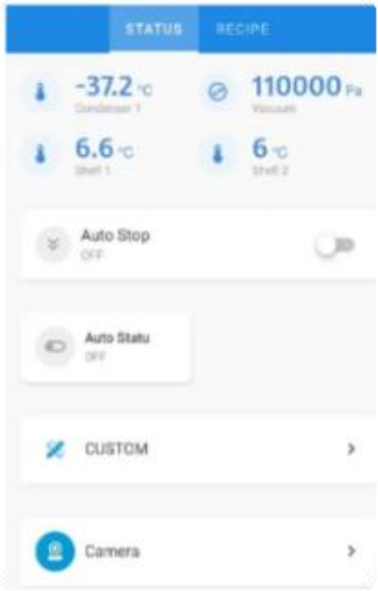
La surveillance à distance via Wi-Fi vous permet de vérifier rapidement l'état de fonctionnement de votre lyophilisateur depuis un smartphone, une tablette ou un ordinateur.

Vous pouvez visualiser à distance :

• Pression de la chambre
• température de l'étagère
• température du condenseur
• État de fonctionnement du compresseur
• état de fonctionnement de la pompe à vide
• Étape de séchage actuelle

Cette fonction permet une surveillance à distance pratique pendant le processus de lyophilisation. Pour une expérience utilisateur optimale, il est recommandé d'effectuer la sélection et la modification des recettes, ainsi que les autres changements de configuration, directement sur le lyophilisateur via l'écran tactile intégré.

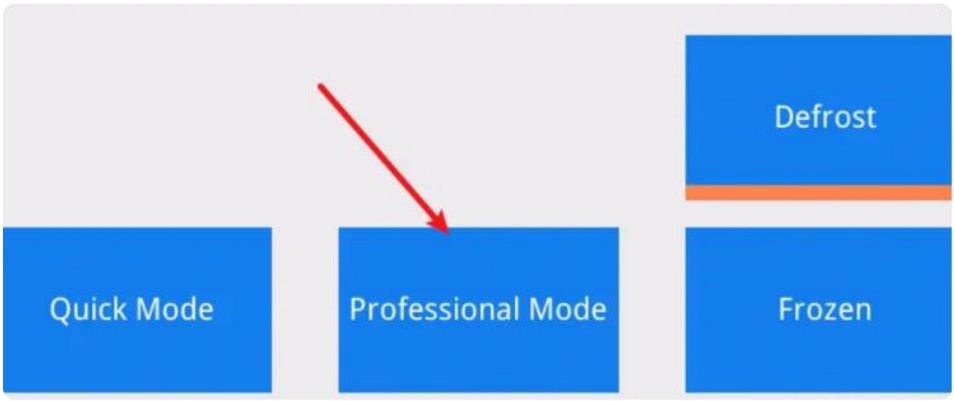
Le module Wi-Fi est disponible en option et peut être installé à tout moment après l'achat.



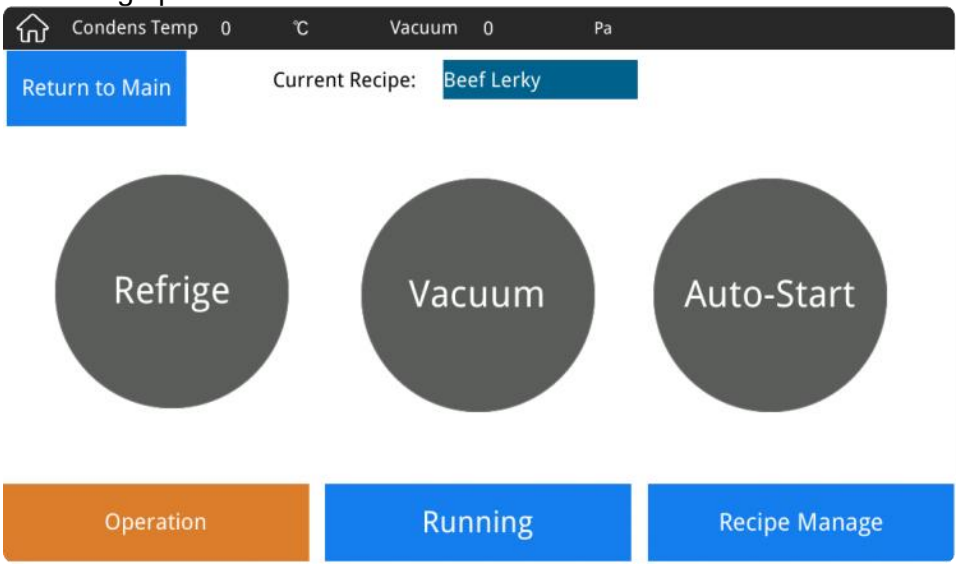
Pour plus d'informations sur le module Wi-Fi, veuillez contacter votre distributeur ou le service client.

Comment configurer une recette personnalisée ?

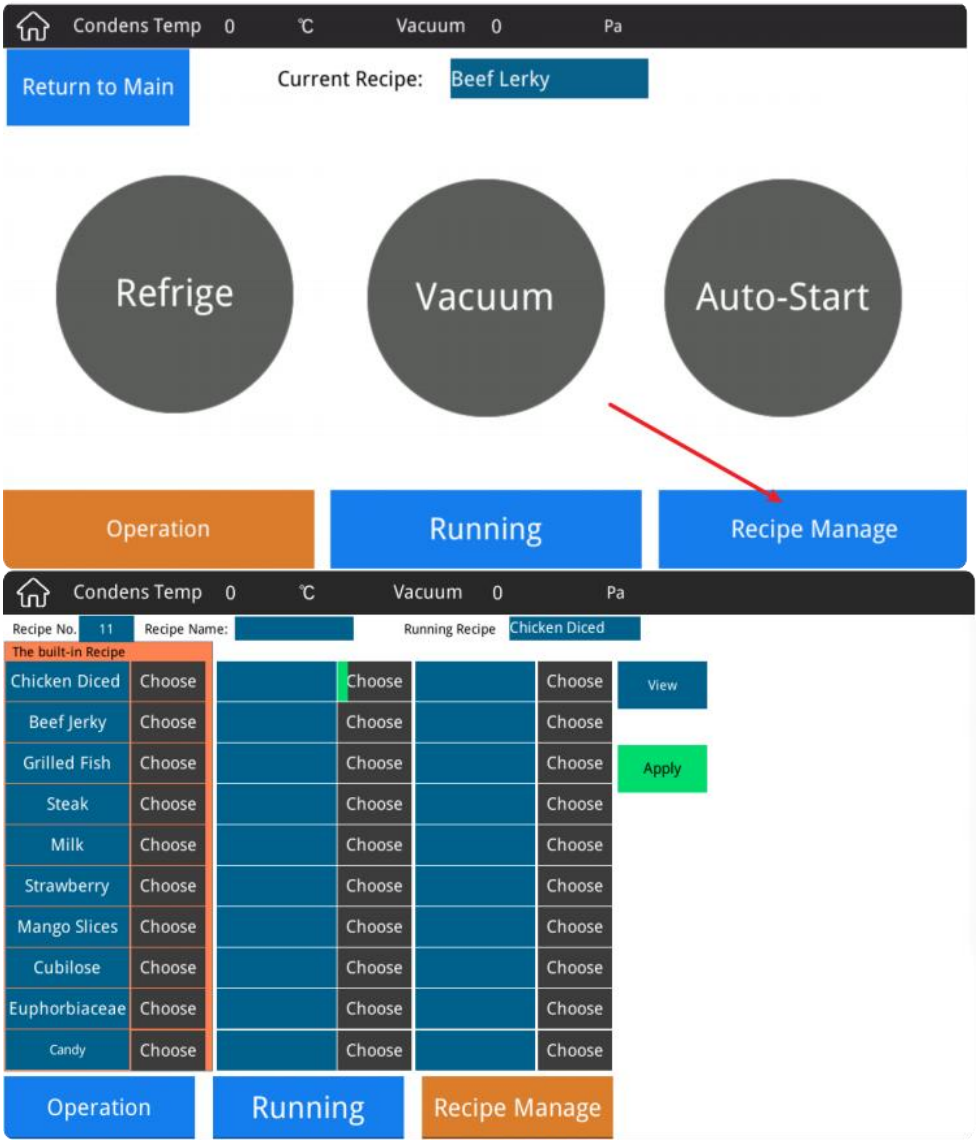
1. Activer le mode professionnel : appuyez sur « Paramètres », puis sur « Mode professionnel » pour activer le mode professionnel.



2. Retournez à « Retour au menu principal », puis appuyez sur « Démarrage professionnel ».



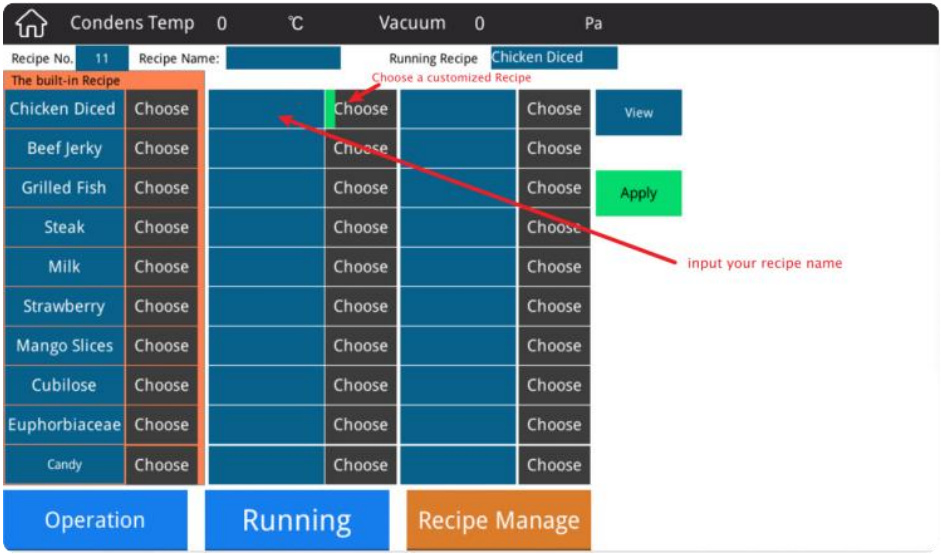
2.1 En mode professionnel, appuyez sur « Interface d'opération », puis la liste des menus s'affichera. Appuyez ensuite sur « Gestion des recettes ».
2.2 Sur cette page, appuyez sur « Choisir » dans la liste des recettes. Appuyez ensuite sur « Modifier » pour remplacer la recette par la vôtre.

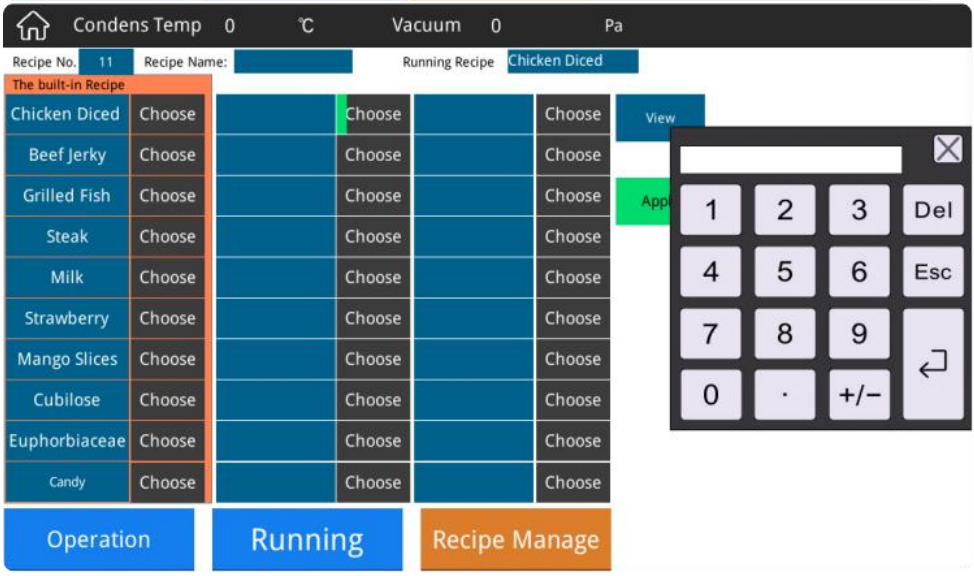


N'oubliez pas d'indiquer le nom de votre recette.

2.3 Comment paramétrer une recette

Lorsque vous sélectionnez une recette et saisissez son nom, appuyez sur « Afficher » pour commencer à la paramétrer (le mot de passe est « 555555 »).


Condens Temp 0 ℃ Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11 Recipe Name: Running Recipe Chicken Diced
Choose a customized Recipe
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
Apply
input your recipe name
Operation
Running
Recipe Manage

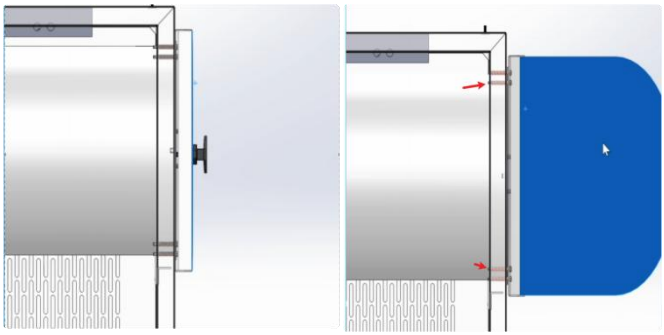

Condens Temp 0 ℃ Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11 Recipe Name: Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
1 2 3 Del
4 5 6 Esc
7 8 9
0 · +/−
Operation
Running
Recipe Manage



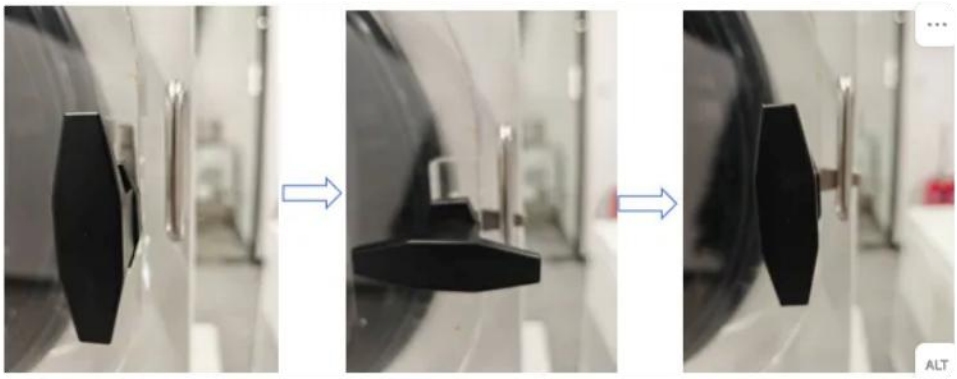
2.3.1 Température de congélation : vous pouvez régler une température basse pour la pré-congélation des aliments, cela refroidira la chambre au minimum.

2.3.1 Durée de maintien à l'état congelé : 300 min. Cette étape durera 300 min. Toutefois, si vous activez les options « Température de fin de congélation » et « Durée de maintien à l'état congelé »,
Lorsque la température des étagères atteint ce point de consigne, par exemple -30°C, le chronométrage démarre et se maintient à 60 minutes, puis le système passe automatiquement à l'étape de séchage.
Si le temps de congélation est également terminé, le processus passera également à l'étape de séchage.
2.3.2 Autres étapes de séchage. N'oubliez pas de mettre le vide.
Ce système de vide ne contrôle pas la pression du vide. Cette fonction est activée lorsque le vide est inférieur au point de consigne ; le chauffage par décalage est alors disponible , sinon il ne chauffe pas.
2.3.3 Déchargement sous vide/température : il s'agit de la dernière étape du séchage. Les aliments continueront de sécher à cette étape jusqu'à ce que l'utilisateur les retire. N'oubliez pas de mettre sous vide, sinon le chauffage ne se poursuivra pas et la température ne sera pas maintenue.
2.4 Appuyez sur « enregistrer » pour sauvegarder cette recette.
2.5 Appuyez sur Appliquer pour charger cette recette à exécuter ou à précharger, ce qui est plus facile à exécuter.

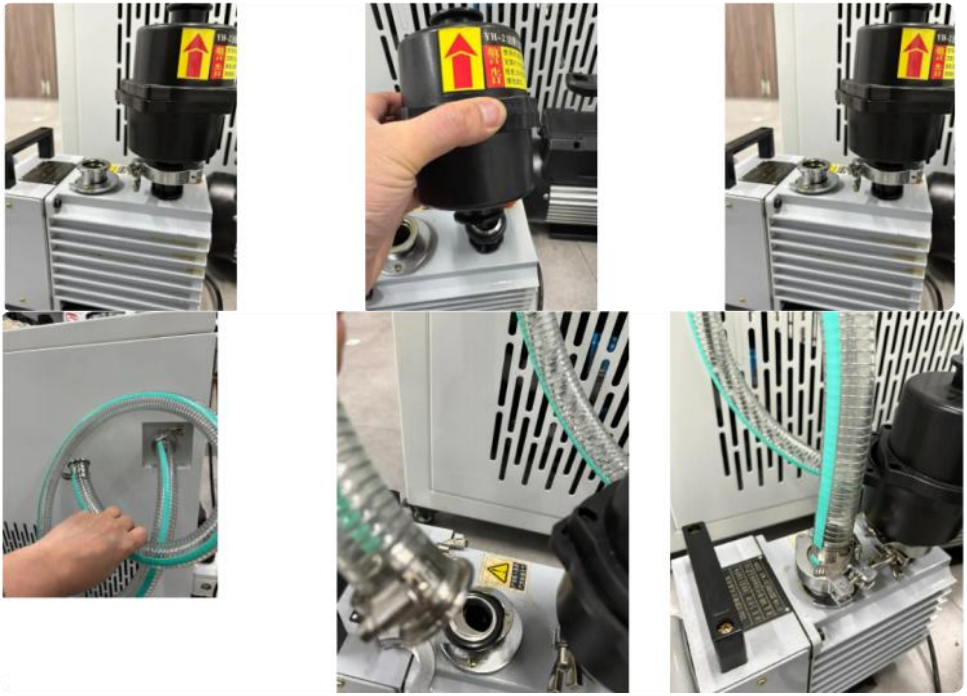
Pourquoi le côté gauche de la porte n'est-il pas fixé ?
Réponse : Le côté gauche de la porte est fixé par des vis à ressort. L' élasticité des ressorts permet de régler la tension de la porte. Ainsi, le côté gauche de la porte peut coulisser d'avant en arrière dans une certaine amplitude.

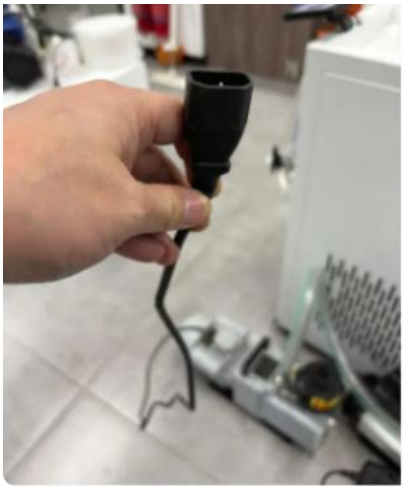


La poignée de verrouillage de la porte est une serrure à came. Pour verrouiller la porte, il faut la faire pivoter de 90 degrés supplémentaires vers la droite, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Comment raccorder la pompe à vide au lyophilisateur







Les nouveaux logiciels se mettent à jour régulièrement.
Ce qui précède décrit le fonctionnement de base des lyophilisateurs de la série H. Nous continuerons à fournir des mises à jour logicielles ;

Contactez le service client pour obtenir la dernière mise à jour logicielle.

Fabricant: NINGBO SJIA INSTRUMENT CO., LTD
Adresse : Salles 1 à 4, Bâtiment 4, n° 598, Avenue Gaoke, Zone de développement industriel de haute technologie, Ningbo, Zhejiang, Chine
Courriel : support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

SPEISEN VOM BODEN GEFRIERTROCKNER

MODELL: SJ-08H smart / SJ-10H smart

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: SJ-05H smart



(Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.)

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Warnung – Nur für den Gebrauch in Innenräumen
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS:


Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung und beachten Sie stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen. Mit der Verwendung des Produkts bestätigen Sie, dass Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig gelesen und akzeptiert haben.

1. Allgemeine Sicherheitshinweise
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme dieses Gefriertrockners alle Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Geräteschäden, Produktverlust oder Verletzungen führen.
Qualifizierter Bediener: Dieses Gerät darf nur von geschultem und qualifiziertem Personal bedient werden. Fehlende Schulung kann zu Fehlbedienungen und Sicherheitsrisiken führen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
Um Gefahren durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es gemäß der Bedienungsanleitung befestigt werden.
Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
Mehrere tragbare Steckdosen oder tragbare Netzteile dürfen nicht an der Rückseite des Geräts angebracht werden.
Halten Sie die Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaukonstruktion frei von Verstopfungen.
Verwenden Sie keine mechanischen Geräte oder andere Mittel, um den Auftauvorgang zu beschleunigen, außer den vom Hersteller empfohlenen.
Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
Verwenden Sie in den Getränkebehältern des Geräts keine elektrischen Geräte, es sei denn, es handelt sich um Geräte des vom Hersteller empfohlenen Typs.
In diesem Gerät dürfen keine explosiven Stoffe wie z. B. Aerosoldosen mit flflärem Treibmittel flflu aufbewahrt werden.
Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
--Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
--Bauernhäuser und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
--Unterkünfte wie Bed & Breakfast;
--Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.

2. Warnhinweise zur elektrischen Sicherheit
Stromversorgung: Verwenden Sie ausschließlich das Netzteil mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung und Frequenz. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an. Die Verwendung eines ungeeigneten Netzteils kann zu Stromschlag, Brand oder Beschädigung des Gefriertrockners führen.
Elektrische Bauteile: Berühren Sie elektrische Bauteile nicht mit nassen Händen. Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, scharfen Gegenständen und Wasser fern. Beschädigte Netzkabel müssen umgehend ausgetauscht werden, um Stromschläge zu vermeiden.
Elektrische Wartung: Sämtliche Wartungs- und Reparaturarbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Nicht autorisierte Reparaturversuche an elektrischen Bauteilen können zum Erlöschen der Garantie führen und erhebliche Sicherheitsrisiken bergen.

3. Warnhinweise zur thermischen Sicherheit
Heiße Oberflächen: Während und unmittelbar nach dem Betrieb können einige Teile des Gefriertrockners extrem heiß werden. Berühren Sie diese Oberflächen nicht ohne geeignete Schutzausrüstung. Warten Sie, bis sie abgekühlt sind, um Verbrennungen zu vermeiden.
Überhitzung: Sorgen Sie für ausreichende Belüftung des Gefriertrockners. Blockieren Sie die Belüftungsöffnungen nicht. Überhitzung kann das Gerät beschädigen und möglicherweise einen Brand verursachen.

4. Druck- und Vakuumwarnungen
Kammerbetrieb: Öffnen Sie die Gefriertrocknungskammer nicht während des Vakuum- oder Druckprozesses. Ein vorzeitiges Öffnen kann plötzliche Druckänderungen verursachen, die zu Verletzungen durch umherfliegende Teile oder zu Schäden am Gerät führen können.
Druckentlastungssysteme: Die Druckentlastungsventile und andere Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht manipuliert werden. Diese dienen dem Schutz vor Überdruck. Sollte eine druckbezogene Sicherheitseinrichtung auslösen, schalten Sie das Gerät sofort ab und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

5. Warnhinweise zu Chemikalien und Verunreinigungen
Reinigungsmittel: Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Einige Chemikalien können mit den Materialien des Gefriertrockners reagieren und Korrosion, die Freisetzung

schädlicher Substanzen oder die Verunreinigung von Lebensmitteln verursachen.
Lebensmittelverträglichkeit: Stellen Sie sicher, dass alle Materialien, die während des Gefriertrocknungsprozesses mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lebensmittelgeeignet und mit den verarbeiteten Lebensmitteln kompatibel sind. Dies trägt dazu bei, eine Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

6. Mechanische Sicherheitswarnungen
Bewegliche Teile: Halten Sie Hände, Haare und lose Kleidung von den beweglichen Teilen des Gefriertrockners fern. Einige Bauteile können sich während des Betriebs unerwartet bewegen, was zu Verhedderungen und schweren Verletzungen führen kann.
Gerätestabilität: Stellen Sie den Gefriertrockner auf eine stabile und ebene Fläche. Ein instabiler Untergrund kann dazu führen, dass das Gerät während des Betriebs umkippt und dadurch möglicherweise beschädigt wird und der Bediener verletzt wird.

WARNUNG: Brandgefahr / Entzündbare Materialien



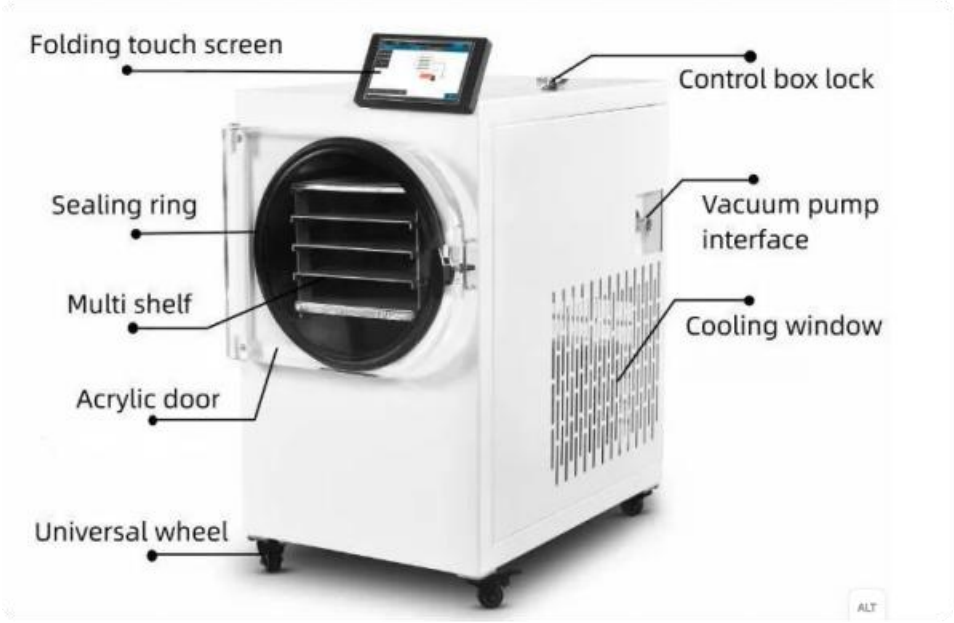
Der Kühlkreislauf dieses Geräts enthält das Kältemittel Isobutan (R600a), ein brennbares, umweltverträgliches Erdgas. Achten Sie darauf, dass der Kühlkreislauf beim Transport und der Installation des Geräts nicht beschädigt wird. WARNUNG: Stellen Sie beim Aufstellen des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. WARNUNG: Platzieren Sie keine mehreren tragbaren Steckdosen oder Netzteile an der Rückseite des Geräts.

Konformitätserklärung
Dieses Produkt wird gemäß den geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften der Europäischen Union, des Vereinigten Königreichs, der Vereinigten Staaten und Kanadas hergestellt. Jegliche Veränderungen am Produkt sind untersagt, da dies zum Verlust der Konformität und zu Sicherheitsrisiken führen kann.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

KAPITEL 1
EINFÜHRUNG

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch.
VEVOR behält sich die eindeutige Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen.
Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut informieren werden, falls es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Gefriertrocknungsverfahren
Gefriertrocknung, auch Lyophilisation genannt, ist eine der effektivsten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln unter Erhalt ihrer ursprünglichen Qualität. Im Gegensatz zu herkömmlichen Trocknungsverfahren, die hohe Temperaturen nutzen, wird bei der Gefriertrocknung die Trockenheit durch die Verwendung von Gefriertrocknern optimal bewahrt.
Durch die Gefriertrocknung wird bei niedrigen Temperaturen unter Vakuum die Feuchtigkeit entfernt, wodurch die natürliche Farbe, der

Geschmack, die Textur, die Nährstoffe und die Form der Lebensmittel erhalten bleiben.

Der Prozess besteht aus drei Hauptphasen:

1. Einfrieren

Frische Lebensmittel werden zunächst so lange eingefroren, bis das Wasser im Inneren zu festem Eis geworden ist. Durch das richtige Einfrieren bleibt die Zellstruktur erhalten und die Qualität des fertigen Trockenprodukts wird verbessert.

2. Primärtrocknung (Sublimation)

Nach dem Gefrieren entsteht im Trockenraum ein Vakuum. Unter diesem niedrigen Druck sublimiert das Eis direkt und geht dabei in Wasserdampf über.

Durch die kontrollierte Erhitzung der Heizplatten wird die für die Sublimation benötigte Energie bereitgestellt, während die Produkttemperatur unterhalb des Schmelzpunktes gehalten wird.

3. Sekundärtrocknung (Desorption)

Nachdem das meiste Eis entfernt wurde, wird durch sanftes Erhitzen die restliche gebundene Feuchtigkeit aus den Lebensmitteln entfernt. Dieser Schritt verbessert die Lagerstabilität und verlängert die Haltbarkeit.

Wie Gefriertrocknung funktioniert

Für eine erfolgreiche Gefriertrocknung ist ein Gleichgewicht zwischen Wärmezufuhr und Feuchtigkeitsentfernung erforderlich.

Die Regale versorgen die Tiefkühlkost mit kontrollierter Wärme und liefern so die für das Eis benötigte Energie. Sublimation. Die Vakuumpumpe hält eine Niederdruckumgebung aufrecht, wodurch Wasserdampf sublimieren kann. Das Produkt wird nicht effizient abgeführt. Der Dampf gelangt dann zum Kondensator (Kühlfalle), wo er an der Kondensatoroberfläche gefriert, anstatt zum Produkt zurückzukehren.

Durch die kontinuierliche Entfernung von Wasserdampf bei gleichzeitiger sorgfältiger Kontrolle der Produkttemperatur entstehen bei der Gefriertrocknung leichte, haltbare Lebensmittel, die ihr ursprüngliches Aussehen, ihren Geschmack und ihren Nährwert behalten und bei Bedarf schnell rehydriert werden können.

Intelligente Heizungssteuerung

Während der Primärtrocknung überwacht der Gefriertrockner automatisch den Kammerdruck.

Wenn durch Sublimation schneller Wasserdampf entsteht, als dieser abgeführt werden kann, wird die Heizung der Heizplatte vorübergehend

unterbrochen. Die Heizung wird automatisch wieder aufgenommen, sobald der Kammerdruck wieder im voreingestellten Bereich liegt. Diese intelligente Steuerung trägt zur Aufrechterhaltung stabiler Trocknungsbedingungen bei und verbessert die Lebensmittelqualität, ohne dass ein Eingriff des Benutzers erforderlich ist.
Vakuum SP (Heizdruck)
Die Heizplatte funktioniert nur, wenn der Kammerdruck unter diesem Wert liegt.
Steigt der Druck über den Sollwert, wird die Heizung automatisch unterbrochen und nach dem Sinken des Drucks wieder aufgenommen.

Die integrierten Rezepte wurden für die gängigsten Lebensmittel optimiert.

Über dieses Handbuch

In diesem Handbuch behandelte Modelle

Modell	Farbe	LEISTUNG	Produktbeschreibung
SJ-08H Smart	Weiß	2200 W	Abmessungen ohne Display (B x T x H): 825 × 560 × 955 mm ; Belastbarkeit: 8-12 kg (mit Flüssigkeit getestet) ; Tablettgröße (B x L x H): 265 x 612 x 20 mm; Anzahl der Tabletts: 5 Stück; Kondensatortemperatur: ≤ -50°C
SJ-10H Smart	Weiß	2300 W	Abmessungen ohne Display (B x T x H): 825 × 560 × 955 mm ; Belastbarkeit: 10-15 kg (mit Flüssigkeit getestet) ; Tablettgröße (B x L x H): 265 x 612 x 20 mm; Anzahl der Tabletts: 6 Stück; Kondensatortemperatur: ≤ -50°C

Hinweis: Sofern nicht anders angegeben, gelten alle Bedienungshinweise in diesem Handbuch für alle oben aufgeführten Modelle. Unterschiede beschränken sich auf Farbe, Stromversorgung und Steckertyp.

Dieses Handbuch beschreibt die zum Zeitpunkt des Drucks aktuelle Softwareversion.
Einzelne Menüpunkte oder Details der Benutzeroberfläche können sich nach zukünftigen Software-Updates ändern.

Dieses Handbuch soll Ihnen helfen, die Installation, Verwendung und Wartung Ihres Gefriertrockners zu erlernen.
Anleitung zur Durchführung routinemäßiger Wartungsarbeiten und kleinerer Modifikationen an Ihrem Gefrierschrank
Trockner sind ebenfalls enthalten.
Hinweis: Als Unternehmen, dessen Kernkompetenz in der Technologie liegt, haben wir uns stets der technologischen Innovation und Optimierung verschrieben, um sicherzustellen, dass unsere Software aktualisiert werden kann. iterativ. In der Zwischenzeit sind wir auch Wir bemühen uns nach Kräften, die mit den Geräten gelieferten Bedienungsanleitungen stets auf dem neuesten Stand zu halten. Angesichts der kontinuierliche Produktverbesserungen und laufende Software-Updates, die tatsächlichen Produktsoftwareinformationen Änderungen sind jederzeit möglich. Bei geringfügigen Abweichungen zwischen der Bedienungsanleitung und der hier angegebenen Version wenden Sie sich bitte an die angegebene Adresse. Sollten Sie ein anderes Gerät erhalten haben als das gelieferte, werden diese Unterschiede Ihre normale Nutzung in der Regel nicht beeinträchtigen. Seien Sie versichert, dass wir Ihnen die aktualisierte Bedienungsanleitung zeitnah zukommen lassen werden.

KAPITEL 2
VORAUSSETZUNGEN

Bevor Sie Ihren Gefriertrockner installieren, müssen Sie den Aufstellungsort sorgfältig vorbereiten.
Prüfen Sie den Aufstellungsort Ihres Gefriertrockners. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben und fest ist. Konstruktion. In der Nähe des Installationsortes muss eine Stromquelle vorhanden sein.

Elektrische Anforderungen
Der Gefriertrockner benötigt eine separate Steckdose. Diese Steckdose benötigt eine (SJ-05H: 220 V 10 A oder 110 V 20 A; SJ-08H: 220 V 15 A oder 110 V 20 A) Für Modelle mit einer Nennspannung von 220–240 V

(50 Hz) ist ein Leitungsschutzschalter oder eine Sicherung erforderlich. Das Netzkabel der 220–230-V-Modelle ist mit einem Stecker ausgestattet. Dieser muss gegebenenfalls durch einen passenden Stecker für die vorhandene Steckdose ersetzt werden.

Auspacken Ihres Gefriertrockners
Packen Sie Ihren Gefriertrockner vorsichtig aus und überprüfen Sie ihn auf Transportschäden. Sollte Ihr Gefriertrockner beschädigt sein, benachrichtigen Sie umgehend den Spediteur und bewahren Sie die gesamte Verpackung auf. Die Sendung ist unversehrt und kann vom Spediteur geprüft werden.

Einrichtung Ihres Gefriertrockners
Nachdem Sie den Erhalt der korrekten Komponenten überprüft haben, bringen Sie Ihren Gefriertrockner an den gewünschten Aufstellungsort. Befolgen Sie anschließend die unten aufgeführten Schritte.

Komponentenausrichtung
Das Kühlsystem im Gefriertrockner saugt Luft durch die Rückwand des Gehäuses an und bläst sie durch die hinteren Seitenwände wieder aus. Zwischen der Rückwand und den Seitenwänden des Gefriertrockners sollte ein Mindestabstand von 5 cm (2 Zoll) eingehalten werden.
Die angrenzende Wandfläche. Eine Einschränkung des Luftstroms durch das Gehäuse während des Betriebs könnte die Leistung beeinträchtigen.

Vakuumpumpenanschluss
Für den ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Gefriertrocknungssystems ist eine Vakuumpumpe erforderlich. Der Gefriertrockner ist Ausgestattet mit einem dickwandigen Vakuumschlauch mit 25 mm Innendurchmesser zum Anschluss der Sammelkammer an die Vakuumpumpe.



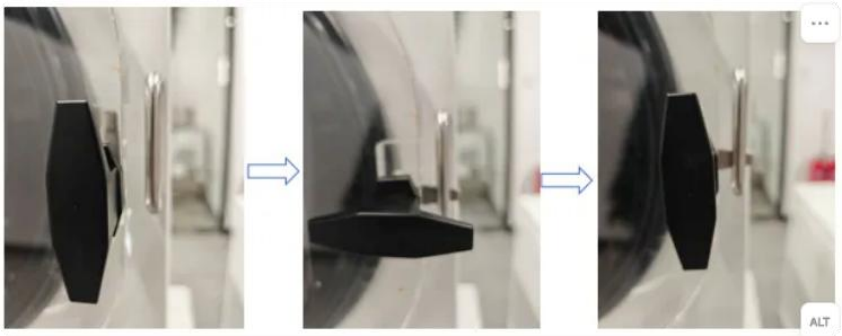
Stellen Sie sicher, dass der Ölstand in der Vakuumpumpe korrekt ist.
Befindet sich die Vakuumpumpe nicht im Inneren des Geräts, platzieren Sie die Vakuumpumpe in der Nähe der Tischgefriertrockner-Modelle oder stellen Sie die Vakuumpumpe auf den Boden.
Schließen Sie das Netzkabel der Vakuumpumpe an die mit „ Vakuumpumpe“ beschriftete Steckdose auf der Rückseite des Gehäuses an. Die Vakuumpumpe verfügt über einen Ein-/Ausschalter. Schalten Sie den Schalter ein. Die Vakuumpumpe wird vom Gefriertrockner gesteuert. Verbinden Sie den Einlassanschluss der Vakuumpumpe mit dem Vakuumschlauch an der Seite des Gehäuses, an dem sich der Vakuumschlauch befindet. Schlauch und Schlauchschellen sind im Lieferumfang enthalten. Kürzen Sie den Schlauch bei Bedarf auf die passende Länge, um sanfte Biegungen ohne Knicke zu ermöglichen. Kaufen Sie selbst Schmieröl der vorgeschriebenen Viskositätsklasse, um die Vakuumpumpe bis zu einem Ölstand von 2/3 zu befüllen. Sichtfenster. Wechseln Sie das Öl regelmäßig während des Gebrauchs, um die Sauberkeit im Inneren der Maschine zu gewährleisten . Der allgemeine Ölwechselzyklus beträgt je nach tatsächlicher Nutzung etwa 500 Stunden.
Elektrischer Anschluss
Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose auf der rechten Seite des Gefriertrockners und stecken Sie das andere Ende in einen geeignete Steckdose.



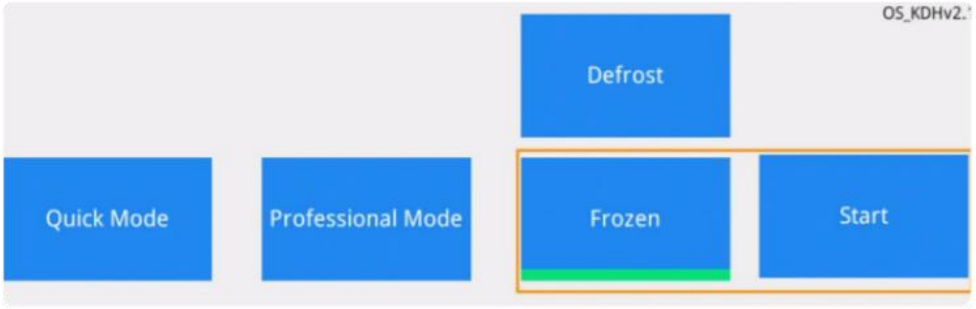
WARNUNG: Es muss sichergestellt werden, dass der Stromkreis die elektrische Leistung der Maschine übertragen kann. Brandgefahr vermeiden!!!

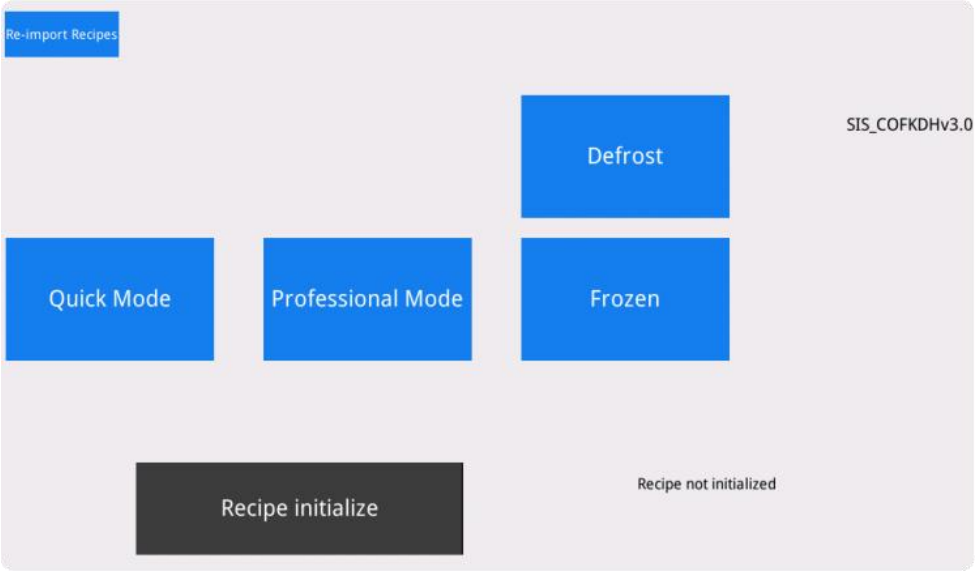
KAPITEL 3
VERWENDUNG IHRES GEFRIERTROCKNERS

Nach der Installation Ihres Gefriertrockners können Sie diesen sofort in Betrieb nehmen.
Geben Sie die Lebensmittel in den Gefriertrockner. Prüfen Sie die Dichtung der Kammer auf Wasser oder Eis und reinigen Sie diese gründlich. Andernfalls wird das Vakuum beeinträchtigt.
Schließen Sie den Spind gut, er ist gedreht und verriegelt. Bitte beachten Sie das folgende Bild.



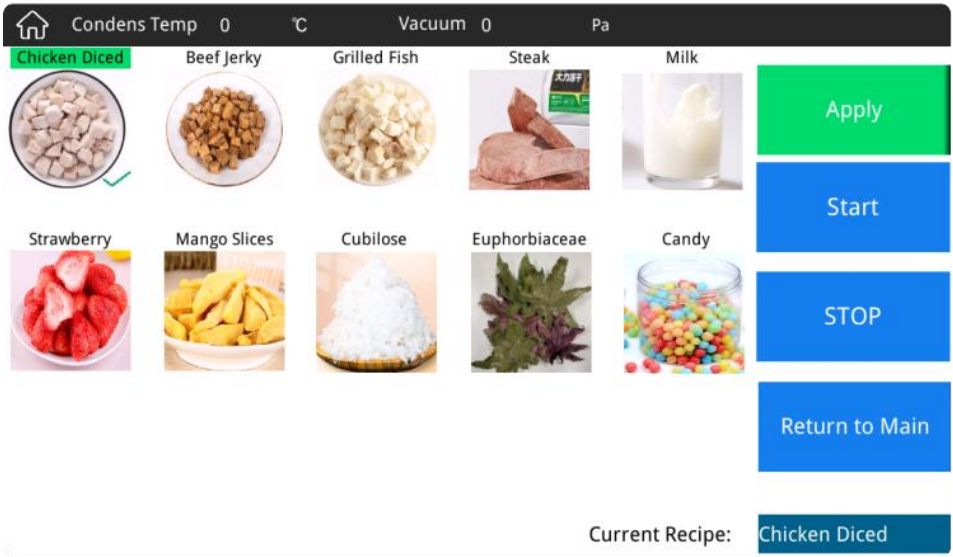
Steuerung und Bedienung des Gefriertrockners
Wenn Sie einen Gefriertrockner einschalten, sehen Sie das abgebildete Ergebnis:
ein nicht gefrorenes Produkt handelt, wird es in der Gefrierkammer vorgefroren .
Wenn Ihre Produkte bereits gefroren sind, z. B. im Kühlschrank vollständig durchgefroren , dann drücken Sie auf „Gefroren“.





Drücken Sie anschließend die Taste „Schnellmodus“, um einen Gefriertrocknungszyklus zu starten.

Für Erstnutzer empfiehlt sich der Schnellmodus. Wählen Sie einfach ein integriertes Rezept aus und drücken Sie auf Start.



Schritte zur Bedienung im Schnellmodus:

1. Wählen Sie ein Rezept für Ihr Produkt. Das integrierte Rezept dient als Referenz. Falls Ihr Produkt nicht enthalten ist oder das integrierte Rezept nicht für den Gefriertrockner geeignet ist, können Sie es anpassen.
Das Kundenrezept wird unten aufgeführt. (Falls dieses integrierte Rezept Ihre Produkte nicht gut trocknet) kontaktieren Sie uns bitte. Wir werden unser Bestes tun, um Ihnen zu helfen.
2. Nachdem Sie ein Rezept ausgewählt haben, drücken Sie auf „Laden“, um es zum Ausführen zu laden. Hinweis: Nicht alle Produkte eignen sich zum Gefriertrocknen.
Drücken Sie anschließend auf „Start“, um das Programm auszuführen.

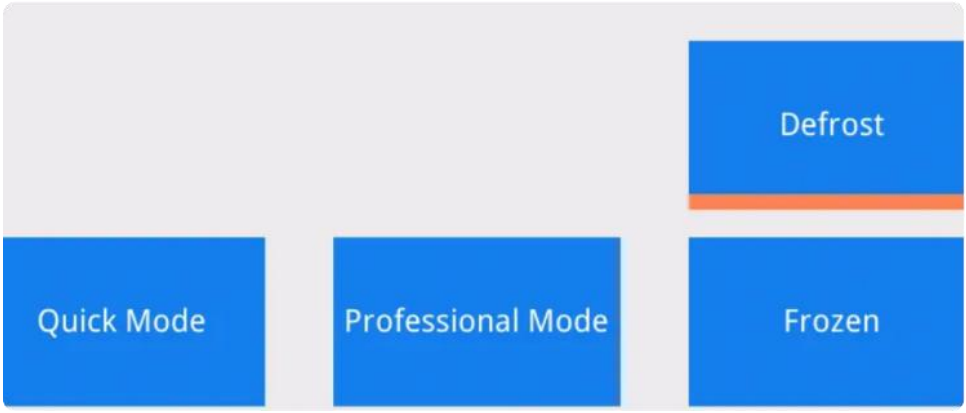


Das aktuelle Rezept ist dasjenige, das Sie geladen haben.
Hinweis: Prüfen Sie , ob das Ablassventil auf der linken Seite der Maschine geschlossen ist und ob die Türverkleidung der Trockenkammer geschlossen ist. ordnungsgemäß geschlossen.
Anlagen abschalten und Materialien entfernen .
Wenn alles heruntergefahren ist, drücken Sie ‚STOP' .

Nachdem die Vakuumpumpe und der Kompressor abgeschaltet wurden, können Sie das linke Ablass- und Entlüftungsventil öffnen und Warten Sie, bis sich der Luftdruck ausgeglichen hat, bevor Sie die Kabinentür öffnen, um die gefriergetrockneten Lebensmittel zu entnehmen.



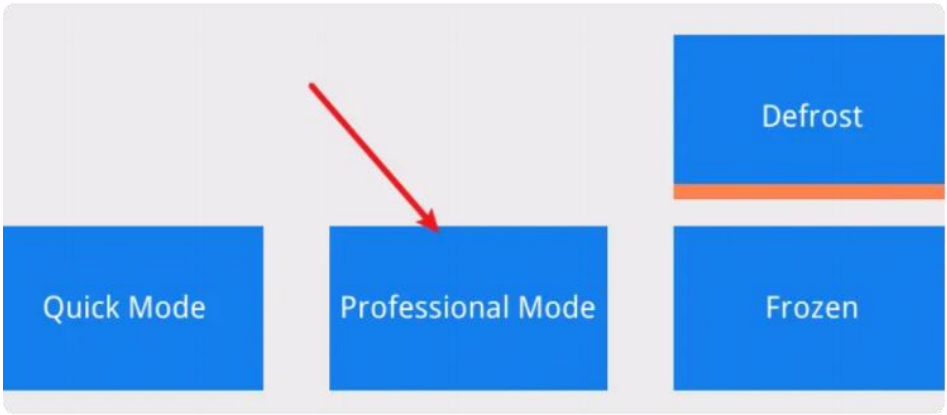
Auftauen
Schließen Sie ein Gefäß an, um das abfließende Wasser beim Abtauen aufzufangen.
Die Auftauzeit beträgt etwa 60 Minuten. Nach dem Auftauen können Sie das Gerät ausschalten und reinigen. Maschine, und warten Sie auf den nächsten Einsatz.



Bedienungsschritte im Profi-Modus:

Der Profi-Modus ist für erfahrene Benutzer gedacht, die Trocknungsrezepte erstellen oder anpassen möchten. Falsche Einstellungen können die Trocknungsleistung beeinträchtigen.

Wenn Sie sich mit Gefriertrocknern gut auskennen, bietet Ihnen der Profi-Modus mehr Möglichkeiten zur Durchführung eines Gefriertrocknungszyklus.
Drücken Sie auf der Hauptschnittstelle auf „Professioneller Modus“, um zu starten.



Einführung in die Tasten:
1. Kühlen : Den Kompressor einschalten, dadurch sinkt die Kondensatortemperatur. Während dieser Phase (ohne laufende Vakuumpumpe) können die eingelegten Produkte/Lebensmittel eingefroren werden .
2. Vakuum: Mit dieser Taste kann die Vakuumpumpe gestartet werden. Dies setzt jedoch voraus, dass die Kälteleistung eingeschaltet ist und die Kondensatortemperatur ≤ -25 °C beträgt, andernfalls kann sie nicht eingeschaltet werden.
3. Automatischer Start: Wenn Sie ein Rezept geladen haben (aus der Rezeptverwaltung, dem Schnellmodus oder dem Rezept vom letzten Mal), drücken Sie diese Taste, um einen Zyklus automatisch zu starten . Wenn das Gerät läuft, kann der Benutzer die Automatik stoppen. Andernfalls muss der Benutzer es durch Drücken der Tasten für Kühlleistung und Vakuum ausschalten .

KAPITEL 4
WARTUNG IHRES GEFRIERTROCKNERS

Im Normalbetrieb benötigt der Gefriertrockner nur minimalen Wartungsaufwand. Folgende Wartungsarbeiten sind durchzuführen:
Es wird ein Zeitplan empfohlen:
Bei Bedarf:

1. Alle verschütteten Flüssigkeiten sofort beseitigen; Flüssigkeiten aus der Kammer entfernen.
2. Reinigen Sie Deckel und Dichtung mit einem weichen Tuch, Schwamm oder Fensterleder und einer milden, nicht scheuernden Seife oder einem Reinigungsmittel.
3. Prüfen Sie den Ölstand der Vakuumpumpe. Er sollte über der mittleren Markierung des Ölspiegels liegen. Ist der Ölstand zu niedrig, füllen Sie Öl bis zum korrekten Stand nach.
4. Wenn das Öl trüb wird, Partikel aufweist oder verfärbt ist, muss die Pumpe entleert und durch frisches Öl ersetzt werden.
5. Die Verwendung von Säuren erfordert eine sofortige Reinigung und Neutralisierung nach dem Einsatz oder bei physikalischer Beschädigung des Materials.
Es entstehen eine Kollektorkammer und eine Kollektorspule.
6. Prüfen Sie den Auffangkondensator auf kondensierte oder gefrorene Lösungsmittel und entsorgen Sie diese sachgemäß.
Vor dem nächsten Durchlauf oder vor dem Einschalten der Vakuumpumpe muss die Auffangkammer vollständig entleert werden.
7. Falls Kammer- oder Verteilerventile undicht sind oder sich die Ventilspindeln nur schwer drehen lassen, ziehen Sie die Spindel aus dem Gummiventil heraus. Den Ventilkörper mit einer dünnen Schicht Vakuumfett bestreichen. Den Ventilschaft wieder in den Ventilkörper einsetzen.

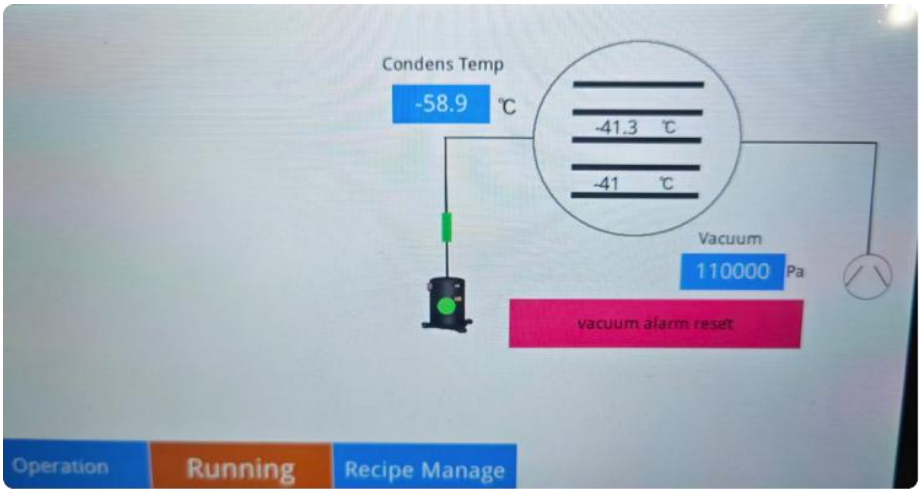
KAPITEL 5
Häufige Probleme und Lösungen

1. Alarm bei hoher Entladung
Prüfen Sie nach dem Abschalten, ob die Umgebungstemperatur zu hoch ist, ob sich Hindernisse in der Nähe des Geräts befinden und ob die Kühlrippen des Kondensators verschmutzt sind. Sobald alle Prüfungen als

in Ordnung bestätigt wurden, warten Sie, bis der Alarm automatisch erlischt, bevor Sie das Gerät neu starten.

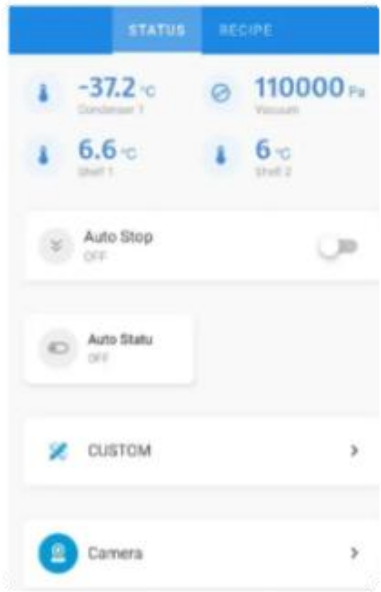


2. Vakuumstörungsalarm



KAPITEL 6
WLAN-Fernüberwachung (optional)

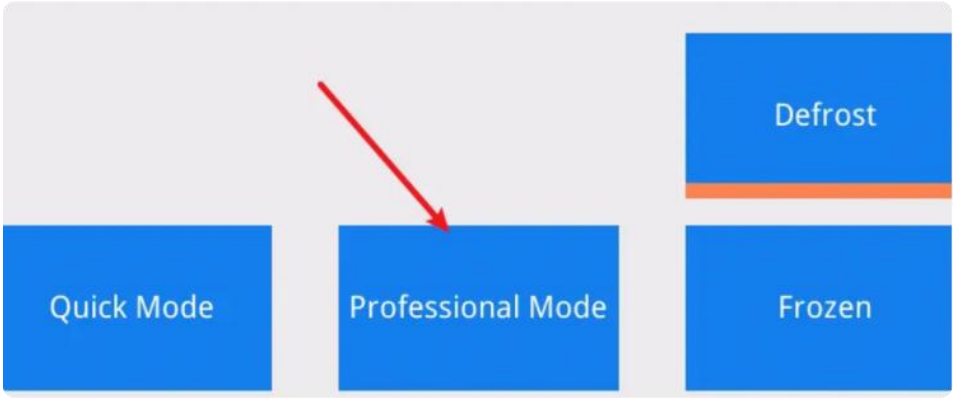
Überwachen Sie Ihren Gefriertrockner jederzeit und überall mit dem optionalen Wi-Fi-Modul.
Die Wi-Fi-Fernüberwachung ermöglicht es Ihnen, den Betriebszustand Ihres Gefriertrockners schnell von einem Smartphone, Tablet oder Computer aus zu überprüfen.
Sie können Folgendes aus der Ferne ansehen:
• Kammerdruck
• Regaltemperatur
• Kondensatortemperatur
• Betriebszustand des Kompressors
• Betriebszustand der Vakuumpumpe
• Aktuelle Trocknungsphase
Diese Funktion ermöglicht die komfortable Fernüberwachung während des Gefriertrocknungsprozesses. Für eine optimale Benutzererfahrung empfiehlt es sich, Rezeptauswahl, Rezeptbearbeitung und andere Konfigurationsänderungen direkt am Gefriertrockner über den integrierten Touchscreen vorzunehmen.
Das Wi-Fi-Modul ist als optionales Zubehör erhältlich und kann jederzeit nach dem Kauf installiert werden.



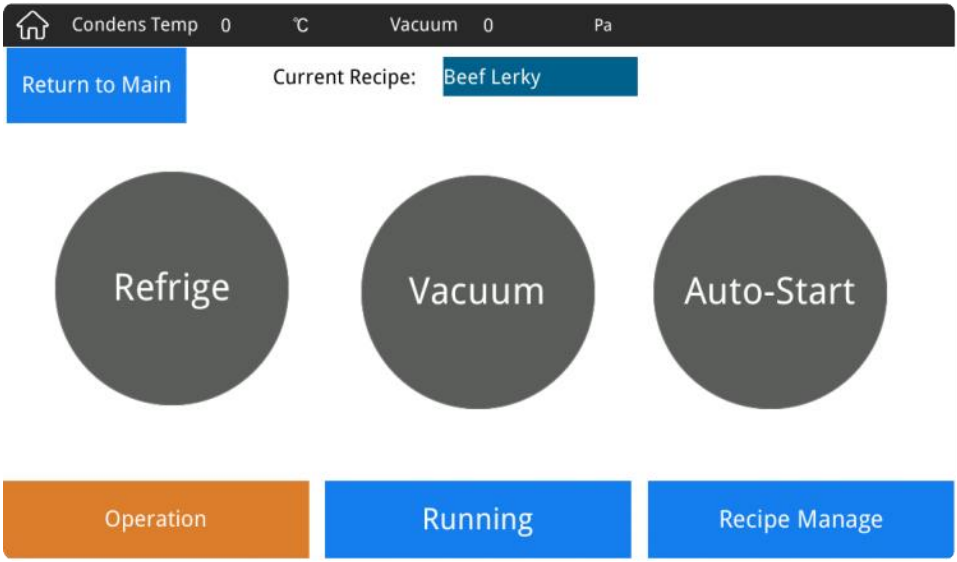
Weitere Informationen zum Wi-Fi-Modul erhalten Sie bei Ihrem Händler oder Kundendienst.

Wie richte ich ein benutzerdefiniertes Rezept ein?

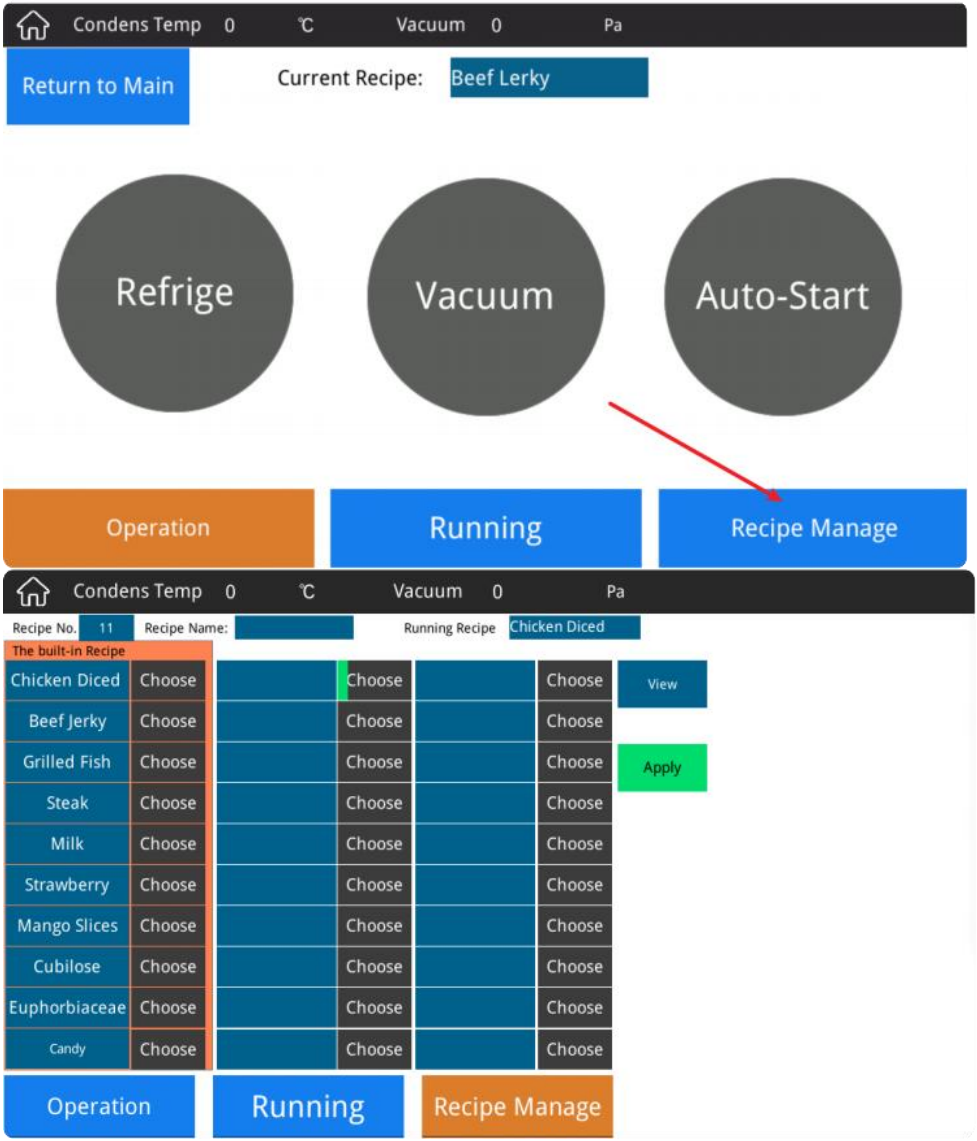
1. Aktivieren Sie den Profi-Modus: Drücken Sie „Einstellungen“ und anschließend „Profi-Modus“, um den Profi-Modus zu aktivieren.



2. Kehren Sie zu „Zurück zum Hauptmenü“ zurück und drücken Sie dann die Taste „Professioneller Start“.



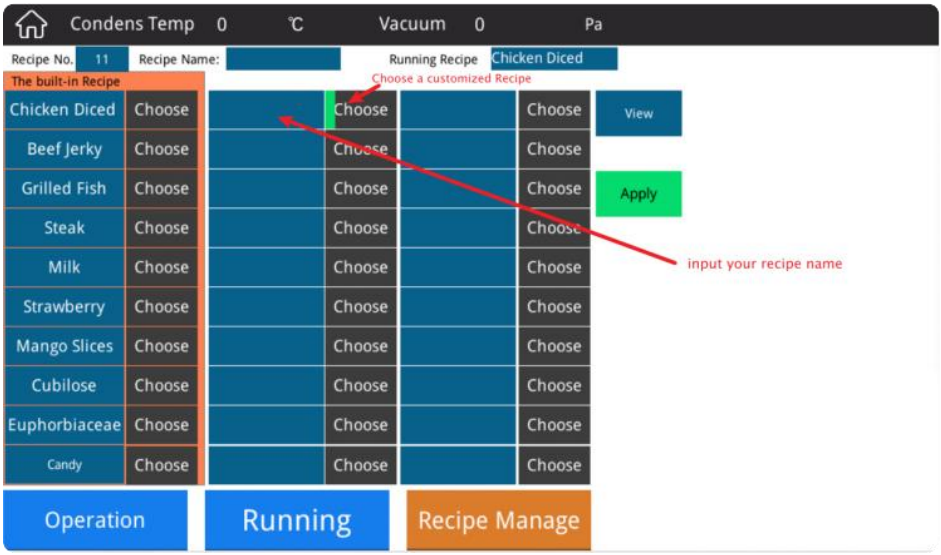
2.1 Im Profi-Modus drücken Sie die Taste „Bedienoberfläche“, dann wird die Menüliste angezeigt. Drücken Sie anschließend die Taste „ Rezeptverwaltung“.
2.2 Wählen Sie auf dieser Seite in der Rezeptliste „Auswählen“ aus. Klicken Sie anschließend auf „Ändern“, um das Rezept an Ihre Bedürfnisse anzupassen.

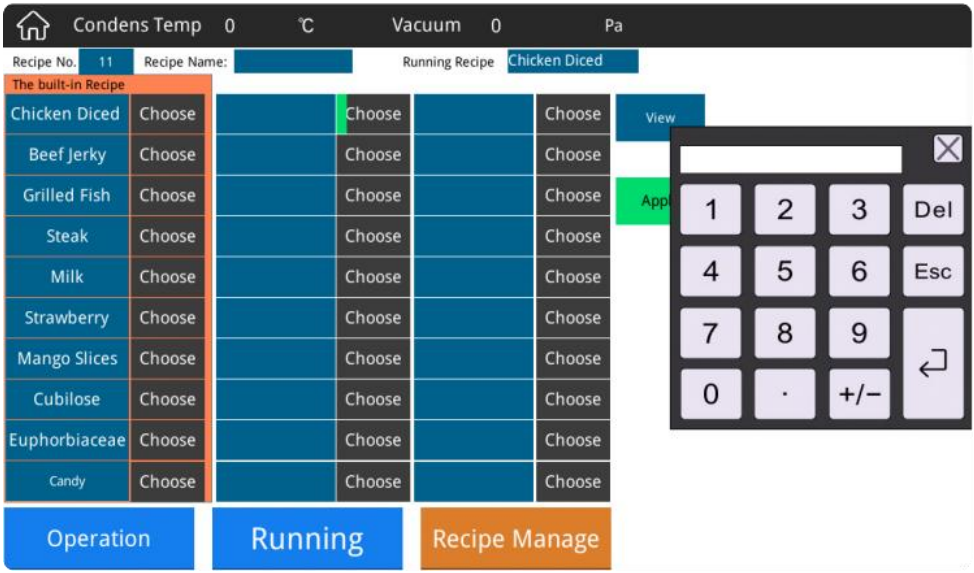


Vergessen Sie nicht, Ihren Rezeptnamen einzugeben.

2.3 Wie man ein Rezept einstellt

Wenn Sie ein Rezept auswählen und den Rezeptnamen eingeben, drücken Sie auf „Anzeigen“, um mit dem Festlegen eines Rezepts zu beginnen (Passwort ist „555555“).


Condens Temp 0 ℃ Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11 Recipe Name: Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Choose a customized Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
Apply
input your recipe name
Operation
Running
Recipe Manage

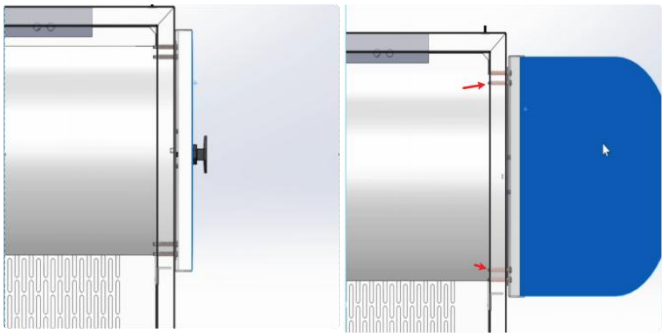

Condens Temp 0 ℃ Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11 Recipe Name: Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
1 2 3 Del
4 5 6 Esc
7 8 9
0 · +/−
Operation
Running
Recipe Manage



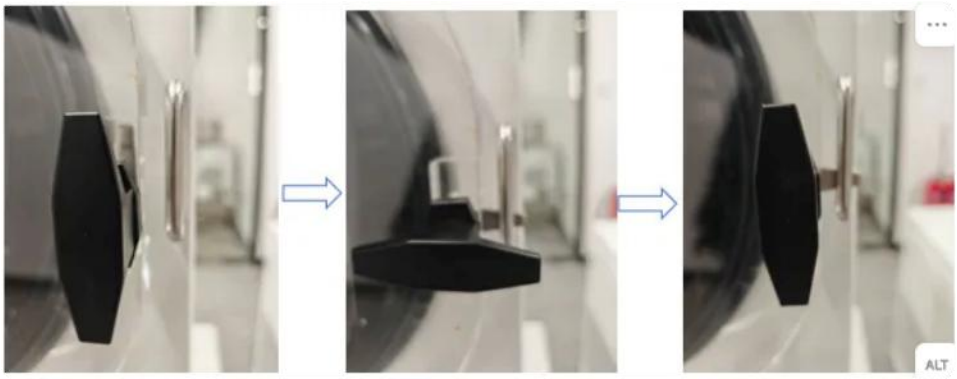
2.3.1 Gefriertemperatur: Sie können eine niedrige Temperatur zum Vorgefrieren von Lebensmitteln einstellen; dadurch wird die Kammer so weit wie möglich abgekühlt.

2.3.1 Haltezeit im Gefriermodus: 300 Minuten. Dieser Schritt wird 300 Minuten lang ausgeführt. Wenn Sie jedoch die Optionen „Endtemperatur des Gefriermodus“ und „Haltezeit im Gefriermodus“ aktivieren , …
Wenn die Temperatur der Regalböden diesen Sollwert erreicht, zum Beispiel -30 °C, startet die Zeitmessung. Halten Sie die Temperatur 60 Minuten lang konstant, dann geht das System automatisch in den Trocknungsmodus über.
Wenn die Gefrierzeit ebenfalls abgelaufen ist, geht es auch zum Trocknungsschritt über.
2.3.2 Weitere Schritte zum Trocknen. Nicht vergessen, das Vakuum einzustellen.
Dieses Vakuum regelt nicht den Vakuumdruck. Diese Funktion ist aktiv , wenn das Vakuum unter dem Sollwert liegt; die Schaltheizung ist verfügbar , andernfalls heizt sie nicht.
2.3.3 Entladetemperatur/Vakuum: Dies ist der letzte Trocknungsschritt. Die Lebensmittel trocknen in diesem Schritt weiter, bis sie vom Benutzer entnommen werden. Vergessen Sie nicht, das Vakuum einzustellen, da die Heizleistung sonst nicht aufrechterhalten wird.
2.4 Drücken Sie auf „Speichern“, um dieses Rezept zu speichern.
2.5 Drücken Sie auf Anwenden, um dieses Rezept zum Ausführen zu laden oder vorzuladen, was für die Ausführung einfacher ist.

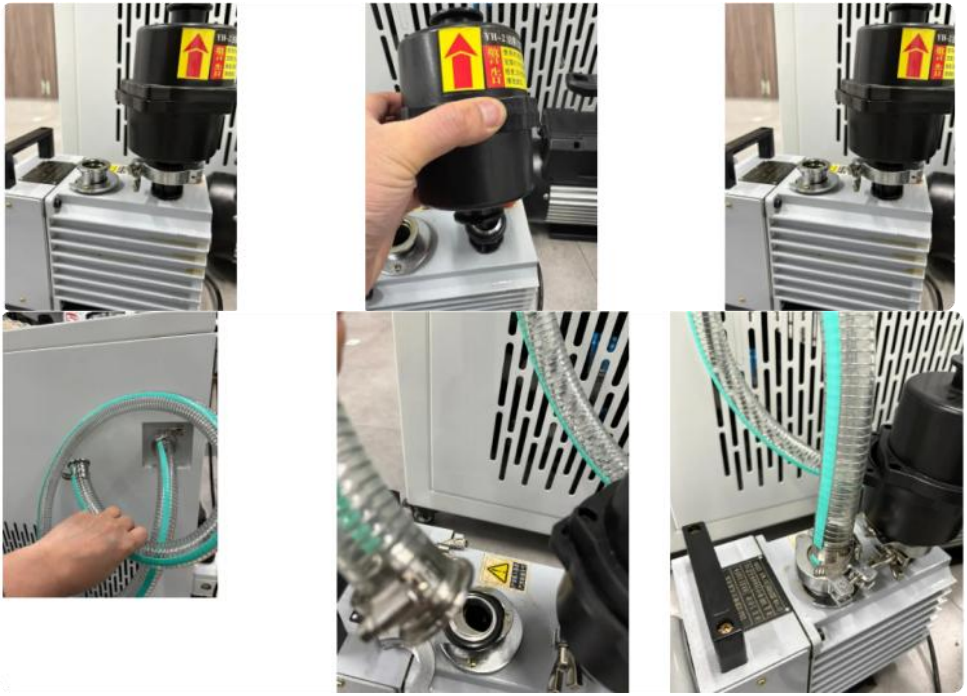
Warum ist die linke Türseite nicht befestigt?
Antwort: Die linke Seite der Tür ist mit federbelasteten Schrauben befestigt. Die Elastizität der Federn dient zur Regulierung der Türspannung. Daher kann sich die linke Seite der Tür innerhalb eines bestimmten Bereichs vor- und zurückbewegen.



Der Türgriff zum Verriegeln ist ein Nockenschloss. Um das Schloss zu verriegeln, muss er, wie in der Abbildung unten dargestellt, um weitere 90 Grad nach rechts gedreht werden.



Wie schließt man die Vakuumpumpe an den Gefriertrockner an?







Neue Software – ständige Aktualisierung
Die obigen Ausführungen beschreiben die grundlegende Funktionsweise der Gefriertrockner der H-Serie. Wir werden weiterhin Software-Updates bereitstellen;

Wenden Sie sich an den Kundensupport, um das neueste Software-Update zu erhalten.

Hersteller: NINGBO SJIA INSTRUMENT CO., LTD
Adresse: Raum 1-4, Gebäude 4, Nr. 598, Gaoke Avenue, HiTech-Industriegebiet, Ningbo, Zhejiang, China
E-Mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

CIBO DA PAVIMENTO LIOFILIZZATORE

MODELLO: SJ-08H smart /SJ-10H smart

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELLO: SJ-05H smart



(Si prega di leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare lo strumento.)

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Attenzione: solo per uso interno.
	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto deve essere smaltito separatamente nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

AVVISO IMPORTANTE DI SICUREZZA:


Prima dell'uso, leggere attentamente questo manuale e attenersi sempre alle precauzioni di base. Utilizzando il prodotto, l'utente dichiara di aver letto e accettato con attenzione le seguenti istruzioni di sicurezza.

1. Avvertenze generali di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni: Prima di utilizzare questo liofilizzatore per alimenti, leggere e comprendere attentamente tutte le istruzioni contenute in questo manuale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni all'apparecchiatura, perdita di prodotto o lesioni personali.

Operatore qualificato: solo personale addestrato e qualificato deve utilizzare questa apparecchiatura. La mancanza di un'adeguata formazione può comportare un utilizzo scorretto e rischi per la sicurezza.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato analogo, al fine di evitare pericoli.
Per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato in conformità alle istruzioni.
Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia schiacciato o danneggiato.
Non posizionare più prese di corrente portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.
Assicurarsi che le aperture di ventilazione, sia nell'involucro dell'apparecchio che nella struttura incassata, siano libere da ostruzioni.
Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, diversi da quelli raccomandati dal produttore.
Non danneggiare il circuito del refrigerante.
Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani per le bevande dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore.
Non conservare in questo apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray contenenti propellente infiammabile.
Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e in applicazioni simili, quali:
--aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
--case coloniche e da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
--Ambienti di tipo bed and breakfast;
--servizi di ristorazione e applicazioni simili non legate alla vendita al dettaglio.

2. Avvertenze sulla sicurezza elettrica
Alimentazione: utilizzare esclusivamente un alimentatore con la tensione e la frequenza specificate sulla targhetta. Collegare l'apparecchiatura a una presa elettrica con messa a terra. L'utilizzo di un alimentatore non corretto può causare scosse elettriche, incendi o danni al liofilizzatore.
Componenti elettrici: Non toccare i componenti elettrici con le mani bagnate. Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, oggetti appuntiti e acqua. I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti immediatamente per evitare pericoli di natura elettrica.
Manutenzione elettrica: tutti gli interventi di manutenzione e riparazione elettrica devono essere eseguiti da un elettricista qualificato. Tentativi non autorizzati di riparare componenti elettrici possono invalidare la garanzia e comportare seri rischi per la sicurezza.

3. Avvertenze sulla sicurezza termica
Superfici calde: Durante e immediatamente dopo il funzionamento, alcune parti del liofilizzatore potrebbero essere estremamente calde. Non toccare queste superfici senza un'adeguata protezione. Attendere che si raffreddino per evitare ustioni.
Surriscaldamento: assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata intorno al liofilizzatore. Non ostruire le aperture di ventilazione. Il surriscaldamento può danneggiare l'apparecchiatura e potenzialmente provocare un incendio.

4. Avvisi di pressione e vuoto
Funzionamento della camera: Non aprire la camera di liofilizzazione durante i processi a vuoto o a pressione controllata. Un'apertura prematura può causare improvvisi sbalzi di pressione, con conseguente rischio di lesioni dovute a detriti volanti o danni all'apparecchiatura.
Sistemi di sicurezza per la sovrapressione: non manomettere le valvole di sicurezza o altri dispositivi di sicurezza. Questi sono progettati per proteggere da situazioni di sovrapressione. Se si attiva un dispositivo di sicurezza legato alla pressione, arrestare immediatamente l'apparecchiatura e farla ispezionare da un professionista.

5. Avvertenze relative a sostanze chimiche e contaminazioni
Prodotti per la pulizia: utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia raccomandati dal produttore. Alcune sostanze chimiche potrebbero reagire con i materiali del liofilizzatore, causando corrosione, rilasciando sostanze nocive o contaminando i prodotti alimentari.

Compatibilità alimentare: Assicurarsi che tutti i materiali a contatto con gli alimenti durante il processo di liofilizzazione siano di qualità alimentare e compatibili con i tipi di alimenti trattati. Ciò contribuisce a prevenire la contaminazione degli alimenti.

6. Avvertenze di sicurezza meccaniche
Parti mobili: Tenere mani, capelli e indumenti larghi lontani dalle parti mobili del liofilizzatore. Alcuni componenti potrebbero iniziare a muoversi improvvisamente durante il funzionamento, causando impigliamento e gravi lesioni.
Stabilità dell'apparecchiatura: Posizionare il liofilizzatore su una superficie stabile e piana. Una base instabile può causare il ribaltamento dell'apparecchiatura durante il funzionamento, con conseguenti danni all'apparecchiatura stessa e lesioni all'operatore.

