

Dezenfekte Makinesi

Kullanma Kılavuzu



ISK -A1

Değerli müşterimiz:

Firmamızın ürettiği ISK-A1 Dezenfekte makinesini satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Makineyi kurma talimatlarını yerine getirdiğinizden emin olmak için, bu kullanma kılavuzunu detaylı bir şekilde okumanızı ve önerilerimize uymanızı tavsiye ederiz. Sadece kurulumu değil aynı zamanda bakım ve diğer bilgileri de bulabileceğiniz bu kılavuz, cihazı kullanma deneyiminizi olumlu kılar.

Kullanım sırasında herhangi bir sorunuz olursa, lütfen talimatları dikkatlice okuyunuz. Ürünlerimiz ve hizmetlerimiz hakkındaki diğer bilgiler için www.iskin.com.tr'yi ziyaret edebilirsiniz. Herhangi bir olası durumda

lütfen bizimle iletişime geçin.



1. Ürüne genel bakış

1.1 Genel yapısı

Ürün, güç adaptörü, gövde, taban v.b parçalardan oluşur.

1.2 Ürünün kapsamı

Meyve ve sebzelerde, ev ve mutfak yüzeylerinin sterilizasyonu ve dezenfeksiyonu için uygundur.

1.3 Performans

Ürün adı	Dezenfekte Makinesi
Ürün modeli	ISK-A1
Güç adaptörü	AC100V-AC240V
Desteklediği frekans	50HZ-60HZ
Harcadığı güç	27W
Mevcut klor (mg/ L)	Meyve ve sebzeler (200 t 20%), Ev ürünleri(500 t 20%), Mutfak ve banyo (700 t 10%)
Jeneratör elektrodu	Titanyum rutenyum-iridyum elektrot

1.4 Ürün parçalarının kullanım süresi

Devre kartı	> 5 yıl	Açıklamalar: Kullanım süresi, cihazın günde dört kez kullanımına göre hesaplanmıştır.
Titanyum rutenyum-iridyum elektrot	> 3 yıl	
Ürün kasası	> 5 yıl	
Güç adaptörü	> 5 yıl	



II. Cihaz parçaları



← Ağızlık

← Cihaz gövdesi

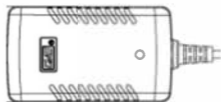
← Ürün tabanı



Tuz kaşığı



Kullanma kılavuzu



Güç adaptörü



III. Başlıca Antiseptik Faktörler ve Yoğunluk, Sterilizasyon Prensipleri ve Ölü Mikrop Kategorileri

3.1 Ana Antiseptik Faktörler ve Yoğunluk

Bu makine kendisine belirli bir miktarda tuzlu su ilave edilerek yapılan elektroanaliz çözümlenmeden sonra kimyasal faktörler üreten bir dezenfekte aparatıdır.

Mevcut Klor: Meyve ve sebzeler ($200 \pm 20\%$), mesken ($500 \pm 20\%$), mutfak ve banyo ($700 \pm 10\%$)

Orijinal sıvının PH değeri 8- 10

3.2 Sterilizasyon Prensipleri

Sodyum hipoklorit bir klor dezenfektandır. Klor dezenfektanların bakterisit etkisi hipokloröz asit etkisini, yeni doğan oksijen etkisini ve klorlama etkisini içermektedir. Hipokloröz asidin oksidasyonu klor dezenfektanların en önemli sterilizasyon prensibidir. Klor dezenfektanlar hipokloröz asidi suda şekillendirir ve bakteri proteinini etkiler. Hipokloröz asit sadece hücre duvarları ile etkileşim haline girmez, aynı zamanda, küçük molekülleri ve serbest elektrik yükü sayesinde oksitlenmesi için hücreleri istila eder ya da hücrelerin metabolik rahatsızlıktan ötürü hücre ölümüne sebep olan fosforik dehidrojenazını yok eder.

$R-NH-R + HClO > RNC + H_2O$ (bakteriyel protein) içerisindeki sodyum hipoklorit konsantrasyonu arttıkça, bakterisit etki de o kadar güçlü olacaktır.

Sodyum hipoklorit su içerisinde hipokloritlere parçalanabilir.

$NaClO + H_2O > NaOH + HClO$

3.3 Ölü Mikrop Kategorileri

Tüm türdeki mikropların öldürülmesi için gereken Dezenfektan, dezenfekte zamanı ve logaritma değerinin konsantrasyonu

Dezenfektanın konsantrasyonu ve dezenfekte süresi (mevcut klor içeriği ile ölçülmüştür) Mg/L	Dezenfekte süresi (dk.)	Mikropların bakteriyel indeksi
100	10	Koli basili öldürme logaritması (8099) ve staphylococcus aureus enfeksiyonu (ATCC6538) ≥ 5
200	10	Psödomonas aeruginosa enfeksiyonu öldürme logaritması değeri (ATCC15442) ≥ 5 Candida Albican mantarı öldürme logaritması değeri (ATCC102321) > 4
200	20	Poliomyelit virüsü türü öldürme logaritması değeri Aşısı adeti ≥ 4
500	60	Basilus subtilis öldürme logaritması değeri (ATCC102321) > 5

Sterilizasyon testlerinde kullanılan organik etkileneşen içerik konsantrasyonu 0.3% tür.



