VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

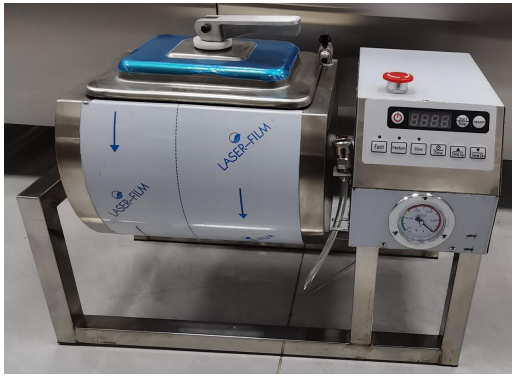
Model:YA-10L/YA-20L/YA-40L

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

MODEL:YA-10L/YA-20L/YA-40L







This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.



Safety warnings and precautions

1.If any accident occurs, press the emergency stop switch to cut off the power immediately.

2.After work is completed, the working parts that come into contact with food must be removed and cleaned.

3.Special or dedicated protective devices provided for this product must be installed in the designated position before use and can be activated.

4.Do not use any parts other than the included accessories to avoid danger caused by mismatched installation and use.

5.Do not soak the meat pickling machine in water. When cleaning, be careful not to let water flow into the switch to prevent electric leakage.

6.The grounding terminal removed during machine maintenance must be restored to its original state and the grounding wire must not be removed.

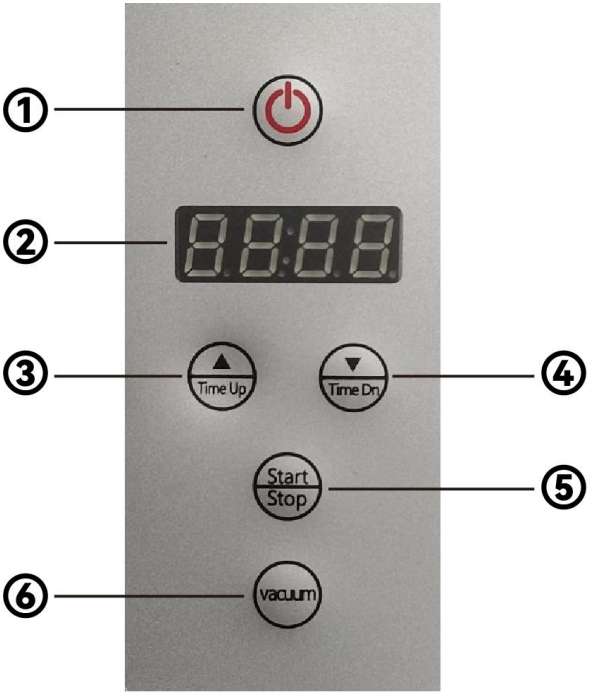
7.The special or dedicated protective device (drum cover) provided with the meat pickling machine must be installed in the designated position before use and can be started.

8.If the mains cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

9.This manual is not intended for people with physical, sensory or intellectual disabilities, or those with limited experience and knowledge (including children).

10.The meat bacon machine should not be placed within the reach of

children to avoid danger.
11.This product must not be cleaned with water jets.
12.After finishing the work, you must wait until the moving parts stop completely and the power is disconnected before cleaning or taking food.
13.Clean all parts that come into contact with food after work.
14.Before installing or disassembling this product, you must disconnect the power supply and unplug it.
15.Do not touch moving parts when the machine is started.
16.When the meat marinade machine is not used for a long time, be sure to disconnect the power supply and pay attention to waterproof and moisture-proof.
17.When the equipment is working, the operator is strictly prohibited from leaving.
18.Please be sure to connect the ground wire and ground it safely. The ground wire cannot be connected to the water pipe or gas pipe.
19.When the meat marinade machine fails, the power plug should be unplugged. Continuing to operate it in an abnormal state may cause personal injury.
20.Do not dismantle, repair or modify the meat pickling machine without permission, as such work by unqualified personnel may cause fire or personal injury due to the food in the work.
21.Add lubricating oil to the motor regularly.
22.Before cleaning, maintenance or repair, make sure the switch is in the off position and cut off the power supply.



① Power
② Time display window
③ Time up key
④ Time down key
⑤ Start/Stop
⑥ Vacuum key

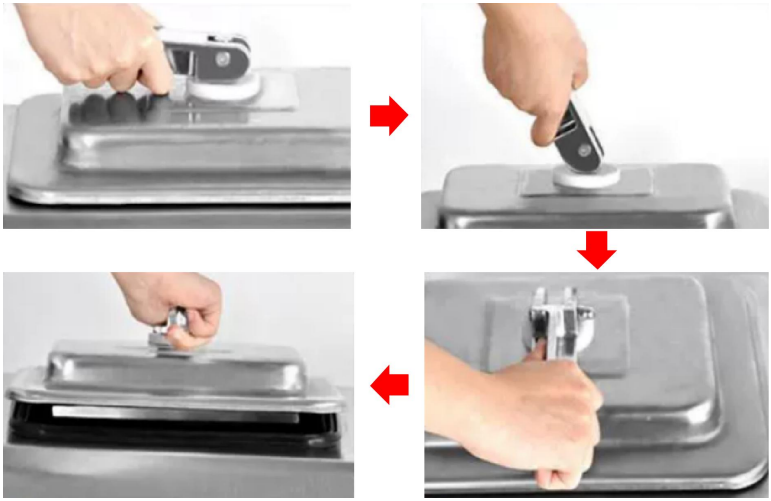
YA-10L

1.Power on: Plug in the power cord, the time display window displays "OFF" and continues, indicating that the device is in standby mode. Press the red "power" button on the lower panel, the time display window shows that the factory preset vacuum time is 1 minute 20 seconds (it is strongly recommended that users do not modify the vacuum time, vacuum pump system and maintenance detailed instructions).

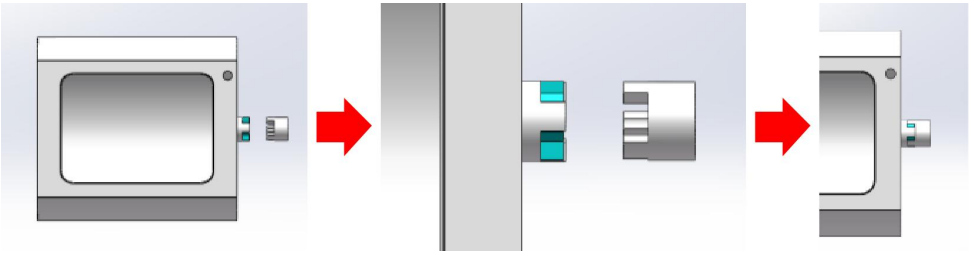
2.Loading: Place the drum firmly on the rack, press or click the forward/reverse button, rotate the drum cylinder cover vertically upwards, put the food to be marinated together with the marinade into the drum, close the lid and press.



①Take out the wrench and coupling
②Align the coupling fixing screw with the motor shaft plane
③Put it in flat and align it with the two holes
④Tighten the screw with a wrench

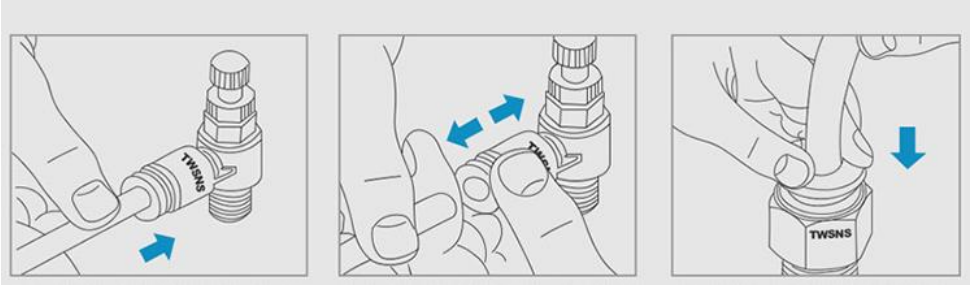


①Now it is locked
②Pressure upward 180 degrees
③Turn left or right
④Take the lid upward (to release pressure)



①Put the cylinder on the rack
②Align it with the notch of the motor coupling
③Push it in the direction of the motor coupling until it stops and then put it down

3.Vacuum: Connect the vacuum connection pipe to the valve body and the roller. Pull it out after it is correctly connected . If it does not come out, it is connected . Make sure the valve switch is turned on (the valve is opened in the same straight line as the connection pipe). Press the vacuum button. The device enters the vacuum state. Wait patiently for the countdown to end. The buzzer emits a continuous "Didi-Didi" prompt sound. Press the Start/Stop button to cancel the prompt sound. Close the valve body on the cylinder (the valve is closed at a 90-degree angle to the connecting pipe), then remove the vacuum connecting air pipe and place it on the vacuum pipe holder .