ATTENZIONE: Rischio di incendio / materiali infiammabili



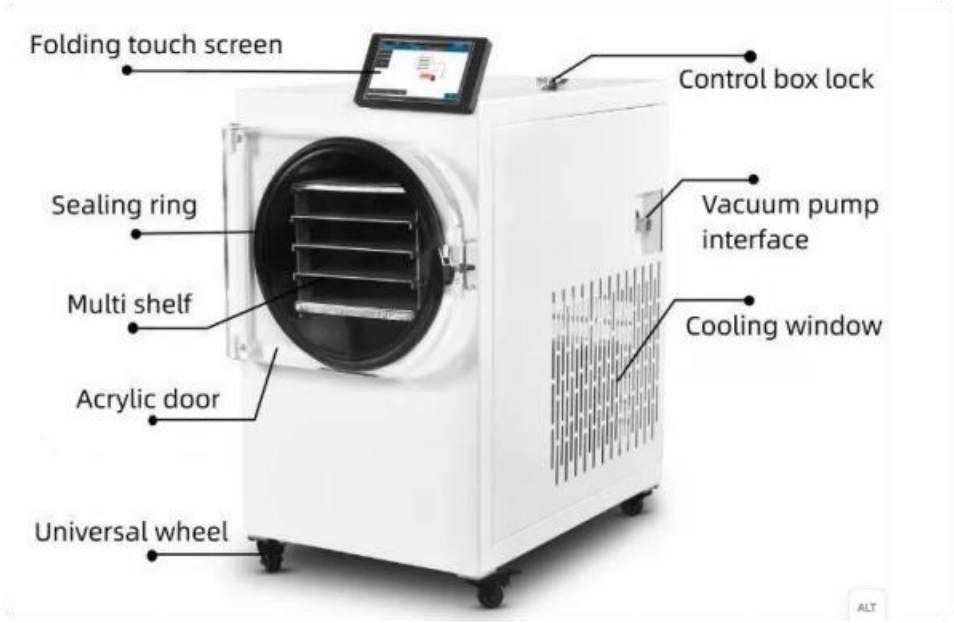
Il circuito di raffreddamento di questa unità contiene il refrigerante isobutano (R600a), un gas naturale infiammabile ma altamente compatibile con l'ambiente. Assicurarsi che nessuna parte del circuito di raffreddamento venga danneggiata durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio. ATTENZIONE: Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia schiacciato o danneggiato. ATTENZIONE: Non installare più prese di corrente portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
Questo prodotto è fabbricato in conformità con gli standard e le normative di sicurezza applicabili nell'Unione Europea, nel Regno Unito, negli Stati Uniti e in Canada. Non modificare il prodotto in alcun modo, poiché ciò potrebbe invalidarne la conformità e creare rischi per la sicurezza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

CAPITOLO 1
INTRODUZIONE

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso.
VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto.
Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo nuovamente in caso di aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.



Processo di liofilizzazione
La liofilizzazione è uno dei metodi più efficaci per conservare gli alimenti mantenendone la qualità originale. A differenza dei metodi di essiccazione convenzionali che utilizzano alte temperature
A basse temperature, la liofilizzazione rimuove l'umidità sotto vuoto, contribuendo a preservare il colore, il sapore, la consistenza, i nutrienti e la forma naturali degli alimenti.

Il processo si compone di tre fasi principali:

1. Congelamento
Gli alimenti freschi vengono prima congelati fino a quando l'acqua contenuta al loro interno non si trasforma in ghiaccio solido. Un congelamento adeguato contribuisce a preservare la struttura cellulare e a migliorare la qualità del prodotto essiccato finale.
2. Essiccazione primaria (sublimazione)
Dopo il congelamento, all'interno della camera di essiccazione si crea il vuoto. A bassa pressione, il ghiaccio si trasforma direttamente in vapore acqueo senza passare attraverso la fase liquida. Questo processo è chiamato sublimazione.
Il riscaldamento controllato dei ripiani fornisce l'energia necessaria per la sublimazione, mantenendo al contempo la temperatura del prodotto al di sotto del punto di fusione.
3. Essiccazione secondaria (Desorbimento)
Dopo aver rimosso la maggior parte del ghiaccio, si continua a riscaldare delicatamente per eliminare l'umidità residua presente negli alimenti. Questa fase migliora la stabilità della conservazione e ne prolunga la durata.

Come funziona la liofilizzazione
Per una liofilizzazione efficace è necessario trovare un equilibrio tra l'apporto di calore e la rimozione dell'umidità.
Gli scaffali forniscono calore controllato agli alimenti congelati, fornendo l'energia necessaria per la formazione del ghiaccio. sublimazione. La pompa a vuoto mantiene un ambiente a bassa pressione, consentendo al vapore acqueo di il prodotto viene lasciato in modo efficiente. Il vapore si dirige quindi verso il condensatore (trappola a freddo), dove congela sulla superficie del condensatore invece di tornare al prodotto.
Grazie alla rimozione continua del vapore acqueo e al controllo accurato della temperatura del prodotto, la liofilizzazione permette di ottenere alimenti leggeri e a lunga conservazione che mantengono l'aspetto, il sapore e il valore nutrizionale originali, e che possono essere reidratati rapidamente all'occorrenza.

Controllo intelligente del riscaldamento
Durante la fase di essiccazione primaria, il liofilizzatore monitora automaticamente la pressione all'interno della camera.
Se la sublimazione genera vapore acqueo più velocemente di quanto possa essere rimosso, il riscaldamento del ripiano viene temporaneamente sospeso. Il riscaldamento riprende automaticamente non appena la pressione nella camera torna all'intervallo preimpostato.

Questo sistema di controllo intelligente contribuisce a mantenere condizioni di essiccazione stabili e a migliorare la qualità degli alimenti senza richiedere l'intervento dell'utente.
Pressione di riscaldamento (SP) sottovuoto
Il riscaldamento dei ripiani si attiva solo quando la pressione nella camera è inferiore a questo valore.
Se la pressione supera il valore impostato, il riscaldamento si interrompe automaticamente e riprende quando la pressione diminuisce.

Le ricette integrate sono state ottimizzate per gli alimenti più comuni.

Informazioni su questo manuale

Modelli trattati in questo manuale

Modello	Colore	ENERGIA	Descrizione del prodotto
SJ-08H Smart	Bianco	2200W	Dimensioni senza display (L x P x A): 825 ×560×955 mm ; Capacità di carico: 8-12 kg (testato con liquido) ; Dimensioni del vassoio (L x P x A): 265 x 612 x 20 mm; Numero di vassoi: 5 pezzi; Temperatura del condensatore: ≤ -50 °C
SJ-10H Smart	Bianco	2300W	Dimensioni senza display (L x P x A): 825 ×560×955 mm ; Capacità di carico: 10-15 kg (testato con liquido) ; Dimensioni del vassoio (L x P x A): 265 x 612 x 20 mm; Numero di vassoi: 6 pezzi; Temperatura del condensatore: ≤ -50 °C

Nota: salvo diversa indicazione, tutte le istruzioni per l'uso contenute in questo manuale si applicano a tutti i modelli sopra elencati. Le differenze si limitano al colore, all'alimentazione e al tipo di spina.

Questo manuale descrive la versione del software in vigore al momento della stampa.
Alcune voci di menu o dettagli dell'interfaccia potrebbero subire modifiche in seguito a futuri aggiornamenti del software.

Questo manuale è stato progettato per aiutarvi a imparare come installare, utilizzare e manutenere il vostro liofilizzatore.
Istruzioni per eseguire la manutenzione ordinaria e apportare piccole modifiche al vostro Freeze
È inclusa anche l'asciugatrice.
Nota: Essendo un'azienda che ha la tecnologia come forza trainante principale, ci siamo sempre impegnati nell'innovazione e nell'ottimizzazione tecnologica, garantendo che il nostro software possa essere aggiornato iterativamente. Nel frattempo, stiamo anche facendo ogni sforzo per mantenere aggiornati i manuali di istruzioni forniti insieme ai dispositivi. In considerazione del continuo aggiornamento dei prodotti e aggiornamenti continui del software, informazioni attuali sul software del prodotto può cambiare in qualsiasi momento. Se ci sono lievi differenze tra il manuale di istruzioni che ricevuto e il dispositivo effettivamente a portata di mano, ma queste differenze generalmente non ostacoleranno il normale utilizzo, ti assicuriamo che ti forniremo tempestivamente il manuale di istruzioni aggiornato.

CAPITOLO 2
PREREQUISITI

Prima di installare il liofilizzatore, è necessario preparare il sito per l'installazione. Con cura
Esaminate il luogo in cui intendete installare il vostro liofilizzatore. Dovete assicurarvi che l'area sia piana e solida. costruzione. Una fonte di alimentazione elettrica deve essere situata in prossimità del luogo di installazione.

Requisiti elettrici
Il liofilizzatore richiede una presa elettrica dedicata. Questa presa richiede un (SJ-05H: 220 V 10 A o 110 V 20 A; SJ-08H: 220 V 15 A o 110 V 20 A) Per i modelli con tensione nominale di 220 V-240 V (50 Hz) è necessario un interruttore automatico o un fusibile. Il cavo di alimentazione dei

modelli da 220-230 V è dotato di una spina. Sarà necessario sostituire la spina con una compatibile con la presa disponibile.

Disimballaggio del liofilizzatore
Disimballare con cura il liofilizzatore e ispezionarlo per verificare eventuali danni subiti durante il trasporto. Se il liofilizzatore è danneggiato, avvisare immediatamente il corriere e conservare l'intero imballaggio. La spedizione deve essere consegnata integra per l'ispezione da parte del vettore.

Configurazione del liofilizzatore
Dopo aver verificato la ricezione dei componenti corretti, sposta il liofilizzatore nel luogo in cui desideri installarlo. Quindi, segui i passaggi elencati di seguito.

Orientamento dei componenti
Il sistema di refrigerazione del liofilizzatore aspira aria attraverso la parte posteriore del mobile e la espelle attraverso i lati posteriori. Tra la parte posteriore e i lati del liofilizzatore e
la superficie della parete adiacente. La restrizione del flusso d'aria attraverso l'armadio durante il funzionamento potrebbe influire negativamente sulle prestazioni.

Collegamento della pompa del vuoto
Per il corretto funzionamento del sistema di liofilizzazione è necessaria una pompa a vuoto. Il liofilizzatore è Dotato di un tubo flessibile per vuoto a parete spessa con diametro interno di 25 mm per il collegamento della camera di raccolta alla pompa del vuoto.



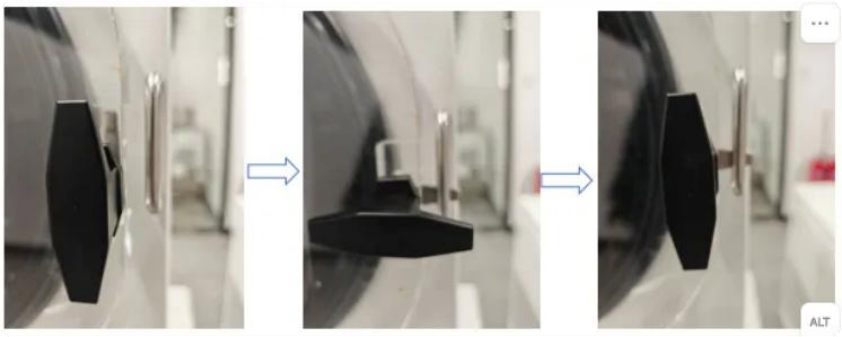
Assicurarsi che il livello dell'olio nella pompa del vuoto sia corretto.
Se la pompa del vuoto non si trova all'interno dell'apparecchio, posizionarla vicino ai modelli di liofilizzatore da banco oppure sul pavimento.
Collegare il cavo di alimentazione della pompa del vuoto alla presa sul retro dell'armadio contrassegnata con "pompa del vuoto". La pompa del vuoto ha un interruttore di accensione/spegnimento; accendere l'interruttore. La pompa del vuoto sarà controllata dal liofilizzatore.
Collegare la porta di ingresso della pompa del vuoto al tubo del vuoto sul lato del mobile con il vuoto. Tubo flessibile e fascette inclusi. Se necessario, tagliare il tubo flessibile alla lunghezza appropriata per consentire curve delicate senza pieghe.
Acquista autonomamente l'olio lubrificante di grado specificato per riempire la pompa del vuoto fino a quando il livello dell'olio raggiunge i 2/3 del vetro di osservazione , Cambiare regolarmente l'olio durante l'uso per garantire la pulizia all'interno della macchina . Il ciclo di sostituzione generale è di circa 500 ore, a seconda delle effettive condizioni di utilizzo.
Collegamento elettrico
Inserire il cavo di alimentazione nella presa sul lato destro del liofilizzatore e inserire l'altra estremità in una presa presa di corrente adatta.



AVVERTENZA: È necessario confermare che il circuito può trasportare la potenza elettrica della macchina a prevenire il rischio di incendio!!!

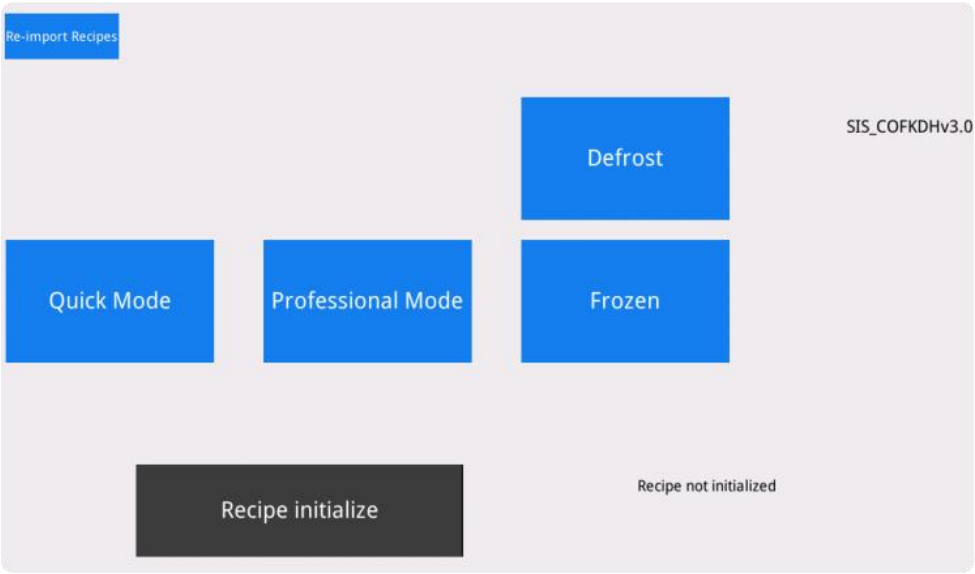
CAPITOLO 3
UTILIZZO DEL LIOFILIZZATORE

Dopo l'installazione del liofilizzatore, sarete pronti per iniziare a utilizzarlo. Inserite il cibo nel liofilizzatore. Controllate la guarnizione della camera per verificare la presenza di acqua o ghiaccio e pulitela accuratamente. In caso contrario, il vuoto potrebbe essere compromesso.
Chiudere bene lo sportello dell'armadietto, ruotarlo e bloccarlo. Fare riferimento all'immagine seguente.



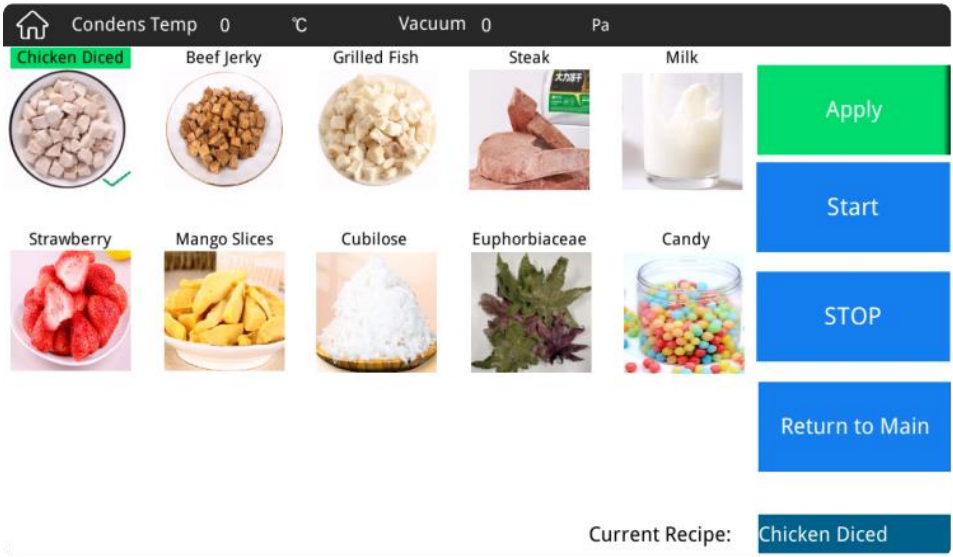
Comandi e funzionamento del liofilizzatore
Ruotando un liofilizzatore, vedrete l'immagine mostrata:
Se il tuo prodotto non è congelato, verrà pre-congelato nella camera del liofilizzatore .
Se il tuo prodotto è già congelato, ad esempio ben congelato in frigorifero fino a diventare solido, premi "Surgela".





Quindi premere 'Modalità rapida' per avviare un ciclo di liofilizzazione.

Per chi utilizza il programma per la prima volta, si consiglia la modalità rapida. Basta selezionare una ricetta predefinita e premere Avvia.



Procedura per l'utilizzo in modalità rapida:
1. Scegli una ricetta per il tuo prodotto, la ricetta integrata è un buon riferimento, se il tuo prodotto non è incluso qui o la ricetta integrata non può essere liofilizzata correttamente, allora puoi impostarla
La ricetta del cliente verrà menzionata di seguito. (Se queste ricette predefinite non riescono ad asciugare bene i vostri prodotti, contattateci, faremo del nostro meglio per aiutarvi.
2. Dopo aver scelto una ricetta, premi Ô Carica Õ per caricarla ed eseguirla. Nota: non tutti i prodotti possono essere liofilizzati. Dopodiché, premi ÔStartÕ per avviare l'esecuzione.

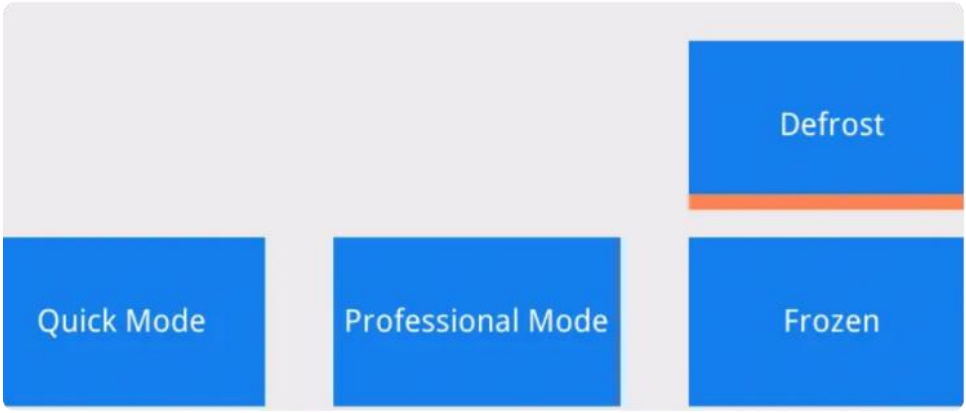


La ricetta corrente è quella che hai caricato.
Nota: Verificare se la valvola di scarico sul lato sinistro della macchina è chiusa e se il pannello della porta della camera di asciugatura è chiuso correttamente.
Spegnere e rimuovere i materiali .
Quando tutto è a posto, premere 'STOP' .

Dopo che la pompa del vuoto e il compressore hanno smesso di funzionare, è possibile aprire la valvola di scarico e drenaggio sinistra e Attendi che la pressione atmosferica si stabilizzi prima di aprire la porta della cabina per estrarre il cibo liofilizzato.



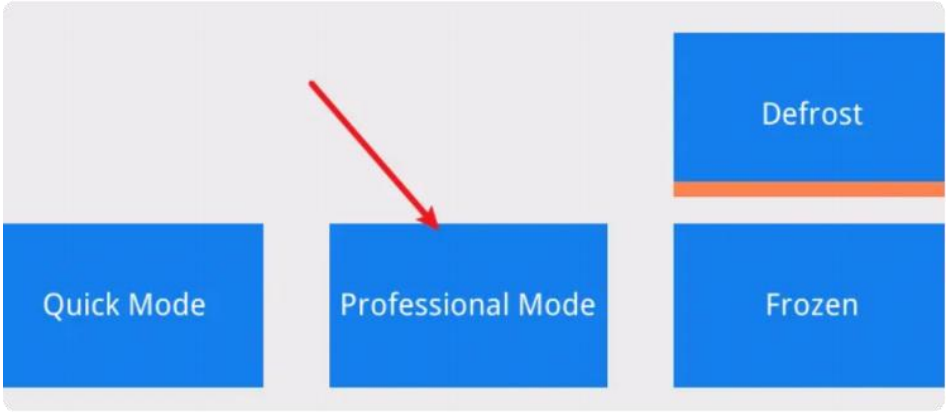
Scongelare
Collegare un recipiente per raccogliere l'acqua che fuoriesce durante lo sbrinamento.
Il tempo di scongelamento è di circa 60 minuti. Dopo lo scongelamento, è possibile spegnere l'interruttore della macchina, pulire il macchina e attendere il prossimo utilizzo.



Procedura operativa in modalità professionale:

La modalità professionale è pensata per utenti esperti che desiderano creare o modificare ricette di essiccazione. Impostazioni errate possono compromettere le prestazioni di essiccazione.

Se hai familiarità con il liofilizzatore, la modalità professionale ti offre maggiori opzioni per eseguire un ciclo di liofilizzazione.
Dall'interfaccia principale, premere 'Modalità professionale' per iniziare.



Introduzione ai pulsanti:
1. Refrigerazione : avviare il compressore, quindi la temperatura del condensatore si abbasserà. Durante questa fase (senza che la pompa del vuoto sia in funzione), i prodotti/alimenti caricati possono essere congelati .
2. Vuoto: questo pulsante può avviare la pompa del vuoto, ma richiede che la velocità di refrigerazione sia attiva e la temperatura del condensatore ≤ -25°C, altrimenti non può essere attivata.
3. Avvio automatico: quando hai caricato una ricetta (dalla gestione ricette o dalla modalità rapida già caricata o ricetta dell'ultima volta). Premi questo pulsante per avviare automaticamente un ciclo. Quando è automatico Se il dispositivo è in funzione, l'utente può arrestarlo automaticamente; altrimenti, l'utente deve spegnerlo premendo i pulsanti di velocità di refrigerazione e vuoto.

CAPITOLO 4
MANUTENZIONE DEL LIOFILIZZATORE

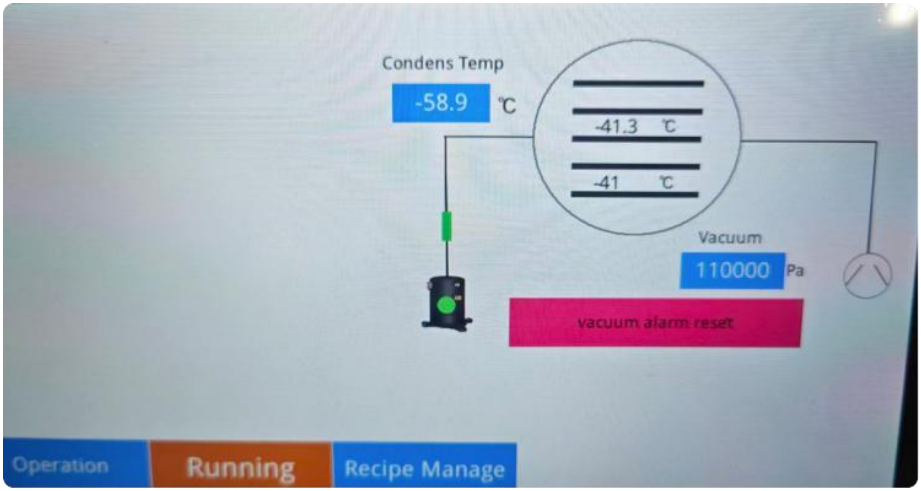
In condizioni di normale funzionamento, il liofilizzatore richiede una manutenzione minima. La seguente manutenzione Si consiglia di seguire il programma:
Secondo necessità:
1. Pulire eventuali fuoriuscite; rimuovere i liquidi dalla camera.
2. Pulire il coperchio e la guarnizione con un panno morbido, una spugna o una pelle di camoscio e un sapone o detergente delicato e non abrasivo.
3. Controllare il livello dell'olio della pompa del vuoto. Dovrebbe essere al di sopra della linea mediana dello specchietto dell'olio. Se il livello dell'olio è inferiore, aggiungere olio fino al livello corretto.
4. Se l'olio appare torbido, presenta particelle o scolorimento, svuotare la pompa e sostituirlo con olio nuovo.
5. L'utilizzo di acidi richiede una pulizia e neutralizzazione immediate dopo un'esecuzione o un danno fisico al
Si formeranno la camera di raccolta e la bobina di raccolta.
6. Controllare il condensatore di raccolta per verificare la presenza di solventi condensati o congelati e smaltirli in modo appropriato.
Svuotare completamente la camera di raccolta prima del ciclo successivo o prima di avviare la pompa del vuoto.
7. Se le valvole della camera o del collettore perdono o gli steli diventano difficili da girare, estrarre lo stelo dalla valvola di gomma. rimuovere lo stelo dal corpo della valvola e applicarvi un sottile strato di grasso per vuoto. Reinserire lo stelo nel corpo della valvola.

CAPITOLO 5
Problemi comuni e soluzioni

1. Allarme di scarica elevata
Dopo lo spegnimento, verificare che la temperatura ambiente non sia troppo elevata, che non vi siano ostruzioni intorno all'apparecchio e che le alette di raffreddamento del condensatore non siano sporche. Una volta accertato che tutti i controlli siano nella norma, attendere che l'allarme si disattivi automaticamente prima di riavviare l'unità.



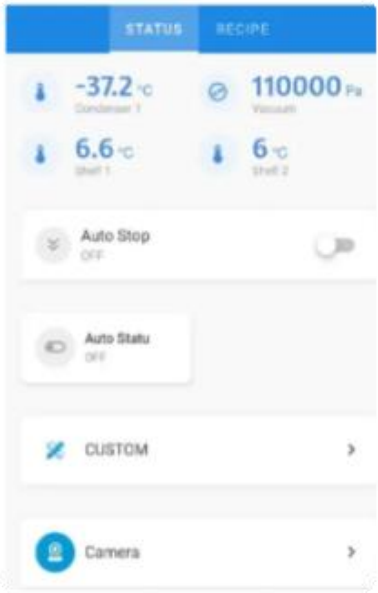
2. Allarme anomalia del vuoto



CAPITOLO 6
Monitoraggio remoto tramite Wi-Fi (opzionale)

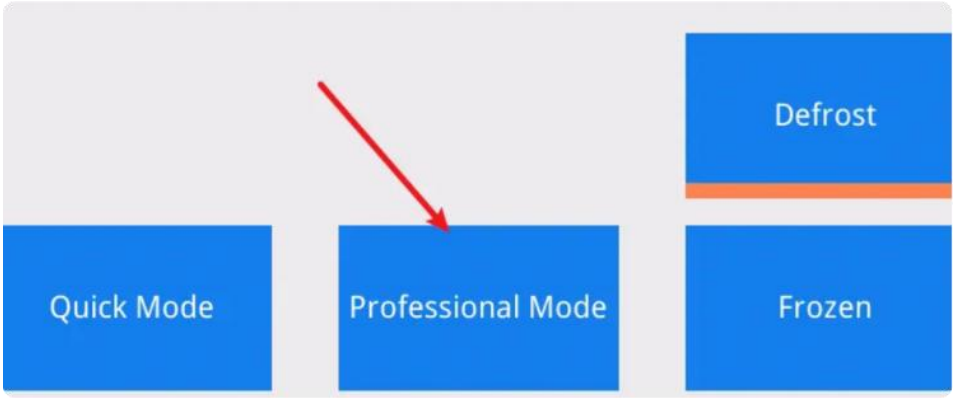
Monitora il tuo liofilizzatore sempre e ovunque grazie al modulo Wi-Fi opzionale.

Il monitoraggio remoto tramite Wi-Fi consente di verificare rapidamente lo stato di funzionamento del liofilizzatore da smartphone, tablet o computer.
È possibile visualizzare da remoto:
• pressione della camera
• Temperatura del ripiano
• Temperatura del condensatore
• stato di funzionamento del compressore
• stato di funzionamento della pompa del vuoto
• Fase di essiccazione attuale
Questa funzione è pensata per un comodo monitoraggio remoto durante il processo di liofilizzazione. Per un'esperienza utente ottimale, si consiglia di effettuare la selezione e la modifica delle ricette, nonché altre modifiche di configurazione, direttamente sul liofilizzatore tramite il touchscreen integrato.
Il modulo Wi-Fi è disponibile come accessorio opzionale e può essere installato in qualsiasi momento dopo l'acquisto.

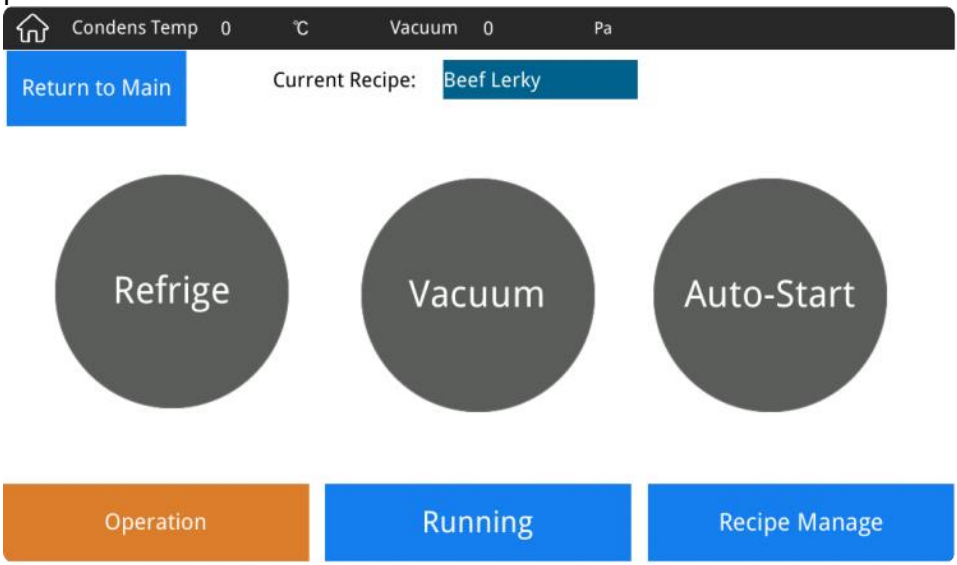


Per ulteriori informazioni sul modulo Wi-Fi, si prega di contattare il distributore o l'assistenza clienti.

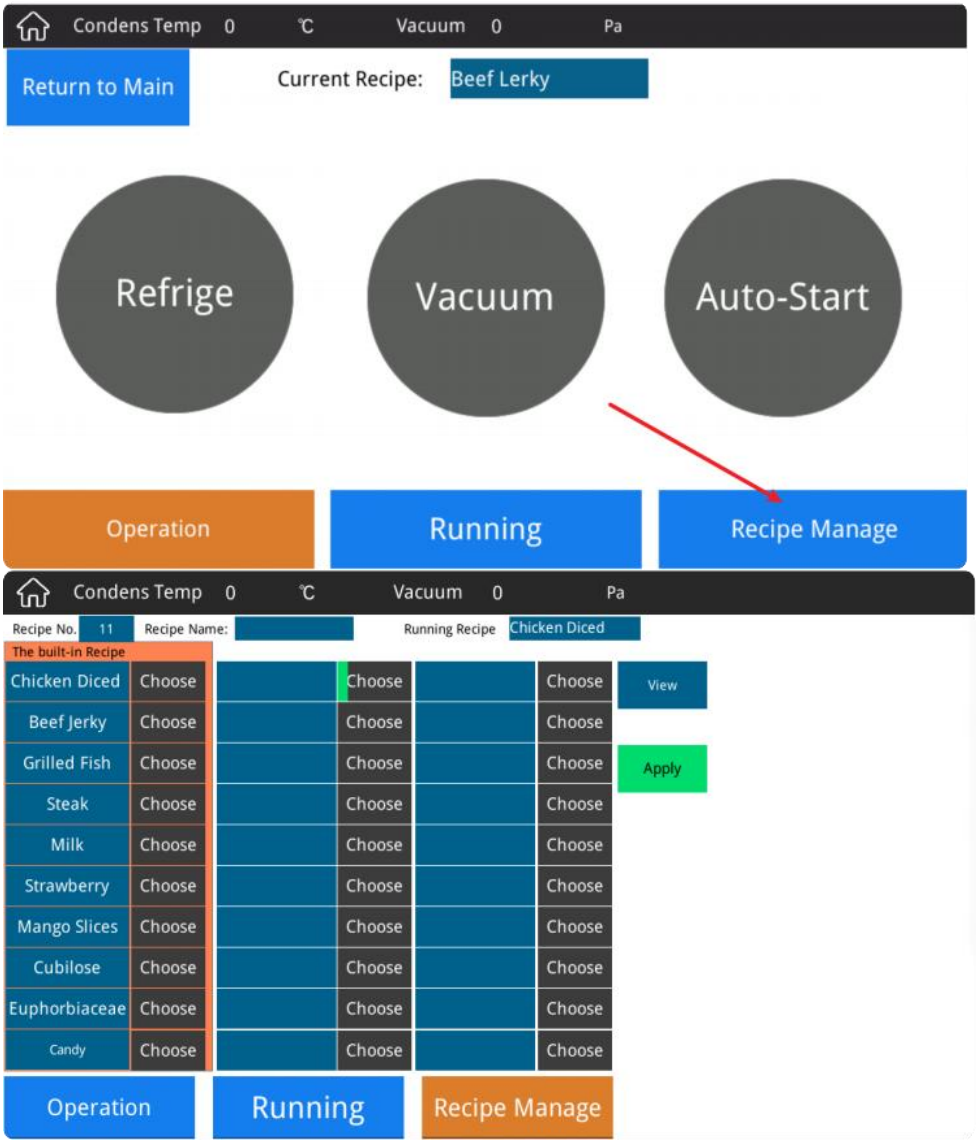
Come impostare una ricetta personalizzata?
1. Attiva la modalità professionale: premi "Impostazioni", quindi premi "Modalità professionale" per attivare la modalità professionale.



2. Tornare a ÔTorna al menu principaleÕ, quindi premere ÔAvvio professionaleÕ



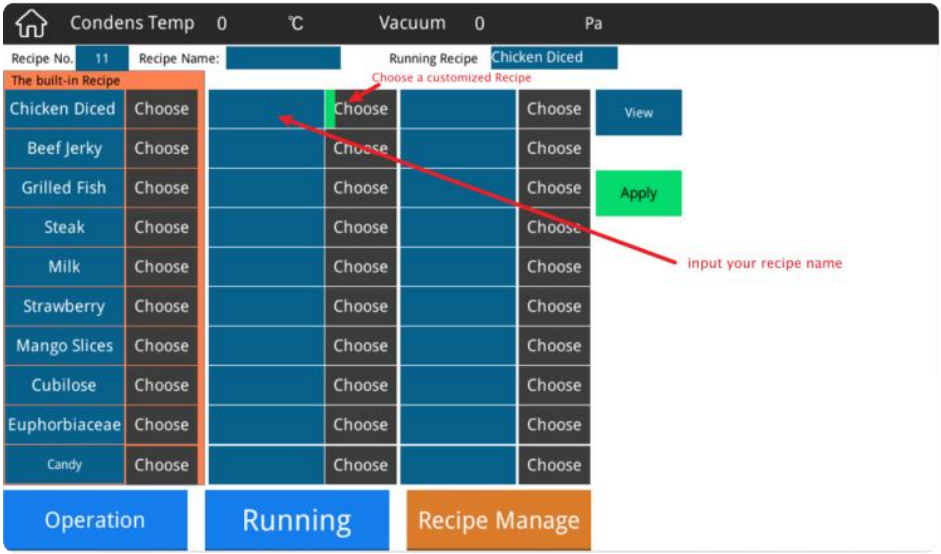
2.1 In modalità professionale premere ÔInterfaccia operativaÕ, quindi verrà visualizzato l'elenco del menu, premere ÔGestione ricetteÕ
2.2 In questa pagina, premi 'scegli' da un elenco di ricette. Quindi premi 'cambia' per sostituire la ricetta con la tua.

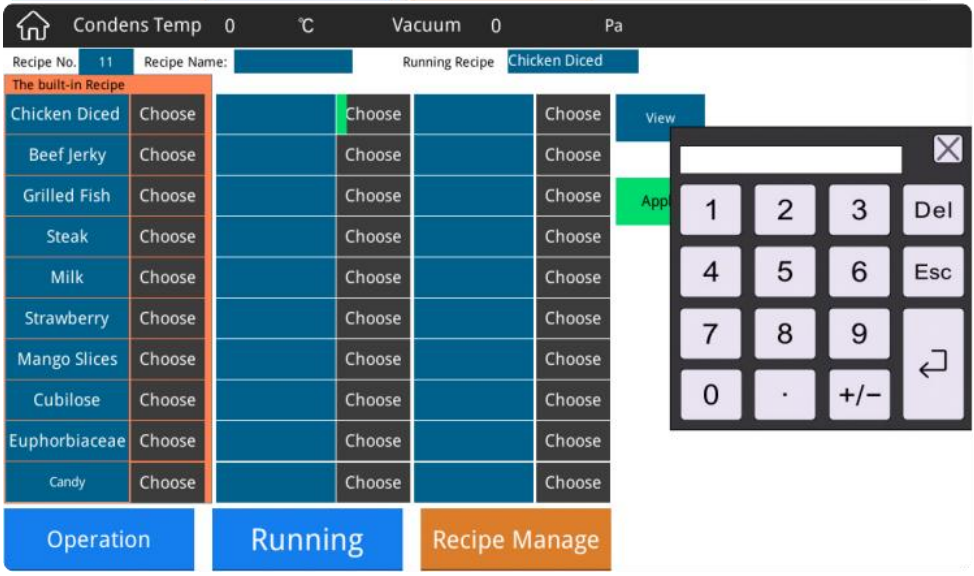


Non dimenticare di inserire il nome della tua ricetta.

2.3 Come impostare una ricetta

Quando 'scegli' una ricetta e inserisci il nome della tua ricetta, premi 'Visualizza' per iniziare a impostare la ricetta (la password è '555555').


Condens Temp 0 ℃
Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11
Recipe Name:
Running Recipe Chicken Diced
Choose a customized Recipe
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
Apply
input your recipe name
Operation
Running
Recipe Manage

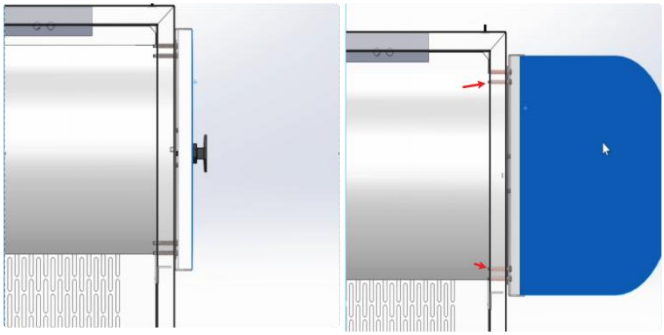

Condens Temp 0 ℃
Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11
Recipe Name:
Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
1 2 3 Del
4 5 6 Esc
7 8 9
0 · +/−
Operation
Running
Recipe Manage



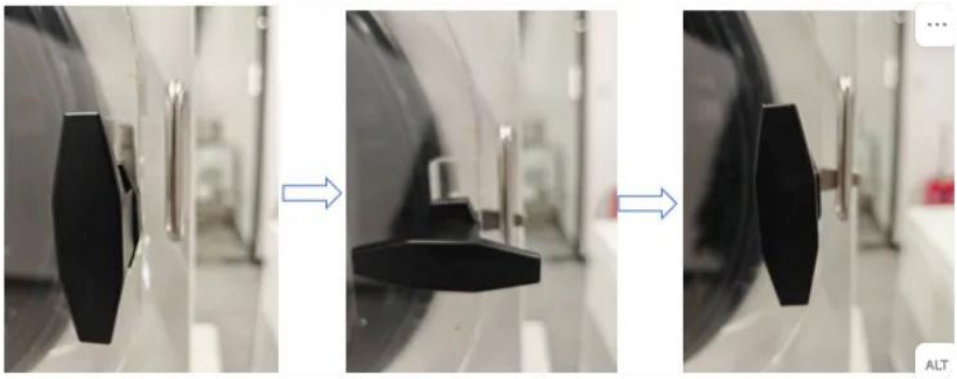
2.3.1 Temperatura di congelamento: è possibile impostare una bassa temperatura per il precongelamento degli alimenti, in modo da raffreddare la camera al minimo possibile.

