

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Маринаторы

М 18 Е, М 18 Е Vас, М 18 ЕСО Vас,

М 38 Е, М 38 Е Vас



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: КОСАТЕQ (Южная Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С ОСОБОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	2
2. Описание оборудования	3
3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	4
4. Транспортировка и упаковка	4
5. Технические характеристики	5
6. Работа маринатора	5
7. Обслуживание оборудования	9
8. Условия гарантии	9

Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы “Kocateq” (Южная Корея), сертифицированное на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием аппарата, именуемого в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью вашей машины и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установке машины в другом подразделении Вашей организации).**

На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.

- Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**
- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой машины, обязательно отключите машину от основной электрической сети.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Аппарат является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: порезам, электрическим травмам.

- Аппарат предназначен для эксплуатации исключительно в закрытом помещении, специально предназначенном для его установки, что должно подтверждаться официально утвержденной строительной документацией при температурах воздуха от + 10 до + 43 Градусов Цельсия и влажности воздуха, не превышающей 70%. Установка аппарата в помещениях, не предназначенных для этого, ЗАПРЕЩАЕТСЯ, и может привести к серьезным повреждениям персонала, самого аппарата и окружающих строительных элементов и конструкций, фурнитуры, мебели и т.д.
- Любая модификация аппарата или попытки модификации КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ и ведут к аннулированию гарантии и очень опасны.
- На Ваш аппарат распространяется действие стандартных гарантийных обязательств при условии его правильной установки, эксплуатации и обслуживании. Гарантийные обязательства имеют силу только при условии установки аппарата специалистами нашей организации и подключения к электрической сети специалистами организации, имеющими действительную лицензию, дающую право проводить такие работы.
- Если Вы принимаете решение самостоятельно подключить, обслужить или отремонтировать аппарат, пожалуйста, примите во внимание, что нам не известна степень компетентности Вашего персонала, самостоятельное проведение работ опасно для жизни, и может привести к дальнейшим более серьезным неисправностям. Еще раз убедительно просим Вас пользоваться услугами нашего квалифицированного персонала.

Установка аппарата допускается исключительно в помещениях, специально спроектированных для этих целей, что должно подтверждаться официально оформленной проектной документацией и соответствующими рабочими чертежами. Эксплуатация аппарата разрешается только по окончании всех видов строительных работ и приемки здания с системой соответствующих инженерных коммуникаций в целом.

2. Описание оборудования.

М 18 Е

Маринатор мяса настольный объемом 18 л, без функции вакуумирования. Максимальная загрузка мяса 12,5 кг. Электронная панель управления: кнопка вкл; электронный дисплей для отображения времени работы; кнопка старт/стоп; кнопки скоростей: быстрая (8 сек вращение, 5 сек пауза), средняя (5 сек вращение, 5 сек пауза), медленная; таймер. Вращение барабана осуществляется в две стороны. Без лопастей для перемешивания. Среднее время маринования 5 минут, 30 секунд. Корпус из нержавеющей стали Aisi304 толщиной 1,2 мм. Диаметр барабана 30 см, высота 25 см, длина 32,5 см. Мясомаasseur предназначен для быстрого маринования различных видов мяса, птицы и рыбы в автоматическом режиме. Кроме того, что мясомаasseur значительно ускоряет операцию посола, он улучшает вкусовые и физические показатели сырья. В результате это позволяет производителю увеличить выход готовой продукции и сократить потери при термообработке.

М 18 Е VAC

Аналогично М 18 Е, также есть возможность подключения вакуума к барабану.

М 18 ЕСО VAC

Маринатор мяса настольный объемом 18 л с функцией вакуумирования. Максимальная загрузка мяса 12,5 кг. Электронная панель управления: кнопка вкл; электронный дисплей для отображения времени работы; кнопка старт/стоп; кнопки скоростей: быстрая (8 сек вращение, 5 сек пауза), средняя (5 сек вращение, 5 сек пауза), медленная; таймер от 1 сек до 99мин 59 сек, кнопка вакуумирования. Вращение барабана

осуществляется в две стороны. Без лопастей для перемешивания. Среднее время маринования 5 минут, 30 секунд. Бункер из нержавеющей стали Aisi304. Диаметр барабана 30 см, высота 25 см, длина 32,5 см. Корпус из нержавеющей стали Aisi 201. Мясомаasseur предназначен для быстрого маринования различных видов мяса, птицы и рыбы в автоматическом режиме. Кроме того, что мясомаasseur значительно ускоряет операцию посола, он улучшает вкусовые и физические показатели сырья. В результате это позволяет производителю увеличить выход готовой продукции и сократить потери при термообработке. За счёт вакуума в барабане структура продукта раскрывается, что позволяет маринаду и специям лучше проникать внутрь. В комплекте поставки пластиковый лоток 34*23,7*12,5 см для выгрузки мяса.

М 38 E

Маринатор мяса настольный объемом 38 л, без функции вакуумирования. Максимальная загрузка мяса 30 кг. Электронная панель управления: кнопка вкл; электронный дисплей для отображения времени работы; кнопка старт/стоп; кнопки скоростей: быстрая (8 сек вращение, 5 сек пауза), средняя (5 сек вращение, 5 сек пауза), медленная; таймер. Вращение барабана осуществляется в две стороны. Без лопастей для перемешивания. Среднее время маринования 5 минут, 30 секунд. Корпус из нержавеющей стали Aisi304 толщиной 1,2 мм. Диаметр барабана 38 см, высота 34 см, длина 32,8 см. Мясомаasseur предназначен для быстрого маринования различных видов мяса, птицы и рыбы в автоматическом режиме. Кроме того, что мясомаasseur значительно ускоряет операцию посола, он улучшает вкусовые и физические показатели сырья. В результате это позволяет производителю увеличить выход готовой продукции и сократить потери при термообработке.

М 38 VAC

Аналогично М 38 E, также есть возможность подключения вакуума к барабану.

3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушью, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом! **Важно!** Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

4. Транспортировка и упаковка.

Разрешается перевозить оборудование исключительно в заводской упаковке на крытом грузовом транспорте или в контейнере. Заводская упаковка машины включает в себя картонный ящик, закрывающий корпус машины.

Перемещение оборудования к месту установки.

Перемещение оборудования к месту установки должно осуществляться исключительно в упакованном виде.

Хранение машины.

Допускается длительное хранение нового оборудования в закрытом складском помещении, предотвращающим прямое попадание на части и корпус оборудования влаги, корродирующих веществ, абразивных материалов. Допустимая температура хранения 0 - +30 Градусов Цельсия. Место хранения должно быть защищено от вибрации. При хранении оборудование должно осматриваться не реже 1 раза в течение 3 месяцев на предмет отсутствия влияния вредных факторов, перечисленных выше.

В случае если Вы собираетесь законсервировать оборудование на продолжительный период времени (например, на зимний период), Вы обязаны полностью очистить оборудование от остатков пищи, произвести дезинфекцию всех емкостей и трубопроводов машины и вызвать представителя сервисной организации для проведения работ, связанных с консервацией машины (данная услуга оплачивается дополнительно). Хранение оборудования, бывшего в эксплуатации, без ее предварительной очистки и консервации может привести (особенно в зимний период при отрицательных температурах) к серьезным повреждениям оборудования, все последствия связанные с этим лежат на вашей организации.

5. Технические характеристики.

Модель	Напряжение, В	Частота, Гц	Объём, л	Наличие вакуума	Размеры оборудования, мм
М 18 E	220~230	50	18	Нет	315x610x370
М 18 E VAC	220~230	50	18	Да	315x610x370
М 18 ECO VAC	220~230	50	18	Да	315x610x370
М 38 E	220~230	50	38	Нет	410x750x830
М 38 E VAC	220~230	50	38	Да	410x750x830

6. Работа маринатора.

Первое использование

Убедитесь, что прибор отключен от сети.

Промойте металлические части горячей водой с мылом и ополосните их. Категорически запрещено мыть оборудование струей воды и мыть электронные компоненты оборудования.

Электрическая безопасность неразрывно связана с квалифицированным подключением оборудования и заземлением. Обратите внимание, что для подключения аппарата в Вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения аппарата лежит на Вашей организации. Примите во внимание, что наш персонал подключает аппарат к существующим электрическим сетям, поэтому перед вызовом проверьте соответствие параметров электрической сети этому требованию (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков). Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех на которые рассчитан аппарат составляют +/- 10%.

В случае подключения аппарата к электрической сети без розетки и вилки (в комплект поставки не входят), схема подключения должна содержать прямой выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий видимый разрыв в электрической цепи (зазор между разорванными контактами должен быть не менее 3 мм) и автоматический выключатель.

Перед установкой розетки или проведением сетевого провода убедитесь, что длина подводящего провода (в комплект поставки не входит) достаточна для этого, убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений.

Схема подключения должна содержать отдельный автоматический выключатель (в комплект поставки не входит) параметры которого должны соответствовать параметрам оборудования. Подключение оборудования к общему автоматическому выключателю или автоматическому выключателю несоответствующего номинала категорически запрещается - это может привести к серьезной аварии и поломке печи, что не покрывается гарантийными обязательствами.

Использование

При использовании аппарата необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- не прикасайтесь к аппарату руками, если они и/или ноги влажные/мокрые;
- не используйте аппарат, если Вы без обуви (босиком);
- запрещается устанавливать аппарат в помещениях с избыточной влажностью, на открытом воздухе;
- запрещается использование просторной одежды, одежды с открытыми воротниками, короткими рукавами во время работы;
- при отключении аппарата из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий выньте вилку из розетки;
- не позволяйте пользоваться оборудованием детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- запрещается блокировка или любой вид переделки оборудования;
- запрещается разбирать оборудование, чистить до момента ее полного отключения от электрической сети.

В случае, если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки или неправильную работу оборудования, немедленно отключите от электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать аппарат, немедленно звоните в нашу сервисную службу.

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ОДИНОЧКУ, ЗАПРЕЩЕНО ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОДЕВАТЬ ДЛИННУЮ ОДЕЖДУ! НЕОБХОДИМО ПРИБРАТЬ ВОЛОСЫ.

Вакуумметр, установленный на копусе маринатора отображает не остаточное давление в емкости, а убираемое давление.

Шкала от 0 до -0.1 мПа.

При достижении стрелкой манометра желтого сектора необходимо прекратить вакуумирование.

Если за один цикл вакуумирования, продолжительность которого ограничена 30 секундами не удастся достичь требуемой степени вакуумирования, необходимо запустить второй, третий и т.д. циклы до достижения уровня разрежения позволяющего производить маринование. Не рекомендуется использовать режим вакуумирования при не полной загрузке.

Остаточное давление в емкости рассчитывается как 0.1 мПа –(минус) значение которое вы видите на шкале вакуумметра.

Рекомендации по остаточному давлению в емкости маринатора при мариновании различных продуктов:

Мясо

Оптимум: 0.02–0.04 мПа

Время сокращается с 12–24 ч до 1–3 ч

Слишком глубокий вакуум → разрыв волокон, «каша»

Рыба

Оптимум: 0.03–0.050 кПа

Маринование: 10–30 мин

Риск экссудации белка при сильном вакууме

Овощи

Оптимум: 0.01–0.03 кПа

Маринование: 5–15 мин

Хорошо работают циклы вакуум ↔ давление

Технологические рекомендации

Использовать пульсирующий вакуум (2–4 цикла)

Температура маринада: 0...+4 °С, маринуемый продукт должен быть охлажден в соответствии с требованиями стандарта НАССР.