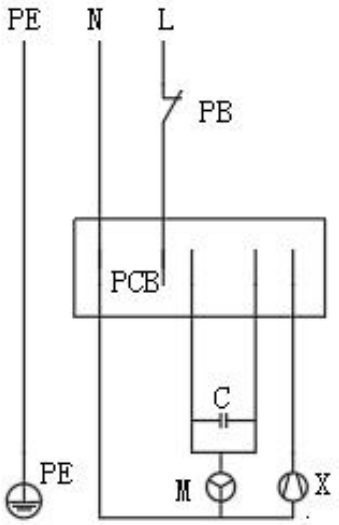


①Insert the trachea into the end of the joint. The end of the trachea passes smoothly through the spring washer and the special-shaped O-ring until

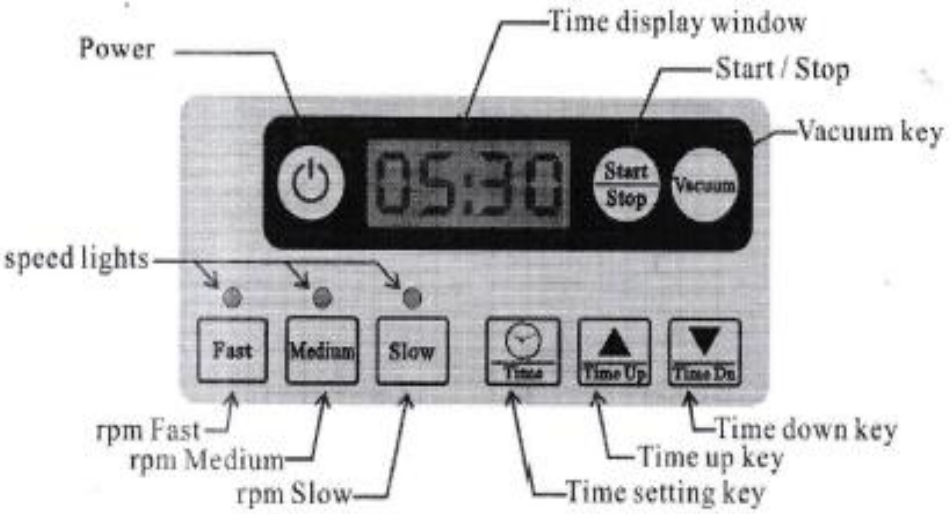
the bottom. At this time, the spring washer will lock the trachea.washer and the special-shaped O-ring until the bottom. At this time, the spring washer will lock the trachea.
②Pull out the air pipe. Push the interface downwards and the spring washer will open. Note: Before pulling out the air pipe, make sure the air pressure in the pipe is zero.
③Pull out the air pipe by the quick-connect fitting as shown in Figure 2.

4.Time setting: If you need to modify the marinating time (the factory preset time is 1 minute and 30 seconds (the factory preset time is not the marinating time, please determine the marinating time according to the specific food and effect)), wait until the vacuuming is completed, press and hold Start/Stop , the two digits in front of the time display window flash (minutes), and then press the time reduction button/time increase button to set the required time . Press and hold the Start/Stop button again , and then the two digits after the time flash (seconds). The setting method of the display window is the same as the minute setting. The minutes and seconds have been set. Press and hold Start/Stop to automatically save the time you just set and exit the time setting mode.
5.Start: After confirming that the above steps are correct, press the Start/Stop button and the equipment starts running. Run according to the set program. If you need to stop running midway, press the start/stop button to stop the operation. When the marinating time countdown ends, the buzzer will emit a continuous "beep" sound prompt. Press the start/stop button to cancel the prompt
6.Unloading: After marinating , open the lid , press or tap the forward/reverse button, rotate the drum head , bottom, and then take out the food .

Wiring Diagram



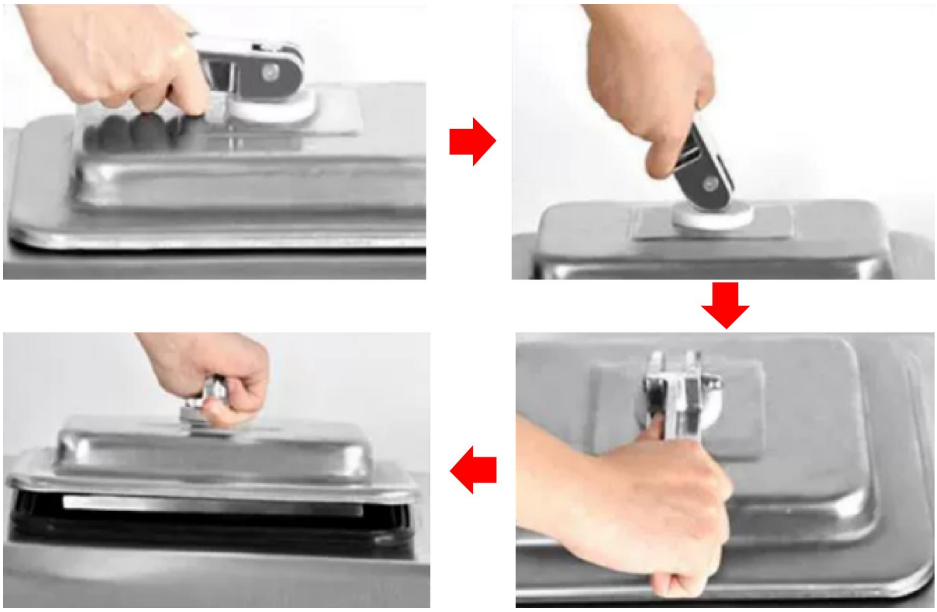
PB----- Scram switch P---Pressure switch
M---Electric machine X---Vacuum pump



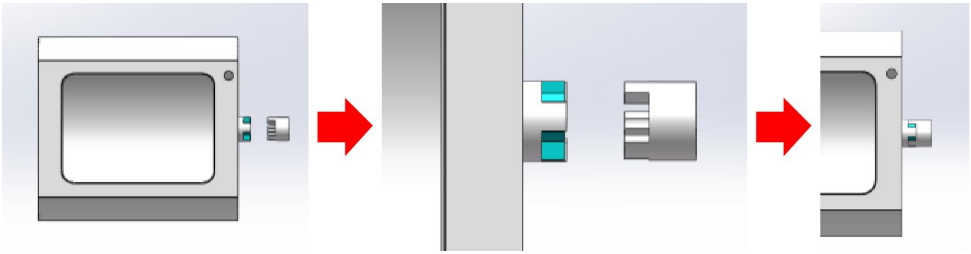
YA-20L/YA-40L

1.Power on: Plug in the power cord, the time display window displays "OFF" and continues, indicating that the device is in standby mode. Press the red "power" button on the lower panel, the time display window shows that the factory preset vacuum time is 1 minute 20 seconds (it is strongly recommended that users do not modify the vacuum time, vacuum pump system and maintenance detailed instructions).

2.Loading: Place the drum firmly on the rack, press or click the forward/reverse button, rotate the drum cylinder cover vertically upwards, put the food to be marinated together with the marinade into the drum, close the lid and press.

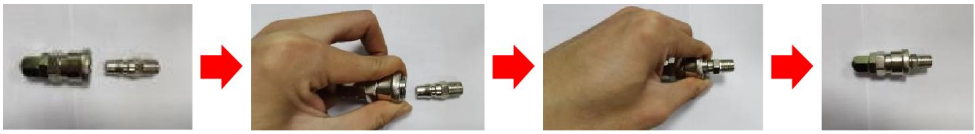


①Now it is locked
②Pressure upward 180 degrees
③Turn left or right
④Take the lid upward (to release pressure)



①Put the cylinder on the rack
②Align it with the notch of the motor coupling
③Push it in the direction of the motor coupling until it stops and then put it down

3.Vacuum: Connect the vacuum connection tube (female) to the valve body and the roller (male). You will hear a "click" sound after the connection is correct. If you do not hear it, please recheck until you hear the sound. Make sure to open the valve switch (the valve is opened in the same line as the connection tube), and press the vacuum button. The device enters the vacuum state, and wait patiently for the countdown to end. The buzzer emits a continuous "Drip-drip-drip" prompt sound. Press the start/stop button to cancel the prompt sound. Close the valve body on the cylinder (the valve is closed at a 90-degree angle to the connecting pipe), then remove the vacuum connecting pipe and place it on the vacuum pipe bracket . (To protect the cylinder from long-term use, lock the pressure to -60Kpa)



①Vacuum connection
②Press the quick-connect fitting and pull it back
③Push the fitting forward
④Vacuum fitting connection completed

4.Time setting: If you need to modify the marinating time (the factory

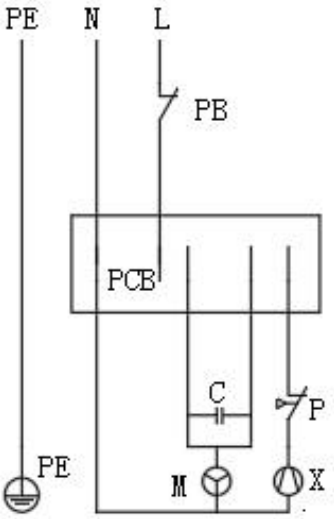
preset time is 1 minute and 30 seconds (the factory preset time is not the marinating time, please determine the marinating time according to the specific food and effect)), wait until the vacuuming is completed, press the time setting key, the two digits in front of the time display window flash (minutes), and then press the time reduction button/time increase button to set the required time . Press the time setting button again, and then the two digits after the time flash (seconds). The setting method of the display window is the same as the minute setting. The minutes and seconds have been set. Press the time setting key. The time just set will be automatically saved and the time setting mode will be exited.

5.Start: After confirming that the above steps are correct, press the Start/Stop button and the equipment starts running. Run according to the set program. If you need to stop running midway, press the start/stop button to stop the operation. When the marinating time countdown ends, the buzzer will emit a continuous "beep" sound prompt. Press the start/stop button to cancel the prompt

6.Unloading: After marinating, open the lid, press or tap the forward/reverse button, rotate the drum head , bottom, and then take out the food.

7.Mode switching: This model has three adjustable speeds: fast, medium and slow. Users can choose according to their needs.

Wiring Diagram



PB----- Scram switch　　P----Pressure switch
M----Electric machine　　X----Vacuum pump
C---capacitance



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

marinoir sous vide

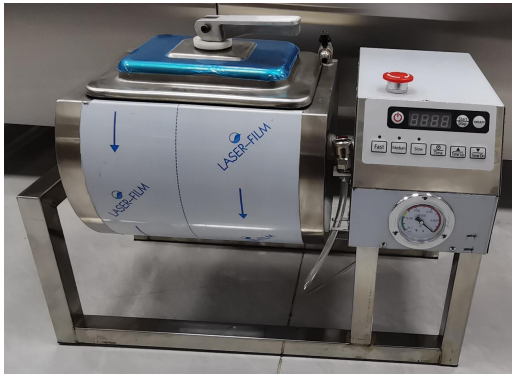
Modèle: YA-10L / YA-20L / YA-40L

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

MODÈLE : YA-10L / YA-20L / YA-40L







Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.



Avertissement : Afin de réduire les risques de blessure, l’utilisateur doit lire attentivement le manuel d’instructions.

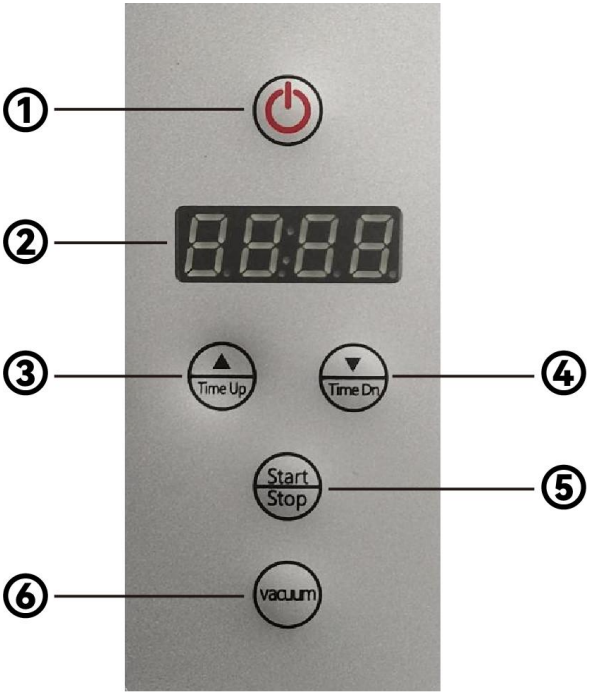


Avertissements et précautions de sécurité

1. En cas d'accident, appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence pour couper immédiatement l'alimentation.
2. Une fois le travail terminé, les pièces en contact avec les aliments doivent être retirées et nettoyées.
3. Les dispositifs de protection spéciaux ou dédiés prévus pour ce produit doivent être installés à l'emplacement désigné avant utilisation et peuvent être activés.
4. N’utilisez aucune pièce autre que les accessoires inclus afin d’éviter les dangers liés à une installation et une utilisation incorrectes.
5. Ne pas immerger l'appareil à mariner la viande dans l'eau. Lors du nettoyage, veiller à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'interrupteur afin d'éviter tout risque de fuite électrique.
6. La borne de mise à la terre retirée lors de la maintenance de la machine doit être remise dans son état d'origine et le fil de mise à la terre ne doit pas être retiré.
7. Le dispositif de protection spécial ou dédié (couvercle de tambour) fourni avec la machine à mariner la viande doit être installé à l'endroit désigné avant utilisation et peut être mis en marche.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.
9.Ce manuel n’est pas destiné aux personnes ayant des handicaps

physiques, sensoriels ou intellectuels, ni à celles ayant une expérience et des connaissances limitées (y compris les enfants).
10. La machine à bacon ne doit pas être placée à la portée des enfants afin d'éviter tout danger.
11. Ce produit ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.
12.Après avoir terminé le travail, vous devez attendre que les pièces mobiles s'arrêtent complètement et que l'alimentation soit coupée avant de nettoyer ou de prendre des aliments.
13. Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments après le travail.
14.Avant d'installer ou de démonter ce produit, vous devez débrancher l'alimentation électrique et le débrancher.
15. Ne touchez pas les pièces mobiles lorsque la machine est en marche.
16. Lorsque la machine à marinade pour viande n'est pas utilisée pendant une longue période, veillez à débrancher l'alimentation électrique et à faire attention à l'étanchéité et à l'humidité.
17. Lorsque l'équipement est en marche, il est strictement interdit à l'opérateur de quitter les lieux.
18. Veuillez vous assurer de connecter le fil de terre et de le mettre à la terre en toute sécurité. Le fil de terre ne doit pas être connecté à une conduite d'eau ou de gaz.
19. En cas de panne de l'appareil à marinade, débranchez-le. Son utilisation en cas de dysfonctionnement peut entraîner des blessures.
20. Ne pas démonter, réparer ou modifier la machine à mariner la viande sans autorisation, car de tels travaux effectués par du personnel non qualifié peuvent provoquer un incendie ou des blessures corporelles en raison des aliments utilisés.
21.Ajoutez régulièrement de l'huile de lubrification au moteur.

22.Avant le nettoyage, l'entretien ou la réparation, assurez-vous que l'interrupteur est en position d'arrêt et coupez l'alimentation électrique.



① Puissance
② Fenêtre d'affichage de l'heure
③ Touche de fin de temps
④ Touche de temps descendant
⑤ Démarrer/Arrêter
⑥ Clé à vide

YA-10L

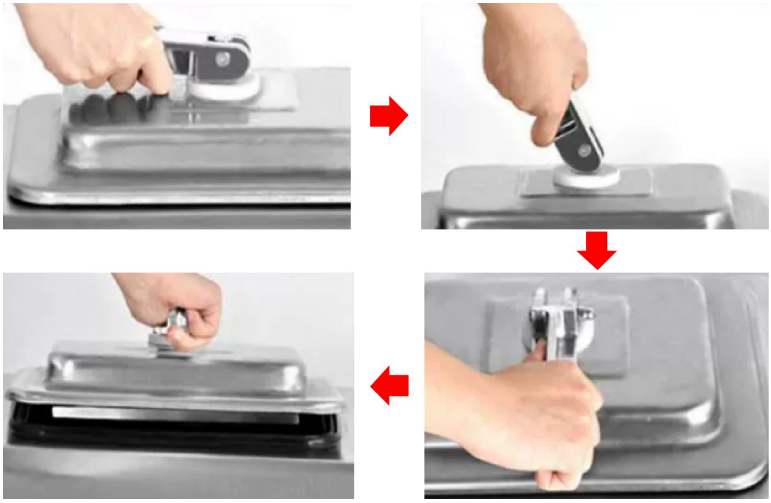
1. Mise sous tension : Branchez le cordon d'alimentation. L'écran affiche « OFF » et continue de défiler, indiquant que l'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton rouge « marche/arrêt » situé sur le panneau inférieur. L'écran affiche alors la durée de mise sous vide préréglée en usine : 1 minute et 20 secondes (il est fortement déconseillé de modifier la

durée de mise sous vide, le système de pompe à vide et les instructions détaillées d'entretien).

2. Chargement : Placez fermement le tambour sur la grille, appuyez ou cliquez sur le bouton avant/arrière, faites pivoter le couvercle du cylindre du tambour verticalement vers le haut, mettez les aliments à mariner avec la marinade dans le tambour, fermez le couvercle et appuyez.



① Retirez la clé et le raccord
② Alignez la vis de fixation de l'accouplement avec le plan de l'arbre moteur.
③ Placez-le à plat et alignez-le avec les deux trous
④ Serrez la vis avec une clé

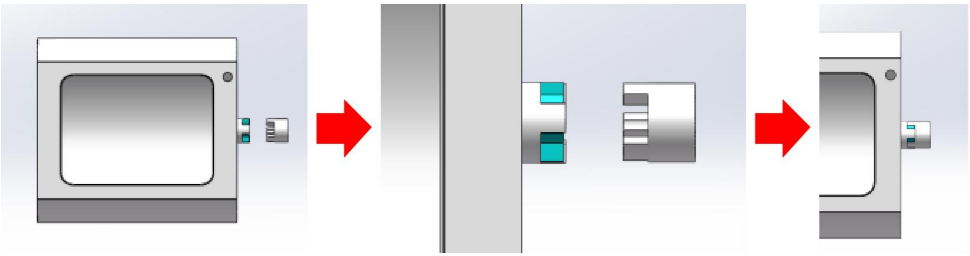


① Il est maintenant verrouillé

2. Pression vers le haut à 180 degrés

③Tournez à gauche ou à droite

④ Soulevez le couvercle (pour libérer la pression)

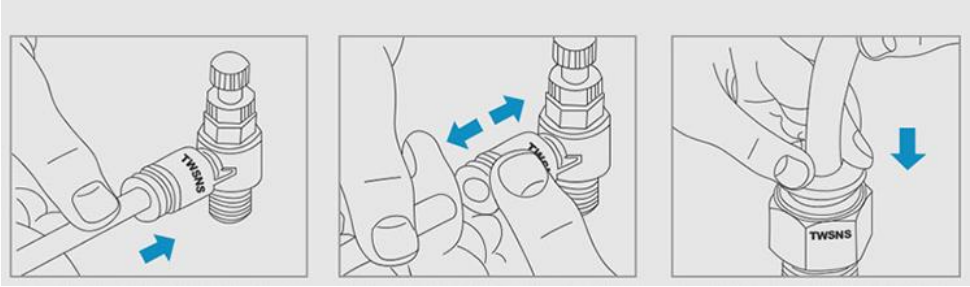


① Placez le cylindre sur le support

2. Alignez-le avec l'encoche de l'accouplement du moteur.

③ Poussez-le dans le sens de l'accouplement du moteur jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis reposez-le.

3. Mise sous vide : Raccordez le tuyau de mise sous vide au corps de la vanne et au rouleau. Tirez sur le tuyau une fois correctement raccordé . S'il ne sort pas, la connexion est correcte . Assurez-vous que l'interrupteur de la vanne est en position « marche » (la vanne doit être ouverte dans l'axe du tuyau de raccordement). Appuyez sur le bouton de mise sous vide. L'appareil passe en mode mise sous vide. Patientez jusqu'à la fin du compte à rebours. Le signal sonore est continu. Signal sonore « Didi-Didi ». Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour l'interrompre. Fermez le corps de la vanne sur le cylindre (la vanne est fermée à angle droit par rapport au tuyau de raccordement), puis retirez le tuyau d'air de raccordement du système d'aspiration et placez-le sur son support .

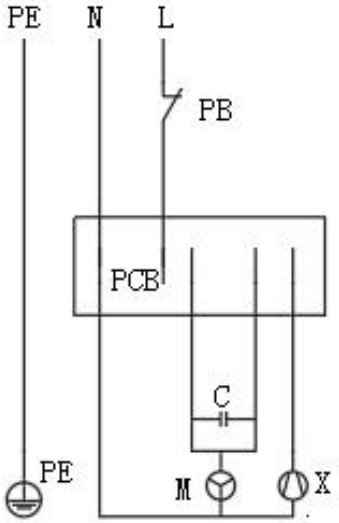


① Insérez la trachée dans l'extrémité du joint. L'extrémité de la trachée passe sans difficulté à travers la rondelle élastique et le joint torique de forme spéciale jusqu'au fond. La rondelle élastique bloque alors la trachée.
2. Retirez le tuyau d'air. Appuyez sur l'interface vers le bas pour ouvrir la rondelle élastique. Remarque : avant de retirer le tuyau d'air, assurez-vous que la pression d'air à l'intérieur est nulle.
③ Retirez le tuyau d'air par le raccord rapide comme indiqué sur la figure 2.

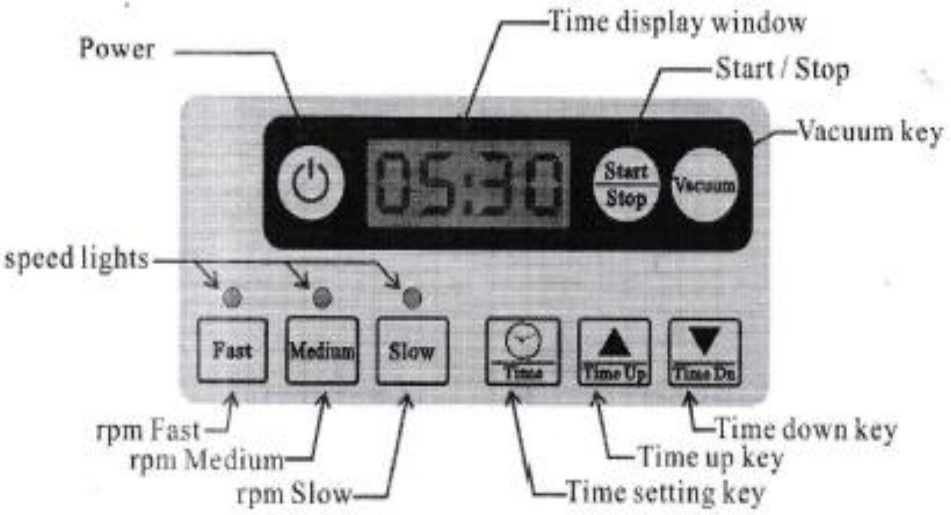
4. Réglage de l'heure : Si vous souhaitez modifier le temps de marinade (le temps préréglé en usine est de 1 minute et 30 secondes – ce temps préréglé ne correspond pas au temps de marinade optimal ; veuillez l'adapter en fonction de l'aliment et du résultat souhaité) , attendez la fin de la mise sous vide, puis maintenez le bouton Marche/Arrêt enfoncé. Les deux chiffres affichés devant le temps clignotent (minutes). Appuyez ensuite sur le bouton de réduction/augmentation du temps pour régler la durée souhaitée . Maintenez à nouveau le bouton Marche/Arrêt enfoncé ; les deux chiffres suivant le temps clignotent alors (secondes). La méthode de réglage du temps affiché est identique à celle utilisée pour le réglage des minutes. Les minutes et les secondes sont réglées. Appuyez longuement sur le bouton Marche/Arrêt pour enregistrer automatiquement l'heure que vous venez de régler et quitter le mode de réglage de l'heure.

5. Démarrage : Après avoir vérifié que les étapes précédentes sont correctes, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et l'appareil se met en marche. Suivez le programme défini. Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur le bouton marche/arrêt. À la fin du compte à rebours du temps de marinade, un signal sonore continu retentit. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour le faire taire.
6. Déchargement : Après la marinade, ouvrez le couvercle, appuyez sur le bouton avant/arrière, faites tourner la tête du tambour , le fond, puis retirez les aliments.

Schéma de câblage



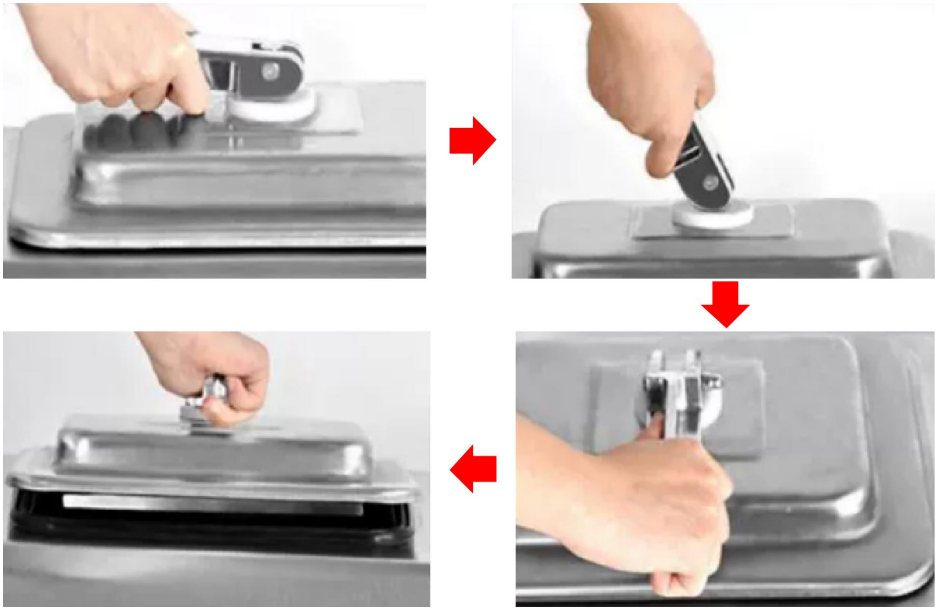
PB----- Scram switch P---Pressure switch
M---Electric machine X---Vacuum pump



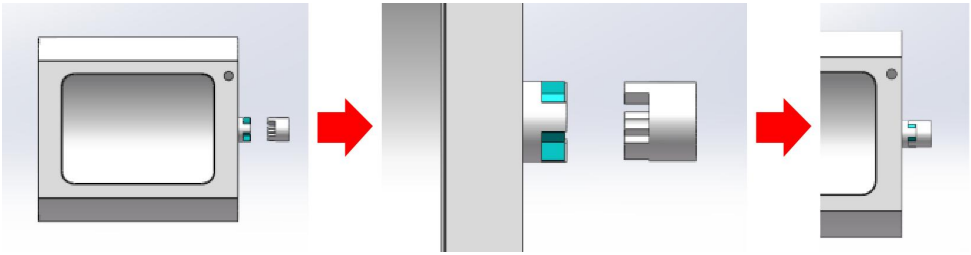
YA-20L/YA-40L

1. Mise sous tension : Branchez le cordon d'alimentation. L'écran affiche « OFF » et continue de défiler, indiquant que l'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton rouge « marche/arrêt » situé sur le panneau inférieur. L'écran affiche alors la durée de mise sous vide préréglée en usine : 1 minute et 20 secondes (il est fortement déconseillé de modifier la durée de mise sous vide, le système de pompe à vide et les instructions détaillées d'entretien).

2. Chargement : Placez fermement le tambour sur la grille, appuyez ou cliquez sur le bouton avant/arrière, faites pivoter le couvercle du cylindre du tambour verticalement vers le haut, mettez les aliments à mariner avec la marinade dans le tambour, fermez le couvercle et appuyez.



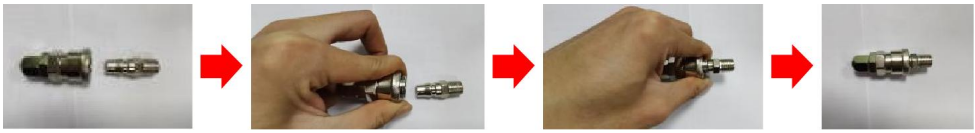
① Il est maintenant verrouillé
2. Pression vers le haut à 180 degrés
③Tournez à gauche ou à droite
④ Soulevez le couvercle (pour libérer la pression)



① Placez le cylindre sur le support
2. Alignez-le avec l'encoche de l'accouplement du moteur.
③ Poussez-le dans le sens de l'accouplement du moteur jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis reposez-le.

3. Mise sous vide : Raccordez le tube de mise sous vide (femelle) au corps de la vanne et au galet (mâle). Un « clic » confirmera la bonne

connexion. Si vous n’entendez pas ce clic, vérifiez à nouveau. Assurez-vous d’ouvrir l’interrupteur de la vanne (situé dans le même axe que le tube de connexion) et appuyez sur le bouton de mise sous vide. L’appareil passe en mode mise sous vide ; patientez jusqu’à la fin du compte à rebours. Le signal sonore retentit en continu. Un signal sonore de goutte à goutte retentit. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour l'interrompre. Fermez le corps de vanne sur le cylindre (la vanne est fermée à angle droit par rapport au tuyau de raccordement), puis retirez le tuyau de raccordement du vide et placez-le sur son support . (Pour protéger le cylindre lors d'une utilisation prolongée, bloquez la pression à -60 kPa .)

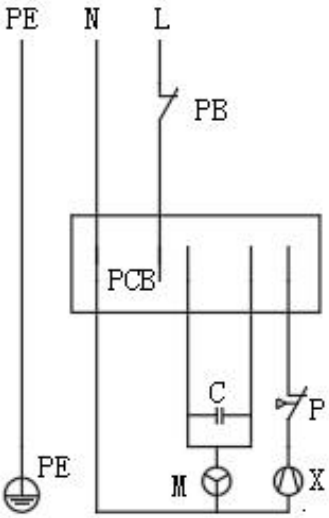


① Raccordement au vide
②Appuyez sur le raccord rapide et tirez-le vers l'arrière.
③Poussez le raccord vers l'avant
④ Raccordement du système de vide terminé

4. Réglage de l'heure : Si vous souhaitez modifier le temps de marinade (le temps préréglé en usine est de 1 minute et 30 secondes – ce temps n'est pas le temps de marinade optimal ; veuillez l'adapter en fonction des aliments et du résultat souhaité) , attendez la fin de la mise sous vide, appuyez sur la touche de réglage du temps. Les deux premiers chiffres de l'affichage clignotent (minutes). Appuyez ensuite sur le bouton de réduction/augmentation du temps pour régler la durée souhaitée . Appuyez de nouveau sur la touche de réglage du temps ; les deux derniers chiffres clignotent alors (secondes). La méthode de réglage de l'affichage est identique à celle utilisée pour le réglage des minutes. Les minutes et les secondes sont réglées. Appuyez sur la touche de réglage de l'heure. L'heure que vous venez de régler sera automatiquement enregistrée et le mode de réglage de l'heure sera quitté.

5. Démarrage : Après avoir vérifié que les étapes précédentes sont correctes, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et l'appareil se met en marche. Suivez le programme défini. Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur le bouton marche/arrêt. À la fin du compte à rebours du temps de marinade, un signal sonore continu retentit. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour le faire taire.
6. Déchargement : Après la marinade, ouvrez le couvercle, appuyez sur le bouton avant/arrière, faites tourner la tête du tambour , le fond, puis retirez les aliments.
7. Changement de mode : Ce modèle dispose de trois vitesses réglables : rapide, moyenne et lente. L'utilisateur peut choisir celle qui lui convient le mieux.

Schéma de câblage



PB----- Scram switch　　P----Pressure switch
M----Electric machine　　X----Vacuum pump
C---capacitance



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vakuum-Tumbler-Mariniergerät

Modell:YA-10L / YA-20L / YA-40L

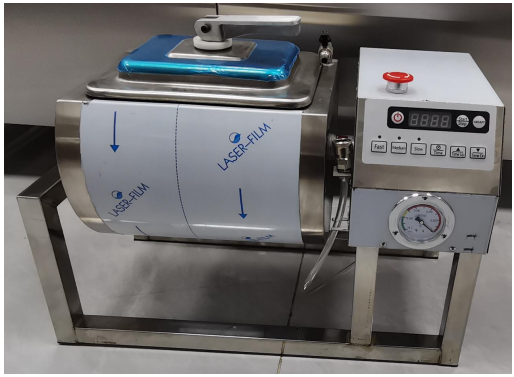
VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

MODELL: YA-10L / YA-20L / YA-40L







Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .



Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.



Sicherheitswarnungen und Vorsichtsmaßnahmen

1. Sollte es zu einem Unfall kommen, drücken Sie den Not-Aus-Schalter, um die Stromzufuhr sofort zu unterbrechen.
2. Nach Abschluss der Arbeiten müssen die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile ausgebaut und gereinigt werden.
3. Spezielle oder eigens für dieses Produkt vorgesehene Schutzvorrichtungen müssen vor der Verwendung an der dafür vorgesehenen Stelle installiert und aktiviert werden.
4. Um Gefahren durch unsachgemäße Installation und Verwendung zu vermeiden, dürfen keine anderen Teile als die mitgelieferten Zubehörteile verwendet werden.
5. Weichen Sie die Fleischeinlegemaschine nicht in Wasser ein. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass kein Wasser in den Schalter gelangt, um einen Stromschlag zu vermeiden.
6. Die während der Maschinenwartung entfernte Erdungsklemme muss wieder in ihren ursprünglichen Zustand versetzt werden, und der Erdungsdraht darf nicht entfernt werden.
7. Die mit der Fleischpökelmaschine gelieferte spezielle Schutzvorrichtung (Trommelabdeckung) muss vor der Inbetriebnahme an der dafür vorgesehenen Stelle angebracht werden und die Maschine kann dann gestartet werden.

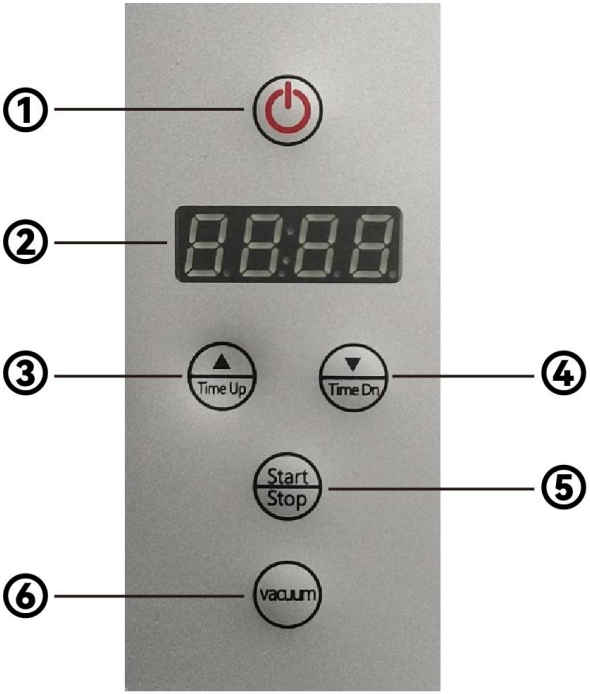
8. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
9. Dieses Handbuch ist nicht für Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder für Personen mit begrenzter Erfahrung und Kenntnissen (einschließlich Kinder) bestimmt.
10. Die Fleischbacon-Maschine sollte nicht in Reichweite von Kindern aufgestellt werden, um Gefahren zu vermeiden.
11. Dieses Produkt darf nicht mit Wasserstrahlen gereinigt werden.
12. Nach Beendigung der Arbeiten müssen Sie warten, bis die beweglichen Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind und die Stromzufuhr unterbrochen ist, bevor Sie mit der Reinigung oder der Nahrungsaufnahme beginnen.
13. Reinigen Sie nach der Arbeit alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind.
14. Vor der Installation oder Demontage dieses Produkts muss die Stromversorgung unterbrochen und der Stecker gezogen werden.
15. Berühren Sie keine beweglichen Teile, solange die Maschine in Betrieb ist.
16. Wenn die Fleischmariniermaschine längere Zeit nicht benutzt wird, muss unbedingt die Stromversorgung getrennt und auf Wasser- und Feuchtigkeitsbeständigkeit geachtet werden.
17. Während des Betriebs der Anlage ist es dem Bediener strengstens untersagt, den Bereich zu verlassen.
18. Bitte schließen Sie unbedingt das Erdungskabel an und stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß geerdet ist. Das Erdungskabel darf nicht an die Wasser- oder Gasleitung angeschlossen werden.
19. Bei einer Störung des Fleischmariniergeräts muss der Netzstecker

gezogen werden. Der Weiterbetrieb in diesem Zustand kann zu Verletzungen führen.

20. Die Fleischpökelmaschine darf ohne Genehmigung weder demontiert, repariert noch verändert werden, da solche Arbeiten durch unqualifiziertes Personal zu Bränden oder Personenschäden durch die im Betrieb befindlichen Lebensmittel führen können.

21. Geben Sie regelmäßig Schmieröl in den Motor.

22. Vor Reinigungs-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten sicherstellen, dass sich der Schalter in der Aus-Position befindet und die Stromzufuhr unterbrochen ist.



① Leistung
② Zeitanzeigefenster
③ Zeit-Up-Taste
④ Zeit nach unten Taste

⑤ Start/Stop
⑥ Vakuumschlüssel

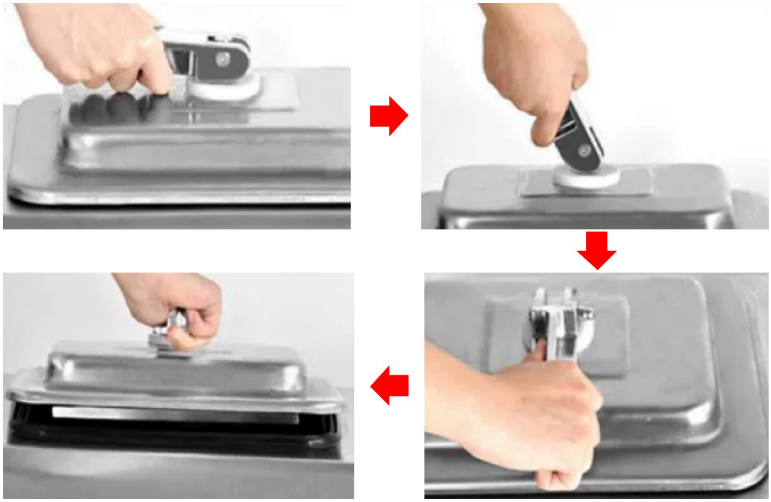
YA-10L

1. Einschalten: Stecken Sie das Netzkabel ein. Im Zeitdisplay erscheint „AUS“ und zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Drücken Sie die rote „Ein/Aus“-Taste an der Unterseite. Im Zeitdisplay wird die werkseitig voreingestellte Vakuumierzeit von 1 Minute 20 Sekunden angezeigt (es wird dringend empfohlen, die Vakuumierzeit nicht zu verändern und die detaillierten Wartungsanweisungen zu beachten).

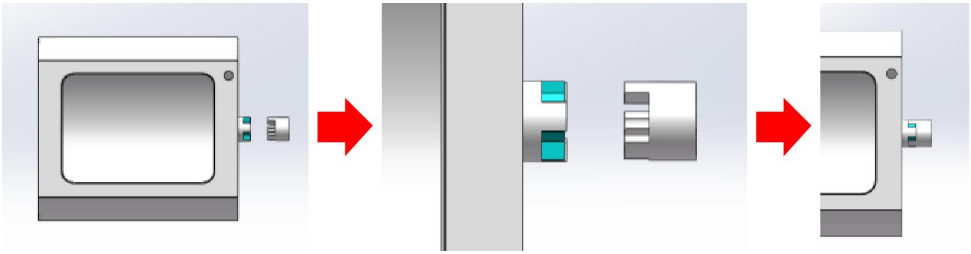
2. Beladung: Die Trommel fest auf den Rost stellen, die Vorwärts-/Rückwärtstaste drücken oder klicken, den Trommelzylinderdeckel senkrecht nach oben drehen, das zu marinierende Lebensmittel zusammen mit der Marinade in die Trommel geben, den Deckel schließen und drücken.



① Schraubenschlüssel und Kupplung herausnehmen
② Richten Sie die Befestigungsschraube der Kupplung an der Ebene der Motorwelle aus.
③ Legen Sie es flach hin und richten Sie es an den beiden Löchern aus
④ Die Schraube mit einem Schraubenschlüssel festziehen.



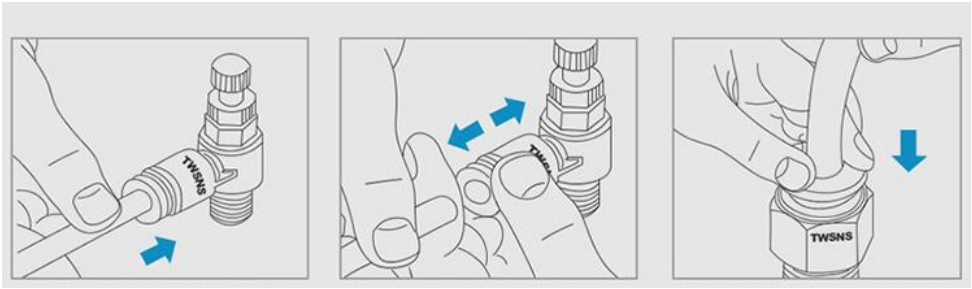
① Jetzt ist es gesperrt
② Druck nach oben 180 Grad
③ Links oder rechts abbiegen
④Den Deckel nach oben heben (um den Druck abzulassen)



① Den Zylinder auf das Gestell stellen.
② Richten Sie es an der Kerbe der Motorkupplung aus.
③ Schieben Sie es in Richtung der Motorkupplung, bis es stoppt, und legen Sie es dann ab.

3. Vakuum: Verbinden Sie den Vakuumschlauch mit dem Ventilkörper und der Walze. Ziehen Sie ihn heraus, sobald er korrekt angeschlossen ist . Falls er sich nicht herausziehen lässt, ist er angeschlossen . Stellen Sie sicher, dass der Ventilschalter eingeschaltet ist (das Ventil ist in gerader

Linie mit dem Anschlussschlauch geöffnet). Drücken Sie die Vakuumtaste. Das Gerät schaltet in den Vakuummodus. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist. Der Summer ertönt kontinuierlich. Sie hören den Signalton „Didi-Didi“. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Signalton zu deaktivieren. Schließen Sie das Ventilgehäuse am Zylinder (das Ventil ist im 90-Grad-Winkel zum Anschlussrohr geschlossen), entfernen Sie dann das Vakuum-Anschlussrohr und setzen Sie es in die Vakuumrohrhalterung ein .



① Führen Sie die Luftröhre in das Gelenk ein. Das Ende der Luftröhre gleitet reibungslos durch die Federscheibe und den speziell geformten O-Ring bis zum Anschlag. Die Federscheibe fixiert die Luftröhre.
② Ziehen Sie den Luftschlauch heraus. Drücken Sie die Verbindungsstelle nach unten, um die Federscheibe zu öffnen. Hinweis: Stellen Sie vor dem Herausziehen des Luftschlauchs sicher, dass der Luftdruck im Schlauch null ist.
③ Ziehen Sie den Luftschlauch am Schnellanschluss wie in Abbildung 2 gezeigt heraus.

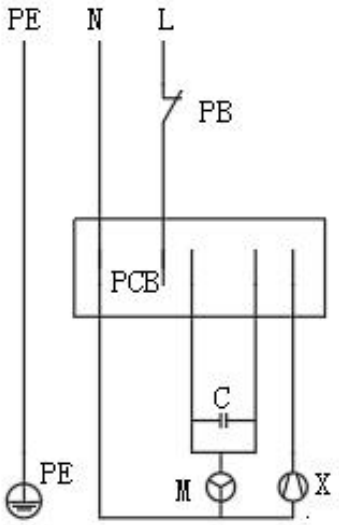
4. Zeiteinstellung: Wenn Sie die Marinierzeit ändern möchten (die

Werkseinstellung beträgt 1 Minute und 30 Sekunden – diese

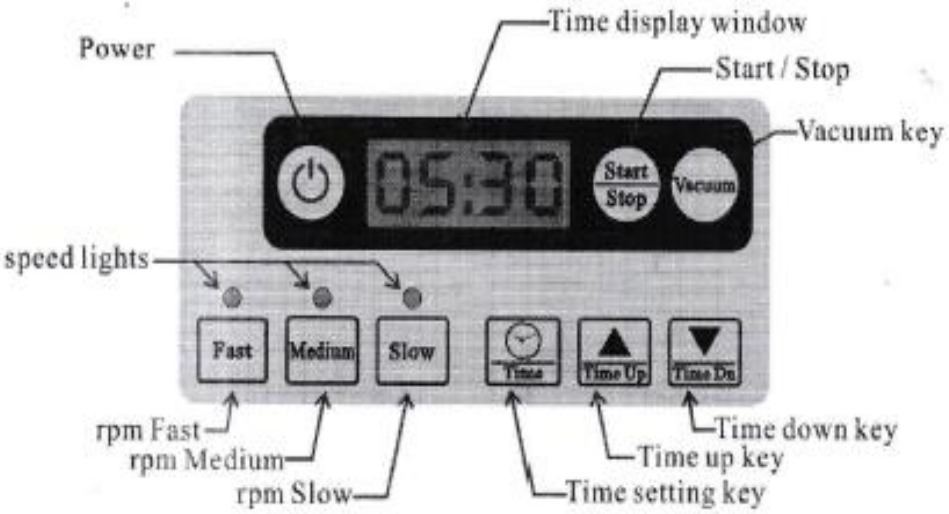
Werkseinstellung entspricht nicht der Marinierzeit; bitte bestimmen Sie die Marinierzeit je nach Lebensmittel und gewünschtem Ergebnis) , warten Sie, bis das Vakuumieren abgeschlossen ist. Halten Sie dann die