2.3.1 Tempo di mantenimento del congelamento: 300 min, verrà eseguito in questa fase per 300 min. Ma se si attivano le opzioni 'Tempo finale di congelamento ' e 'Tempo di mantenimento del congelamento'
Quindi, quando la temperatura dei ripiani raggiunge questo valore impostato, ad esempio -30°C, si avvia il timer e, una volta impostato a 60 minuti, il sistema passa automaticamente alla fase di asciugatura.
Se anche il tempo di congelamento è terminato, si passerà alla fase di asciugatura.
2.3.2 Altri passaggi per l'asciugatura. Non dimenticare di impostare il vuoto.
Questo aspirapolvere non controlla la pressione del vuoto. Questa funzione si attiva quando il vuoto è inferiore al valore impostato, il riscaldamento è disponibile , altrimenti non si riscalda.
2.3.3 scarico temperatura sp/vuoto: questa è l'ultima fase dell'essiccazione, il cibo continuerà ad asciugarsi in questa fase finché l'utente non lo rimuove. Non dimenticare di impostare il vuoto, altrimenti non continuerà a riscaldarsi o a mantenere la temperatura.
2.4 Premi 'Salva' per salvare questa ricetta.
2.5 premere Applica per caricare questa ricetta da eseguire o precaricare, che è più facile da eseguire.

Perché la porta sul lato sinistro non è fissa?
Risposta: Il lato sinistro della porta è fissato con viti a molla. L'elasticità delle molle viene utilizzata per regolare la tenuta della porta. Pertanto, il lato sinistro della porta può muoversi avanti e indietro entro un certo intervallo.

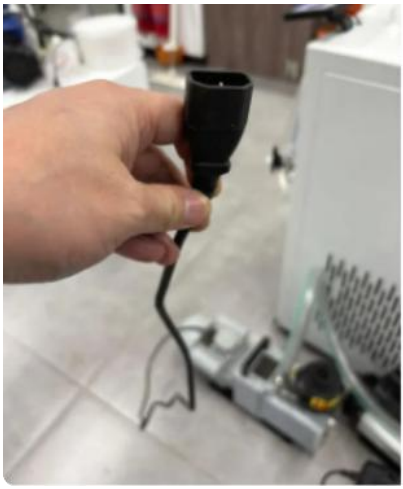


La maniglia per bloccare la porta è una serratura a camma. Per innestare la serratura, è necessario ruotarla di ulteriori 90 gradi verso destra, come mostrato nella figura sottostante.



Come collegare la pompa del vuoto al liofilizzatore







Nuovi software in continuo aggiornamento
Quanto sopra descrive il funzionamento di base dei liofilizzatori della serie H. Continueremo a fornire aggiornamenti software;

Contatta l'assistenza clienti per ottenere l'ultimo aggiornamento software.

Produttore: NINGBO SJIA INSTRUMENT CO., LTD
Indirizzo: Stanze 1-4, Edificio 4, N. 598, Viale Gaoke, Zona di sviluppo industriale ad alta tecnologia, Ningbo, Zhejiang, Cina
Indirizzo e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

COMIDA QUE SE MANTIENE EN EL SUELO
LIOFILIZADORA

MODELO: SJ-08H inteligente / SJ-10H inteligente

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO: SJ-05H inteligente



(Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el instrumento) .

Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Advertencia: Solo para uso en interiores.
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a la Directiva europea 2012/19/UE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere recogida selectiva en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos sus accesorios. Los productos marcados con este símbolo no deben desecharse con la basura doméstica habitual, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE:


Antes de usar el producto, lea este manual y siga siempre las precauciones básicas. Al usarlo, usted reconoce haber leído y aceptado atentamente las siguientes instrucciones de seguridad.

1. Advertencias generales de seguridad

Lea primero las instrucciones: Antes de utilizar este liofilizador de alimentos, lea atentamente y comprenda todas las instrucciones de este manual. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar daños al equipo, pérdida del producto o lesiones personales.

Operador cualificado: Solo personal capacitado y cualificado debe operar este equipo. La falta de capacitación adecuada puede provocar un funcionamiento incorrecto y riesgos para la seguridad.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona

responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del aparato.
Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personal igualmente cualificado para evitar cualquier peligro.
Para evitar riesgos debidos a la inestabilidad del aparato, este debe fijarse de acuerdo con las instrucciones.
Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado ni dañado.
No coloque varias tomas de corriente portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.
Mantenga libres de obstrucciones las aberturas de ventilación, ya sea en la carcasa del aparato o en la estructura empotrada.
No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.
No dañe el circuito de refrigeración.
No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos para bebidas del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
No almacene sustancias explosivas, como latas de aerosol con propelente inflamable, en este aparato.
Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
--áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
--casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
--entornos tipo alojamiento y desayuno;
--servicios de catering y aplicaciones similares no minoristas.

2. Advertencias de seguridad eléctrica

Fuente de alimentación: Utilice únicamente la fuente de alimentación con el voltaje y la frecuencia especificados en la placa de características.

Conecte el equipo a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. El uso de una fuente de alimentación incorrecta puede provocar descargas eléctricas, incendios o daños al liofilizador.
Componentes eléctricos: No toque los componentes eléctricos con las manos mojadas. Mantenga el cable de alimentación alejado de fuentes de calor, objetos punzantes y agua. Los cables de alimentación dañados deben reemplazarse de inmediato para evitar riesgos eléctricos.
Mantenimiento eléctrico: Todas las reparaciones y el mantenimiento eléctrico deben ser realizados por un electricista cualificado. Los intentos no autorizados de reparar componentes eléctricos pueden anular la garantía y suponer graves riesgos para la seguridad.

3. Advertencias de seguridad térmica
Superficies calientes: Durante y justo después del funcionamiento, algunas partes del liofilizador pueden estar extremadamente calientes. No toque estas superficies sin la protección adecuada. Espere a que se enfríen para evitar quemaduras.
Sobrecalentamiento: Asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor del liofilizador. No obstruya las aberturas de ventilación. El sobrecalentamiento puede dañar el equipo y provocar un incendio.

4. Advertencias de presión y vacío
Funcionamiento de la cámara: No abra la cámara de liofilización durante los procesos de vacío o presión controlada. Una apertura prematura puede provocar cambios bruscos de presión, lo que podría causar lesiones por la proyección de fragmentos o daños al equipo.
Sistemas de alivio de presión: No manipule las válvulas de alivio de presión ni otros dispositivos de seguridad. Estos están diseñados para proteger contra situaciones de sobrepresión. Si se activa un dispositivo de seguridad relacionado con la presión, detenga el equipo inmediatamente y solicite la inspección de un técnico especializado.

5. Advertencias sobre sustancias químicas y contaminación
Productos de limpieza: Utilice únicamente los productos de limpieza recomendados por el fabricante. Algunos productos químicos pueden reaccionar con los materiales del liofilizador, provocando corrosión, la liberación de sustancias nocivas o la contaminación de los alimentos.
Compatibilidad con los alimentos: Asegúrese de que todos los materiales que entren en contacto con los alimentos durante el proceso de liofilización sean aptos para uso alimentario y compatibles con los tipos de

alimentos que se procesan. Esto ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos.

6. Advertencias de seguridad mecánica
Partes móviles: Mantenga las manos, el cabello y la ropa suelta alejados de las partes móviles del liofilizador. Algunos componentes pueden moverse inesperadamente durante el funcionamiento, lo que puede provocar atrapamientos y lesiones graves.
Estabilidad del equipo: Coloque el liofilizador sobre una superficie estable y nivelada. Una base inestable puede provocar que el equipo se vuelque durante su funcionamiento, lo que podría dañarlo y causar lesiones al operario.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio / materiales inflamables



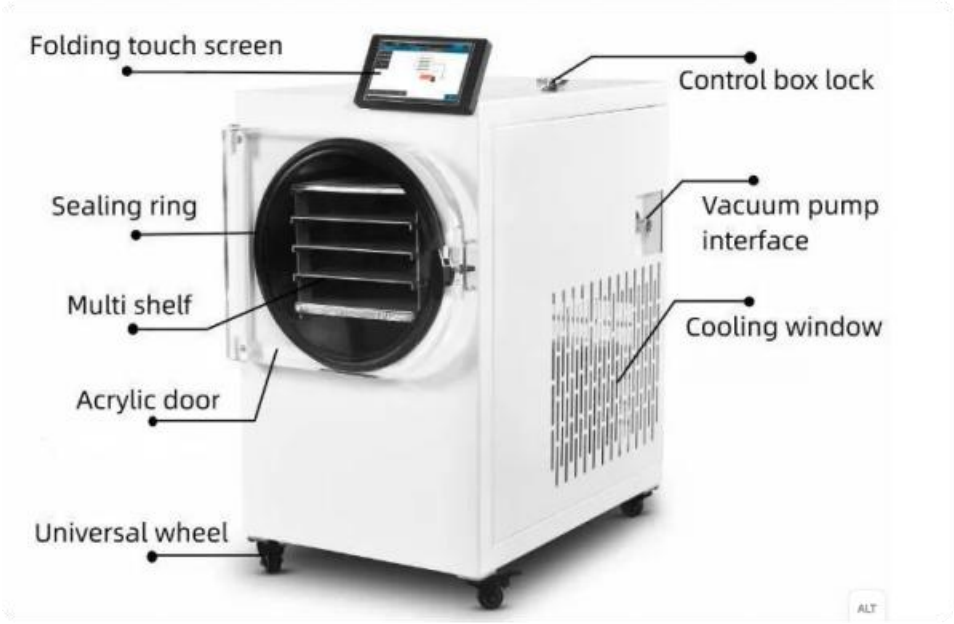
El circuito de refrigeración de esta unidad contiene isobutano (R600a), un gas natural inflamable y de alta compatibilidad ambiental. Asegúrese de que ninguna parte del circuito de refrigeración se dañe durante el transporte y la instalación del aparato. ADVERTENCIA: Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado. ADVERTENCIA: No coloque varias tomas de corriente portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO
Este producto se fabrica de conformidad con las normas y reglamentos de seguridad aplicables en la Unión Europea, el Reino Unido, Estados Unidos y Canadá. No modifique el producto de ninguna manera, ya que esto podría invalidar la normativa y generar riesgos para la seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CAPÍTULO 1
INTRODUCCIÓN

Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el aparato.
VEVOR se reserva el derecho de interpretar claramente el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al producto recibido.
Les pedimos disculpas si no les informamos nuevamente sobre futuras actualizaciones de tecnología o software para nuestro producto.



Proceso de liofilización
La liofilización, también conocida como secado por congelación, es uno de los métodos más eficaces para conservar los alimentos manteniendo su calidad original. A diferencia de los métodos de secado convencionales que utilizan altas temperaturas, este método es uno de los más efectivos para conservar los alimentos manteniendo su calidad original.
Mediante la liofilización, se elimina la humedad a bajas temperaturas al vacío, lo que ayuda a conservar el color, el sabor, la textura, los nutrientes y la forma naturales de los alimentos.

El proceso consta de tres etapas principales:

1. Congelación

Los alimentos frescos se congelan primero hasta que el agua que contienen se solidifica. Una congelación adecuada ayuda a preservar la estructura celular y mejora la calidad del producto seco final.

2. Secado primario (Sublimación)

Tras la congelación, se crea un vacío dentro de la cámara de secado. Bajo baja presión, el hielo se transforma directamente en vapor de agua sin pasar por la fase líquida. Este proceso se denomina sublimación.
El calentamiento controlado de la bandeja proporciona la energía necesaria para la sublimación, manteniendo al mismo tiempo la temperatura del producto por debajo del punto de fusión.

3. Secado secundario (desorción)

Una vez eliminada la mayor parte del hielo, un calentamiento suave continúa eliminando la humedad restante de los alimentos. Esta etapa mejora la estabilidad durante el almacenamiento y prolonga su vida útil.

Cómo funciona la liofilización

Para lograr una liofilización exitosa se requiere un equilibrio entre el aporte de calor y la eliminación de la humedad.
Los estantes proporcionan calor controlado a los alimentos congelados, suministrando la energía necesaria para el hielo. sublimación. La bomba de vacío mantiene un entorno de baja presión, lo que permite que el vapor de agua El vapor sale del producto de forma eficiente. Luego, el vapor se dirige al condensador (trampa fría), donde se congela sobre la superficie del condensador en lugar de regresar al producto.
Mediante la eliminación continua del vapor de agua y el control preciso de la temperatura del producto, la liofilización produce alimentos ligeros y estables que conservan su aspecto, sabor y valor nutricional originales, y que pueden rehidratarse rápidamente cuando sea necesario.

Control inteligente de la calefacción

Durante el secado primario, el liofilizador monitoriza automáticamente la presión de la cámara.
Si la sublimación genera vapor de agua más rápido de lo que se puede eliminar, el calentamiento de la bandeja se detiene temporalmente. El calentamiento se reanuda automáticamente una vez que la presión de la cámara vuelve al rango preestablecido.

Este sistema de control inteligente ayuda a mantener condiciones de secado estables y mejora la calidad de los alimentos sin necesidad de intervención del usuario.
Vacío SP (Presión de habilitación de calentamiento)
El sistema de calentamiento de la bandeja solo funciona cuando la presión de la cámara está por debajo de este valor.
Si la presión supera el valor establecido, la calefacción se detiene automáticamente y se reanuda una vez que la presión disminuye.

Las recetas integradas se han optimizado para la mayoría de los alimentos comunes.

Acerca de este manual

Modelos cubiertos por este manual

Modelo	Color	FUERZA	Descripción del Producto
SJ-08H Inteligente	Blanco	2200 W	Dimensiones sin pantalla (ancho x profundidad x alto): 825 × 560 × 955 mm ; Capacidad de carga: 8-12 kg (probado con líquido) ; Dimensiones de la bandeja (ancho x largo x alto): 265 x 612 x 20 mm; Número de bandejas: 5 unidades; Temperatura del condensador: ≤ -50 °C
SJ-10H Inteligente	Blanco	2300 W	Dimensiones sin pantalla (ancho x profundidad x alto): 825 × 560 × 955 mm ; Capacidad de carga: 10-15 kg (probado con líquido) ; Dimensiones de la bandeja (ancho x largo x alto): 265 x 612 x 20 mm; Número de bandejas: 6 unidades; Temperatura del condensador: ≤ -50 °C

Nota: Salvo que se indique lo contrario, todas las instrucciones de funcionamiento de este manual se aplican a todos los modelos mencionados anteriormente. Las diferencias se limitan al color, la fuente de alimentación y el tipo de enchufe.

Este manual describe la versión actual del software en el momento de su impresión.
Es posible que algunos elementos del menú o detalles de la interfaz cambien tras futuras actualizaciones de software.

Este manual está diseñado para ayudarle a aprender cómo instalar, usar y mantener su liofilizador.
Instrucciones para realizar el mantenimiento rutinario y pequeñas modificaciones en su Freeze.
También se incluye la secadora.
Nota: Como empresa que tiene la tecnología como motor principal, siempre nos hemos comprometido con la innovación y la optimización tecnológica, garantizando que nuestro software pueda actualizarse. De forma iterativa. Mientras tanto, también estamos haciendo todo lo posible por mantener actualizados los manuales de instrucciones que se proporcionan junto con los dispositivos. En vista de la Actualización continua de productos y actualizaciones constantes de software, la información real del software del producto puede cambiar en cualquier momento. Si hay pequeñas diferencias entre el manual de instrucciones que Puede que el dispositivo recibido no coincida con el dispositivo que tiene en sus manos, pero estas diferencias generalmente no impedirán su uso normal. Tenga la seguridad de que le proporcionaremos el manual de instrucciones actualizado de manera oportuna.

CAPÍTULO 2
REQUISITOS PREVIOS

Antes de instalar su liofilizador, debe preparar el sitio para la instalación.
Con cuidado
Examine el lugar donde piensa instalar su liofilizador. Debe asegurarse de que el área esté nivelada y sea sólida. construcción. Debe haber una fuente de alimentación eléctrica cerca del lugar de instalación.

Requisitos eléctricos
El liofilizador requiere una toma de corriente eléctrica dedicada. Esta toma de corriente requiere una (SJ-05H: 220 V 10 A o 110 V 20 A; SJ-08H: 220 V 15 A o 110 V 20 A) Se requiere un disyuntor o fusible para los modelos con una tensión nominal de 220 V a 240 V (50 Hz). El cable de alimentación de los modelos de 220-230 V viene con un enchufe. Será

necesario cambiar el enchufe para que coincida con la toma de corriente disponible.

Desembalaje de su liofilizador
Desembale cuidadosamente su liofilizador e inspecciónelo para detectar posibles daños ocurridos durante el transporte. Si su liofilizador está dañado, notifique inmediatamente al transportista y conserve el embalaje completo. El envío se entregó intacto para su inspección por parte del transportista.

Cómo configurar su liofilizador
Una vez que haya verificado que ha recibido los componentes correctos, traslade su liofilizador al lugar donde desea instalarlo. A continuación, siga los pasos que se indican a continuación.

Orientación de componentes
El sistema de refrigeración del liofilizador aspira aire por la parte posterior del gabinete y lo expulsa por los laterales traseros. Se debe dejar un espacio mínimo de 2 pulgadas entre la parte posterior y los laterales del liofilizador.
la superficie de la pared adyacente. La restricción del flujo de aire a través del gabinete durante el funcionamiento podría afectar negativamente el rendimiento.

Conexión de la bomba de vacío
Se requiere una bomba de vacío para que su sistema de liofilización funcione correctamente. El liofilizador es Equipado con una manguera de vacío de pared gruesa y 25 mm de diámetro interior para conectar la cámara colectora a la bomba de vacío.



Asegúrese de que el aceite en la bomba de vacío esté al nivel adecuado.

Si la bomba de vacío no está dentro de la caja de la máquina, coloque la bomba de vacío cerca de los modelos de liofilizador de sobremesa o colóquela en el suelo.

Conecte el cable de alimentación de la bomba de vacío al receptáculo en la parte posterior del gabinete etiquetado como "bomba de vacío". La bomba de vacío tiene un interruptor de encendido/apagado; enciéndalo. La bomba de vacío será controlada por el liofilizador. Conecte el puerto de entrada de la bomba de vacío al tubo de vacío en el lateral del gabinete con la bomba de vacío. Se incluyen la manguera y las abrazaderas. Si es necesario, corte la manguera a la longitud adecuada para que pueda doblarse suavemente sin que se formen dobleces. Compre usted mismo aceite lubricante de grado específico para llenar la bomba de vacío hasta que el nivel de aceite alcance 2/3 de la capacidad. Cristal de observación . Cambie el aceite periódicamente durante su uso para garantizar la limpieza del interior de la máquina . El ciclo de reemplazo habitual es de aproximadamente 500 horas, dependiendo de las condiciones de uso.

Conexión eléctrica

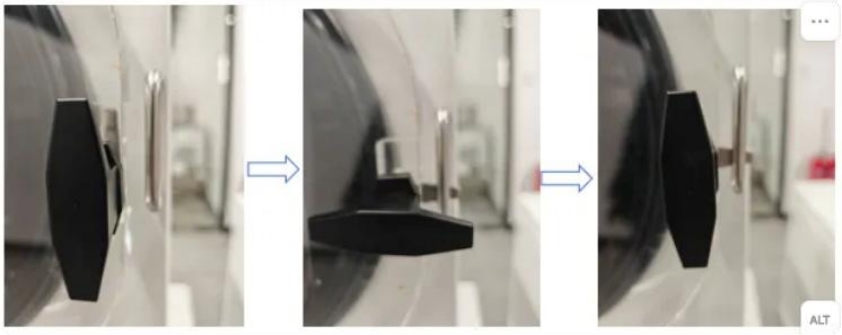
Enchufe el cable de alimentación en el receptáculo del lado derecho del liofilizador y enchufe el otro extremo en un toma de corriente adecuada.



ADVERTENCIA: Es necesario confirmar que el circuito puede transportar la energía eléctrica de la máquina a ¡Prevenga el riesgo de incendio!

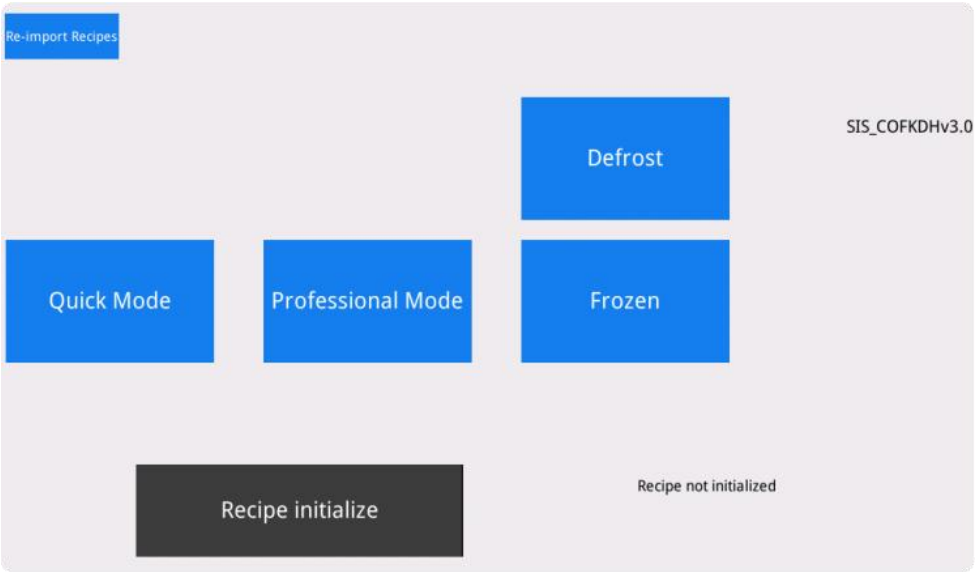
CAPÍTULO 3
USO DE SU LIOFILIZADORA

Una vez instalada su liofilizadora, estará listo para comenzar a usarla. Introduzca los alimentos en el liofilizador. Compruebe la junta de la cámara para asegurarse de que no haya agua ni hielo en esa zona y límpiela a fondo. De lo contrario, afectará al vacío.
Cierre bien la puerta del casillero; esta gira y queda bloqueada. Consulte la siguiente imagen.



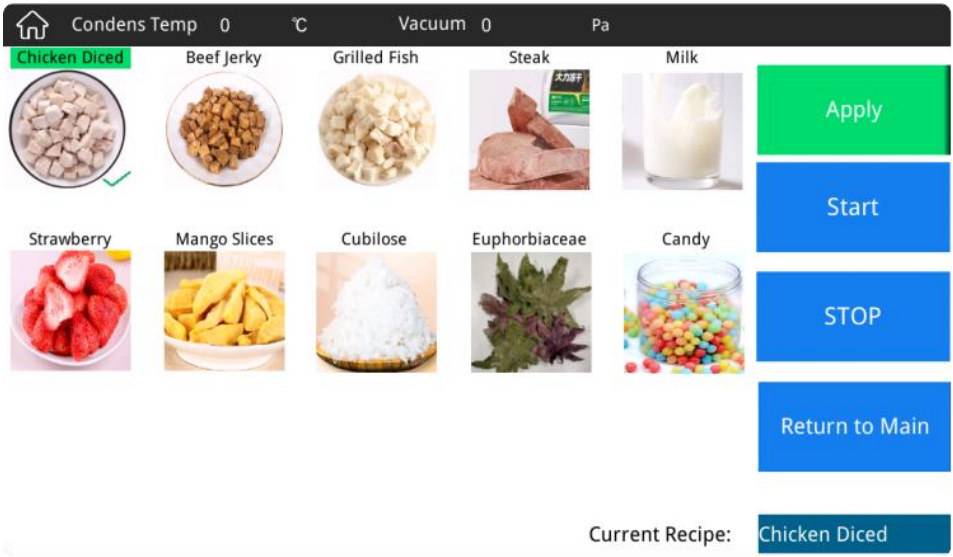
Controles del liofilizador y cómo ponerlo en marcha.
Gire un liofilizador y verá la imagen que se muestra:
Si su producto no está congelado, el producto será precongelado en la cámara del liofilizador .
Si su producto ya está congelado, por ejemplo, bien congelado en un refrigerador hasta que esté sólido, presione 'Congelado'.





A continuación, pulse 'Modo rápido' para iniciar un ciclo de liofilización.

Para los usuarios principiantes, se recomienda el Modo Rápido. Simplemente seleccione una receta predefinida y pulse Iniciar.



Pasos para el funcionamiento del modo rápido:

1. Elija una receta para su producto. La receta integrada es una buena referencia. Si su producto no está incluido aquí o la receta integrada no se congela bien, puede configurar

La receta del cliente se mencionará a continuación. (Si esta receta integrada no seca bien sus productos, póngase en contacto con nosotros, haremos todo lo posible para ayudarle.

2. Después de seleccionar una receta, pulse «Cargar» para cargarla y ejecutarla. Nota: tenga en cuenta que no todos los productos se pueden liofilizar.

Después, pulsa «Iniciar» para ejecutar.

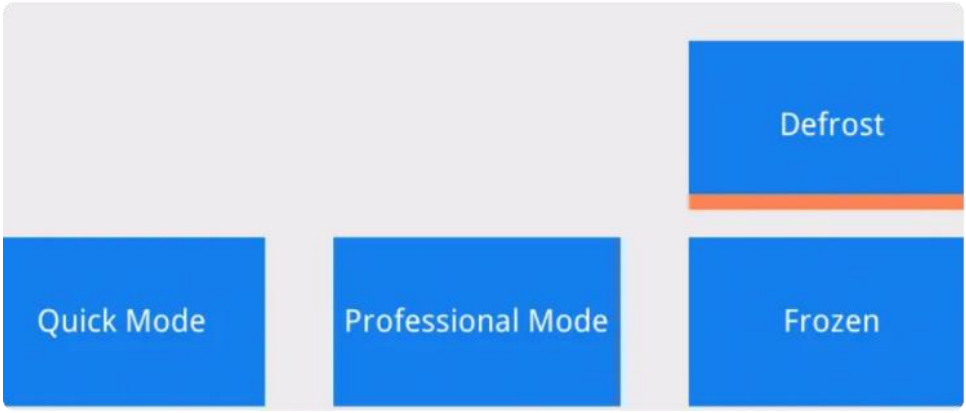


La receta actual es la que usted cargó.
Nota: Compruebe si la válvula de drenaje del lado izquierdo de la máquina está cerrada y si el panel de la puerta de la cámara de secado está cerrado correctamente.
Apague y retire los materiales .
Cuando todo esté abajo, pulse «DETENER» .

Después de que la bomba de vacío y el compresor dejen de funcionar, puede abrir la válvula de drenaje y escape izquierda y Espere a que se equilibre la presión del aire antes de abrir la puerta de la cabina para retirar los alimentos liofilizados.



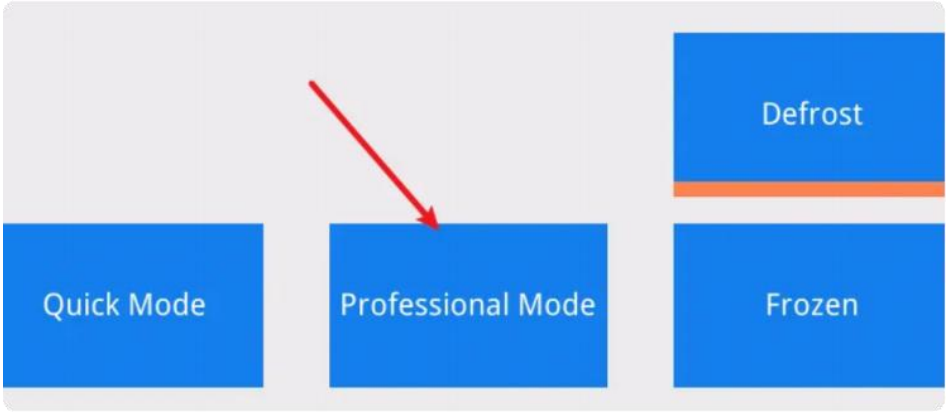
Descongelar
Conecte un recipiente para recoger el agua que fluye durante la descongelación.
El tiempo de descongelación es de aproximadamente 60 minutos.
Después de descongelar, puede apagar el interruptor de la máquina, limpiar el máquina, y esperar al próximo uso.



Pasos para el funcionamiento del modo profesional:

El modo profesional está pensado para usuarios experimentados que deseen crear o modificar recetas de secado. Una configuración incorrecta puede afectar al rendimiento del secado.

Si conoce bien el funcionamiento del liofilizador, el modo profesional le ofrece más opciones para ejecutar un ciclo de liofilización.
Desde la interfaz principal, pulse 'Modo profesional' para comenzar.



Introducción a los botones:
1. Refrigeración : ponga en marcha el compresor, entonces la temperatura del condensador bajará. Durante esta etapa (sin que la bomba de vacío esté funcionando), los productos/alimentos cargados se pueden congelar .
2. Vacío: este botón puede iniciar la bomba de vacío, pero requiere que la tasa de refrigeración esté activada y la temperatura del condensador ≤ -25 °C, de lo contrario no se puede encender.
3. Inicio automático: cuando haya cargado una receta (desde el administrador de recetas o desde el modo rápido, ya cargada o la receta de la última vez). Presione este botón para iniciar un ciclo automáticamente. Cuando el modo automático esté activado, Si el sistema está en funcionamiento, el usuario puede detenerlo automáticamente; de lo contrario, deberá apagarlo pulsando los botones de velocidad de refrigeración y de vacío.

CAPÍTULO 4
MANTENIMIENTO DE SU LIOFILIZADOR

En condiciones normales de funcionamiento, el liofilizador requiere un mantenimiento mínimo. El siguiente mantenimiento Se recomienda programar:

Según sea necesario:

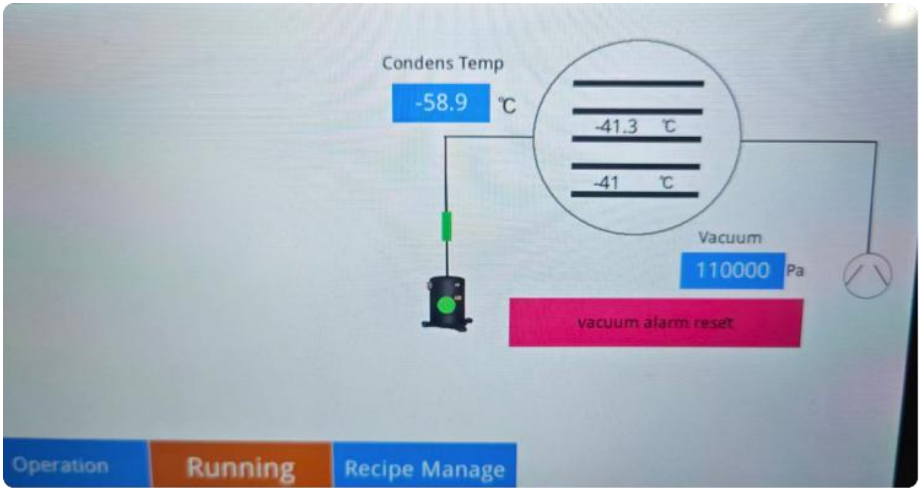
1. Limpie todos los derrames; retire los líquidos de la cámara.
2. Limpie la tapa y la junta con un paño suave, una esponja o una gamuza y un jabón o detergente suave y no abrasivo.
3. Compruebe el nivel de aceite de la bomba de vacío. Debe estar por encima de la línea central del indicador de nivel de aceite. Si el nivel es inferior, añada aceite hasta alcanzar el nivel adecuado.
4. Si el aceite presenta turbidez, partículas o decoloración, vacíe la bomba y reemplácela con aceite nuevo.
5. La utilización de ácidos requiere limpieza y neutralización inmediatas después de su uso o de cualquier daño físico.
Se obtendrán la cámara colectora y la bobina colectora.
6. Compruebe que no haya disolventes condensados o congelados en el condensador de recogida y deséchelos adecuadamente.
Vacíe completamente la cámara de recolección antes de la siguiente ejecución o antes de poner en marcha la bomba de vacío.
7. Si las válvulas de la cámara o del colector tienen fugas o los vástagos se vuelven difíciles de girar, extraiga el vástago de la válvula de goma. cuerpo y aplique una capa fina de grasa de vacío al vástago. Vuelva a insertar el vástago en el cuerpo de la válvula.

CAPÍTULO 5
Problemas y soluciones comunes

1. Alarma de descarga alta
Tras apagar el equipo, compruebe si la temperatura ambiente es demasiado alta, si hay obstrucciones alrededor de la máquina y si las aletas de refrigeración del condensador están sucias. Una vez que confirme que todas las comprobaciones son normales, espere a que la alarma se borre automáticamente antes de reiniciar la unidad.



2. Alarma de anomalía de vacío



CAPÍTULO 6
Monitorización remota por Wi-Fi (opcional)

Supervise su liofilizador en cualquier momento y lugar con el módulo Wi-Fi opcional.

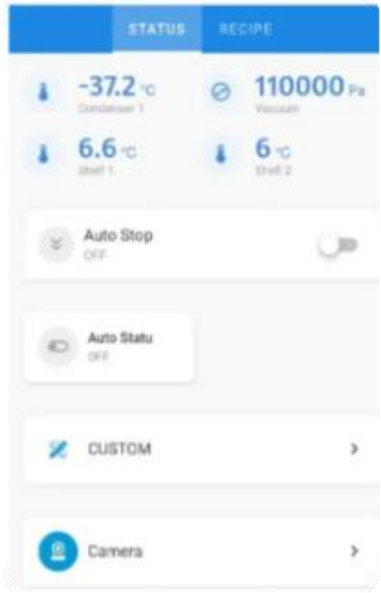
La monitorización remota por Wi-Fi le permite comprobar rápidamente el estado de funcionamiento de su liofilizador desde un teléfono inteligente, una tableta o un ordenador.

Puedes ver de forma remota:

• Presión de la cámara
• Temperatura del estante
• Temperatura del condensador
• Estado de funcionamiento del compresor
• Estado de funcionamiento de la bomba de vacío
• Etapa de secado actual

Esta función está diseñada para facilitar la monitorización remota durante el proceso de liofilización. Para una mejor experiencia de usuario, se recomienda seleccionar y editar recetas, así como realizar otros cambios de configuración directamente en el liofilizador mediante la pantalla táctil integrada.

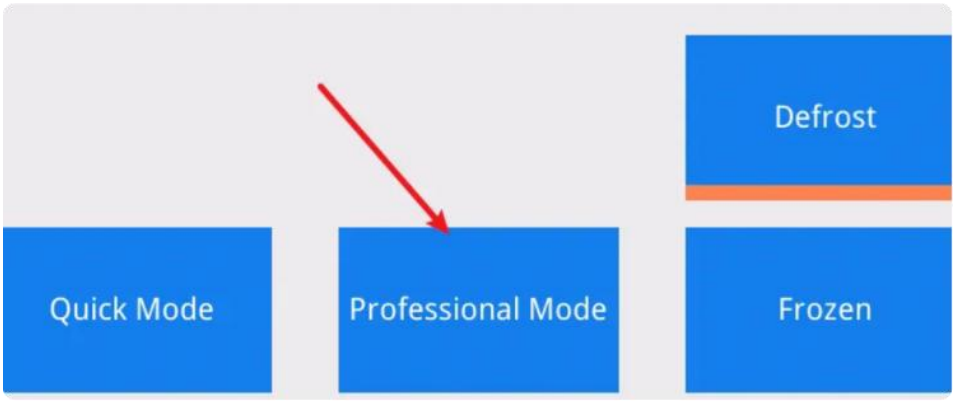
El módulo Wi-Fi está disponible como accesorio opcional y se puede instalar en cualquier momento después de la compra.



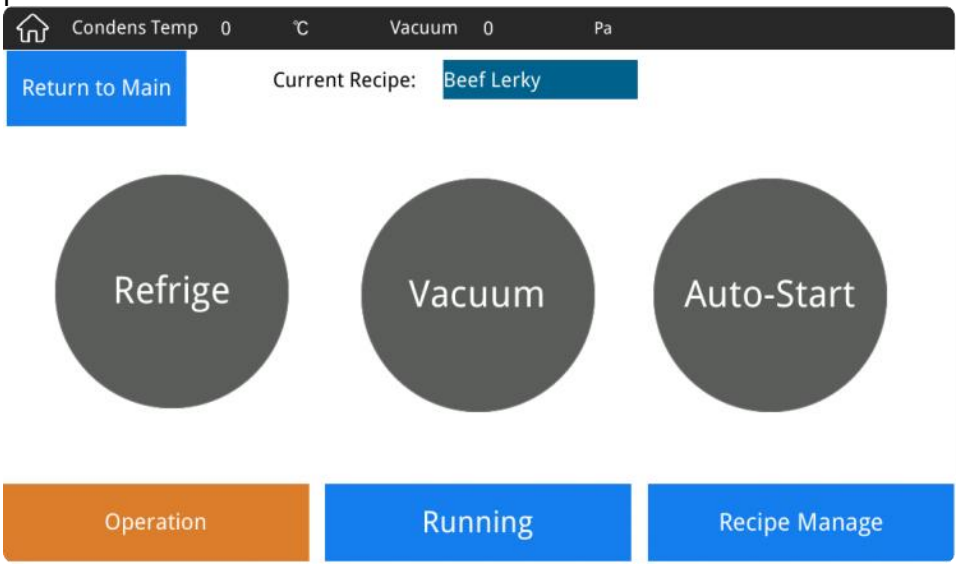
Para obtener más información sobre el módulo Wi-Fi, póngase en contacto con su distribuidor o con el servicio de atención al cliente.

¿Cómo configurar una receta personalizada?

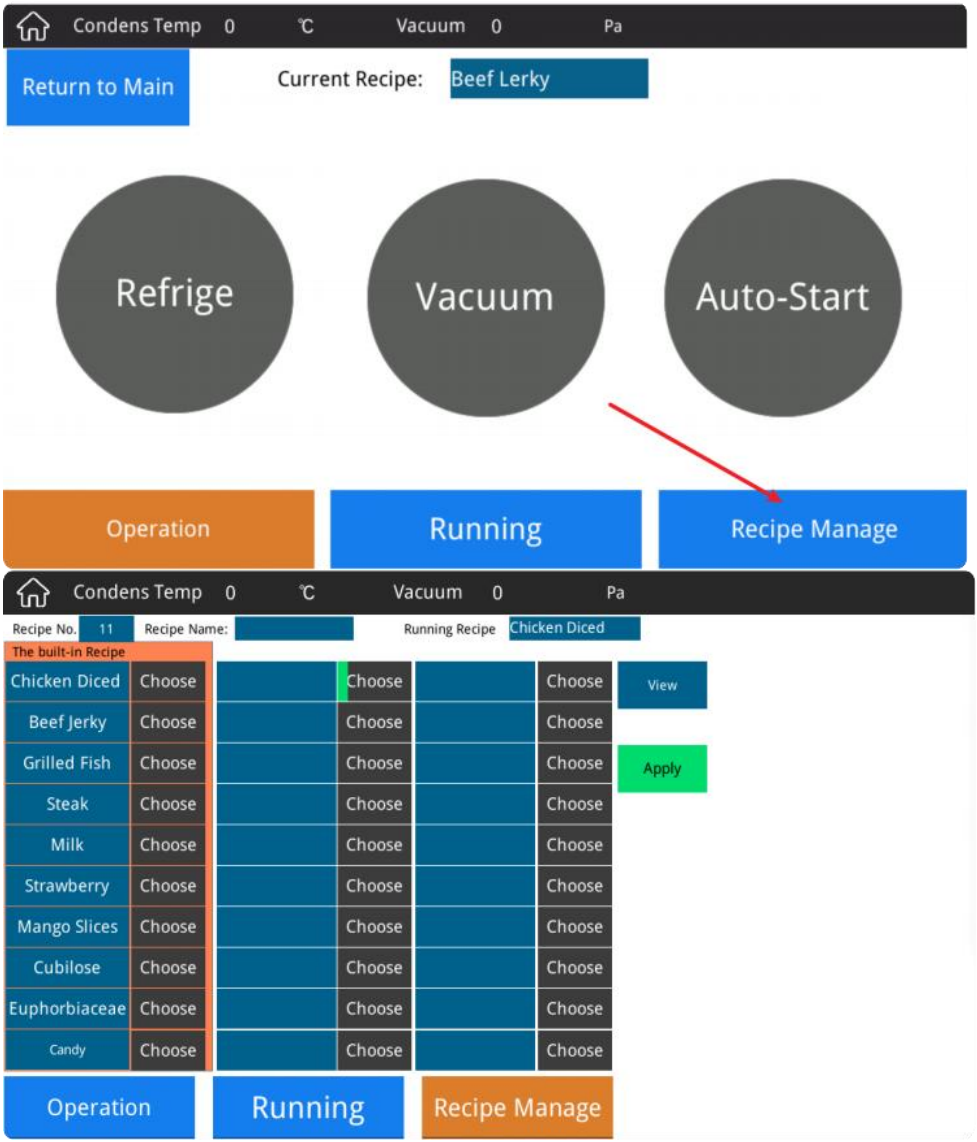
1. Activar el modo profesional: pulse «Configuración», luego pulse «Modo profesional» para activar el modo profesional.



2. Regresa a «Volver a la pantalla principal» y luego pulsa «Inicio profesional».



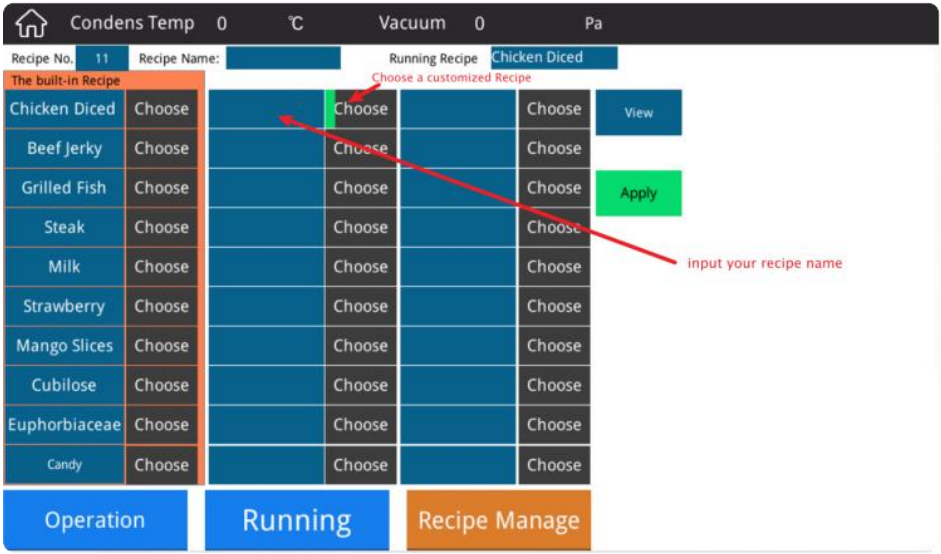
2.1 En el modo profesional, pulse «Interfaz de operación», a continuación se mostrará la lista de menús, pulse «Gestionar receta».
2.2 En esta página, pulse 'elegir' de la lista de recetas. A continuación, pulse 'cambiar' para cambiar la receta por la suya.

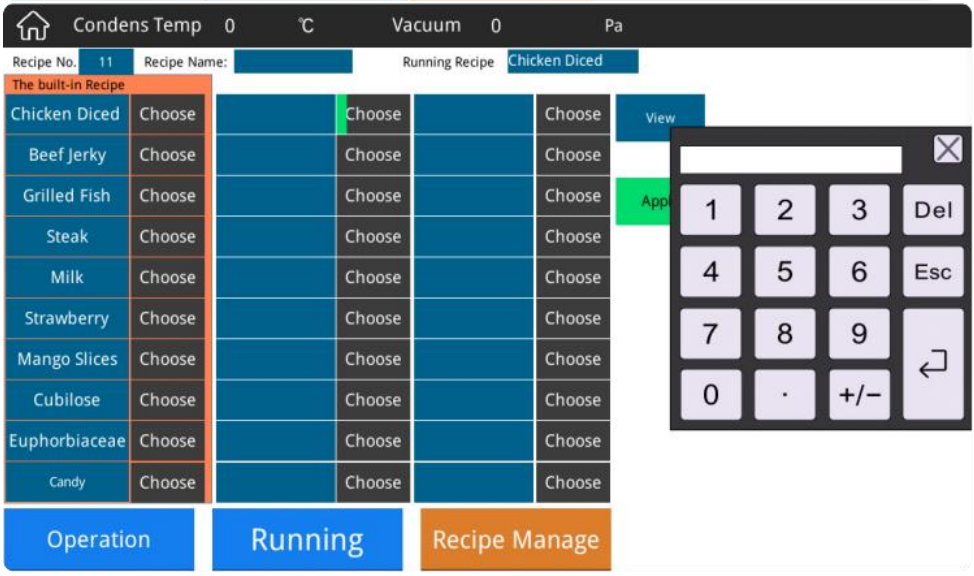


No olvides introducir el nombre de tu receta.

2.3 Cómo configurar una receta

Cuando 'elija' una receta e ingrese el nombre de la misma, luego presione "Ver" para comenzar a configurar una receta (la contraseña es '555555').


Condens Temp 0 ℃
Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11
Recipe Name:
Running Recipe Chicken Diced
Choose a customized Recipe
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
Apply
input your recipe name
Operation
Running
Recipe Manage

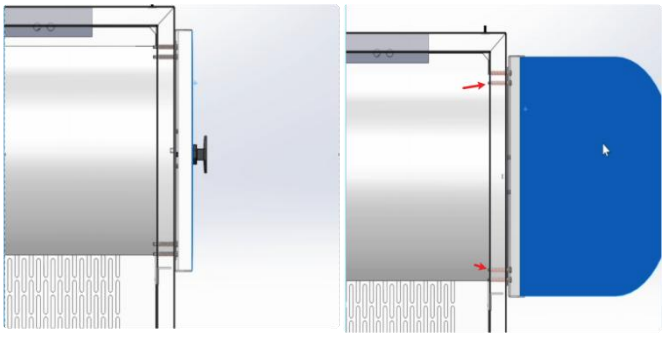

Condens Temp 0 ℃
Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11
Recipe Name:
Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
1 2 3 Del
4 5 6 Esc
7 8 9
0 · +/−
Operation
Running
Recipe Manage



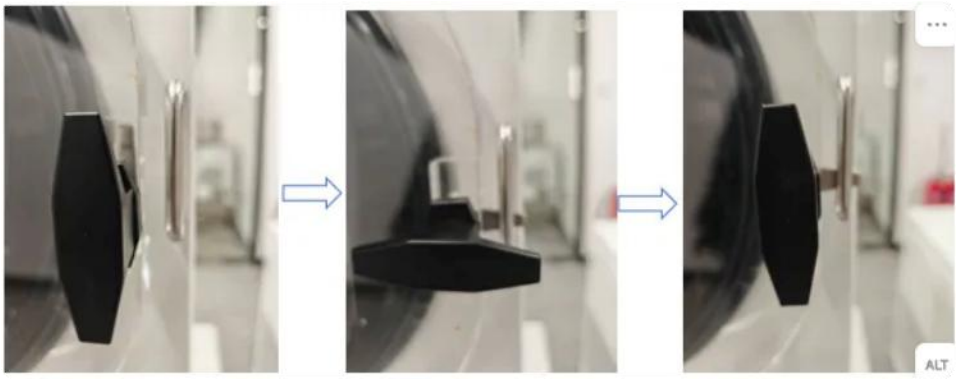
2.3.1 Temperatura de congelación: puede configurar una temperatura baja para la precongelación de alimentos, lo que enfriará la cámara lo más bajo posible.

2.3.1 Tiempo de retención de congelación: 300 min, se ejecutará en este paso durante 300 min. Pero si activa el "Temporizada final congelada y Tiempo de retención de congelación"
Luego, cuando la temperatura de los estantes alcance este punto de ajuste, por ejemplo -30 °C, comenzará el temporizador, hasta que se mantenga en 60 minutos, luego el sistema pasará al paso de secado automático.
Si el tiempo de congelación también ha finalizado, pasará a la etapa de secado.
2.3.2 Otros pasos para el secado. No olvides poner en marcha la aspiradora.
Este vacío no controla la presión del vacío. Esta función es cuando el vacío es menor que el punto de ajuste, el calentamiento por desplazamiento está disponible , de lo contrario no calentará.
2.3.3 Descarga de temperatura sp/vacío: este es el último paso del secado, los alimentos seguirán secándose en este paso hasta que el usuario los retire. No olvide configurar el vacío para ello, de lo contrario no seguirá calentando ni mantendrá la temperatura.
2.4 Pulse 'guardar' para guardar esta receta.
2.5 Presione Aplicar para cargar esta receta para ejecutarla o precargarla, lo cual es más fácil de ejecutar.

¿Por qué no está fija la puerta del lado izquierdo?
Respuesta: El lado izquierdo de la puerta está fijado con tornillos con resorte. La elasticidad de los resortes se utiliza para ajustar la firmeza de la puerta. Por lo tanto, el lado izquierdo de la puerta puede moverse hacia adelante y hacia atrás dentro de un cierto rango.

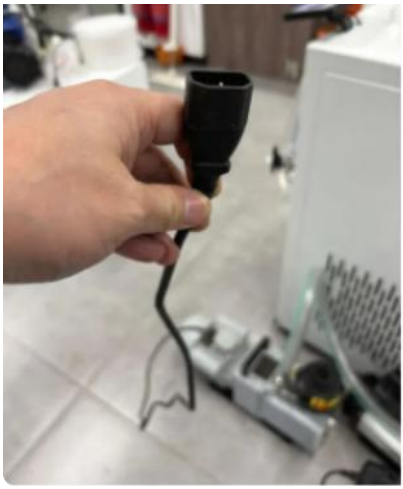


La manilla para cerrar la puerta es una cerradura de leva. Para accionar la cerradura, hay que girarla 90 grados más hacia la derecha, como se muestra en la siguiente figura.



Cómo conectar la bomba de vacío al liofilizador







Nuevo software. Sigue actualizándose.
Lo anterior cubre el funcionamiento básico de los liofilizadores de la serie H. Continuaremos proporcionando actualizaciones de software;

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener la última actualización de software.

Fabricante: NINGBO SJIA INSTRUMENT CO., LTD
Dirección: Sala 1-4, Edificio 4, Nº 598, Avenida Gaoke, Zona de Desarrollo Industrial de Alta Tecnología, Ningbo, Zhejiang, China
Correo electrónico: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ŻYWNOŚĆ STOJĄCA LIOFILIZATOR

MODEL: SJ-08H smart /SJ-10H smart

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: SJ-05H smart



(Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.)

To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie - Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik powinien dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie wolno wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

WAŻNE OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:


Przed użyciem prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie podstawowych środków ostrożności. Po użyciu produktu użytkownik potwierdza, że uważnie przeczytał i zaakceptował poniższe instrukcje bezpieczeństwa.

1. Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa
Przeczytaj najpierw instrukcję: Przed uruchomieniem tej zamrażarki do żywności należy uważnie przeczytać i zrozumieć wszystkie instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie sprzętu, utratę produktu lub obrażenia ciała. Wykwalifikowany operator: Tylko przeszkolony i wykwalifikowany personel powinien obsługiwać ten sprzęt. Brak odpowiedniego przeszkolenia może prowadzić do nieprawidłowej obsługi i zagrożeń dla bezpieczeństwa.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
Aby uniknąć zagrożenia związanego z niestabilnością urządzenia, należy je zamocować zgodnie z instrukcją.
Ustawiając urządzenie, należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty lub uszkodzony.
Nie należy umieszczać przenośnych gniazdek wielokrotnych ani przenośnych zasilaczy z tyłu urządzenia.
Utrzymuj otwory wentylacyjne w obudowie urządzenia lub w zabudowanej konstrukcji drożne.
Nie należy stosować urządzeń mechanicznych ani innych środków przyspieszających proces rozmrażania, poza tymi zalecanymi przez producenta.
Nie uszkadzaj układu chłodniczego.
Nie należy używać urządzeń elektrycznych wewnątrz komór urządzenia przeznaczonych do przechowywania napojów, chyba że są to urządzenia zalecane przez producenta.
W tym urządzeniu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak puszki aerozolu z łatwopalnym propelentem.
Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
--kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
--w domach gospodarczych oraz przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
--środowiska typu bed and breakfast;

--gastronomia i podobne zastosowania niedetaliczne.

2. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego
Zasilanie: Używaj wyłącznie zasilacza o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej. Podłącz urządzenie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Użycie niewłaściwego zasilacza może spowodować porażenie prądem, pożar lub uszkodzenie liofilizatora.
Elementy elektryczne: Nie dotykaj elementów elektrycznych mokrymi rękami. Trzymaj przewód zasilający z dala od źródeł ciepła, ostrych przedmiotów i wody. Uszkodzone przewody zasilające należy natychmiast wymienić, aby uniknąć zagrożeń elektrycznych.
Konserwacja elektryczna: Wszelkie prace konserwacyjne i naprawy elektryczne muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka. Nieautoryzowane próby naprawy części elektrycznych mogą unieważnić gwarancję i stanowić poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa.

3. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa termicznego
Gorące powierzchnie: Podczas pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu niektóre części liofilizatora mogą być bardzo gorące. Nie dotykaj tych powierzchni bez odpowiedniej ochrony. Poczekaj, aż ostygną, aby uniknąć oparzeń.
Przegrzanie: Zapewnij odpowiednią wentylację wokół liofilizatora. Nie blokuj otworów wentylacyjnych. Przegrzanie może spowodować uszkodzenie urządzenia i potencjalnie wywołać pożar.

4. Ostrzeżenia dotyczące ciśnienia i podciśnienia
Obsługa komory: Nie otwierać komory liofilizacyjnej podczas procesów próżniowych lub ciśnieniowych. Przedwczesne otwarcie może spowodować nagłe zmiany ciśnienia, co może prowadzić do obrażeń ciała spowodowanych przez odłamki lub uszkodzenia sprzętu.
Systemy redukcji ciśnienia: Nie należy manipulować zaworami bezpieczeń stwa ani innymi urządzeniami zabezpieczającymi. Służą one do ochrony przed nadmiernym ciśnieniem. W przypadku aktywacji urządzenia zabezpieczającego przed nadmiernym ciśnieniem, należy natychmiast zatrzymać urządzenie i zlecić jego sprawdzenie specjaliście.

5. Ostrzeżenia dotyczące substancji chemicznych i zanieczyszczeń
Środki czyszczące: Używaj wyłącznie środków czyszczących zalecanych przez producenta. Niektóre substancje chemiczne mogą wchodzić w reakcje z materiałami liofilizatora, powodując korozję, uwalniając szkodliwe substancje lub zanieczyszczając produkty spożywcze.

Zgodność z żywnością: Upewnij się, że wszystkie materiały mające kontakt z żywnością podczas procesu zamrażania i suszenia są dopuszczone do kontaktu z żywnością i kompatybilne z rodzajami przetwarzanej żywności. Pomaga to zapobiec zanieczyszczeniu żywności.

6. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa mechanicznego
Części ruchome: Trzymaj ręce, włosy i luźne ubrania z dala od ruchomych części liofilizatora. Niektóre elementy mogą zacząć się niespodziewanie poruszać podczas pracy, co może spowodować zaplątanie się i poważne obrażenia.
Stabilność urządzenia: Umieść liofilizator na stabilnej i równej powierzchni. Niestabilna podstawa może spowodować przewrócenie się urządzenia podczas pracy, co może spowodować uszkodzenie urządzenia i obrażenia operatora.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru / materiałów łatwopalnych



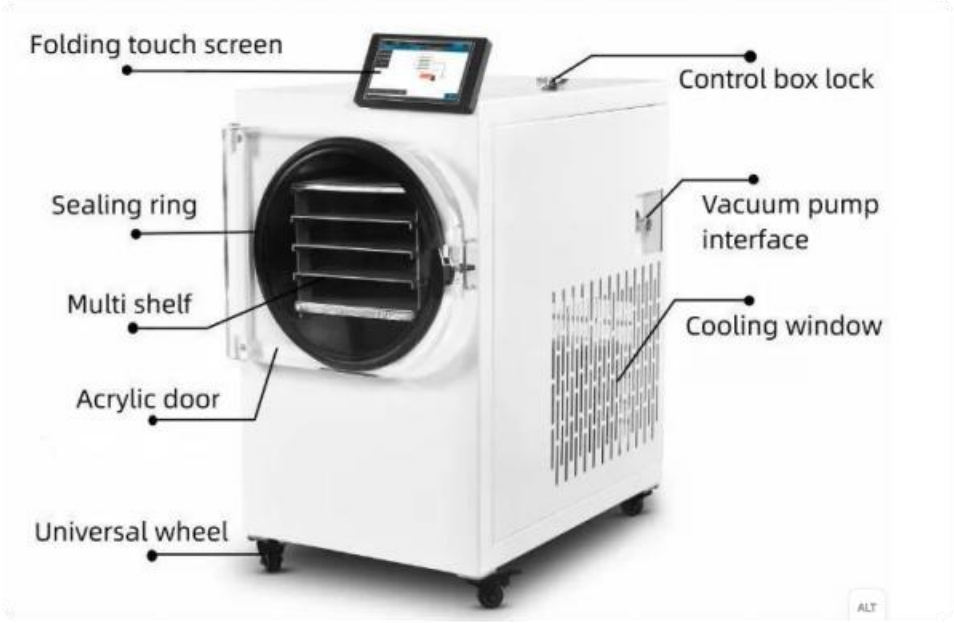
Obwód chłodniczy tego urządzenia zawiera czynnik chłodniczy izobutan (R600a), gaz ziemny, który jest łatwopalny i przyjazny dla środowiska. Należy upewnić się, że żadna część obwodu chłodniczego nie ulegnie uszkodzeniu podczas transportu i instalacji urządzenia.
OSTRZEŻENIE: Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty ani uszkodzony.
OSTRZEŻENIE: Nie należy umieszczać przenośnych gniazdek wielokrotnych ani przenośnych zasilaczy z tyłu urządzenia.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI
Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej, Wielkiej Brytanii, Stanach Zjednoczonych i Kanadzie. Nie należy modyfikować produktu w żaden sposób, ponieważ może to spowodować utratę zgodności i zagrożenie bezpieczeństwa.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

ROZDZIAŁ 1
WSTĘP

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od otrzymanego produktu. Przepraszamy, ale nie będziemy Cię już więcej informować, jeśli w naszym produkcie pojawią się aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Proces liofilizacji
Liofilizacja, znana również jako liofilizacja, to jedna z najskuteczniejszych metod konserwacji żywności przy jednoczesnym zachowaniu jej pierwotnej jakości. W przeciwieństwie do konwencjonalnych metod suszenia, które wykorzystują wysokie temperatury,
temperatury, liofilizacja usuwa wilgoć w niskiej temperaturze w warunkach próżni, pomagając zachować naturalny kolor, smak, konsystencję, składniki odżywcze i kształt żywności.

Proces składa się z trzech głównych etapów:
1. Zamrażanie
Świeżą żywność najpierw zamraża się, aż woda w produkcie zamieni się w stały lód. Prawidłowe mrożenie pomaga zachować strukturę komórkową i poprawia jakość gotowego, suszonego produktu.
2. Suszenie pierwotne (sublimacja)
Po zamrożeniu w komorze suszenia wytwarza się próżnia. Pod niskim ciśnieniem lód przekształca się bezpośrednio w parę wodną, z pominięciem fazy ciekłej. Proces ten nazywa się sublimacją.
Kontrolowane ogrzewanie półki dostarcza energię potrzebną do sublimacji, utrzymując jednocześnie temperaturę produktu poniżej temperatury topnienia.
3. Suszenie wtórne (desorpcja)
Po usunięciu większości lodu, delikatne podgrzewanie kontynuuje usuwanie pozostałej wilgoci z żywności. Ten etap poprawia stabilność przechowywania i wydłuża okres przydatności do spożycia.

Jak działa liofilizacja
Aby liofilizacja przebiegła pomyślnie, konieczne jest zachowanie równowagi między dopływem ciepła a usuwaniem wilgoci.
Półki zapewniają kontrolowane ciepło mrożonej żywności, dostarczając energię potrzebną do produkcji lodu sublimacja. Pompa próżniowa utrzymuje środowisko o niskim ciśnieniu, umożliwiając przepływ pary wodnej skutecznie opuścić produkt. Para następnie trafia do skraplacza (wymrażacza), gdzie zamarza na powierzchni skraplacza, zamiast wracać do produktu.
Suszenie sublimacyjne polega na ciągłym usuwaniu pary wodnej przy jednoczesnej dokładnej kontroli temperatury produktu. Dzięki temu możliwe jest uzyskanie lekkiej, trwałej żywności, która zachowuje swój pierwotny wygląd, smak i wartość odżywczą, a w razie potrzeby można ją szybko nawodnić.

Inteligentne sterowanie ogrzewaniem
Podczas suszenia wstępnego liofilizator automatycznie monitoruje ciśnienie w komorze.
Jeśli sublimacja wytwarza parę wodną szybciej, niż można ją usunąć, grzanie półki zostaje tymczasowo wstrzymane. Grzanie zostanie wznowione automatycznie, gdy ciśnienie w komorze powróci do zadanego zakresu.
Inteligentne sterowanie pozwala zachować stabilne warunki suszenia i podnosi jakość żywności bez konieczności ingerencji użytkownika.

Próżnia SP (ciśnienie umożliwiające ogrzewanie)
Ogrzewanie półki działa tylko wtedy, gdy ciśnienie w komorze jest niższe niż ta wartość.
Jeżeli ciśnienie wzrośnie powyżej wartości zadanej, ogrzewanie zostanie automatycznie wstrzymane i wznowione po obniżeniu ciśnienia.

Wbudowane przepisy zostały zoptymalizowane pod kątem najpopularniejszych potraw.
O tym podręczniku
Modele objęte niniejszą instrukcją

Model	Kolor	MOC	Opis produktu
SJ-08H Smart	Biały	2200 W	Wymiary bez wyświetlacza (szer. x gł. x wys.): 825×560×955 mm ; Nośność: 8-12 kg (testowana cieczą) ; Wymiary tacy (szer. x dł. x wys.): 265 x 612 x 20 mm; Liczba tacek: 5 szt.; Temperatura skraplacza: ≦ -50°C
SJ-10H Smart	Biały	2300 W	Wymiary bez wyświetlacza (szer. x gł. x wys.): 825×560×955 mm ; Nośność: 10-15 kg (testowana cieczą) ; Wymiary tacy (szer. x dł. x wys.): 265 x 612 x 20 mm; Liczba tacek: 6 szt.; Temperatura skraplacza: ≦ -50°C

Uwaga: O ile nie zaznaczono inaczej, wszystkie instrukcje obsługi zawarte w niniejszej instrukcji dotyczą każdego z wymienionych powyżej modeli. Różnice ograniczają się do koloru, zasilania i rodzaju wtyczki.

W niniejszej instrukcji opisano wersję oprogramowania obowiązującą w momencie druku.
Niektóre elementy menu lub szczegóły interfejsu mogą ulec zmianie po przyszłych aktualizacjach oprogramowania.

Niniejsza instrukcja została stworzona, aby pomóc Ci nauczyć się, jak zainstalować, używać i konserwować Twoją liofilizator.
Instrukcje dotyczące wykonywania rutynowej konserwacji i wprowadzania drobnych modyfikacji w urządzeniu Freeze
Suszarka również jest wliczona w cenę.
Uwaga: Jako firma, której główną siłą napędową jest technologia, zawsze angażowaliśmy się w innowacje technologiczne i optymalizację, dbając o to, aby nasze oprogramowanie można było aktualizować iteracyjnie. Tymczasem my również Dokładamy wszelkich starań, aby instrukcje obsługi dostarczane wraz z urządzeniami były aktualne. W związku z ciągłe ulepszanie produktów i bieżące aktualizacje oprogramowania, rzeczywiste informacje o oprogramowaniu produktu mogą ulec zmianie w dowolnym momencie. Jeśli występują drobne różnice między instrukcją obsługi, otrzymanego i aktualnie używanego urządzenia, ale różnice te zazwyczaj nie utrudniają normalnego użytkowania, zapewniamy, że w odpowiednim czasie przekażemy Państwu zaktualizowaną instrukcję obsługi.

ROZDZIAŁ 2
WYMAGANIA WSTĘPNE

Przed zainstalowaniem liofilizatora należy starannie przygotować miejsce instalacji.
Sprawdź miejsce, w którym zamierzasz zainstalować liofilizator. Upewnij się, że teren jest równy i solidny. konstrukcja. Źródło energii elektrycznej musi znajdować się w pobliżu miejsca instalacji.

Wymagania elektryczne
Suszarka liofilizacyjna wymaga dedykowanego gniazdka elektrycznego. To gniazdko wymaga (SJ-05H: 220 V 10 A lub 110 V 20 A; SJ-08H: 220 V 15 A lub 110 V 20 A) wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik jest wymagany dla modeli o napięciu znamionowym 220 V–240 V (50 Hz). Przewód zasilający w modelach 220–230 V jest wyposażony we wtyczkę. Konieczna będzie wymiana wtyczki, aby dopasować ją do dostępnego gniazdka.

Rozpakowywanie liofilizatora
Ostrożnie rozpakuj liofilizator i sprawdź, czy nie uległ uszkodzeniu podczas transportu. Jeśli liofilizator jest uszkodzony, natychmiast

powiadom o tym przewoźnika i zachowaj cały… przesyłkę w stanie nienaruszonym, w celu umożliwienia przewoźnikowi jej kontroli.

Konfiguracja suszarki liofilizacyjnej
Po potwierdzeniu otrzymania odpowiednich komponentów, przenieś liofilizator w miejsce, w którym chcesz go zainstalować. Następnie wykonaj poniższe kroki.

Orientacja komponentów
Układ chłodniczy w liofilizatorze zasysa powietrze przez tylną część obudowy i wydmuchuje je przez tylne boki. Między tylną a bocznymi ściankami liofilizatora należy zachować co najmniej 5 cm odstępu. sąsiedniej powierzchni ściany. Ograniczenie przepływu powietrza przez szafę podczas pracy może negatywnie wpłynąć na wydajność.

Podłączenie pompy próżniowej
Do prawidłowego działania systemu liofilizacji wymagana jest pompa próżniowa. Liofilizator jest wyposażony w wąż próżniowy o grubych ściankach i średnicy wewnętrznej 25 mm, służący do podłączenia komory kolektora do pompy próżniowej.



Upewnij się, że poziom oleju w pompie próżniowej jest prawidłowy.

Jeżeli pompa próżniowa nie znajduje się wewnątrz obudowy urządzenia, należy umieścić ją w pobliżu suszarki liofilizacyjnej lub położyć na podłodze.
Podłącz przewód zasilający pompy próżniowej do gniazda z tyłu szafki oznaczonego jako „pompa próżniowa”. Jeśli Pompa próżniowa ma włącznik/wyłącznik, należy go włączyć. Pompa próżniowa będzie sterowana przez liofilizator. Podłącz port wlotowy pompy próżniowej do rury próżniowej z boku szafki z urządzeniem próżniowym. Wąż i zaciski są w zestawie. W razie potrzeby przytnij wąż do odpowiedniej długości, aby umożliwić delikatne zagięcia bez załamań.
Kup samodzielnie olej smarowy odpowiedniej klasy i napełnij pompę próżniową, aż poziom oleju osiągnie 2/3 Szkło obserwacyjne . Regularnie wymieniaj olej podczas użytkowania, aby zapewnić czystość wewnątrz urządzenia . Typowy cykl wymiany wynosi około 500 godzin, w zależności od rzeczywistego użytkowania.

Połączenie elektryczne

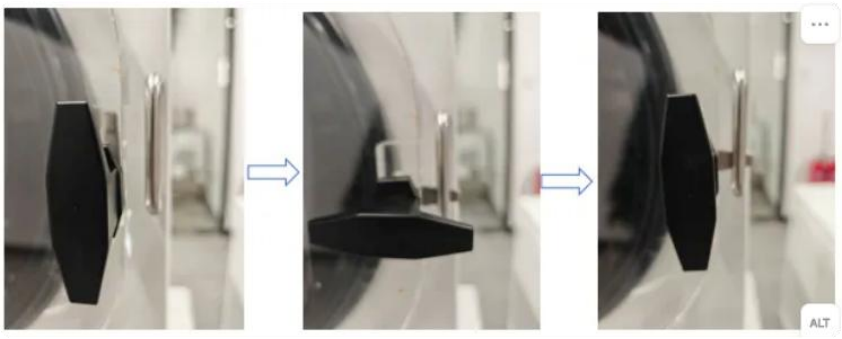
Podłącz przewód zasilający do gniazdka po prawej stronie suszarki liofilizacyjnej, a drugi koniec podłącz do gniazdka odpowiedniego gniazdka elektrycznego.



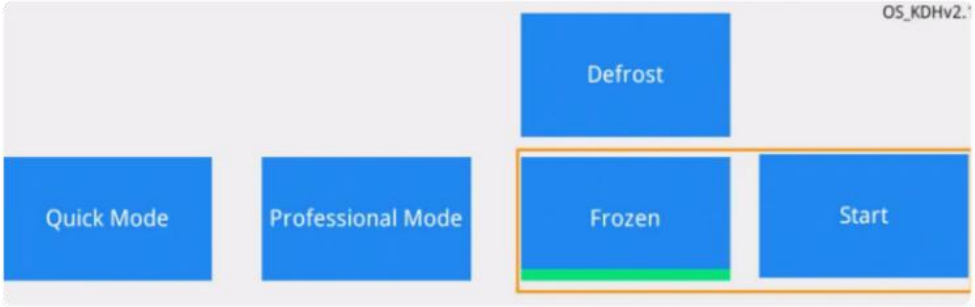
OSTRZEŻENIE: Należy upewnić się, że obwód może przenosić moc elektryczną maszyny. zapobiegaj ryzyku pożaru!!!

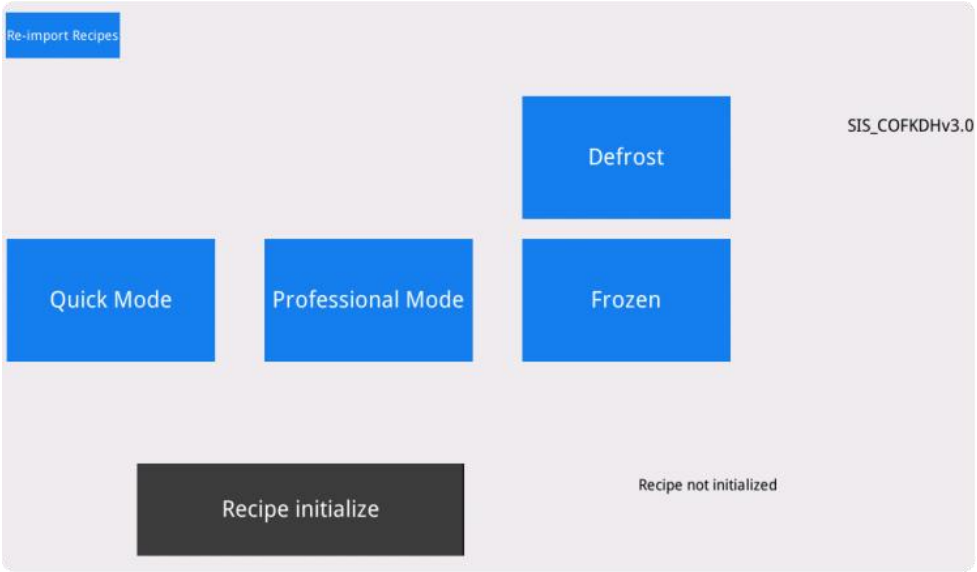
ROZDZIAŁ 3
UŻYWANIE LIOFILIZATORA

Po zainstalowaniu liofilizatora można zacząć go używać.
Włóż żywność do liofilizatora. Sprawdź uszczelkę komory, czy nie ma w niej wody lub lodu i dokładnie ją wyczyść. W przeciwnym razie może to wpłynąć na próżnię.
Zamknij dokładnie drzwi szafki, obróć je i zablokuj. Proszę zapoznać się z poniższym rysunkiem.



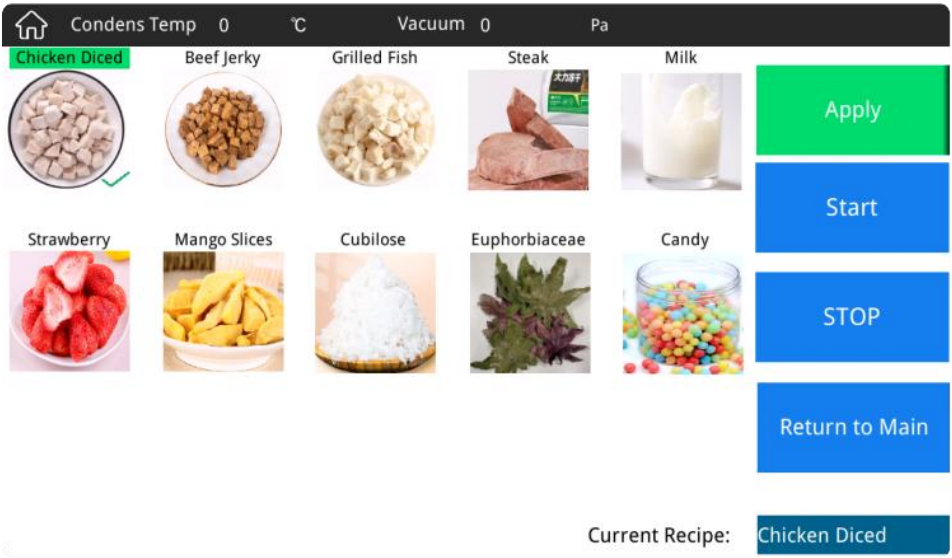
Sterowanie liofilizatorem i sposób jego uruchomienia
Włącz jedną liofilizator, zobaczysz jak na obrazku:
Jeśli Twój produkt nie jest zamrożony, zostanie on wstępnie zamrożony w komorze suszarki .
Jeżeli Twój produkt jest już zamrożony, np. mocno zamrożony w lodówce , naciśnij „Zamrożony”.





Następnie naciśnij „Tryb szybki”, aby rozpocząć cykl liofilizacji.

Dla początkujących użytkowników zalecany jest tryb szybki. Wystarczy wybrać wbudowany przepis i nacisnąć Start.



Kroki działania w trybie szybkim:
1. Wybierz przepis dla swojego produktu. Wbudowany przepis jest dobry jako punkt odniesienia. Jeśli Twój produkt nie jest tutaj uwzględniony lub wbudowany przepis nie może dobrze suszyć w suszarce, możesz go skonfigurować.
Jeśli receptura klienta jest niekompletna, zostanie ona podana poniżej (jeśli ta wbudowana receptura) nie jest w stanie dobrze wysuszyć Twoich produktów, skontaktuj się z nami, a my postaramy się jak najlepiej Ci pomóc.
2. Po wybraniu przepisu naciśnij przycisk „Załaduj”, aby go załadować i uruchomić. Uwaga: pamiętaj, że nie wszystkie produkty nadają się do liofilizacji.
Następnie naciśnij „Start”, aby uruchomić.



Aktualny przepis to ten, który załadowałeś.
Uwaga: Sprawdź , czy zawór spustowy po lewej stronie urządzenia jest zamknięty i czy panel drzwi komory suszenia jest prawidłowo zamknięte.
Wyłącz i usuń materiały .
Gdy wszystko będzie gotowe, naciśnij „STOP” .

pracy pompy próżniowej i sprężarki można otworzyć lewy zawór spustowy i wydechowy i odczekaj, aż ciśnienie powietrza się wyrówna, zanim otworzysz drzwi kabiny, aby wyjąć liofilizowaną żywność.



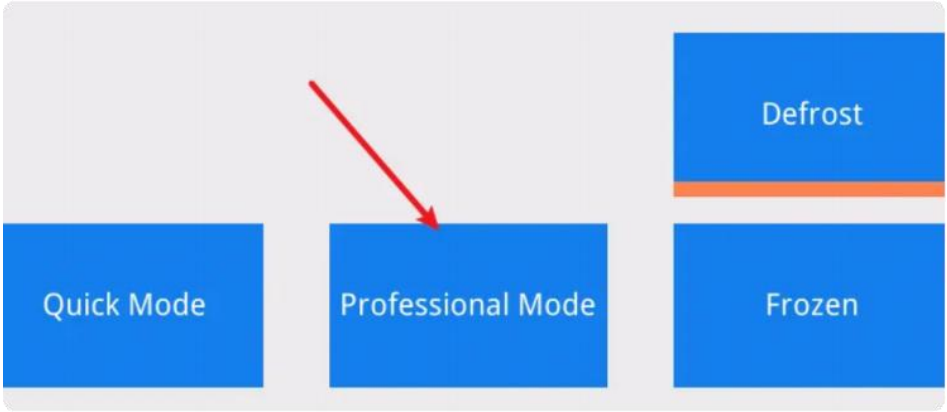
Rozmrażać
Podłącz naczynie do zbierania wody wypływającej podczas rozmrażania. Czas rozmrażania wynosi około 60 minut. Po rozmrożeniu można wyłączyć urządzenie i wyczyścić maszynę i czekać na następne użycie.



Kroki działania w trybie profesjonalnym:

Tryb profesjonalny jest przeznaczony dla doświadczonych użytkowników, którzy chcą tworzyć lub modyfikować receptury suszenia. Nieprawidłowe ustawienia mogą wpłynąć na wydajność suszenia.

Jeśli dobrze znasz się na liofilizatorach, tryb profesjonalny zapewni Ci więcej opcji dotyczących uruchamiania cyklu liofilizacji.
Aby rozpocząć, naciśnij „Tryb profesjonalny” w głównym interfejsie.



Wprowadzenie do przycisków:
1. Schłodzenie : uruchom sprężarkę, a temperatura skraplacza spadnie. Na tym etapie (bez uruchomionej pompy próżniowej) załadowane produkty/żywność można zamrozić.
2. Próżnia: ten przycisk może uruchomić pompę próżniową, ale wymaga włączonego chłodzenia i temperatury skraplacza ≤ -25°C. W przeciwnym razie nie można jej włączyć.
3. Autostart: gdy załadowałeś przepis (z zarządzania przepisami lub z szybkiego trybu, który już załadował się lub z ostatniego przepisu). Naciśnij ten przycisk, aby automatycznie rozpocząć cykl. Gdy włączony jest tryb automatyczny, działa, wówczas użytkownik może zatrzymać urządzenie automatyczne, w przeciwnym razie powinien je wyłączyć, naciskając przyciski chłodzenia i podciśnienia.

ROZDZIAŁ 4
KONSERWACJA LIOFILIZATORA

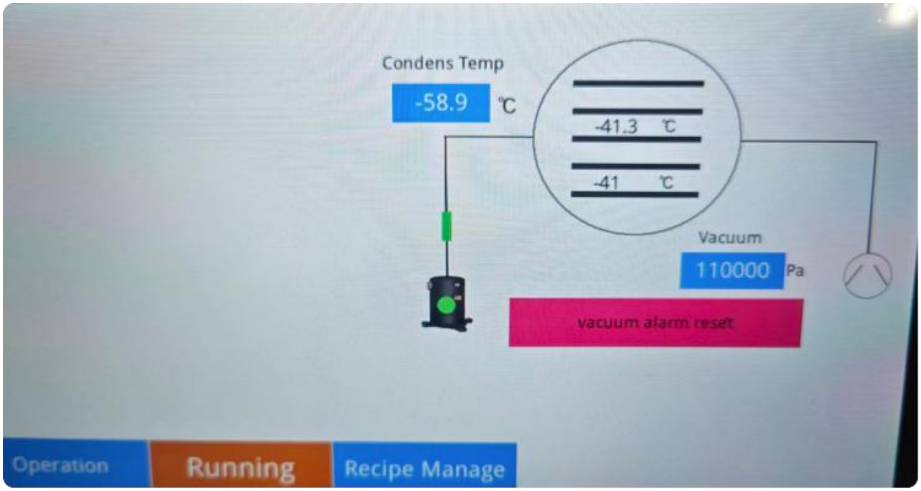
W normalnych warunkach pracy liofilizator wymaga minimalnej konserwacji. Poniżej przedstawiono czynności konserwacyjne: zalecany jest harmonogram:
W razie potrzeby:
1. Wyczyść wszystkie rozlane płyny i usuń je z komory.
2. Wyczyść pokrywę i uszczelkę miękką ściereczką, gąbką lub irchą z dodatkiem łagodnego, nieściernego mydła lub detergentu.
3. Sprawdź poziom oleju w pompie próżniowej. Powinien on przekraczać środkową linię lusterka oleju. Jeśli poziom oleju jest niższy, dolej oleju do właściwego poziomu.
4. Jeśli olej jest zmętniały, zawiera cząstki stałe lub przebarwienia, należy opróżnić pompę i wymienić olej na nowy.
5. Użycie kwasów wymaga natychmiastowego czyszczenia i neutralizacji po każdym przebiegu lub uszkodzeniu fizycznym.
powstanie komora kolektora i wężownica kolektora.
6. Sprawdź, czy w skraplaczu nie znajdują się skroplone lub zamarznięte rozpuszczalniki i usuń je w odpowiedni sposób.
Przed kolejnym uruchomieniem pompy próżniowej należy całkowicie opróżnić komorę kolektora.
7. Jeśli zawory komory lub kolektora przeciekają lub trzpienie stają się trudne do obrócenia, wyciągnij trzpień z gumowego zaworu korpus i nałóż cienką warstwę smaru próżniowego na trzpień. Włóż trzpień z powrotem do korpusu zaworu.

ROZDZIAŁ 5
Typowe problemy i rozwiązania

1. Alarm wysokiego poziomu rozładowania
Po wyłączeniu sprawdź, czy temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka, czy wokół urządzenia nie ma przeszkód oraz czy żebra chłodzące skraplacza nie są zabrudzone. Po potwierdzeniu, że wszystkie kontrole są prawidłowe, poczekaj na automatyczne wyłączenie alarmu przed ponownym uruchomieniem urządzenia.



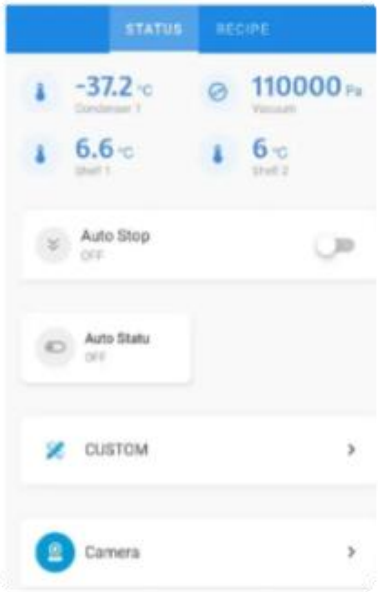
2. Alarm nieprawidłowości w działaniu próżni



ROZDZIAŁ 6
Zdalne monitorowanie Wi-Fi (opcjonalnie)

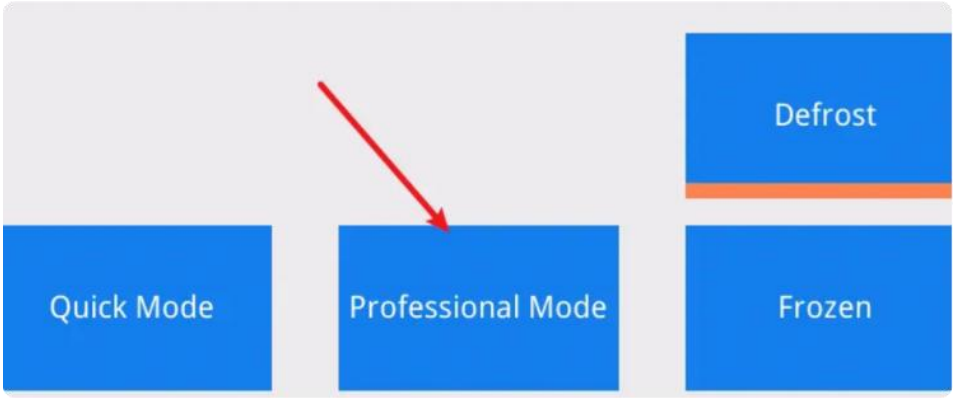
Monitoruj swoją suszarkę liofilizacyjną w dowolnym czasie i miejscu dzięki opcjonalnemu modułowi Wi-Fi.

Dzięki zdalnemu monitorowaniu przez Wi-Fi możesz szybko sprawdzić stan działania swojej liofilizatora ze smartfona, tabletu lub komputera.
Możesz zdalnie przeglądać:
• Ciśnienie w komorze
• Temperatura półki
• Temperatura skraplacza
• Stan pracy sprężarki
• Stan pracy pompy próżniowej
• Obecny etap suszenia
Ta funkcja została zaprojektowana z myślą o wygodnym zdalnym monitorowaniu procesu liofilizacji. Aby zapewnić optymalne wrażenia użytkownika, zaleca się dokonywanie wyboru receptury, jej edycji i innych zmian konfiguracyjnych bezpośrednio na liofilizatorze za pomocą wbudowanego ekranu dotykowego.
Moduł Wi-Fi jest dostępny jako akcesorium opcjonalne i można go zainstalować w dowolnym momencie po zakupie.

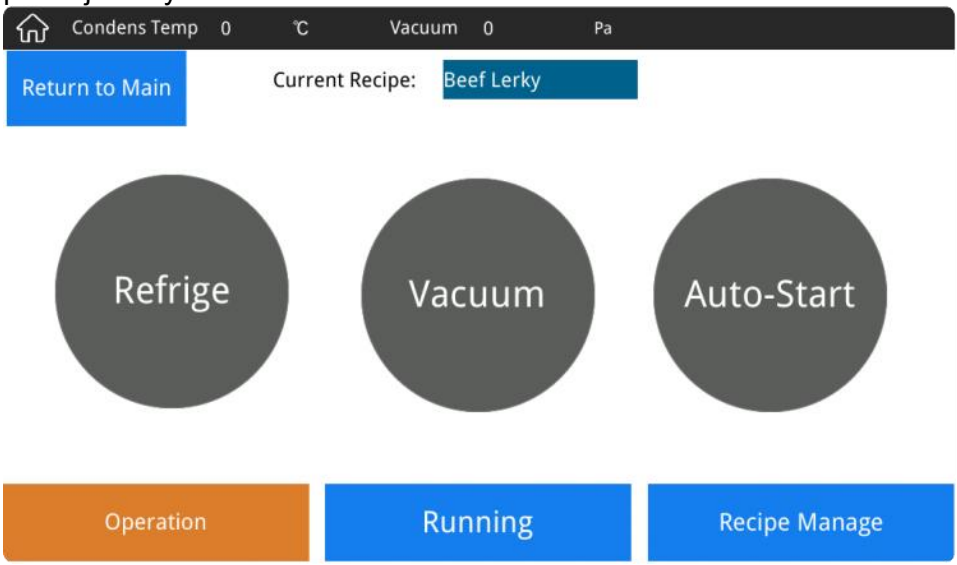


Aby uzyskać więcej informacji na temat modułu Wi-Fi, skontaktuj się z dystrybutorem lub działem obsługi klienta.

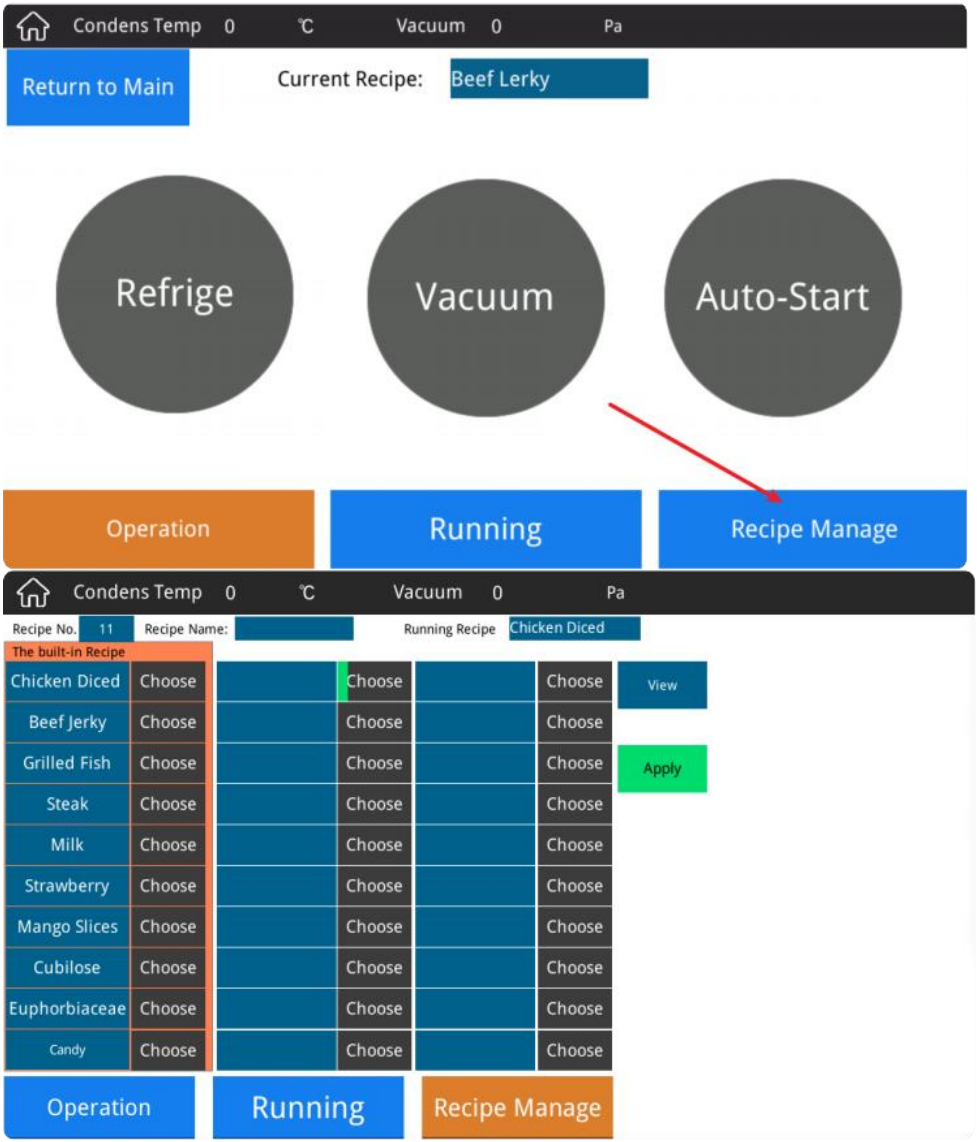
Jak skonfigurować niestandardowy przepis?
1. Aktywuj tryb zawodowy: naciśnij przycisk „Ustawienia”, a następnie naciśnij przycisk „Tryb zawodowy”, aby aktywować tryb zawodowy.



2. Wróć do „Powrót do strony głównej”, a następnie naciśnij przycisk „Start profesjonalny”



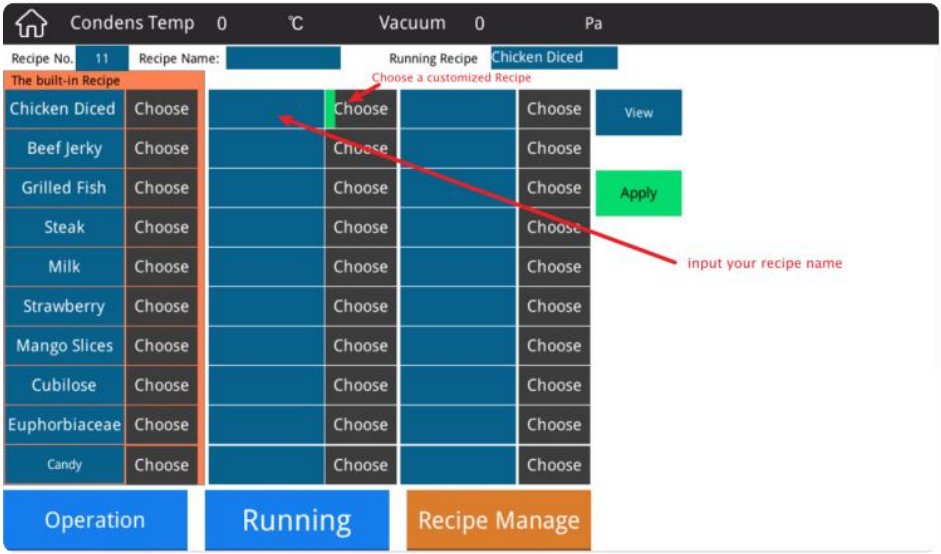
2.1 W trybie profesjonalnym naciśnij przycisk „Interfejs operacyjny”, a następnie wyświetli się lista menu. Naciśnij przycisk „Zarządzanie recepturami”.
2.2 Na tej stronie naciśnij „Wybierz” na liście przepisów. Następnie naciśnij „Zmień”, aby zmienić przepis na swój.

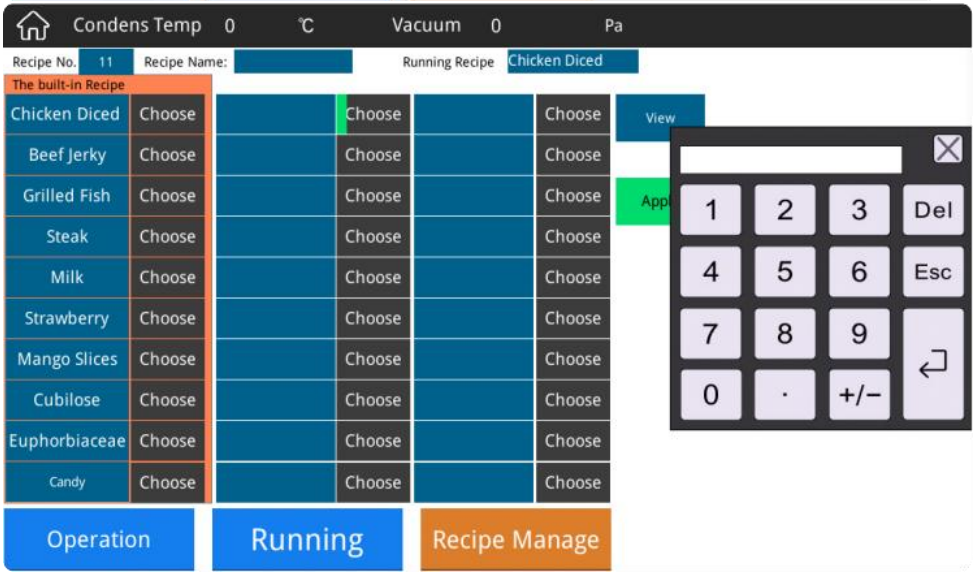


Nie zapomnij wpisać nazwy przepisu.

2.3 jak ustawić przepis

Gdy „wybierzesz” przepis i wprowadzisz nazwę przepisu, a następnie naciśniesz „Wyświetl”, aby rozpocząć ustawianie przepisu (hasło to „ 555555”).


Condens Temp 0 ℃
Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11
Recipe Name:
Running Recipe Chicken Diced
Choose a customized Recipe
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
Apply
input your recipe name
Operation
Running
Recipe Manage

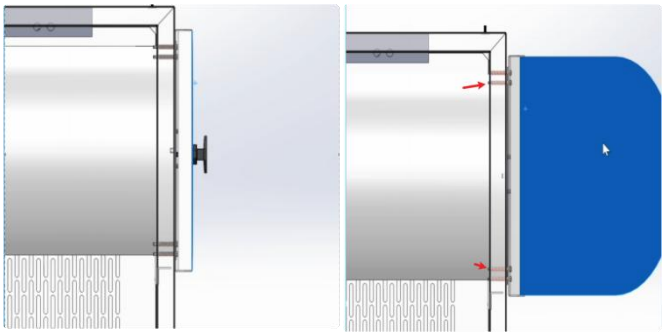

Condens Temp 0 ℃
Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11
Recipe Name:
Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
1 2 3 Del
4 5 6 Esc
7 8 9
0 · +/−
Operation
Running
Recipe Manage



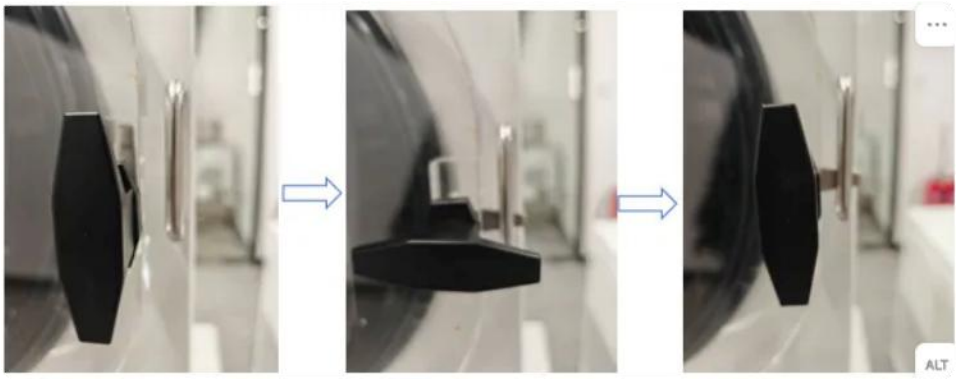
2.3.1 Temperatura zamrażania: możesz ustawić niską temperaturę do wstępnego zamrożenia żywności, co spowoduje maksymalne schłodzenie komory zamrażarki.

2.3.1 Czas podtrzymania zamrożenia: 300 min, ten krok będzie trwał 300 min. Jeśli jednak aktywujesz „Temperaturę końcową zamrożenia i czas podtrzymania zamrożenia”
następnie, gdy temperatura półek osiągnie tę wartość zadaną, na przykład -30°C, należy rozpocząć odmierzanie czasu, utrzymać go na poziomie 60 minut, po czym system przejdzie automatycznie w tryb suszenia.
Jeżeli czas zamrażania również się zakończy, urządzenie także przejdzie do etapu suszenia.
2.3.2 Pozostałe kroki suszenia. Nie zapomnij o ustawieniu odkurzacza. Ta próżnia nie kontroluje ciśnienia próżni. Funkcja ta działa, gdy próżnia jest niższa od wartości zadanej, wówczas dostępne jest ogrzewanie przesunięte , w przeciwnym razie ogrzewanie nie będzie działać.
2.3.3 temperatura rozładowywania sp/próżnia: to ostatni etap suszenia. Żywność będzie suszona do momentu wyjęcia jej przez użytkownika. Nie zapomnij ustawić w tym celu próżni, w przeciwnym razie nie będzie ona podgrzewana ani utrzymywała temperatury.
2.4 Naciśnij „Zapisz”, aby zapisać przepis.
2.5 Naciśnij Zastosuj, aby załadować ten przepis i go uruchomić lub załaduj wstępnie, co jest łatwiejsze do uruchomienia.

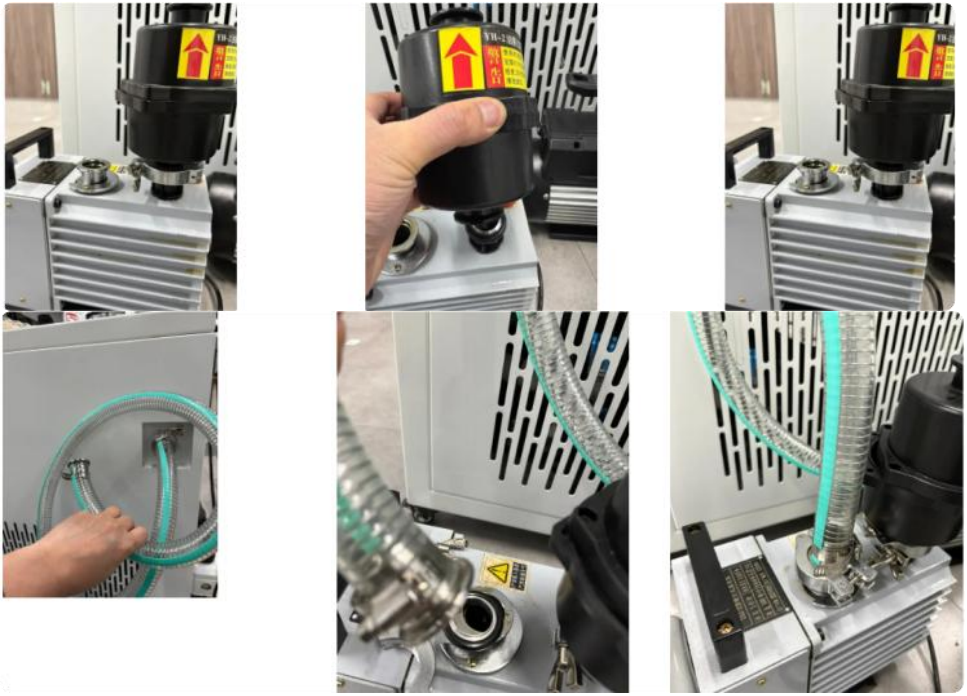
Dlaczego drzwi po lewej stronie nie są zamocowane?
Odpowiedź: Lewa strona drzwi jest zamocowana za pomocą śrub sprężynowych. Elastyczność sprężyn służy do regulacji szczelności drzwi. Dzięki temu lewa strona drzwi może się poruszać w przód i w tył w pewnym zakresie.

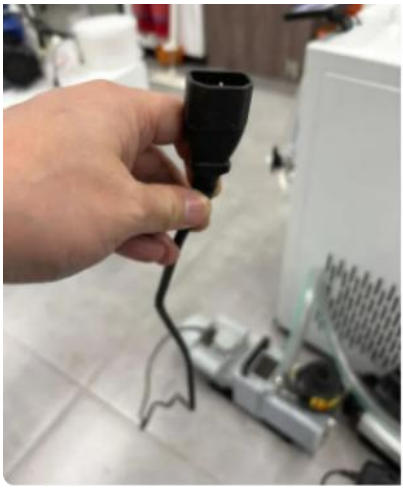


Klamka do blokowania drzwi to zamek krzywkowy. Aby zablokować zamek, należy go obrócić o dodatkowe 90 stopni w prawo, jak pokazano na poniższym rysunku.



Jak podłączyć pompę próżniową do liofilizatora







Nowe oprogramowanie – ciągła aktualizacja
Powyższy opis obejmuje podstawową obsługę liofilizatorów serii H.
Będziemy nadal udostępniać aktualizacje oprogramowania;

Skontaktuj się z działem obsługi klienta, aby uzyskać najnowszą aktualizację oprogramowania.

Producent: NINGBO SJIA INSTRUMENT CO., LTD
Adres: Pokój 1-4, Budynek 4, nr 598, Gaoke Avenue, Strefa Rozwoju Przemysłu HiTech, Ningbo, Zhejiang, Chiny
Adres e-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

VLOERSTAAND ETEN VRIESDROGER

MODEL: SJ-08H smart / SJ-10H smart

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: SJ-05H smart



(Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het instrument in gebruik neemt.)

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	Waarschuwing: alleen voor gebruik binnenshuis.
	CORRECTE VERWIJDERING Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EU. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat het product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWING:


Lees voor gebruik deze handleiding aandachtig door en neem altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht. Door het product te gebruiken, bevestigt u dat u de volgende veiligheidsinstructies zorgvuldig hebt gelezen en geaccepteerd.

1. Algemene veiligheidswaarschuwingen
Lees eerst de instructies: Voordat u deze voedselvriesdroger in gebruik neemt, dient u alle instructies in deze handleiding zorgvuldig te lezen en te begrijpen. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade aan het apparaat, verlies van het product of persoonlijk letsel.
Gekwalificeerde bediening: Alleen getraind en gekwalificeerd personeel mag deze apparatuur bedienen. Onvoldoende training kan leiden tot onjuiste bediening en veiligheidsrisico's.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of die onvoldoende ervaring en kennis hebben, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een beperking op het gebied van lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
Om gevaar door instabiliteit van het apparaat te voorkomen, moet het volgens de instructies worden gemonteerd.
Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld raakt of beschadigd wordt.
Plaats niet meerdere draagbare stopcontacten of draagbare stroomadapters aan de achterkant van het apparaat.
Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de inbouwconstructie vrij zijn van obstakels.
Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, behalve die welke door de fabrikant worden aanbevolen.
Beschadig het koelcircuit niet.
Gebruik geen elektrische apparaten in de drankcompartimenten van het apparaat, tenzij het apparaten zijn die door de fabrikant worden aanbevolen.
Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas, in dit apparaat.
Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen, zoals:
--personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
--boerderijen en door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
--bed & breakfast-achtige omgevingen;
--catering en soortgelijke niet-detailhandelstoepassingen.

2. Waarschuwingen met betrekking tot elektrische veiligheid
Voeding: Gebruik uitsluitend de voeding met de spanning en frequentie die op het typeplaatje staan vermeld. Sluit het apparaat aan op een goed geaard stopcontact. Het gebruik van een onjuiste voeding kan leiden tot een elektrische schok, brand of schade aan de vriesdroger.
Elektrische componenten: Raak elektrische componenten niet aan met natte handen. Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, scherpe voorwerpen en water. Beschadigde netsnoeren moeten onmiddellijk worden vervangen om elektrische gevaren te voorkomen.
Elektrisch onderhoud: Alle elektrische onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Ongeautoriseerde pogingen tot reparatie van elektrische onderdelen kunnen de garantie ongeldig maken en ernstige veiligheidsrisico's met zich meebrengen.

3. Waarschuwingen met betrekking tot thermische veiligheid
Hete oppervlakken: Tijdens en direct na gebruik kunnen sommige onderdelen van de vriesdroger extreem heet zijn. Raak deze oppervlakken niet aan zonder de juiste bescherming. Wacht tot ze zijn afgekoeld om brandwonden te voorkomen.
Oververhitting: Zorg voor voldoende ventilatie rond de vriesdroger. Blokkeer de ventilatieopeningen niet. Oververhitting kan schade aan het apparaat veroorzaken en mogelijk brand veroorzaken.

4. Waarschuwingen voor druk en vacuüm
Bediening van de vriesdroogkamer: Open de vriesdroogkamer niet tijdens de vacuüm- of drukgestuurde processen. Voortijdig openen kan plotselinge drukveranderingen veroorzaken, wat kan leiden tot letsel door rondvliegende deeltjes of schade aan de apparatuur.
Overdrukbeveiligingssystemen: Manipuleer de overdrukventielen of andere veiligheidsvoorzieningen niet. Deze zijn ontworpen om te beschermen tegen overdruk. Als een overdrukbeveiliging in werking treedt, stop dan onmiddellijk de apparatuur en laat deze door een professional inspecteren.

5. Waarschuwingen met betrekking tot chemicaliën en verontreiniging
Reinigingsmiddelen: Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen die door de fabrikant worden aanbevolen. Sommige chemicaliën kunnen reageren met

de materialen van de vriesdroger, waardoor corrosie kan ontstaan, schadelijke stoffen vrijkomen of voedselproducten kunnen worden besmet. Voedselcompatibiliteit: Zorg ervoor dat alle materialen die tijdens het vriesdroogproces in contact komen met voedsel, geschikt zijn voor gebruik met levensmiddelen en compatibel zijn met de soorten voedsel die worden verwerkt. Dit helpt voedselverontreiniging te voorkomen.

6. Mechanische veiligheidswaarschuwingen
Bewegende onderdelen: Houd handen, haar en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen van de vriesdroger. Sommige onderdelen kunnen tijdens gebruik onverwacht in beweging komen, wat kan leiden tot beknelling en ernstig letsel.
Stabiliteit van de apparatuur: Plaats de vriesdroger op een stabiele en vlakke ondergrond. Een instabiele ondergrond kan ertoe leiden dat de apparatuur tijdens gebruik omvalt, met mogelijk schade aan de apparatuur en letsel voor de gebruiker tot gevolg.

WAARSCHUWING: Brandgevaar / brandbare materialen



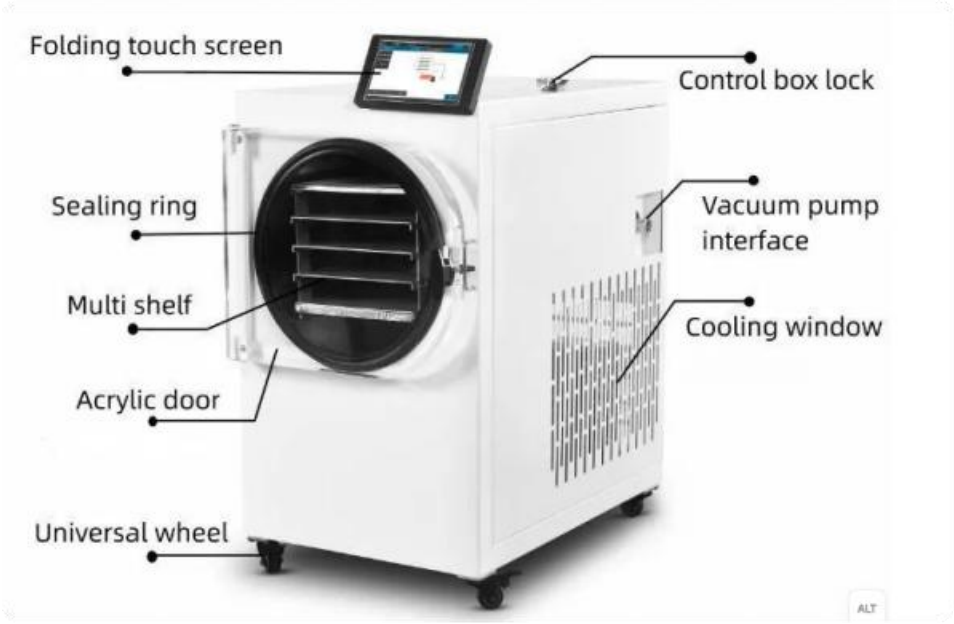
Het koelcircuit van dit apparaat bevat het koelmiddel isobutaan (R600a), een aardgas dat ontvlambaar is en een hoge milieubelasting heeft. Zorg ervoor dat er tijdens transport en installatie van het apparaat geen onderdelen van het koelcircuit beschadigd raken.
WAARSCHUWING: Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld raakt of beschadigd wordt. WAARSCHUWING: Plaats geen meerdere stopcontacten of draagbare stroomvoorzieningen aan de achterkant van het apparaat.

NALEVINGSVERKLARING
Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen en -voorschriften voor de Europese Unie, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Canada. Wijzig het product op geen enkele wijze, aangezien dit de conformiteit kan aantasten en veiligheidsrisico's kan opleveren.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

HOOFDSTUK 1
INVOERING

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u daadwerkelijk ontvangt.
Onze excuses dat we u niet opnieuw zullen informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.



Vriesdroogproces
Vriesdrogen, ook wel lyofilisatie genoemd, is een van de meest effectieve methoden om voedsel te conserveren en tegelijkertijd de oorspronkelijke kwaliteit te behouden. In tegenstelling tot conventionele droogmethoden die gebruikmaken van hoge temperaturen, is vriesdrogen een effectieve methode.
Bij vriesdrogen wordt vocht verwijderd bij lage temperaturen onder vacuüm, waardoor de natuurlijke kleur, smaak, textuur, voedingsstoffen en vorm van het voedsel behouden blijven.

Het proces bestaat uit drie hoofdfasen:
1. Invriezen
Verse producten worden eerst ingevroren totdat het water in het product volledig is bevroren. Door het invriezen blijft de celstructuur behouden en verbetert de kwaliteit van het uiteindelijke gedroogde product.
2. Primaire droging (sublimatie)
Na het invriezen wordt er een vacuüm gecreëerd in de droogkamer. Onder lage druk verandert het ijs direct in waterdamp zonder de vloeibare fase te doorlopen. Dit proces wordt sublimatie genoemd.
Gecontroleerde schapverwarming levert de energie die nodig is voor sublimatie, terwijl de producttemperatuur onder het smeltpunt blijft.
3. Secundaire droging (desorptie)
Nadat het meeste ijs is verwijderd, wordt het resterende vocht geleidelijk aan uit het voedsel verwijderd. Deze stap verbetert de houdbaarheid en verlengt de levensduur.

Hoe werkt vriesdrogen?
Succesvol vriesdrogen vereist een evenwicht tussen warmtetoevoer en vochtafvoer.
De schappen zorgen voor gecontroleerde warmteafgifte aan het diepvriesproduct, waardoor de energie wordt geleverd die nodig is voor de ijsvorming. sublimatie. De vacuümpomp handhaaft een lage druk, waardoor waterdamp kan ontsnappen. De damp verlaat het product efficiënt. Vervolgens gaat de damp naar de condensor (koudeval), waar deze bevriest op het condensoroppervlak in plaats van terug te keren naar het product.
Door continu waterdamp te verwijderen en tegelijkertijd de producttemperatuur zorgvuldig te regelen, produceert vriesdrogen lichte, lang houdbare voedingsmiddelen die hun oorspronkelijke uiterlijk, smaak en voedingswaarde behouden en die indien nodig snel opnieuw gehydrateerd kunnen worden.

Intelligente verwarmingsregeling
Tijdens de primaire droging bewaakt de vriesdroger automatisch de kamerdruk.
Als er door sublimatie sneller waterdamp ontstaat dan deze kan worden afgevoerd, wordt de verwarming van de schappen tijdelijk onderbroken. De verwarming wordt automatisch hervat zodra de kamerdruk weer binnen het vooraf ingestelde bereik valt.

Deze intelligente regeling helpt stabiele droogomstandigheden te handhaven en de voedselkwaliteit te verbeteren zonder tussenkomst van de gebruiker.
Vacuüm SP (Verwarmingsdruk)
De plankverwarming werkt alleen wanneer de kamerdruk lager is dan deze waarde.
Als de druk boven het ingestelde punt stijgt, wordt de verwarming automatisch onderbroken en hervat zodra de druk weer is gedaald.

De ingebouwde recepten zijn geoptimaliseerd voor de meest voorkomende voedingsmiddelen.
Over deze handleiding
Modellen die onder deze handleiding vallen

Model	Kleur	STROOM	Productbeschrijving
SJ-08H Smart	Wit	2200W	Afmetingen zonder scherm (B x D x H): 825 × 560 × 955 mm ; Draagvermogen: 8-12 kg (getest met vloeistof) ; Afmetingen van de lade (B x L x H): 265 x 612 x 20 mm; Aantal trays: 5 stuks; Condensortemperatuur: ≦ -50°C
SJ-10H Smart	Wit	2300W	Afmetingen zonder scherm (B x D x H): 825 × 560 × 955 mm ; Draagvermogen: 10-15 kg (getest met vloeistof) ; Afmetingen van de lade (B x L x H): 265 x 612 x 20 mm; Aantal trays: 6 stuks; Condensortemperatuur: ≦ -50°C

Opmerking: Tenzij anders vermeld, zijn alle bedieningsinstructies in deze handleiding van toepassing op elk van de hierboven vermelde modellen. Verschillen beperken zich tot kleur, voeding en stekkertype.

Deze handleiding beschrijft de actuele softwareversie op het moment van drukken.
Sommige menu-items of interface-details kunnen na toekomstige software -updates wijzigen.

Deze handleiding is bedoeld om u te helpen bij het installeren, gebruiken en onderhouden van uw vriesdroger.
Instructies voor het uitvoeren van routineonderhoud en het aanbrengen van kleine aanpassingen aan uw vriezer.
Een droger is ook inbegrepen.
Opmerking: Als bedrijf met technologie als belangrijkste drijfveer, zijn we altijd toegewijd geweest aan technologische innovatie en optimalisatie, zodat onze software altijd kan worden bijgewerkt. iteratief. Ondertussen zijn we ook Wij doen er alles aan om de bijgeleverde handleidingen actueel te houden. Gezien de Continue verbetering van producten en voortdurende software-updates, de actuele productsoftware-informatie Kan op elk moment worden gewijzigd. Als er kleine verschillen zijn tussen de instructiehandleiding en de Er kunnen verschillen zijn tussen het ontvangen apparaat en het daadwerkelijke apparaat dat u in handen hebt, maar deze verschillen zullen uw normale gebruik over het algemeen niet belemmeren. U kunt er gerust op zijn dat we u tijdig de bijgewerkte handleiding zullen toesturen.

HOOFDSTUK 2 VOORVEREISTEN

Voordat u uw vriesdroger installeert, moet u de locatie zorgvuldig voorbereiden.
Controleer de locatie waar u uw vriesdroger wilt installeren. Zorg ervoor dat de ondergrond vlak en stevig is. constructie. Er moet een stroombron in de buurt van de installatielocatie aanwezig zijn.

Elektrische vereisten
De vriesdroger heeft een eigen stopcontact nodig. Dit stopcontact vereist een Voor modellen met een nominale spanning van 220V-240V (50 Hz) is een stroomonderbreker of zekering vereist (SJ-05H: 220V 10A of 110V 20A; SJ-08H: 220V 15A of 110V 20A). De stroomkabel van de 220-230V-modellen is voorzien van een stekker. Het is noodzakelijk om de stekker aan te passen aan het stopcontact.

Het uitpakken van uw vriesdroger
Pak uw vriesdroger voorzichtig uit en controleer deze op eventuele transportschade. Als uw vriesdroger beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met de transporteur en bewaar de volledige verpakking. De zending is intact en wordt ter inspectie aangeboden aan de transporteur.

Uw vriesdroger installeren
Nadat u hebt gecontroleerd of u de juiste onderdelen hebt ontvangen, verplaatst u de vriesdroger naar de gewenste installatielocatie. Volg daarna de onderstaande stappen.

Componentoriëntatie
Het koelsysteem in de vriesdroger zuigt lucht aan via de achterkant van de kast en voert lucht af via de achterzijden. Er moet minimaal 5 cm (2 inch) ruimte zijn tussen de achterkant en de zijkanten van de vriesdroger. het aangrenzende wandoppervlak. Beperking van de luchtstroom door de kast tijdens gebruik kan de prestaties negatief beïnvloeden.

Aansluiting vacuümpomp
Een vacuümpomp is nodig om uw vriesdroogsysteem goed te laten functioneren. De vriesdroger is Uitgerust met een vacuümslang met een binnendiameter van 25 mm en een dikke wand voor het aansluiten van de opvangkamer op de vacuümpomp.



Zorg ervoor dat het oliepeil in de vacuümpomp op het juiste niveau is.
Als de vacuümpomp zich niet in de machinebehuizing bevindt, plaats de vacuümpomp dan in de buurt van de tafelmodel vriesdrogers of op de vloer.
Sluit het netsnoer van de vacuümpomp aan op de aansluiting aan de achterkant van de kast met het opschrift "vacuümpomp". De vacuümpomp heeft een aan/uit-schakelaar; zet deze aan. De vacuümpomp wordt aangestuurd door de vriesdroger. Sluit de inlaatpoort van de vacuümpomp aan op de vacuümslang aan de zijkant van de kast met de vacuümpomp. Slang en klemmen worden meegeleverd. Knip de slang indien nodig op de juiste lengte af, zodat er lichte bochten mogelijk zijn zonder knikken.
Koop zelf smeerolie van de juiste kwaliteit om de vacuümpomp te vullen tot het oliepeil 2/3 bereikt. Kijkglas . Ververs de olie regelmatig tijdens gebruik om de machine schoon te houden . De algemene vervangingscyclus is ongeveer 500 uur, afhankelijk van het daadwerkelijke gebruik.

Elektrische aansluiting
Steek het netsnoer in het stopcontact aan de rechterkant van de vriesdroger en steek het andere uiteinde in een geschikt stopcontact.

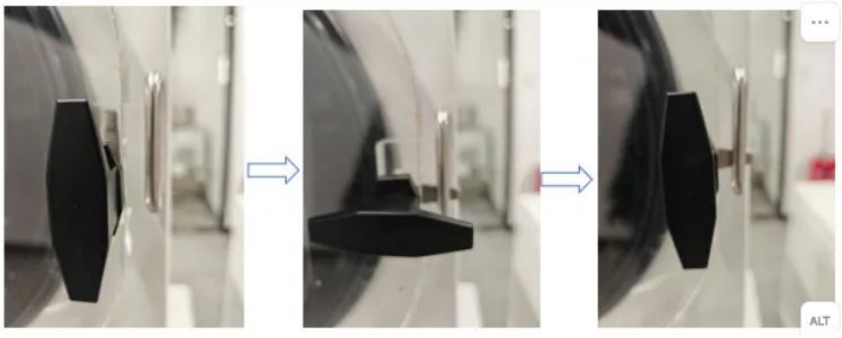


WAARSCHUWING: Het is noodzakelijk te controleren of het circuit de elektrische stroom van het apparaat kan leveren. Voorkom brandgevaar!

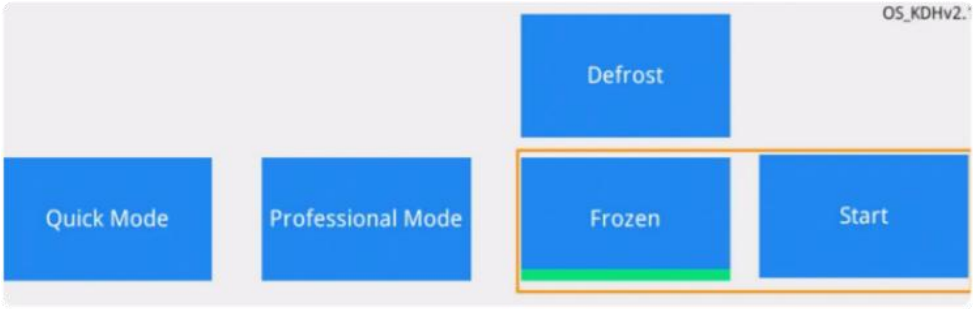
HOOFDSTUK 3
GEBRUIK VAN UW VRIESDROGER

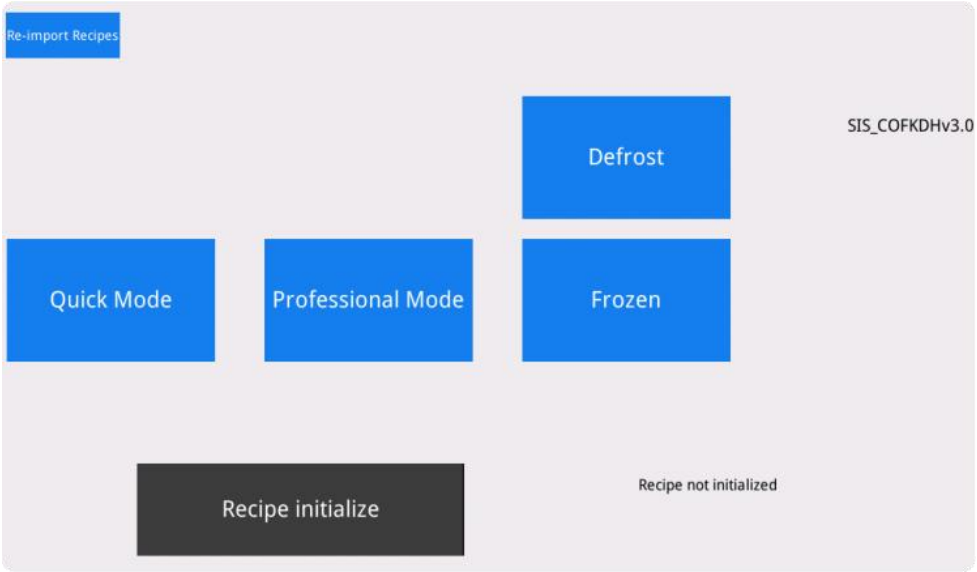
Nadat uw vriesdroger is geïnstalleerd, kunt u deze direct in gebruik nemen. Plaats het voedsel in de vriesdroger. Controleer de afdichting van de kamer op water of ijs en maak deze grondig schoon. Anders kan dit het vacuüm beïnvloeden.

Sluit de deur van het kluisje goed af; deze moet gedraaid en vergrendeld worden. Zie de onderstaande afbeelding.



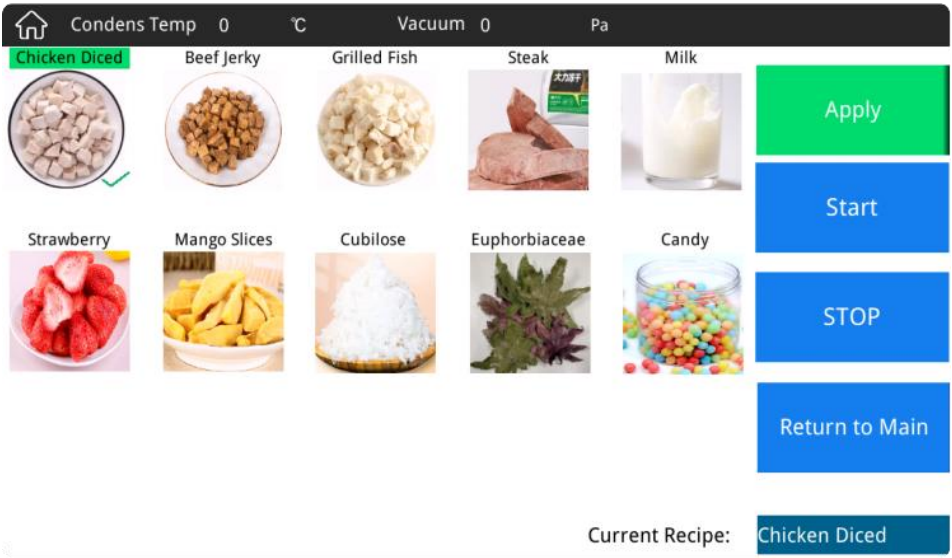
Bedieningselementen en bediening van de vriesdroger
Zet een vriesdroger aan, dan ziet u het resultaat zoals op de afbeelding te zien is:
Als uw product niet bevroren is, wordt het vooraf ingevroren in de vriesdroogkamer .
Als uw product al bevroren is, bijvoorbeeld goed bevroren in een koelkast tot het volledig bevroren is, druk dan op 'Bevroren'.



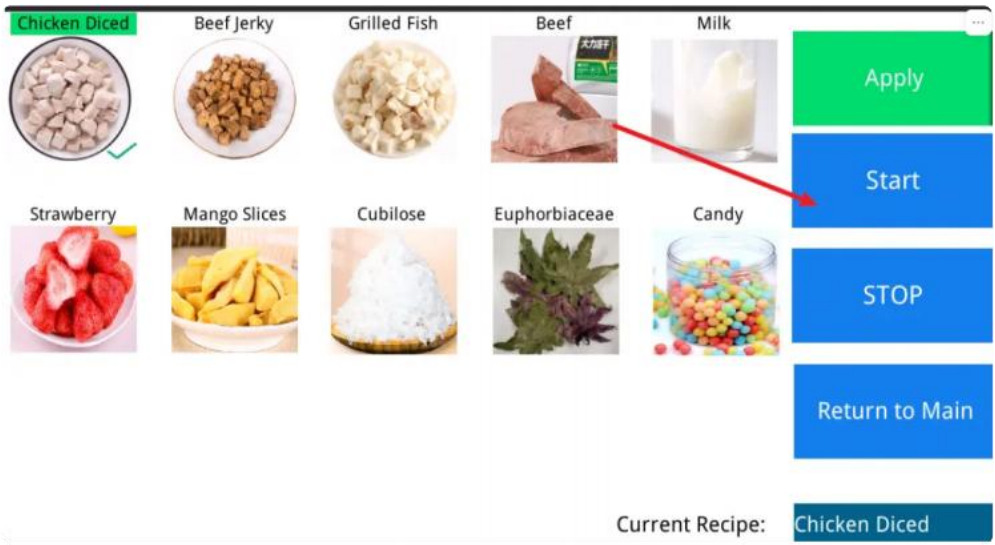


Druk vervolgens op 'Snelle modus' om een vriesdroogcyclus te starten.

Voor nieuwe gebruikers wordt de snelle modus aanbevolen. Selecteer eenvoudig een ingebouwd recept en druk op Start.



Stappen voor bediening in de snelle modus:
1. Kies een recept voor uw product. Het ingebouwde recept is handig als referentie. Als uw product hier niet bij staat of als het ingebouwde recept niet geschikt is voor de vriesdroger, kunt u zelf een recept instellen.
Het recept van de klant staat hieronder vermeld. (Als deze ingebouwde recepten uw producten niet goed drogen , neem dan contact met ons op. We zullen ons best doen om u te helpen.)
2. Nadat je een recept hebt gekozen, druk je op 'Laden' om dit recept te laden en uit te voeren. Let op: niet alle producten zijn geschikt om te vriesdrogen.
Druk daarna op 'Start' om het programma te starten.



Het huidige recept is het recept dat je hebt geladen.
Opmerking: Controleer of de aftapkraan aan de linkerkant van de machine gesloten is en of het deurpaneel van de droogkamer gesloten is. goed gesloten.
Schakel alles uit en verwijder de materialen .
Als alles naar beneden is, druk dan op 'STOP' .

Nadat de vacuümpomp en compressor zijn gestopt met draaien, kunt u de linker aftap- en uitlaatklep openen. Wacht tot de luchtdruk in evenwicht is

voordat u de cabinedeur opent om het gevriesdroogde voedsel eruit te halen.



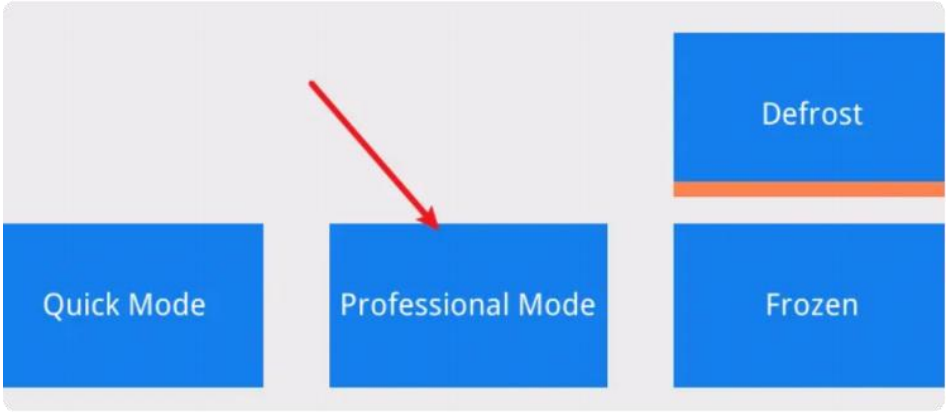
Ontdooien
Sluit een bakje aan om het stromende water op te vangen tijdens het ontdooien.
Het ontdooiproces duurt ongeveer 60 minuten. Na het ontdooien kunt u de machine uitzetten en schoonmaken. machine, en wacht tot het volgende gebruik.



Bedieningsstappen voor de professionele modus:

De professionele modus is bedoeld voor ervaren gebruikers die droogrecepten willen maken of aanpassen. Onjuiste instellingen kunnen de droogprestaties beïnvloeden.

Als u bekend bent met vriesdrogers, biedt de professionele modus u meer mogelijkheden voor het uitvoeren van een vriesdroogcyclus.
Druk in de hoofdinterface op 'Professionele modus' om te starten.



Introductie van knoppen:
1. Koelen : start de compressor, waarna de temperatuur van de condensor zal dalen. Tijdens deze fase (zonder dat de vacuümpomp draait) kunnen de geladen producten/voedingsmiddelen worden ingevroren.
2. Vacuüm: met deze knop kan de vacuümpomp worden gestart, maar hiervoor moet de koelstand zijn ingeschakeld en de condensortemperatuur ≤ -25°C zijn, anders kan deze niet worden ingeschakeld.
3. Automatisch starten: wanneer u een recept laadt (vanuit het receptenbeheer, vanuit de snelle modus, of vanuit het recept van de vorige keer), drukt u op deze knop om een cyclus automatisch te starten . Als het apparaat draait, kan de gebruiker de automatische stand stoppen. Anders moet de gebruiker het apparaat uitschakelen door op de knoppen voor koelsnelheid en vacuüm te drukken.

HOOFDSTUK 4
ONDERHOUD VAN UW VRIESDROGER

Bij normaal gebruik vereist de vriesdroger minimaal onderhoud. Het volgende onderhoud is nodig. Het volgende schema wordt aanbevolen:

Zo nodig:

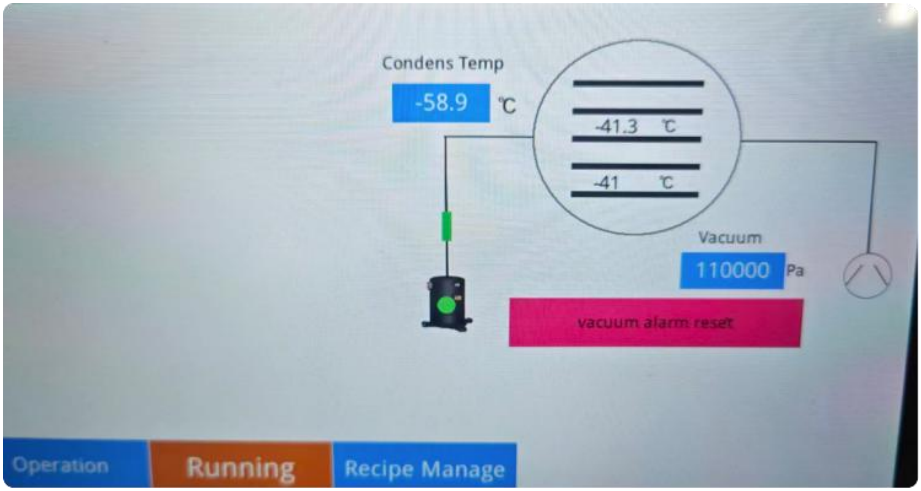
1. Ruim alle gemorste vloeistoffen op; verwijder vloeistoffen uit de kamer.
2. Reinig het deksel en de pakking met een zachte doek, spons of zeemleer en een milde, niet-schurende zeep of reinigingsmiddel.
3. Controleer het oliepeil van de vacuümpomp. Het moet boven de middelste streep van de oliespiegel staan. Als het oliepeil lager is, vul dan olie bij tot het juiste niveau.
4. Als de olie troebel is, deeltjes bevat of verkleurd is, tap dan de pomp af en vul deze met verse olie.
5. Het gebruik van zuren vereist onmiddellijke reiniging en neutralisatie na gebruik of fysieke beschadiging van de apparatuur.
Dit resulteert in een opvangkamer en een opvangspiraal.
6. Controleer de opvangcondensor op gecondenseerde of bevroren oplosmiddelen en voer deze op de juiste wijze af.
Leeg de opvangbak volledig vóór de volgende testrun of voordat u de vacuümpomp inschakelt.
7. Als de kleppen in de kamer of het verdeelstuk lekken of als de spindels moeilijk te draaien zijn, trek dan de spindel uit de rubberen klep. Plaats de klep in het ventielhuis en breng een dun laagje vacuümvet aan op de steel. Plaats de steel vervolgens terug in het ventielhuis.

HOOFDSTUK 5
Veelvoorkomende problemen en oplossingen

1. Alarm voor hoge ontlading
Controleer na het uitschakelen of de omgevingstemperatuur te hoog is, of er obstakels rondom het apparaat zijn en of de koelribben van de condensor vuil zijn. Zodra alle controles in orde zijn, wacht u tot het alarm automatisch verdwijnt voordat u het apparaat opnieuw opstart.



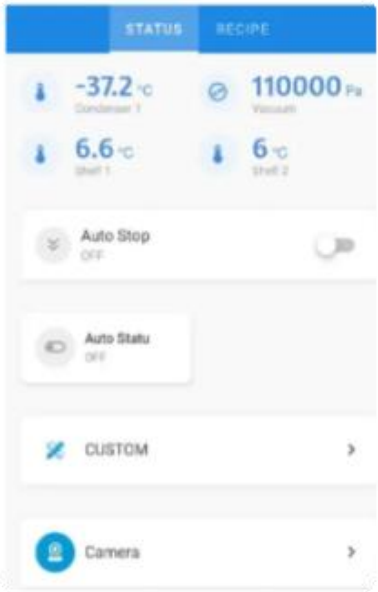
2. Alarm voor afwijking in het vacuüm



HOOFDSTUK 6
Bewaking op afstand via wifi (optioneel)

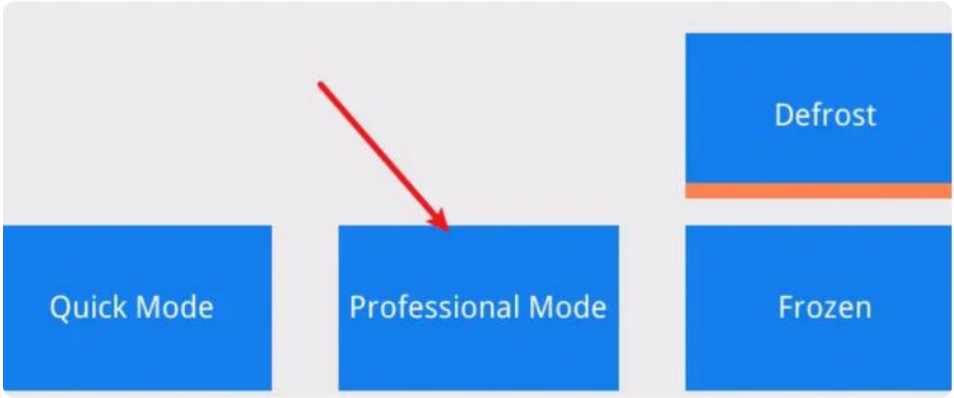
Houd uw vriesdroger altijd en overal in de gaten met de optionele wifi-module.

Met Wi-Fi Remote Monitoring kunt u snel de bedrijfsstatus van uw vriesdroger controleren vanaf een smartphone, tablet of computer.
U kunt op afstand bekijken:
• Kamerdruk
• Schaptemperatuur
• Condensortemperatuur
• Bedrijfsstatus van de compressor
• Bedrijfsstatus van de vacuümpomp
• Huidige droogfase
Deze functie is ontworpen voor gemakkelijke bewaking op afstand tijdens het vriesdroogproces. Voor de beste gebruikerservaring raden we aan om receptselectie, receptbewerking en andere configuratiewijzigingen rechtstreeks op de vriesdroger uit te voeren via het ingebouwde touchscreen.
De wifi-module is verkrijgbaar als optioneel accessoire en kan op elk gewenst moment na aankoop worden geïnstalleerd.

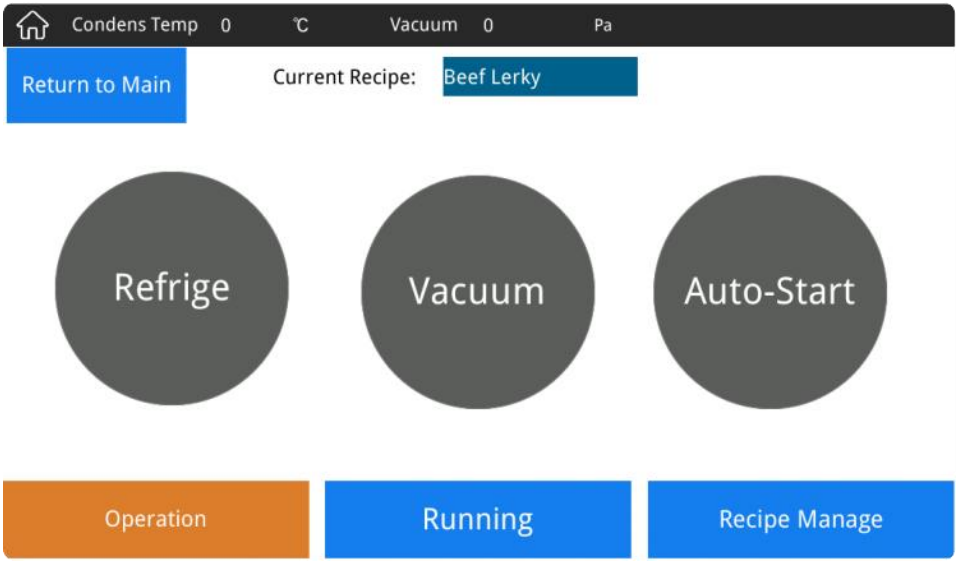


Voor meer informatie over de Wi-Fi-module kunt u contact opnemen met uw distributeur of de klantenservice.

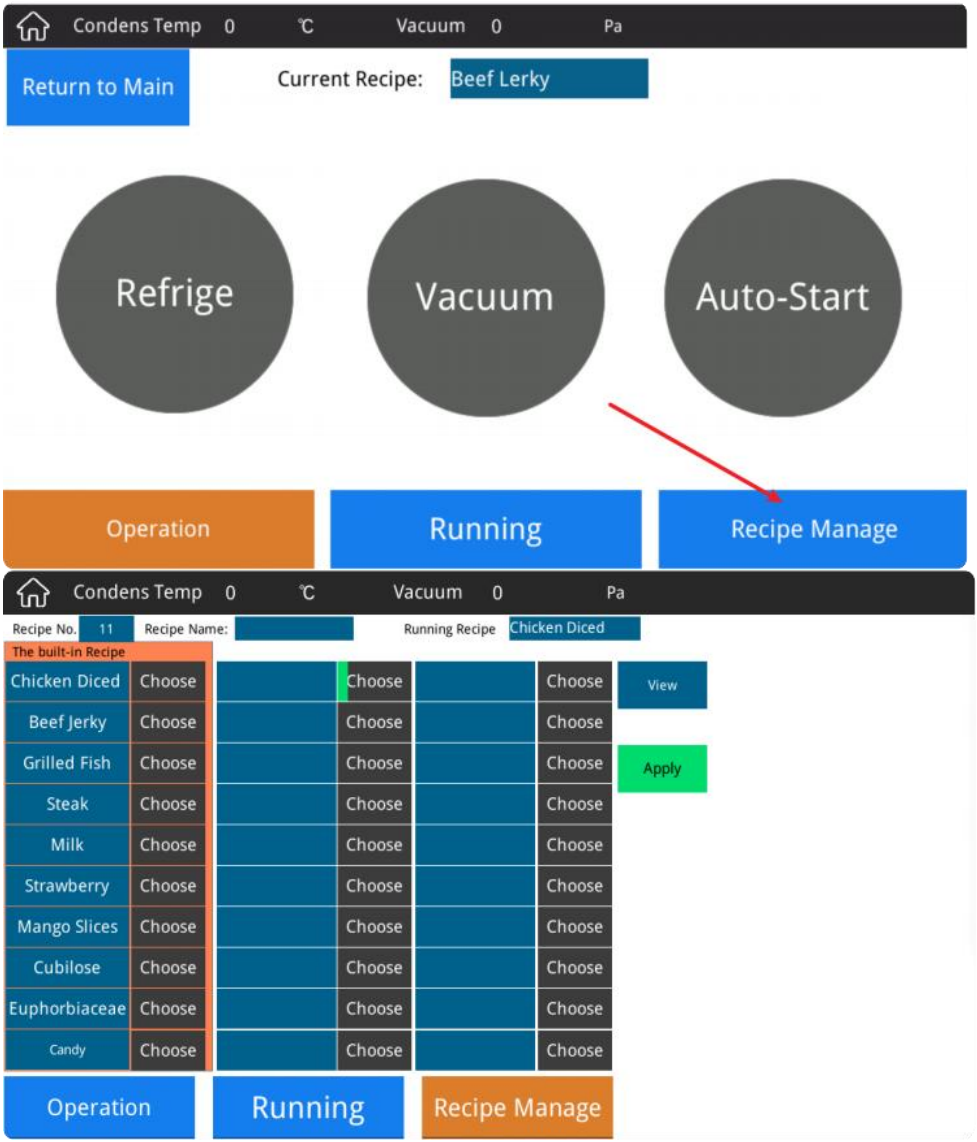
Hoe stel ik een aangepast recept in?
1. Activeer de professionele modus: druk op 'Instellingen' en vervolgens op 'Professionele modus' om de professionele modus te activeren.



2. Ga terug naar 'Terug naar hoofdmenu' en druk vervolgens op 'Professionele start'.



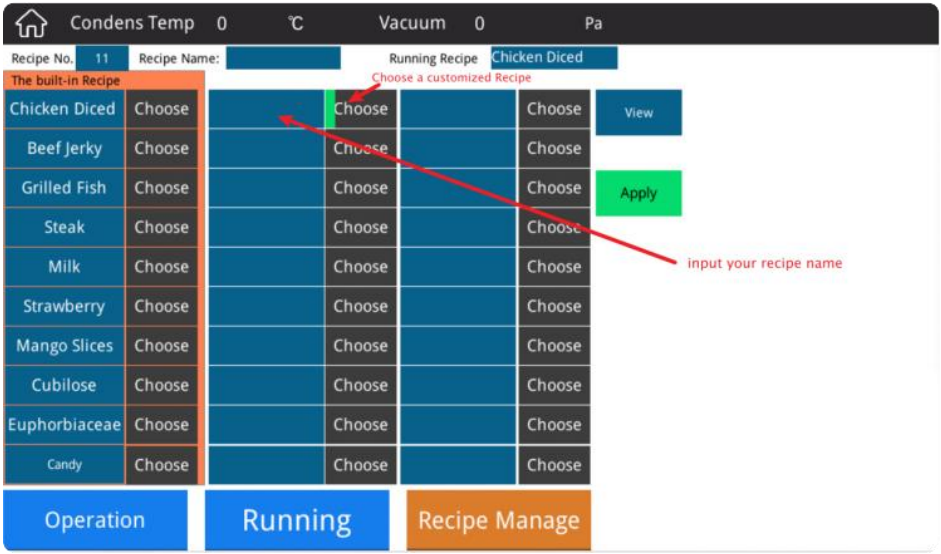
2.1 Druk in de professionele modus op 'Bedieningsinterface'. Er verschijnt dan een menulijst. Druk vervolgens op 'Receptenbeheer'.
2.2 Op deze pagina klikt u op 'Kies' in de receptenlijst. Klik vervolgens op 'Wijzigen' om het recept naar uw eigen recept te wijzigen.

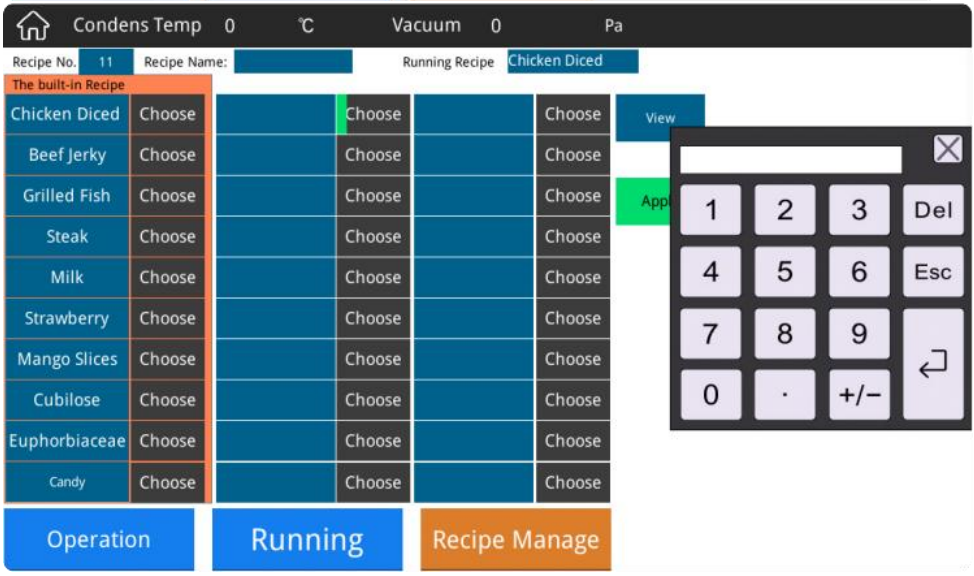


Vergeet niet de naam van je recept in te voeren.

2.3 Hoe stel je een recept in?

Wanneer je een recept selecteert en de naam van het recept invoert, druk je op 'Bekijken' om het recept in te stellen (het wachtwoord is '555555').


Condens Temp 0 ℃
Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11
Recipe Name:
Running Recipe Chicken Diced
Choose a customized Recipe
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
Apply
input your recipe name
Operation
Running
Recipe Manage

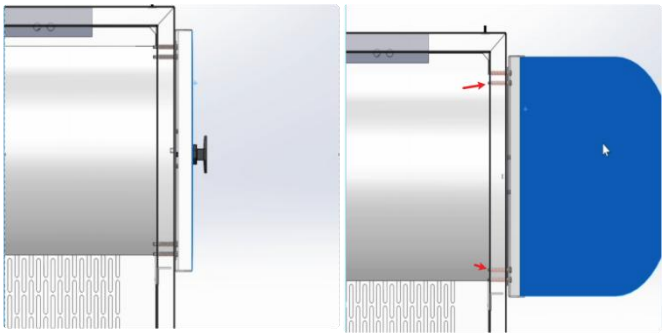

Condens Temp 0 ℃
Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11
Recipe Name:
Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
1 2 3 Del
4 5 6 Esc
7 8 9
0 · +/−
Operation
Running
Recipe Manage



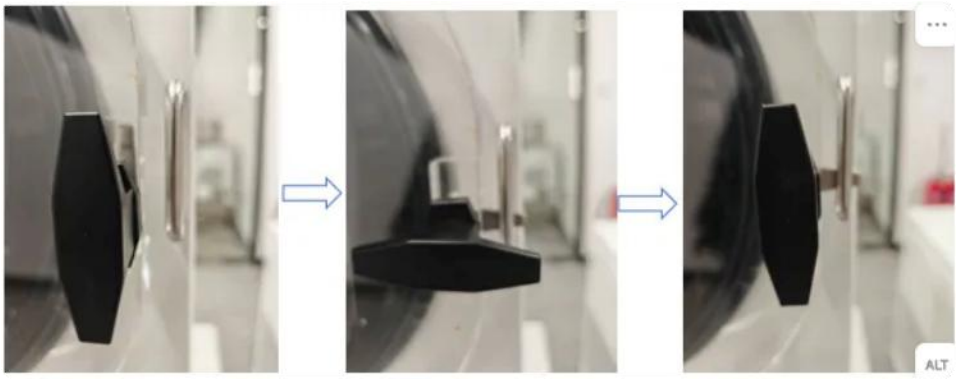
2.3.1 Invriestemperatuur: u kunt een lage temperatuur instellen voor het voorvriezen van voedsel; de vrieskamer wordt dan zo koud mogelijk.
2.3.1 Vriesduur: 300 min. Het proces zal 300 minuten in deze stap plaatsvinden. Maar als u de opties 'Eindtemperatuur bevroren ' en 'Vriesduur bevroren' activeert...

Wanneer de temperatuur van de schappen bijvoorbeeld -30°C bereikt, start de timer. Deze loopt tot 60 minuten, waarna het systeem automatisch overgaat naar de droogfase.
Als de vriestijd voorbij is, gaat het product over naar de droogfase.
2.3.2 Overige stappen voor het drogen. Vergeet niet de stofzuiger in te stellen.
Deze vacuümregelaar regelt de vacuümdruk niet. Deze functie zorgt ervoor dat de verwarming wordt ingeschakeld wanneer het vacuüm lager is dan het ingestelde punt; anders wordt er niet verwarmd.
2.3.3 Ontladen temperatuur sp/vacuüm: dit is de laatste stap van het droogproces. Het voedsel blijft in deze stap drogen totdat de gebruiker het eruit haalt. Vergeet niet om het vacuüm in te stellen, anders blijft het niet verwarmen of de temperatuur behouden.
2.4 Druk op 'opslaan' om dit recept op te slaan.
2.5 Druk op Toepassen om dit recept te laden voor gebruik of om het vooraf te laden, wat het gebruik vergemakkelijkt.

Waarom is de linkerkant van de deur niet gerepareerd?
Antwoord: De linkerkant van de deur is bevestigd met schroeven met veermechanisme. De elasticiteit van de veren wordt gebruikt om de spanning van de deur aan te passen. Daardoor kan de linkerkant van de deur binnen een bepaald bereik heen en weer bewegen.



De deurklink is een nokkenslot. Om het slot te vergrendelen, moet u de klink nog 90 graden naar rechts draaien, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



Hoe sluit je de vacuümpomp aan op een vriesdroger?







Nieuwe software, blijf updaten.
Bovenstaande beschrijft de basiswerking van de H-serie vriesdrogers. We blijven software-updates leveren;

Neem contact op met de klantenservice voor de nieuwste software-update.

Fabrikant: NINGBO SJIA INSTRUMENT CO., LTD
Adres: Kamer 1-4, Gebouw 4, nr. 598, Gaoke Avenue, HiTech Industriële Ontwikkelingszone, Ningbo, Zhejiang, China
E-mail: support@vevor.com



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

GOLVSTÅENDE MAT FRYSTORKARE

MODELL: SJ-08H smart /SJ-10H smart

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: SJ-05H smart



(Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du använder instrumentet.)

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	Varning - Endast för inomhusbruk
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EU. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

VIKTIG SÄKERHETSVARNING:


Läs igenom denna manual innan du använder den och följ alltid grundläggande försiktighetsåtgärder. När produkten har använts bekräftar du att du noggrant har läst och godkänt följande säkerhetsinstruktioner.

1. Allmänna säkerhetsvarningar

Läs instruktionerna först: Innan du använder denna frystorktumlare för livsmedel, läs och förstå noggrant alla instruktioner i denna manual. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till skador på utrustningen, produktförlust eller personskador.

Kvalificerad operatör: Endast utbildad och kvalificerad personal får använda denna utrustning. Bristande utbildning kan leda till felaktig användning och säkerhetsrisker.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått

instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan handledning.
Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
För att undvika fara på grund av apparatens instabilitet måste den monteras i enlighet med instruktionerna.
Se till att nätsladden inte är klämd eller skadad när du placerar apparaten.
Placera inte flera bärbara uttag eller bärbara strömförsörjningar på baksidan av apparaten.
Håll ventilationsöppningarna i apparatens hölje eller i den inbyggda konstruktionen fria från hinder.
Använd inte mekaniska anordningar eller andra medel för att påskynda avfrostningsprocessen, annat än de som rekommenderas av tillverkaren.
Skada inte köldmediekretsen.
Använd inte elektriska apparater inuti apparatens dryckesförvaringsfacken, såvida de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.
Förvara inte explosiva ämnen, såsom aerosolburkar med brandfarligt drivmedel, i denna apparat.
Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar såsom:
--personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
--bondgårdar och av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
--miljöer av typen bed and breakfast;
--catering och liknande tillämpningar utanför detaljhandeln.

2. Elektriska säkerhetsvarningar

Strömförsörjning: Använd endast strömförsörjning med den spänning och frekvens som anges på typskylten. Anslut utrustningen till ett korrekt jordat eluttag. Användning av felaktig strömförsörjning kan orsaka elektriska stötar, brand eller skador på frystorktumlaren.
Elektriska komponenter: Rör inte vid elektriska komponenter med våta händer. Håll nätsladden borta från värmekällor, vassa föremål och vatten. Skadade nätsladdar bör bytas ut omedelbart för att undvika elektriska faror.

Elunderhåll: Allt elektriskt underhåll och alla reparationer måste utföras av en kvalificerad elektriker. Obehöriga försök att reparera elektriska delar kan ogiltigförklara garantin och utgöra allvarliga säkerhetsrisker.

3. Termiska säkerhetsvarningar
Heta ytor: Under och omedelbart efter drift kan vissa delar av frystorkaren vara extremt heta. Rör inte vid dessa ytor utan lämpligt skydd. Vänta tills de har svalnat för att undvika brännskador.
Överhettning: Se till att det finns ordentlig ventilation runt frystorken. Blockera inte ventilationsöppningarna. Överhettning kan orsaka skador på utrustningen och potentiellt starta en brand.

4. Tryck- och vakuumvarningar
Kammarens drift: Öppna inte frystorkningskammaren under vakuum- eller tryckkontrollerade processer. För tidig öppning kan orsaka plötsliga tryckförändringar, vilket kan leda till skador från flygande skräp eller skador på utrustningen.
Tryckavlastningssystem: Manipulera inte tryckavlastningsventilerna eller andra säkerhetsanordningar. Dessa är utformade för att skydda mot övertryckssituationer. Om en tryckrelaterad säkerhetsanordning aktiveras, stoppa utrustningen omedelbart och låt en fackman inspektera den.

5. Kemiska och kontamineringsvarningar
Rengöringsmedel: Använd endast rengöringsmedel som rekommenderas av tillverkaren. Vissa kemikalier kan reagera med materialen i frystorkaren och orsaka korrosion, frigöra skadliga ämnen eller förorena livsmedelsprodukter.
Livsmedelskompatibilitet: Se till att alla material som kommer i kontakt med livsmedel under frystorkningsprocessen är livsmedelsgodkända och kompatibla med de typer av livsmedel som bearbetas. Detta hjälper till att förhindra livsmedelskontaminering.

6. Mekaniska säkerhetsvarningar
Rörliga delar: Håll händer, hår och löst sittande kläder borta från frystorktumlarens rörliga delar. Vissa komponenter kan börja röra sig oväntat under drift, vilket kan orsaka intrassling och allvarliga skador.
Utrustningens stabilitet: Placera frystorken på en stabil och jämn yta. En instabil bas kan få utrustningen att välta under drift, vilket kan orsaka skador på utrustningen och personskador.

VARNING: Risk för brand / brandfarliga material



Kylvätskekretsen i denna enhet innehåller köldmediet isobutan (R600a), en naturgas som är brandfarlig och har hög miljökompatibilitet. Se till att inga delar av kylvätskekretsen skadas under transport och installation av apparaten. VARNING: Se till att nätsladden inte kläms eller skadas när du placerar apparaten. VARNING: Placera inte flera bärbara uttag eller bärbara strömförsörjningsenheter på baksidan av apparaten.

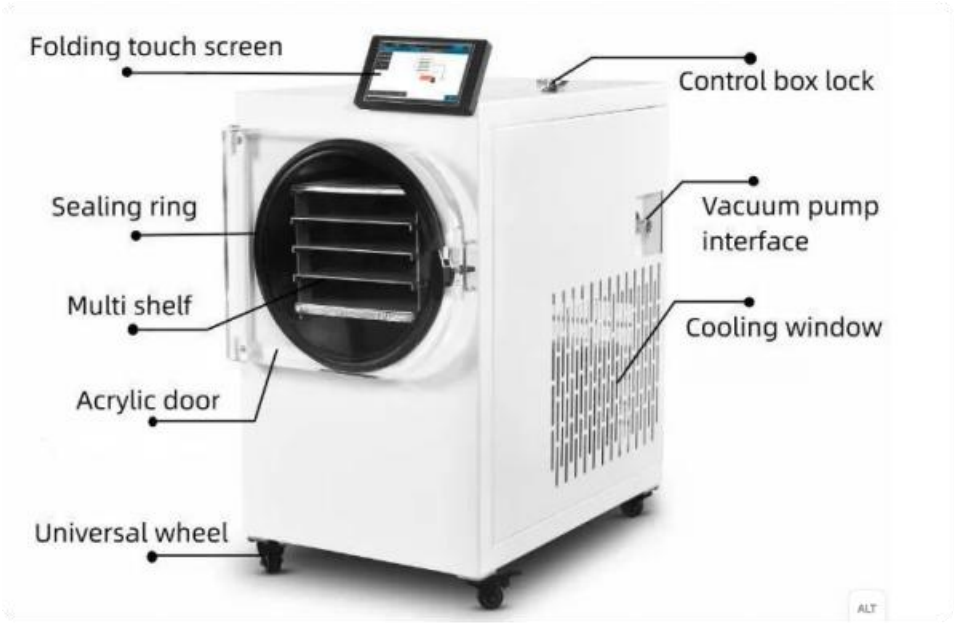
EFTERLEVNADSFÖRKLARING

Denna produkt är tillverkad i enlighet med tillämpliga säkerhetsstandarder och föreskrifter för Europeiska unionen, Storbritannien, USA och Kanada. Modifiera inte produkten på något sätt, eftersom det kan upphäva överensstämmelsen och skapa säkerhetsrisker.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

KAPITEL 1
INTRODUKTION

Detta är originalinstruktionerna, läs alla instruktioner noggrant innan användning.
VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual.
Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit.
Förlåt oss att vi inte kommer att informera er igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



Frystorkningsprocess
Frystorkning, även känt som frystorkning, är en av de mest effektiva metoderna för att konservera livsmedel samtidigt som dess ursprungliga kvalitet bibehålls. Till skillnad från konventionella torkmetoder som använder höga
temperaturer, frystorkning avlägsnar fukt vid låga temperaturer under vakuum, vilket hjälper till att bevara livsmedlets naturliga färg, smak, konsistens, näringsämnen och form.

Processen består av tre huvudsteg:

1. Frysning
Färska livsmedel fryses först tills vattnet inuti produkten blir till fast is. Korrekt frysning hjälper till att bevara cellstrukturen och förbättrar kvaliteten på den slutliga torkade produkten.
2. Primär torkning (sublimering)
Efter frysning skapas ett vakuum inuti torkkammaren. Under lågt tryck omvandlas isen direkt till vattenånga utan att passera genom vätskefasen. Denna process kallas sublimering.
Kontrollerad hylluppvärmning tillhandahåller den energi som krävs för sublimering samtidigt som produkttemperaturen hålls under smältpunkten.
3. Sekundärtorkning (desorption)
Efter att det mesta av isen har tagits bort fortsätter den varsamma uppvärmningen för att avlägsna den återstående bundna fukten från livsmedlet. Detta steg förbättrar lagringsstabiliteten och förlänger hållbarheten.

Hur frystorkning fungerar
Framgångsrik frystorkning kräver en balans mellan värmetillförsel och fuktborttagning.
Hyllorna ger kontrollerad värme till den frysta maten och tillför den energi som behövs för isen sublimering. Vakuumpumpen upprätthåller en lågtrycksmiljö, vilket gör att vattenånga kan lämna produkten effektivt. Ångan färdas sedan till kondensorn (kylfällan), där den fryser fast på kondensorns yta istället för att återvända till produkten.
Genom att kontinuerligt avlägsna vattenånga samtidigt som produkttemperaturen noggrant kontrolleras, producerar frystorkning lätta, hållbara livsmedel som behåller sitt ursprungliga utseende, smak, näringsvärde och snabbt kan rehydreras vid behov.

Intelligent värmekontroll
Under primärtorkningen övervakar frystorken automatiskt kammartrycket. Om sublimeringen genererar vattenånga snabbare än den kan avlägsnas, pausas hylluppvärmningen tillfälligt. Uppvärmningen återupptas automatiskt när kammartrycket återgår till det förinställda intervallet. Denna intelligenta styrning hjälper till att upprätthålla stabila torkförhållanden och förbättrar livsmedelskvaliteten utan att användaråtgärder krävs.
Vakuum SP (uppvärmningsaktiveringstryck)
Hylluppvärmningen fungerar endast när kammartrycket är under detta värde.

Om trycket stiger över börvärdet pausar uppvärmningen automatiskt och återupptas efter att trycket minskat.

De inbyggda recepten har optimerats för de flesta vanliga livsmedel.

Om den här manualen

Modeller som omfattas av denna manual

Modell	Färg	DRIVA	Produktbeskrivning
SJ-08H Smart	Vit	2200W	Storlek utan skärm (B x D x H): 825 × 560 × 955 mm ; Lastkapacitet: 8–12 kg (testad med vätska) ; Fackstorlek (B x L x H): 265 x 612 x 20 mm ; Antal brickor: 5 st; Kondensortemperatur: ≦ -50°C
SJ-10H Smart	Vit	2300W	Storlek utan skärm (B x D x H): 825 × 560 × 955 mm ; Lastkapacitet: 10-15 kg (testad med vätska) ; Fackstorlek (B x L x H): 265 x 612 x 20 mm ; Antal brickor: 6 st; Kondensortemperatur: ≦ -50°C

Obs: Om inget annat anges gäller alla bruksanvisningar i denna manual för alla modeller som listas ovan. Skillnaderna är begränsade till färg, strömförsörjning och kontakttyp.

Denna manual beskriver den aktuella programvaruversionen vid trycktillfället.
Vissa menyalternativ eller gränssnittsdetaljer kan ändras efter framtida programuppdateringar.

Den här manualen är utformad för att hjälpa dig att lära dig hur du installerar, använder och underhåller din frystork.

Instruktioner för att utföra rutinmässigt underhåll och göra mindre modifieringar på din Freeze
Torktumlare ingår också.
Obs: Som ett företag med teknologi som drivkraft har vi alltid varit engagerade i teknisk innovation och optimering, vilket säkerställer att vår programvara kan uppdateras. iterativt. Samtidigt är vi också gör allt för att hålla instruktionsmanualerna som medföljer enheterna uppdaterade. Med tanke på kontinuerlig uppgradering av produkter och löpande uppdateringar av programvara, den faktiska produktprogramvaruinformationen kan ändras när som helst. Om det finns små skillnader mellan instruktionsmanualen du mottagen produkt och den faktiska enheten du har till hands, men dessa skillnader hindrar i allmänhet inte din normala användning. Du kan vara säker på att vi kommer att förse dig med den uppdaterade instruktionsmanualen i tid.

KAPITEL 2
FÖRUTSÄTTNINGAR

Innan du installerar din frystorkare måste du förbereda din plats för installationen. Var noggrant
undersök platsen där du tänker installera din frystorktumlare. Du måste se till att området är plant och har en fast yta. En elkälla måste finnas nära installationsplatsen.

Elektriska krav
Frystorken kräver ett separat eluttag. Detta uttag kräver en (SJ-05H: 220v 10A eller 110V 20A; SJ-08H: 220v 15A eller 110V 20A) En strömbrytare eller säkring krävs för modeller med en spänning på 220V–240V (50 Hz). Nätsladden på 220–230V-modeller är utrustade med en kontakt. Det kommer att vara nödvändigt att byta kontakt så att den matchar det tillgängliga uttaget.

Packa upp din frystorktumlare
Packa försiktigt upp din frystork och kontrollera den för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten. Om din frystork är skadad, meddela transportören omedelbart och behåll hela förpackningen. försändelsen är intakt för inspektion av transportören.

Installera din frystorktumlare

När du har bekräftat att du har mottagit rätt komponenter, flytta din frystorktumlare till den plats där du vill installera den. Följ sedan stegen nedan.

Komponentorientering
Kylsystemet i frystorken suger in luft genom baksidan av skåpet och blåser ut luft genom baksidan. Minst 5 cm bör tillåtas mellan baksidan och sidorna av frystorken och
den intilliggande väggytan. Begränsning av luftflödet genom skåpet under drift kan påverka prestandan negativt.

Anslutning av vakuumpump
En vakuumpump krävs för att ditt frystorkningssystem ska fungera korrekt. Frystorken är utrustad med en 25 mm innerdiameter, kraftig vakuumslang för anslutning av uppsamlingskammaren till vakuumpumpen.



Se till att oljan i vakuumpumpen är på rätt nivå.
Om vakuumpumpen inte finns inuti maskinlådan, placera vakuumpumpen nära bänkmodellerna av frystorkarna eller placera vakuumpumpen på golvet.
Anslut vakuumpumpens nätsladd till uttaget på baksidan av skåpet som är märkt "vakuumpump". Om Vakuumpumpen har en av/på-brytare, slå på brytaren. Vakuumpumpen styrs av frystorkaren. Anslut vakuumpumpens inloppsport till vakuumslangen på sidan av skåpet med vakuumröret.

slang och klämmor medföljer. Kapa vid behov slangen till rätt längd för att möjliggöra mjuka böjningar utan veck.
Köp själv smörjolja av specificerad kvalitet för att fylla vakuumpumpen tills oljenivån når 2/3 av Observationsglas , Byt olja regelbundet under användning för att säkerställa renlighet inuti maskinen . Den genomsnittliga oljebytescykeln är cirka 500 timmar, beroende på den faktiska användningssituationen.

Elektrisk anslutning

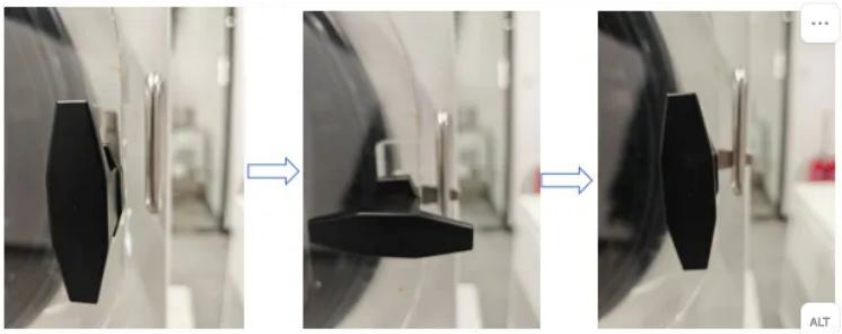
Anslut nätsladden till uttaget på frystorkarens högra sida och anslut den andra änden till ett lämpligt eluttag.



VARNING: Det är nödvändigt att bekräfta att kretsen kan leda maskinens ström till förhindra brandrisken!!!

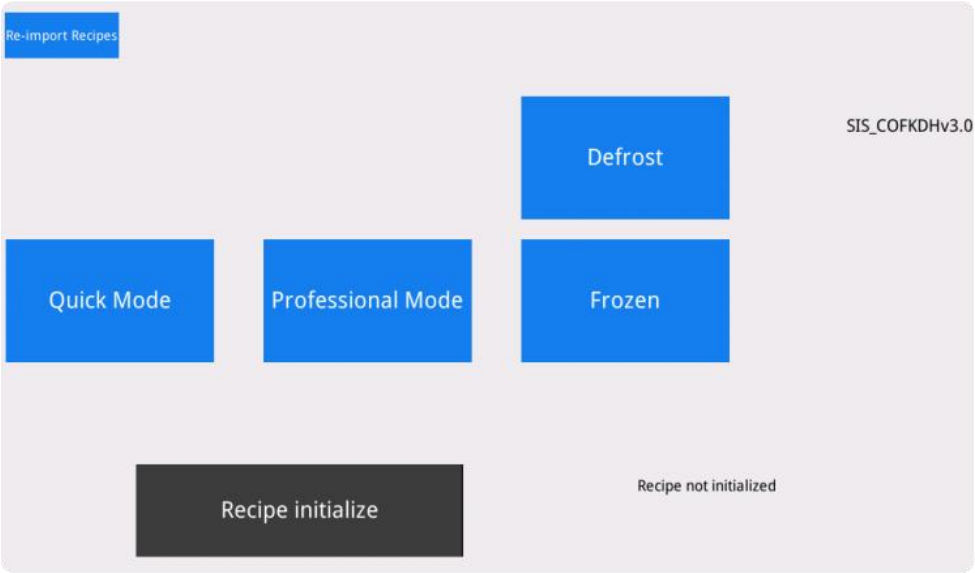
KAPITEL 3
ANVÄNDA DIN FRYSTORKARE

När din frystork har installerats är du redo att börja använda din frystork. Lägg maten i frystorken. Kontrollera packningen i fryskammaren för att se om det finns vatten eller is i detta område och se till att rengöra den noggrant. Annars kommer det att påverka vakuumet.
Stäng dörrfacket ordentligt, det är vridet och låst. Se följande bild.



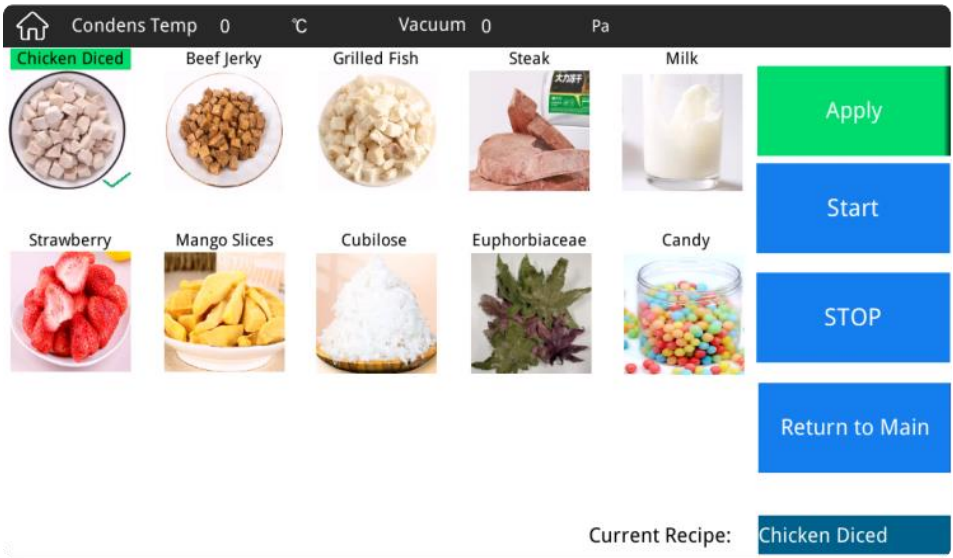
Frystorkens kontroller och hur man använder dem
Slå på en frystorkare, så ser du bilden:
Om dina produkter inte är frysta kommer produkten att förfrysas i frystorkens kammare .
Om dina produkter redan är frysta, till exempel väl frysta i en kyl eller frys tills de är fasta, tryck då på "Fryst".





Tryck sedan på "Snabbläge" för att starta en frystorkningscykel.

För förstagångsanvändare rekommenderas Snabbläge. Välj helt enkelt ett inbyggt recept och tryck på Start.



Steg för snabbläge:
1. Välj ett recept för din produkt. Det inbyggda receptet är bra som referens. Om din produkt inte finns med här eller om det inbyggda receptet inte kan frystorkas ordentligt kan du ställa in det.
Kundens recept, det kommer att nämnas nedan. (Om dessa inbyggda recept) inte kan torka dina produkter ordentligt, vänligen kontakta oss, vi ska göra vårt bästa för att hjälpa dig.
2. Efter att du valt ett recept trycker du på Ô Ladda Õ för att ladda receptet och köra det. Obs: du bör vara medveten om att inte alla produkter kan frystorkas.
Tryck sedan på "Start" för att Kör.



Nuvarande recept är det du laddade.
Obs: Kontrollera om avloppsventilen på maskinens vänstra sida är stängd och om torkrummets lucka är stängd. ordentligt stängd.
Stäng av och ta bort material .
När allt är klart, tryck på “STOP” .

Efter att vakuumpumpen och kompressorn slutat gå. Du kan öppna den vänstra dränerings- och avgasventilen och vänta tills lufttrycket har balanserats innan du öppnar hyttdörren för att ta ut den frystorkade maten.



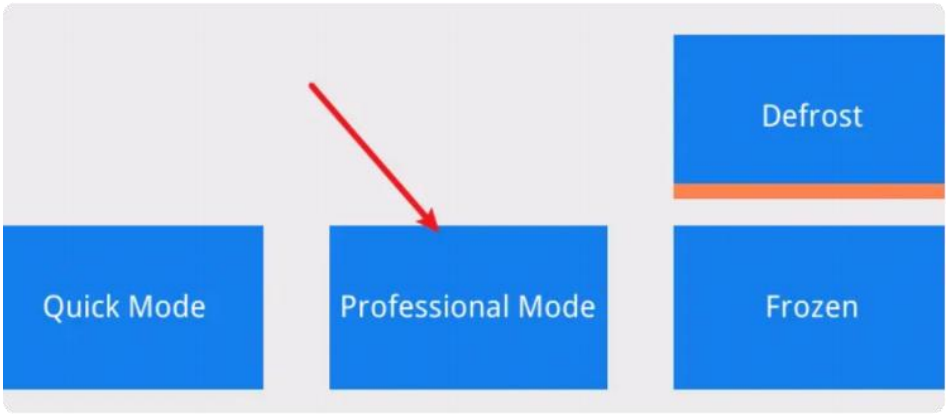
Avfrosta
Anslut ett kärl för att samla upp det rinnande vattnet vid avtining . Upptiningstiden är cirka 60 minuter. Efter upptining kan du stänga av maskinen, rengöra maskinen och vänta tills den ska användas nästa gång.



Steg för användning i professionellt läge:

Professionellt läge är avsett för erfarna användare som vill skapa eller modifiera torkrecept. Felaktiga inställningar kan påverka torkprestandan.

Om du är väl bekant med frystorkar kan professionellt läge ge dig fler alternativ för att köra en frystorkningscykel.
Från huvudgränssnittet, tryck på "Professionellt läge" för att starta.



Introduktion till knappar:
1. Kyl : starta kompressorn, sedan sjunker kondensorns temperatur. Under detta skede (utan att vakuumpumpen är igång) kan påfyllda produkter/livsmedel frysas.
2. Vakuum: den här knappen kan starta vakuumpumpen, men det kräver att kyleffekten är påslagen och kondensortemperaturen ≤ -25C, annars kan den inte slås på.
3. Autostart: när du har laddat ett recept (från recepthantering eller från snabbläget som redan laddats eller från senaste receptet). Tryck på den här knappen för att starta en cykel automatiskt. När autostart är aktiverat igång, då kan användaren stoppa automatiskt, annars bör användaren stänga av genom att trycka på knapparna för kylhastighet och vakuum.

KAPITEL 4
UNDERHÅLL AV DIN FRYSTORKARE

Vid normal drift kräver frystorkaren minimalt underhåll. Följande underhåll schemat rekommenderas:
Vid behov:
1. Rengör allt spill; avlägsna vätskor från kammaren.
2. Rengör locket och packningen med en mjuk trasa, svamp eller sämskskinn och en mild, icke-slipande tvål eller rengöringsmedel.

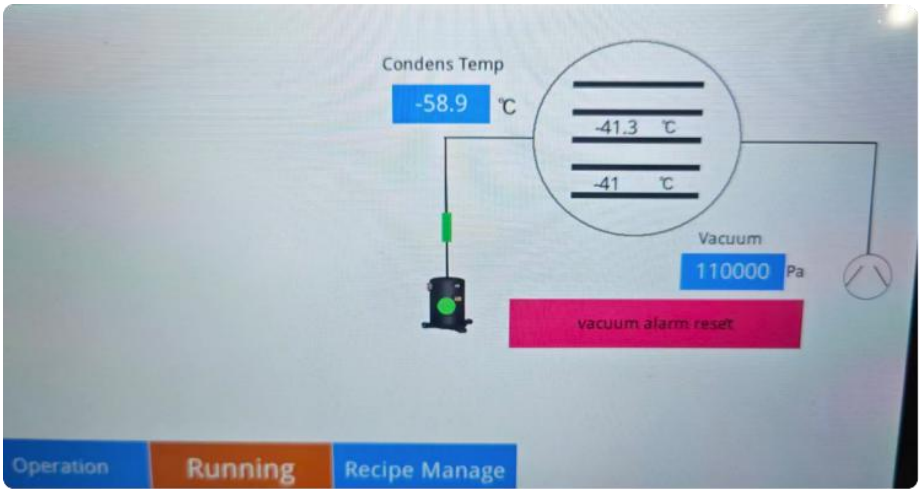
3. Kontrollera oljenivån i vakuumpumpen. Den ska vara över oljespegelns mittlinje. Om oljenivån är lägre, fyll på olja till rätt nivå.
4. Om oljan uppvisar grumlighet, partiklar eller missfärgning, töm pumpen och byt ut den mot ny olja.
5. Användning av syror kräver omedelbar rengöring och neutralisering efter en körning eller fysisk skada på
kollektorkammare och kollektorspole blir resultatet.
6. Kontrollera uppsamlingskondensorn för kondenserade eller frysta lösningsmedel och kassera dem på lämpligt sätt.
Töm uppsamlingskammaren helt före nästa körning eller innan vakuumpumpen startas.
7. Om kammar- eller grenrörsventilerna läcker eller om spindlarna blir svåra att vrida, dra ut spindeln ur gummiventilen. och applicera ett tunt lager vakuumfett på spindeln. Sätt tillbaka spindeln i ventilhuset.

KAPITEL 5
Vanliga problem och lösningar

1. Larm för hög urladdning
Efter avstängning, kontrollera om omgivningstemperaturen är för hög, om det finns hinder runt maskinen och om kondensorns kylflänsar är smutsiga. När alla kontroller har bekräftats vara normala, vänta tills larmet försvinner automatiskt innan enheten startas om.

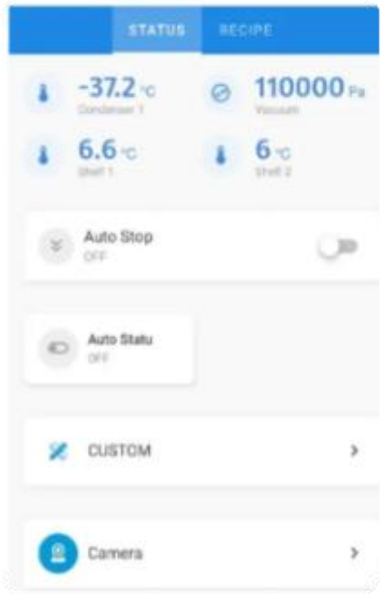


2. Larm för vakuumavvikelser



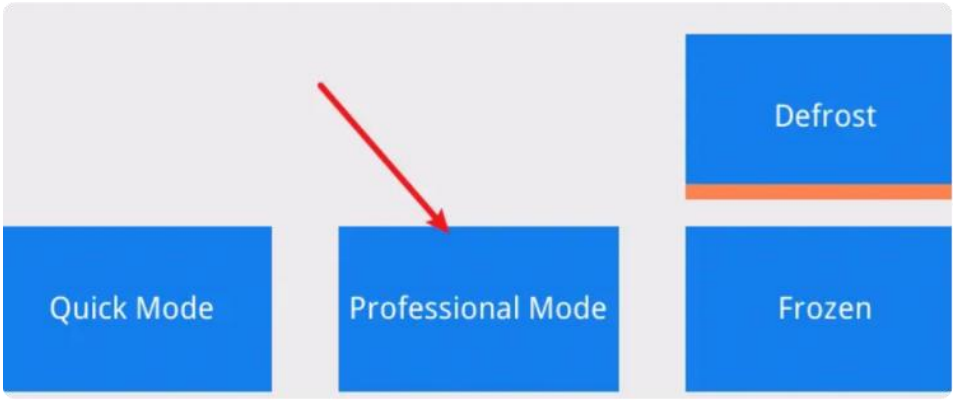
KAPITEL 6
Wi-Fi-fjärrövervakning (valfritt)

Övervaka din frystork när som helst, var som helst med den valfria Wi-Fi-modulen.
Med Wi-Fi-fjärrövervakning kan du snabbt kontrollera din frystorks driftsstatus från en smartphone, surfplatta eller dator.
Du kan se på distans:
• Kammartryck
• Hylltemperatur
• Kondensortemperatur
• Kompressorns driftstatus
• Vakuumpumpens driftstatus
• Nuvarande torkningsstadium
Den här funktionen är utformad för bekväm fjärrövervakning under frystorkningsprocessen. För bästa användarupplevelse rekommenderas att receptval, receptredigering och andra konfigurationsändringar utförs direkt på frystorken med hjälp av den inbyggda pekskärmen.
Wi-Fi-modulen finns som ett extra tillbehör och kan installeras när som helst efter köpet.

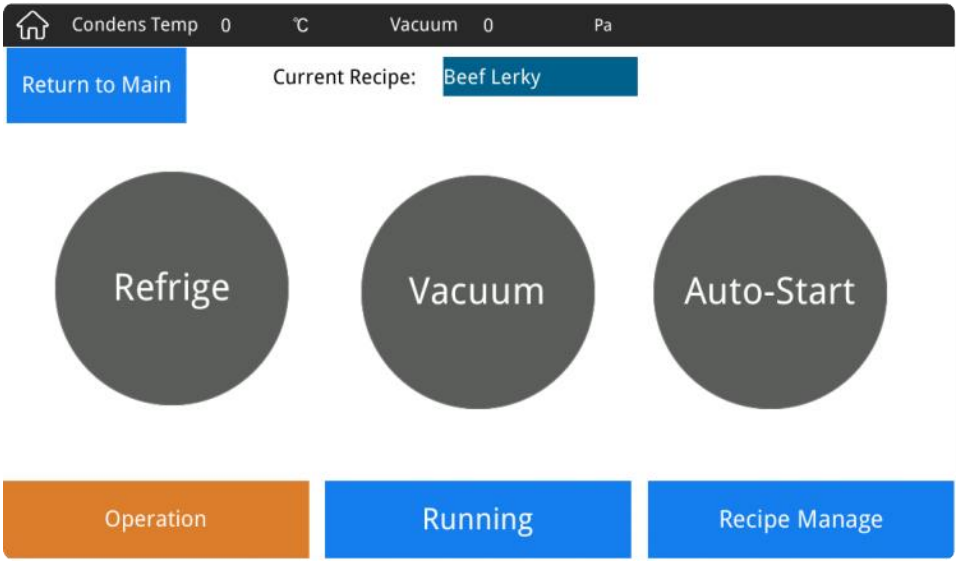


För mer information om Wi-Fi-modulen, vänligen kontakta din distributör eller kundsupport.

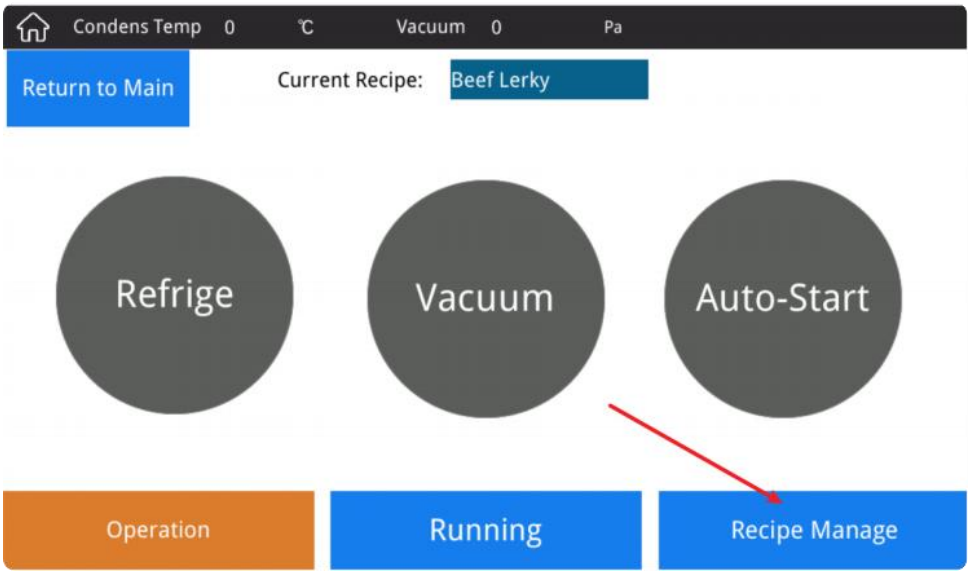
Hur man skapar ett anpassat recept?
1. Aktivera yrkesläget: tryck på "inställning", tryck sedan på "Professionellt läge" för att aktivera yrkesläget.

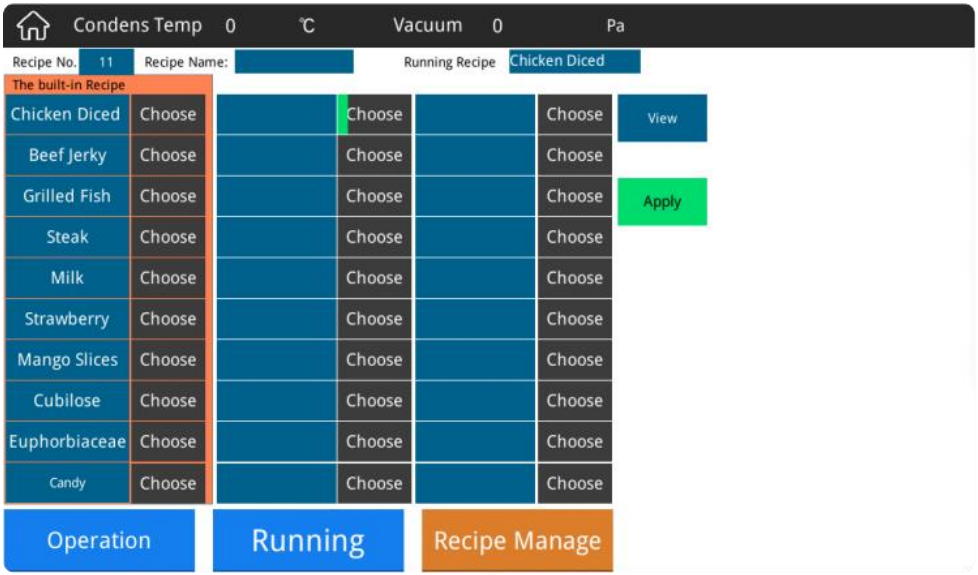


2. Gå tillbaka till "Återgå till huvudmeny" och tryck sedan på "Professionell start".



2.1 I professionellt läge trycker du på "Funktionsgränssnitt". Menylistan visas. Tryck på "Recepthantering".
2.2 På den här sidan, tryck på "välj" i en receptlista. Tryck sedan på "ändra" för att ändra receptet till ditt eget.

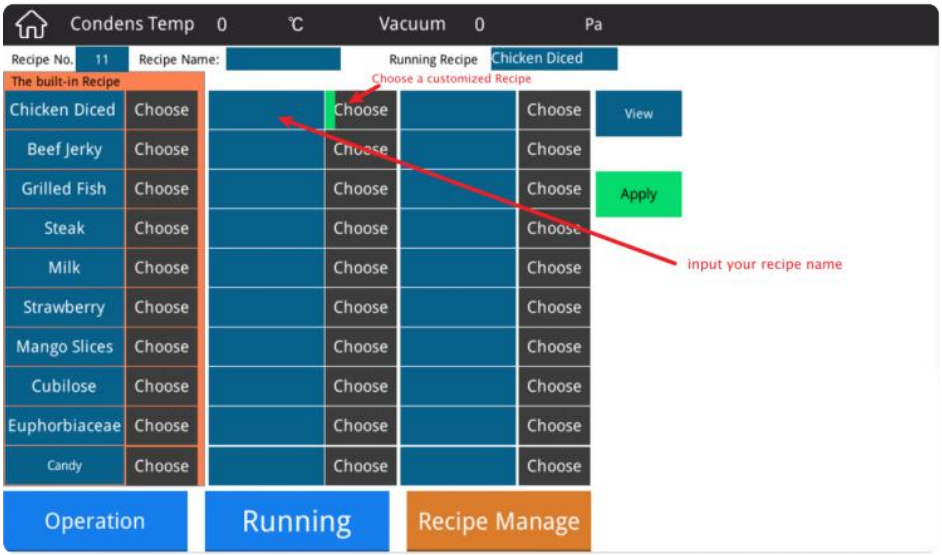


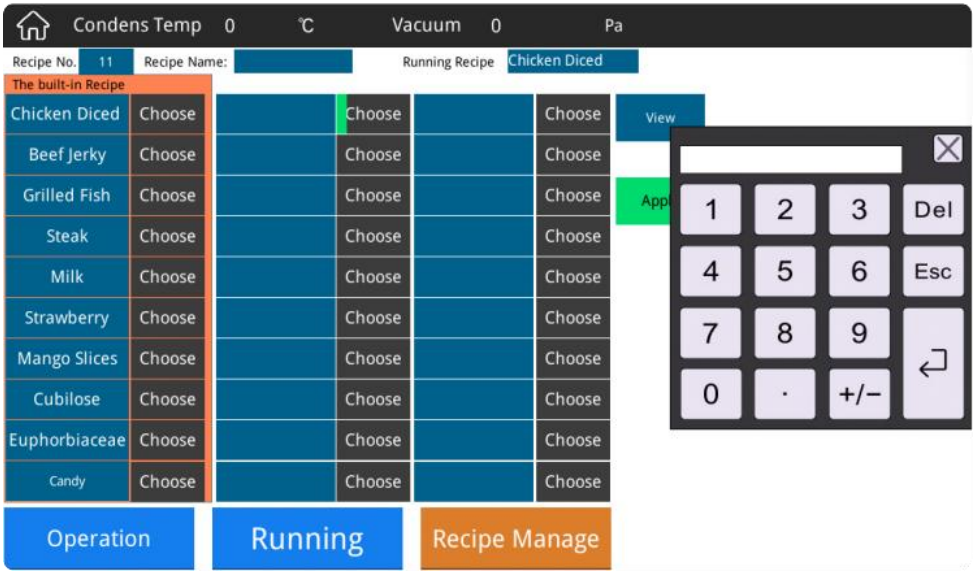


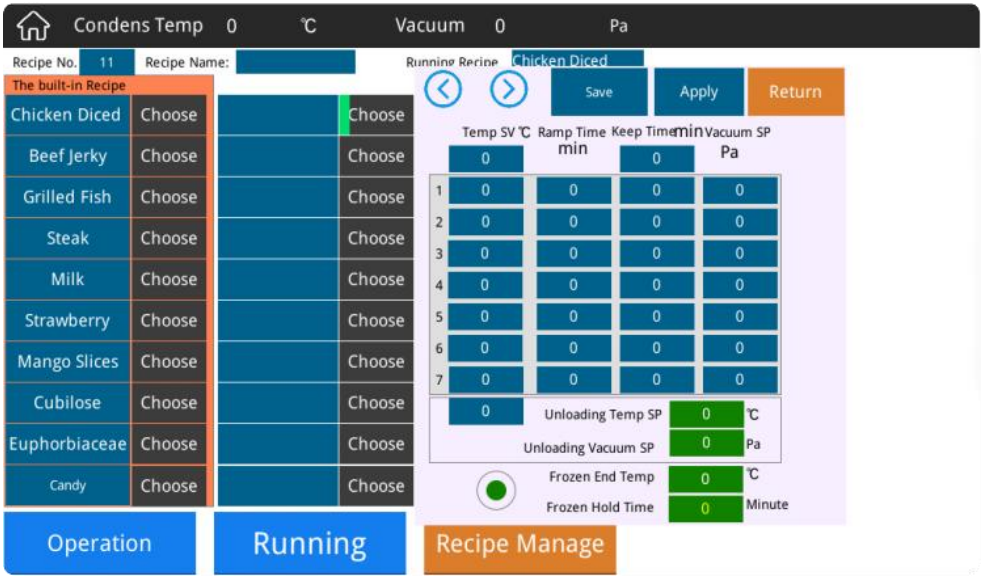
Glöm inte att ange ditt receptnamn.

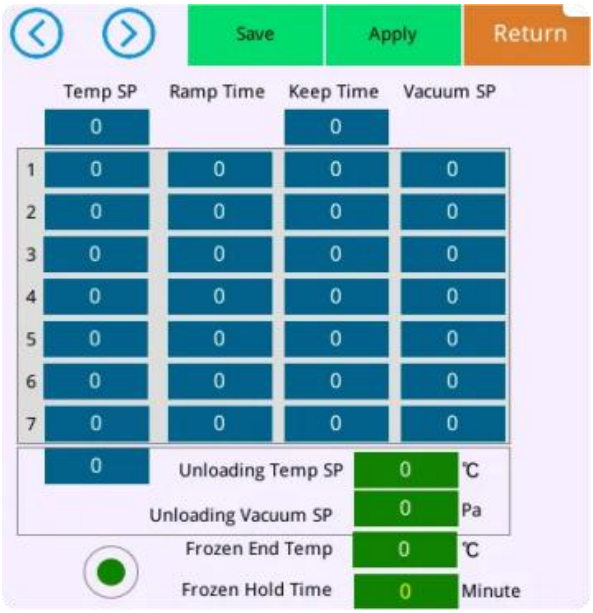
2.3 hur man ställer in ett recept

När du har 'väljt' ett recept och angett ditt receptnamn, tryck sedan på "Visa" för att börja ställa in ett recept (lösenordet är '555555').




Condens Temp 0 ℃ Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11 Recipe Name: Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
View
1 2 3 Del
4 5 6 Esc
7 8 9
0 · +/−
Operation
Running
Recipe Manage

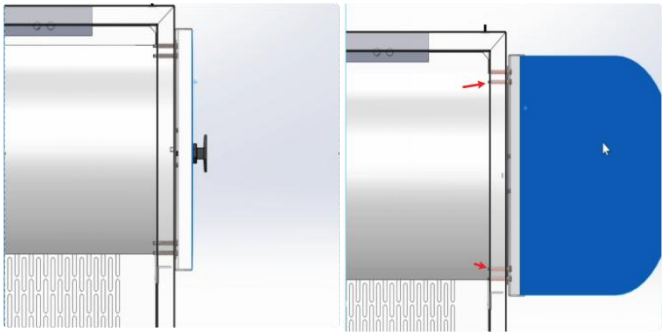

Condens Temp 0 ℃ Vacuum 0 Pa
Recipe No. 11 Recipe Name: Running Recipe Chicken Diced
The built-in Recipe
Chicken Diced Choose
Beef Jerky Choose
Grilled Fish Choose
Steak Choose
Milk Choose
Strawberry Choose
Mango Slices Choose
Cubilose Choose
Euphorbiaceae Choose
Candy Choose
Choose
Save
Apply
Return
Temp SV ℃
Ramp Time min
Keep Time min
Vacuum SP Pa
1 2 3 4 5 6 7
Unloading Temp SP ℃
Unloading Vacuum SP Pa
Frozen End Temp ℃
Frozen Hold Time Minute
Operation
Running
Recipe Manage



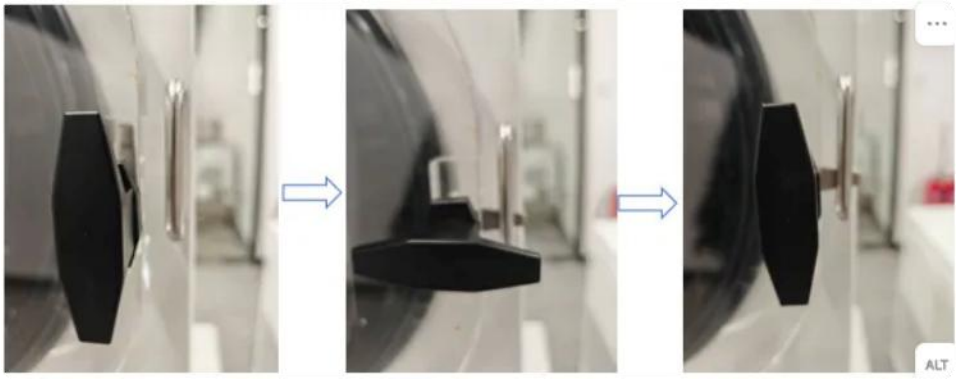
2.3.1 Frystemperatur: du kan ställa in en låg temperatur för förfrysning av mat, det kommer att kyla ner kammaren så lågt som möjligt.
2.3.1 Fryshålltid: 300 min, den körs i detta steg i 300 min. Men om du aktiverar "Fryssluttemp och Fryshålltid"
När hylltemperaturen når denna inställda punkt, till exempel -30 °C, starta då tidsinställningen tills den hålls på 60 minuter, då går systemet till torksteg automatiskt.
Om fryshålltiden också är slut, går den också till torrhetssteget.
2.3.2 andra steg för torkning. Glöm inte att ställa in vakuumet.
Detta vakuum styr inte vakuumtrycket. Denna funktion är aktiv när vakuumet är lägre än börvärdet, skiftvärme är tillgänglig , annars kommer den inte att värmas.
2.3.3 urladdningstemperatur sp/vakuum: detta är det sista steget i torkningen, maten fortsätter att torka i detta steg tills användaren tar ut maten. Glöm inte att ställa in vakuumet för den, annars kommer den inte att fortsätta värmas eller hålla temperaturen.
2.4 tryck på 'spara' för att spara receptet.
2,5 tryck på Verkställ för att ladda det här receptet för att köra eller förladda, vilket är enklare att köra.

Varför är inte dörren till vänster fixerad?

Svar: Dörrens vänstra sida är fixerad med fjäderbelastade skruvar. Fjädrarnas elasticitet används för att justera dörrens täthet. Därför kan dörrens vänstra sida röra sig fram och tillbaka inom ett visst område.



Handtaget för att låsa dörren är ett kamlås. För att låsa låset måste du rotera det ytterligare 90 grader åt höger, som visas i bilden nedan.



Hur man ansluter vakuumpumpen till frystorken













Ny programvara Fortsätt uppdateras
Ovanstående täcker den grundläggande driften av frystorkar i H-serien. Vi kommer att fortsätta att tillhandahålla programuppdateringar;

Kontakta kundsupport för den senaste programuppdateringen.

Tillverkare: NINGBO SJIA INSTRUMENT CO., LTD
Adress: Rum 1-4, byggnad 4, nr 598, Gaoke Avenue, HiTech Industrial Development Zone, Ningbo, Zhejiang, Kina
E-post: support@vevor.com

