

ПАСПОРТ

**МАРИНАТОР**

**Модели:** HKN-SP50E, HKN-SP50VAC

**Краткое вступление**

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем приступить к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

**!** Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и прекрасно подходит для массирования мяса, курицы, рыбы, овощей, фруктов в рассоле, смешивания салатов и соусов, смягчение свежего мяса. Значительно улучшает и усиливает потребительские свойства и структуру сырья, увеличивает выход готовой продукции.

1. **Технические характеристики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модель | **HKN-SP50E** | **HKN-SP50VAC** |
| Мощность, кВт | 0,18 | 0,36 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Наличие функции вакуумирования | нет | да |
| Объём камеры, л | 40 | 40 |
| Максимальная загрузка, кг | 30 | 30 |
| Цикл работы, мин. | 12 | 12 |
| Габариты, мм | 880x410x940 | 905x410x940 |
| Масса, кг | 59 | 75 |

1. **Транспортировка**

Бережно перевозите и переносите данное оборудование, избегая резких толков и встрясок. Не следует хранить оборудование на открытом воздухе. Склад должен хорошо проветриваться. Запрещается переворачивать!

1. **Установка**

* Расположите маринатор на плоской и ровной поверхности. При его включении рабочий должен находиться на безопасном расстоянии не менее 30см от машины.
* Перед включением убедитесь, что ручка отсека бункера повернута, и бункер закрыт.
* Запрещено класть руки на бункер или открывать его до полной остановки.
* Подсоединение всех электрических компонентов должно быть надежным. Оборудование должно быть заземлено!
* Установка и подсоединение должно производиться квалифицированным инженером.

1. **Эксплуатация**

* Проверните кратковременным включением емкость в положение, когда кран и отсек для загрузки окажутся в верхней точке траектории вращения.
* Поверните ручку крышки на 90 градусов, положите ингредиенты в бункер и закройте крышку. Загрузка ингредиентов не должна превышать 80% от объема камеры.
* Для модели маринатора с функцией вакуумирования, подключите шланг к крану на камере и при закрытом кране включите вакуумный насос, медленно поворачивая ручку крана, откачайте воздух до разряжения согласно технологии. Затем закройте кран и отсоедините шланг.
* Включите питание и нажмите кнопку «START», машина начнет работать. Для остановки нажмите кнопку «STOP», или машина автоматически остановится через 12 минут.
* Проверните кратковременным включением емкость в положение, когда кран и отсек для загрузки окажутся в верхней точке траектории вращения.
* Для модели с функцией вакуумирования, откройте кран для напуска воздуха в камеру. Откройте крышку и достаньте получившийся продукт.
* Если необходимо настроить другое время маринования, обратитесь к сервисному инженеру для настройки таймера.

**ВНИМАНИЕ!**

**Строго следуйте инструкции и не допускайте попадания продуктов питания в систему вакуумирования через шланг, т.к. это может привести к выходу из строя вакуумного насоса.**

1. **Очистка и обслуживание**

* Перед обслуживанием убедитесь, что устройство отключено от сети питания.
* Не используйте влажные салфетки и агрессивные чистящие средства для очистки бункера.
* Запрещается распылять на устройство чистящие средства в виде спреев или из баллонов под давлением.
* Запрещается мыть электрические компоненты с помощью воды.