Start/Stopp-Taste gedrückt . Die beiden Ziffern vor dem Zeitfenster blinken (Minuten). Stellen Sie anschließend die gewünschte Zeit mit den Tasten zum Verkürzen/Erhöhen der Zeit ein . Halten Sie die Start/Stopp-Taste erneut gedrückt; nun blinken die beiden Ziffern nach der Zeitanzeige (Sekunden). Die Einstellung der Sekunden erfolgt analog zur Minuteneinstellung. Minuten und Sekunden wurden eingestellt. Halten Sie Start/Stop gedrückt, um die soeben eingestellte Zeit automatisch zu speichern und den Zeiteinstellungsmodus zu verlassen.
5. Start: Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die oben genannten Schritte korrekt ausgeführt wurden, drücken Sie die Start/Stopp-Taste und das Gerät beginnt zu laufen. Führen Sie das Programm gemäß den Vorgaben aus. Sollten Sie den Vorgang vorzeitig unterbrechen müssen, drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Nach Ablauf der Marinierzeit ertönt ein Dauerton. Drücken Sie die Start/Stopp- Taste, um den Ton zu deaktivieren .
6. Entladen: Nach dem Marinieren den Deckel öffnen, die Vorwärts-/Rückwärtstaste drücken oder antippen, den Trommelkopf und den Boden drehen und dann das Essen entnehmen.

Schaltplan



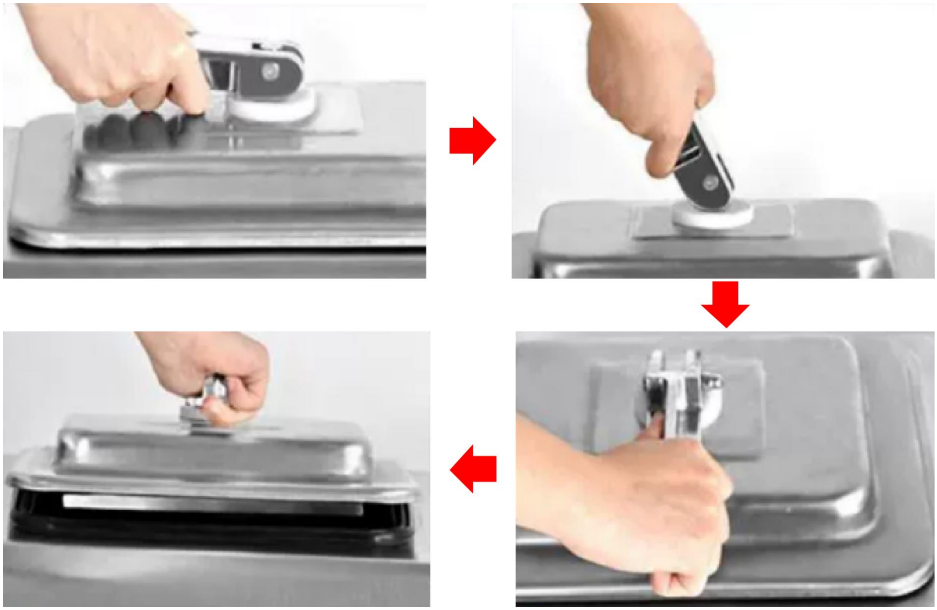
PB----- Scram switch P---Pressure switch
M---Electric machine X---Vacuum pump



YA-20L/YA-40L

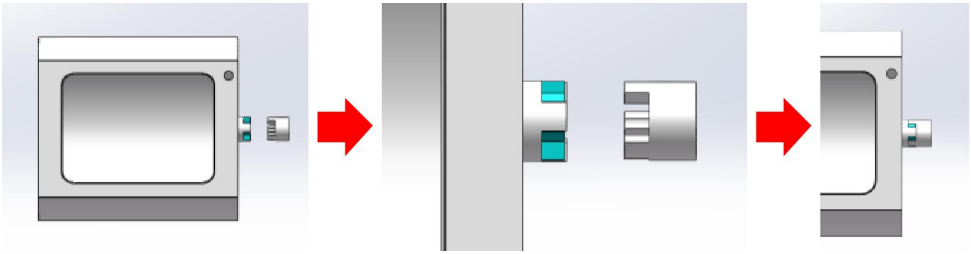
1. Einschalten: Stecken Sie das Netzkabel ein. Im Zeitdisplay erscheint „AUS“ und zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Drücken Sie die rote „Ein/Aus“-Taste an der Unterseite. Im Zeitdisplay wird die werkseitig voreingestellte Vakuumierzeit von 1 Minute 20 Sekunden angezeigt (es wird dringend empfohlen, die Vakuumierzeit nicht zu verändern und die detaillierten Wartungsanweisungen zu beachten).

2. Beladung: Die Trommel fest auf den Rost stellen, die Vorwärts-/Rückwärtstaste drücken oder klicken, den Trommelzylinderdeckel senkrecht nach oben drehen, das zu marinierende Lebensmittel zusammen mit der Marinade in die Trommel geben, den Deckel schließen und drücken.



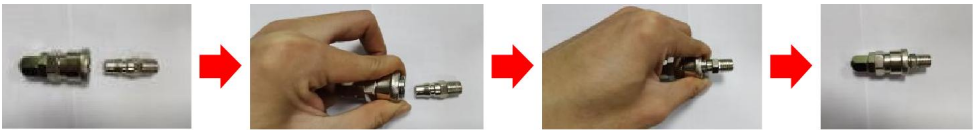
① Jetzt ist es gesperrt
② Druck nach oben 180 Grad
③ Links oder rechts abbiegen

④Den Deckel nach oben heben (um den Druck abzulassen)



① Den Zylinder auf das Gestell stellen.
② Richten Sie es an der Kerbe der Motorkupplung aus.
③ Schieben Sie es in Richtung der Motorkupplung, bis es stoppt, und legen Sie es dann ab.

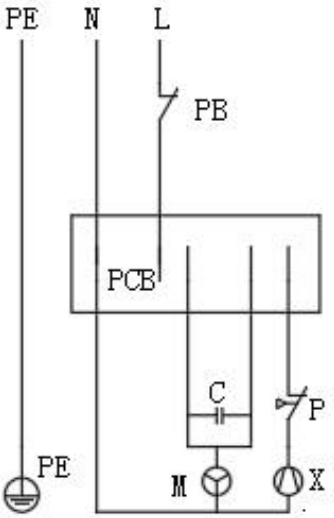
3. Vakuum: Verbinden Sie den Vakuumschlauch (weiblich) mit dem Ventilkörper und der Rolle (männlich). Sie hören ein Klicken, sobald die Verbindung korrekt hergestellt ist. Sollten Sie kein Klicken hören, überprüfen Sie die Verbindung bitte erneut. Stellen Sie sicher, dass der Ventilschalter geöffnet ist (das Ventil befindet sich in derselben Leitung wie der Anschlussschlauch) und drücken Sie die Vakuumtaste. Das Gerät schaltet in den Vakuummodus. Warten Sie, bis der Countdown abgelaufen ist. Der Summer gibt einen Dauerton von sich. Ein Tropfgeräusch ertönt. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um das Tropfgeräusch zu unterbrechen. Schließen Sie das Ventilgehäuse am Zylinder (das Ventil ist im 90°-Winkel zum Anschlussrohr geschlossen). Entfernen Sie anschließend das Vakuumanschlussrohr und legen Sie es auf die Vakuumrohrhalterung .
(Um den Zylinder bei längerem Gebrauch zu schützen, stellen Sie den Druck auf -60 kPa ein .)



①Vakuumanschluss
②Drücken Sie den Schnellverschluss und ziehen Sie ihn zurück

③ Den Anschluss nach vorne schieben
④Vakuumanschluss hergestellt
4. Zeiteinstellung: Wenn Sie die Marinierzeit ändern möchten (die Werkseinstellung beträgt 1 Minute und 30 Sekunden – diese Angabe bezieht sich nicht auf die Marinierzeit; bitte bestimmen Sie die Marinierzeit je nach Lebensmittel und gewünschtem Ergebnis) , warten Sie, bis das Vakuumieren abgeschlossen ist. Drücken Sie dann die Zeiteinstellungstaste. Die beiden Ziffern vor der Zeitanzeige blinken (Minuten). Stellen Sie anschließend mit den Tasten zum Verkürzen/Erhöhen der Zeit die gewünschte Zeit ein . Drücken Sie die Zeiteinstellungstaste erneut; nun blinken die beiden Ziffern nach der Zeitanzeige (Sekunden). Die Einstellung der Sekunden erfolgt analog zur Minuteneinstellung. Minuten und Sekunden wurden eingestellt. Drücken Sie die Zeiteinstellungstaste. Die soeben eingestellte Zeit wird automatisch gespeichert und der Zeiteinstellungsmodus wird beendet.
5. Start: Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die oben genannten Schritte korrekt ausgeführt wurden, drücken Sie die Start/Stopp-Taste und das Gerät beginnt zu laufen. Führen Sie das Programm gemäß den Vorgaben aus. Sollten Sie den Vorgang vorzeitig unterbrechen müssen, drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Nach Ablauf der Marinierzeit ertönt ein Dauerton. Drücken Sie die Start/Stopp- Taste, um den Ton zu deaktivieren .
6. Entladen: Nach dem Marinieren den Deckel öffnen, die Vorwärts-/Rückwärtstaste drücken oder antippen, den Trommelkopf und den Boden drehen und dann das Gargut entnehmen.
7. Modusumschaltung: Dieses Modell verfügt über drei einstellbare Geschwindigkeiten: schnell, mittel und langsam. Benutzer können je nach Bedarf wählen.