Контролировать вязкость маринада (слишком густой — плохо проникает)/

Соль и кислота усиливают эффект.

Панель управления



Описание работы оборудования

1. Включите питание, в окне отображения времени будет отображаться и мигать «», указывая

на состояние ожидания устройства. Нажмите кнопку  и кнопку 

на панели отобразится установленное время вакуумирования (для моделей с вакуумом). **Запрещено изменять установленное время вакуумирования 30 секунд.**

2. Установите барабан люком вверх. Аккуратно откройте крышку люка и загрузите продукты для маринования и маринад в барабан. **БАРАБАН ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАПОЛНЕН НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ НА ПОЛОВИНУ.** Аккуратно закройте люк барабана. Необходимо проследить, чтобы крышка плотно села на барабан.
3. Для оборудования, оснащенного вакуумом необходимо создать разрежение в барабане. Для этого вакуумную трубку (мама) необходимо соединить с клапаном на барабане (папа). В случае

правильного соединения будет слышен щелчок. **ЕСЛИ ЩЕЛЧЕК НЕ СЛЫШЕН, УБЕДИТЕСЬ В ПРАВИЛЬНОМ СОЕДИНЕНИИ ТРУБКИ И КЛАПАНА.** Затем необходимо открыть кран



клапана. Убедившись, что кран клапана открыт нажмите кнопку создания вакуума. Начнется обратный отсчет вакуумирования. Во время этого, зуммером издается непрерывный сигнал. Для



запуска/остановки вакуумирования нажмите **ЗАКРОЙТЕ КРАН КЛАПАНА И УБЕДИВШИСЬ, ЧТО ОН ЗАКРЫТ СНИМИТЕ ВАКУУМНУЮ ТРУБКУ**



И ПОМЕСТИТЕ ЕЁ В ДЕРЖАТЕЛЬ. Нажмите кнопку для выхода из режима вакуумирования.

4. Установка времени: если Вам необходимо изменить время маринования (заводское время 5 минут 30



секунд) после вакуумирования необходимо нажать кнопку установки времени. На дисплее



будут отображаться минуты времени маринования. Нажмите кнопки для



установления необходимого времени. Нажмите кнопку установки времени ещё раз и установите секунды так же как и минуты. После установки минут и секунд нажмите кнопку установки



времени ещё раз и время автоматически сохранится.

5. Запуск: после установки времени для начала работы нажмите кнопку запуска/остановки. Устройство начнет свою работу. Если Вам нужно остановить работу не дожидаясь окончания



времени нажмите кнопку. По окончании времени зуммер издает сигнал, для его отмены



нажмите



6. После маринования установите барабан крышкой вверх кнопками, аккуратно стравите вакуум медленным открытием крана клапана. Снимите крышку и извлеките продукты из барабана.

7. Исходя из потребностей можно выбрать скорость вращения барабана – быстро, средне, медленно -



7. Обслуживание оборудования.

Перед проведением операций по обслуживанию и очистки оборудования произведите полное обесточивание оборудования (должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи!).

- Запрещается использовать для очистки оборудования любые виды органических растворителей.
- Запрещается использовать для очистки оборудования прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
- Очистку оборудования необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.
- Остатки пищи и масла необходимо удалять влажной тканью смоченной мыльным раствором, после удаления остатков пищи, увлажненные поверхности оборудования необходимо вытереть сухой тканью.
- После мытья маринатор держите открытым для высыхания.

8. Условия гарантии.

На ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие.

Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудования. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:

- оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями нашей организации;
 - обслуживание оборудования должно проводиться представителями нашей организации;
 - оборудование должно эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции. Не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств.
- Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.

Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:

- любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того, кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний содержащихся в настоящей инструкции);

- частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
- любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
- любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
- частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
- прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установкой оборудования.

Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий изложенных выше.

Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.