IV Kurulum ve çalıştırma talimatları

Sodyum hipoklorit hazırlama yöntemi

1. Adaptörün bir ucunu elektrik prizine ve diğer ucunu makinenin altındaki bağlantı yuvasına takın:
2. Ürünün gövdesine 350 ml musluk suyu ekleyin, 1 çorba kaşığı tuz ekleyin, ağızlığı vidalayın ve bardak gövdesini birkaç kez kuvvetlice çalkaladıktan sonra (tuzu suda tamamen çözmek için) gövdeyi tabana yerleştirin;
3. Mode tuşuna dokununuz. Makine varsayılan olarak ana modda çalışır. ev modunda, mevcut klor konsantrasyonu % 500 ± 20 mg / L'dir:
4. Makinenin diğer modlarda çalışmasını istiyorsanız, üç ana mod arasında seçim yapmak için mode tuşuna dokunabilirsiniz. Sırasıyla mutfak meyveleri ve sebzeler ile ilgili gösterge ışığı yanacaktır.

Üç modun da açılmasından sonra dezenfektanın etkili konsantrasyonları aşağıdaki gibidir: Ana Sayfa (500: t% 20 mg / L). mutfak (700: t% 10 mg / L), meyve ve sebzeler (200: t% 20 mg / L).

Hatırlatmalar:

- A) Makine çalışırken makinenin çalışma modunu seçmek için yapmanız gerekenler: çalışma sürecinin ortasında modların değiştirilmesine izin verilmeyen mode tuşuna dokunarak seçin.
- B) Makine çalışırken kapatmak isterseniz mode tuşuna iki saniye basılı tutmanız yeterlidir.
- C) Makine otomatik algılama işlevi ile donatılmıştır. Cihazın gövdesini kullanım esnasında kaldırırsanız, makine otomatik olarak duracaktır.
- D) Dezenfektandan istediğiniz verimi almak için talimatları uymanızı tavsiye ederiz.



4.2 Kullanım metodu

Kapsam	İzin verilen konsantrasyon (mevcut ile ölçülmüştür klor içeriği) mg /L	Minimum Dezenfekte Süresi	Kullanım metodu
Zorlu nesnelere	100-250	10-30	SİLİN, ıSLATIN, DURULAYIN. Her türlü temiz objenin yüzeylerini püskürtün ve dezenfekte edin.
Yüzeyler	400- 700	10-30	Tüm kirlili nesnelere yüzeylerini silin, ıslatın, durulayın, püskürtün ve dezenfekte edin.
Sofra takımı (yiyecek ve içecek takımları)	25-0	>5	Kalıntıları çıkardıktan ve temizledikten sonra ekipmanı ıslatın ve dezenfekte edin. Kalan dezenfektanı da durulayın.
	400	20	Bulaşıcı hastalığı olan hastaların kullandığı kontamine kapları dezenfekte ederken, önce kalıntıyı çıkarın ardından ıslatıp dezenfekte edin. Islatma ve dezenfekte etme süresi 20 dakikadan fazla olmayacaktır. Dezenfekte edildikten sonra, dezenfektan kalıntısı yıkılarak arındırılacaktır.
	500-800	30	Kalıntıları temizledikten sonra ekipmanı ıslatın ve dezenfekte edin. Kalan dezenfektanı durulayın.
Meyve ve sebzeler	100-200	10	Meyve ve sebzeleri yıkayın ve dezenfekte edin. Geri kalanı durulayın.
Kumaşların ve diğer gözenekli nesnelere yüzeyi	250-400	20	Her türlü kirlili nesnenin yüzeylerini silin, ıslatın, durulayın, püskürtün ve dezenfekte edin.
Banyo	600-800	30	Banyoyu püskürtün ve dezenfekte edin.



V. Bakım süreleri

5.1 Günlük temizlik

1. Cihazın her kullanımından sonra, şişedeki dezenfektan, elektrotun ömrünü uzatmak için zamanında kullanılmalıdır.
2. Tabanda su varsa zamanında dökülmelidir.

Ürün Saklama Koşulları ve Ulaşım

Baskı kapasitesi: 50KPA---106KPA

Sıcaklık kapasitesi: 10--- -60°C

Nem kapasitesi: s 80%

Nakliye sırasında darbe, şiddetli titreşim, yağmur ve kimyasal erozyondan koruyun. Taşıma sırasında kesinlikle fırlatmayın.

Ürünü paketleyip, aşındırıcı gaz veya sıvıyla çevrili olmayan, iyi havalandırılan serin ve kuru bir depoda saklayın.

VII. Güvenlik önlemleri

1. Çalıştırma ve kullanma;
2. Dezenfektan metali aşındırabilir ve kumaşları ağartabilir
3. Dezenfektan içilmemelidir. Her kullanımdan sonra, çocukların temasını ve daha kısa kullanım ömrünü önlemek için şişede dezenfektan kalmadığından emin olun;
4. Sodyum hipoklorit dezenfektan kumaşları ağartabilir. Bu nedenle renkli veya koyu renkli giysiler için dikkatli kullanılmalıdır. Asla saf ipek veya hakiki deriyi ıslatmayın.



İŞKİN

✉ info@iskin.com.tr

☎ 0212 509 66 06

☎ 0532 326 99 88

📷 iskincomtr

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

iskin.com.tr