



**Маринатор для мяса вакуумный
серии YZJ-2DZY и YZJ-4DZBY**

**Инструкция по эксплуатации
и обслуживанию
оборудования**



Содержание

Введение

1. Технические характеристики

2. Установка и наладка

3. Предупреждение

4. Эксплуатация

5. Транспортировка и хранение

6. Обслуживание

Введение

Оборудование предназначено для быстрого маринования различных видов мяса и птицы. Используется на предприятиях общественного питания, в кафе, ресторанах, торговых точках.

Кроме того, что маринатор значительно ускоряет операцию посола, он улучшает вкусовые и физические показатели сырья. Готовый продукт остаётся сочным и ароматным за счёт абсорбции вкусо-ароматических веществ из маринада, что позволяет увеличить выход готовой продукции и сократить потери при термообработке.

Изготовлен из нержавеющей стали марки 201. Электронная панель управления на английском языке. В комплекте пластиковый контейнер для выгрузки готового полуфабриката.

1. Технические характеристики

Ниже представлена Таблица 1 с техническими характеристиками представленных моделей.

Таблица 1

Модель	YZJ-2DZY			YZJ-4DZBY			YZJ-8DZBY		
Объем барабана,л	20			40			95		
Загрузка сырья,кг	13			27			63		
Напряжение,В	220								
Мощность,кв	150			350			500		
Габаритные размеры,мм	645*300*515			710*400*820			860*540*1025		
Габаритные размеры в упаковке,мм	668*315*703			725*425*715			910*550*860		
Наличие реверса	Да								
Количество оборотов в минуту	28								
Возможность регулировать время,мин	0-99			0-99			0-99		
Вес нетто,кг	14,5	24	42	14,5	24	42	14,5	24	42
Вес брутто,кг	15,8	25,5	45	15,8	25,5	45	15,8	25,5	45

2. Установка и наладка

Установите оборудование в сухом, хорошо проветриваемом месте на ровной поверхности.

Проверьте оборудование перед использованием. Не ослаблены ли крепёжные детали, не повреждены ли провода питания во время транспортировки.

Убедитесь, что имеющаяся электрическая мощность соответствует энергопотреблению данного оборудования.

Если во время первого запуска возникают необычные звуки или вибрация, необходимо остановить оборудование и проверить в чем может быть проблема.

3.Предостережение

Категорически запрещается самостоятельно менять фазу питания во избежание серьёзного выхода из строя оборудования.

Не кладите посторонние предметы на крышку маринатора.

Обслуживание, ремонт и наладку производить только при отключении от сети питания оборудования с помощью штепсельной вилки.

В случае возникновения аномальных явлений во время работы, немедленно остановите оборудование, чтобы проверить и устранить неисправности перед повторной эксплуатацией.

Если оборудование не используется в течение длительного времени, обязательно отключите его от сети.

Данное оборудование снаружи не рекомендуется мыть со шланга или другим моющим оборудованием во избежании попадания воды на двигатель и другие электрические части.

4.Эксплуатация

1. Перед началом работы установите крышку маринатора в предназначенное ей место.

2.Подключите питание.

3.После подключения питания, на цифровом дисплее отобразится меню и будет мигать. В это время панель находится в режиме ожидания, необходимо нажать на красную кнопку. Оборудование перейдёт в режим работы и на дисплее отобразится заводская установка времени маринования.

3.Если необходимо изменить время работы, нажмите и удерживайте кнопку «Мариновать», и на дисплее начнут мигать цифры слева. Затем нажмите кнопку «вверх» или «вниз», чтобы отрегулировать время. После установки первой части цифр, перейдите ко второй, снова нажмите кнопку времени, и на дисплее отобразится установка второй части. После этого нажмите кнопку маринования,

чтобы выйти из режима установки времени (обычно оптимальное время работы составляет около 30 минут, но время варьируется в зависимости от продукта).

4. Налейте маринад в ёмкость и закройте крышку, нажмите кнопку «старт/стоп», и устройство начнёт работать по заданной программе (вперёд - 6 секунд; пауза - 3 секунды; назад - 6 секунд). Если вам необходимо повторить цикл, нажмите кнопку «Старт/Стоп» ещё раз. Чтобы остановить работу, нажмите кнопку «Стоп».

4. Когда время подойдёт к концу, оборудование подаст звуковой сигнал.

5. После 40–60 минут работы рекомендуется, сделать перерыв на несколько минут. Это может эффективно продлить срок службы двигателя.

5. Транспортировка и хранение

При транспортировке оборудования следует по возможности держать в вертикальном положении, максимальный наклон не должен превышать 45°. Не переворачивайте его вверх дном и не кладите горизонтально.

Маринатор следует устанавливать в сухом и проветриваемом помещении, на ровной и твёрдой поверхности, способной выдерживать нагрузку до 500 кг. Расстояние от оборудования до стены должно составлять не менее 15 см.

Оставьте свободное пространство вокруг оборудования.

6. Обслуживание

Берегите электродвигатель и провода от попадания влаги.

Всегда отключайте вилку от сети перед ремонтом или техническим обслуживанием.

Чистите оборудование после каждого использования.

Регулярно доливайте смазочное масло в двигатель.

После завершения работы дождитесь полной остановки движущихся частей и отключайте электропитание, чтобы достать продукт.

После работы очистите все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай