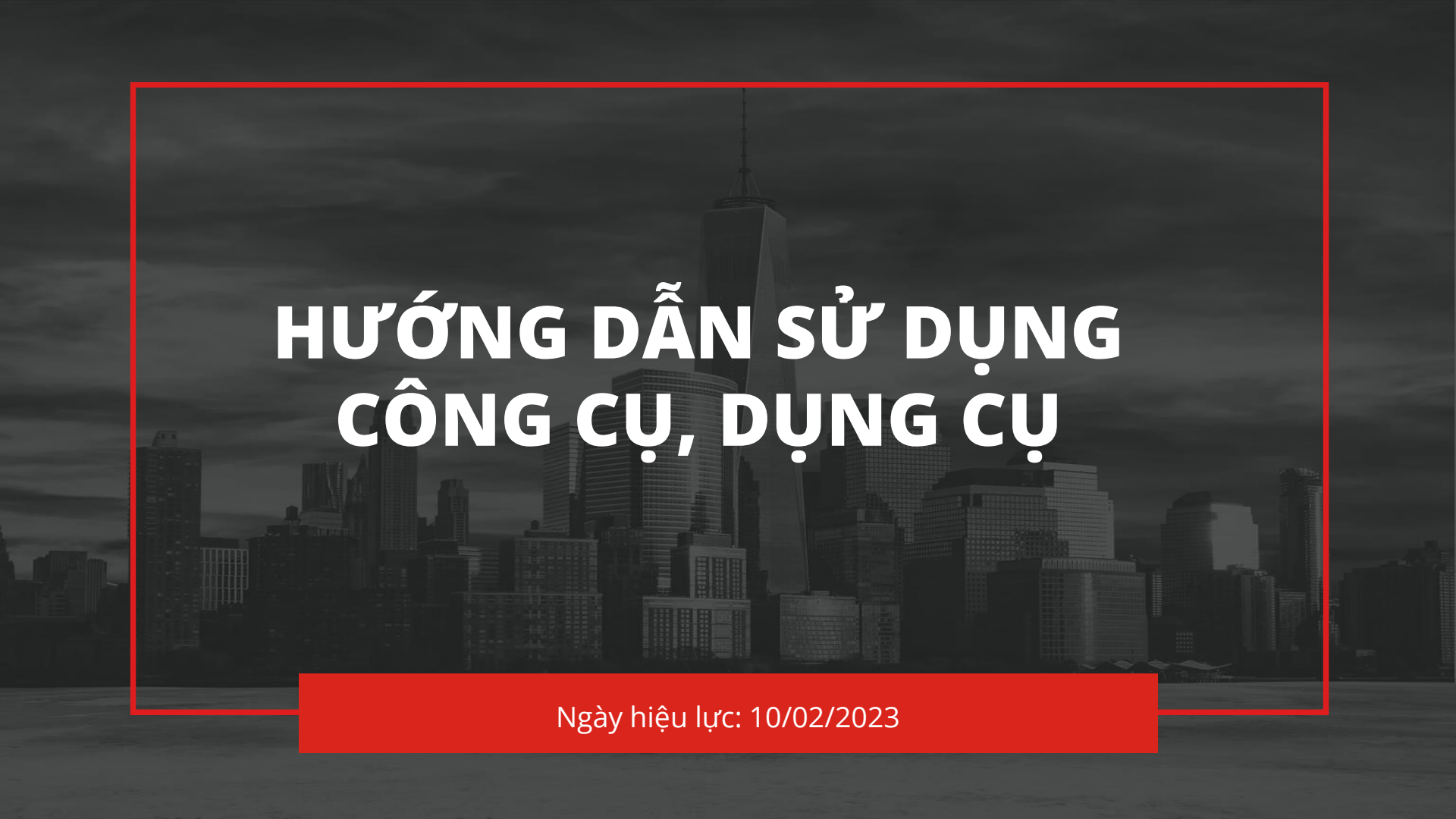




HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÔNG CỤ, DỤNG CỤ

Ngày hiệu lực: 10/02/2023



NỘI DUNG

01

Hướng dẫn sử dụng máy hút chân không

02

Hướng dẫn sử dụng tủ bảo quản

03

Hướng dẫn sử dụng trang thiết bị/công cụ dụng cụ khác



1.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY HÚT CHÂN KHÔNG

1 Hướng dẫn sử dụng máy hút chân không



2 Hướng dẫn hút chân không các sản phẩm thịt Homefarm

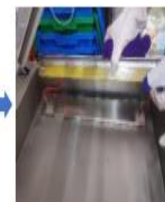
	HƯỚNG DẪN HÚT CHÂN KHÔNG ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM THỊT HOMEFARM CÁC LOẠI			
BƯỚC 1: Chuẩn bị các vật tư cần thiết cho loại hàng cần hút chân không	BƯỚC 2: Bật máy hút chân không, cài đặt thông số phù hợp với loại hàng hóa	BƯỚC 3: Lấy sản phẩm ra khỏi tủ, lật nhãn và dán vào bao bì mới	BƯỚC 4: Cắt bao bì, lấy khay thịt/thịt ra cho vào bao bì mới	BƯỚC 5: Tiến hành hút chân không và đưa vào tủ bảo quản lại
	Thông số cài đặt máy hút chân không (Khuyến cáo) 1. Đối với hàng có khay xếp: - Thời gian hút chân không (Vacuum): 10 - 15s - Thời gian hàn miệng túi (Sealing): 1 - 2s - Thời gian làm nguội (Cooling): 2s - Mức nhiệt: Middle 2. Đối với hàng không có khay xếp: - Thời gian hút chân không (Vacuum): 15 - 20s - Thời gian hàn miệng túi (Sealing): 1 - 2s - Thời gian làm nguội (Cooling): 2s - Mức nhiệt: Middle	 	 	

Chú ý:

1. Thời gian thực hiện hút chân không từ lúc lấy sản phẩm ra khỏi tủ bảo quản đến khi bỏ vào lại (Từ bước 3 đến bước 5) tối đa từ 5 - 10 phút, tránh tình trạng bị rã đông mặt. Đặc biệt lưu ý các sản phẩm dễ bị ướt mặt (Bắp, lõi các loại) cần xử lý nhanh hơn, không quá 5 phút.
2. Các thông số cài đặt được khuyến cáo dựa trên tình trạng hoạt động bình thường của thiết bị và điều kiện tiêu chuẩn, tùy theo tình hình thực tế sản phẩm và tình trạng hoạt động của cửa hàng, các CH có thể điều chỉnh để phù hợp, đảm bảo tình trạng sản phẩm sau khi hút lại không bị cong, bể khay cầm quan xấu.
3. Để hạn chế tình trạng cong khay thịt sau khi hút, CH nên để khay thịt ngang dưới hàn miệng bằng cách lót các tấm xốp/khay xốp bên dưới như hình minh họa tại bước 5.
4. Trước khi tiến hành các thao tác:
 - Các công cụ, dụng cụ và máy thiết bị cần đảm bảo sạch sẽ và xịt cồn khử khuẩn.
 - Khu vực xung quanh đảm bảo sạch, không mùi hôi, không có dấu hiệu côn trùng/ chuột xuất hiện

3 Hướng dẫn vệ sinh máy hút chân không

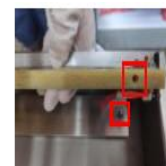
- **Bước 1** : Chuẩn bị dụng cụ : Găng tay, cồn sát khuẩn và khăn lau
- **Bước 2** : Ngắt nguồn điện : Ngắt nguồn điện máy hút chân không đảm bảo máy ngừng hoạt động hoàn toàn
- **Bước 3** : Vệ sinh về mặt ngoài của máy
- **Bước 4** : Vệ sinh các thiết bị bên trong máy
- **Bước 5** : Lắp lại các chi tiết máy



Vệ sinh giá đỡ

Vệ sinh mặt trong buồng hút

Vệ sinh các thành phần của thanh hàn



Chú ý trong quá trình lắp thanh hàn, các chi tiết cần khớp với nhau (các chi tiết đã được khoan lỗ)

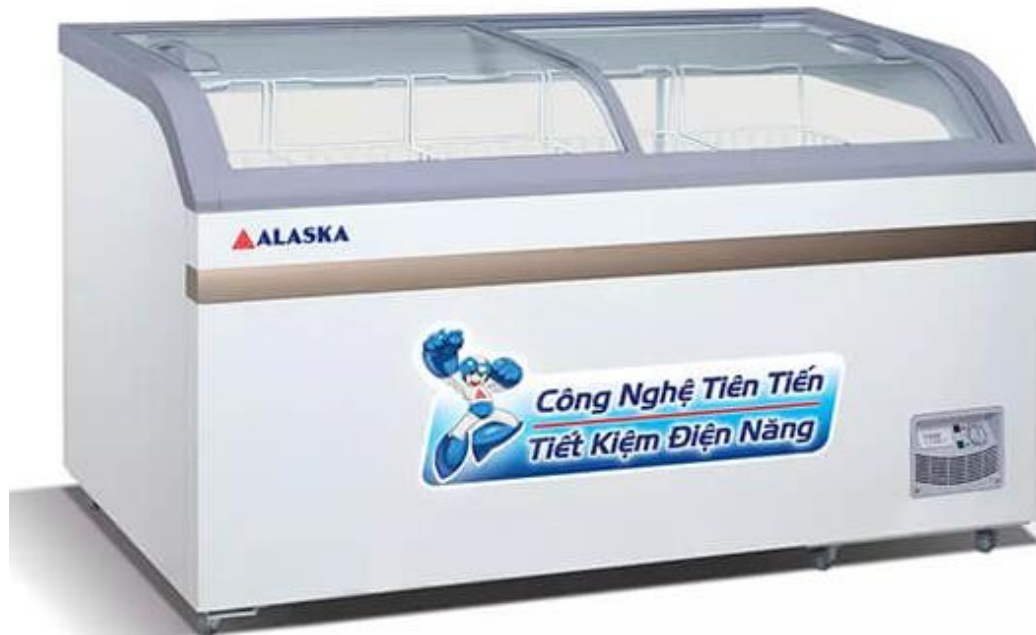


2.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TỦ BẢO QUẢN

1

Hướng dẫn cách điều chỉnh nhiệt độ tủ đông Alaska



Nhiệt độ lý tưởng để cài đặt của tủ đông là -18 đến (-22) độ C. Mức nhiệt độ này sẽ giúp thực phẩm được bảo quản được lâu hơn.
Lưu ý

- Không nên cài đặt nhiệt độ tủ đông quá cao hoặc quá thấp so với nhiệt độ tiêu chuẩn của nhà sản xuất.
- Nếu nhiệt độ quá cao, thực phẩm sẽ bị hư hỏng do vi khuẩn dễ xâm nhập.
- Nếu nhiệt độ quá thấp sẽ khiến tủ có hiện tượng đông đá làm tiêu hao năng lượng không cần thiết.

1

Hướng dẫn cách điều chỉnh nhiệt độ tủ đông Alaska

- Vận núm có đầu mũi tên theo hướng MAX để tăng nhiệt độ âm của tủ
- Vận đầu mũi tên về hướng MIN để tăng nhiệt độ dương của tủ



Hướng dẫn điều chỉnh nhiệt độ tủ mát Alaska

Khi ở chế độ hoạt động bình thường, màn hình sẽ hiển thị mức nhiệt độ tức thời bên trong tủ

- **Bước 1:** Bấm và giữ phím “SET” trong 3 giây để vào chế độ cài đặt nhiệt độ.
- **Bước 2:** Bấm phím “nũi tên lên” nếu muốn tăng nhiệt độ hoặc bấm phím “mũi tên xuống” để giảm mức nhiệt độ
- **Bước 3:** Sau khi chỉnh về mức nhiệt mong muốn. Bấm phím “bông tuyết” để lưu lại mức nhiệt cài đặt mới. Hoặc bạn không cần bấm phím gì, để yên trong 10 giây, bộ nhớ sẽ tự động lưu lại mức nhiệt cài đặt mới.

Hướng dẫn điều chỉnh
nhiệt độ



1



1. Vào chế độ cài đặt
(nhấn và giữ 3 giây)

2



2. Điều chỉnh tăng nhiệt độ

4



4. Kết thúc cài đặt.
Hoặc tắt đông

3



3. Điều chỉnh giảm nhiệt độ.
Hoặc: phục hồi cài đặt cũ
(nhấn giữ 10 giây)



3.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TRANG THIẾT BỊ, CÔNG CỤ DỤNG CỤ KHÁC

Hướng dẫn sử dụng công cụ, dụng cụ, trang thiết bị khác

Dao fillet, thái sashimi, thịt bò

Thớt nhỏ thái sashimi

Thớt to fillet cá hồi

Thớt nhỏ sơ chế thịt bò

Kéo to cắt, sơ chế thực phẩm

Kim nhỏ xương cá hồi

(Lưu ý : Sử dụng dao/thớt riêng biệt đối với thực phẩm ăn ngay/qua chế biến)



Hướng dẫn sử dụng công cụ, dụng cụ, trang thiết bị khác



Khăn trắng: dùng cho fillet cá hồi, cắt thái thịt mát; khăn trắng chỉ sử dụng 01 lần, không tái sử dụng.



Khăn màu: dùng cho các hoạt động vệ sinh bề mặt, thiết bị tại cửa hàng.



HOMEFARM®

THANK YOU