Schaltplan



PB----- Scram switch
M----Electric machine
C---capacitance
P----Pressure switch
X----Vacuum pump



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Marinatrice a vuoto

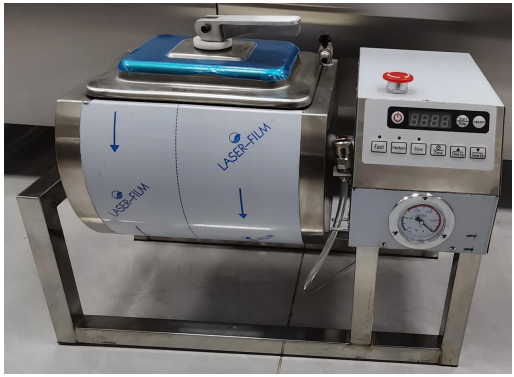
Modello: YA-10L / YA-20L / YA-40L

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

MODELLO: YA-10L / YA-20L / YA-40L







Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.



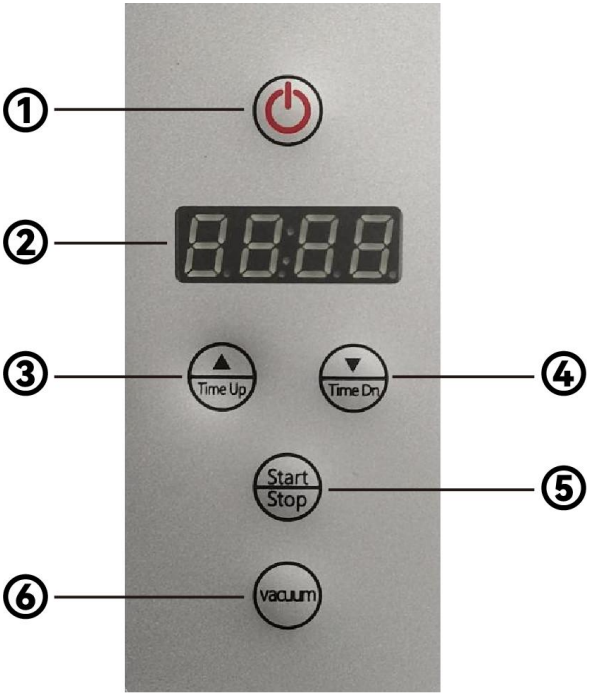
Avvertenze e precauzioni di sicurezza

1. In caso di incidente, premere l'interruttore di arresto di emergenza per interrompere immediatamente l'alimentazione.
2. Una volta terminato il lavoro, le parti in lavorazione che entrano in contatto con gli alimenti devono essere rimosse e pulite.
3. I dispositivi di protezione speciali o dedicati forniti per questo prodotto devono essere installati nella posizione designata prima dell'uso e possono essere attivati.
4. Non utilizzare parti diverse dagli accessori inclusi per evitare pericoli causati da un'installazione e un utilizzo non conformi.
5. Non immergere la macchina per la marinatura della carne in acqua. Durante la pulizia, fare attenzione a non far entrare l'acqua nell'interruttore per evitare perdite di corrente.
6. Il terminale di messa a terra rimosso durante la manutenzione della macchina deve essere ripristinato allo stato originale e il filo di messa a terra non deve essere rimosso.
7. Il dispositivo di protezione speciale o dedicato (copertura del tamburo) fornito con la macchina per la salamoia deve essere installato nella posizione designata prima dell'uso e può essere avviato.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
9. Il presente manuale non è destinato a persone con disabilità fisiche,

sensoriali o intellettive, né a persone con esperienza e conoscenze limitate (bambini compresi).
10. Per evitare pericoli, la macchina per la pancetta non deve essere tenuta alla portata dei bambini.
11. Questo prodotto non deve essere pulito con getti d'acqua.
12. Dopo aver terminato il lavoro, attendere che le parti mobili si fermino completamente e che l'alimentazione venga scollegata prima di pulire o consumare alimenti.
13. Dopo il lavoro, pulire tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
14. Prima di installare o smontare questo prodotto, è necessario scollegare l'alimentazione e staccare la spina.
15. Non toccare le parti mobili quando la macchina è in funzione.
16. Quando la macchina per marinare la carne non viene utilizzata per un lungo periodo, assicurarsi di scollegare l'alimentazione e di verificare che sia impermeabile e resistente all'umidità.
17. Quando l'attrezzatura è in funzione, è severamente vietato all'operatore allontanarsi.
18. Assicurarsi di collegare il filo di terra e di collegarlo a terra in modo sicuro. Il filo di terra non può essere collegato alla tubazione dell'acqua o del gas.
19. In caso di guasto della macchina per la marinatura della carne, scollegare la spina dalla presa di corrente. Continuare a utilizzarla in condizioni anomale può causare lesioni personali.
20. Non smontare, riparare o modificare la macchina per la salamoia senza autorizzazione, poiché tali lavori eseguiti da personale non qualificato potrebbero causare incendi o lesioni personali dovute al cibo presente nella macchina.

21. Aggiungere regolarmente olio lubrificante al motore.

22. Prima di effettuare operazioni di pulizia, manutenzione o riparazione, assicurarsi che l'interruttore sia in posizione di spegnimento e interrompere l'alimentazione elettrica.



① Potenza
② Finestra di visualizzazione dell'ora
③ Tasto di attivazione del tempo
④ Tasto di riduzione del tempo
⑤ Avvio/Arresto
⑥ Tasto vuoto

YA-10L

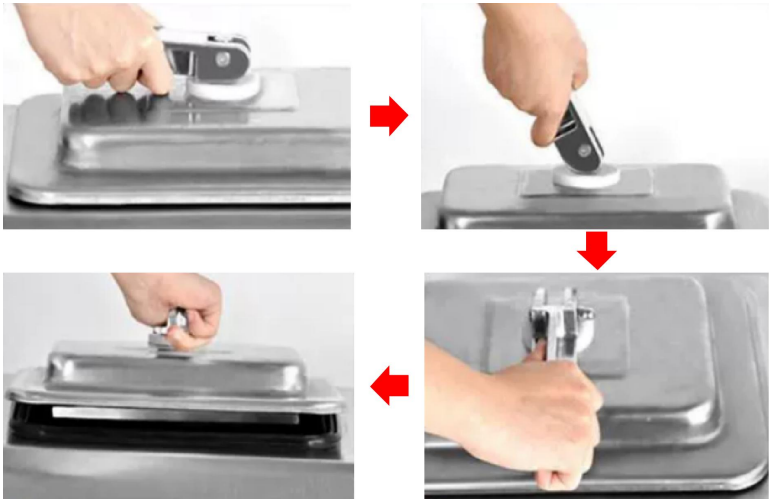
1. Accensione: Collegare il cavo di alimentazione, la finestra di visualizzazione dell'ora mostra "OFF" e continua, indicando che il dispositivo è in modalità standby. Premere il pulsante rosso "power" sul

pannello inferiore, la finestra di visualizzazione dell'ora mostra che il tempo di vuoto preimpostato in fabbrica è 1 minuto e 20 secondi (si raccomanda vivamente agli utenti di non modificare il tempo di vuoto, il sistema di pompaggio del vuoto e le istruzioni dettagliate di manutenzione).

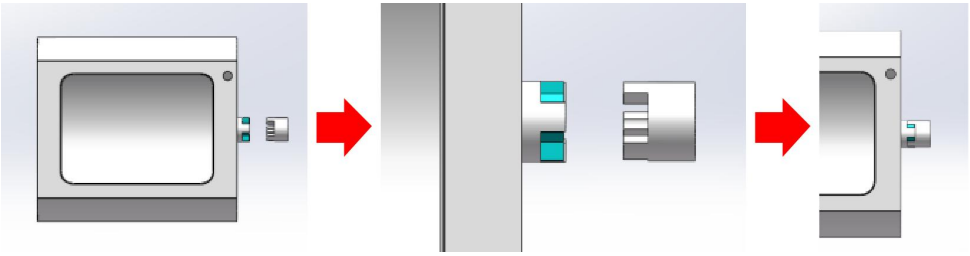
2. Caricamento: posizionare saldamente il tamburo sul rack, premere o fare clic sul pulsante avanti/indietro, ruotare il coperchio del cilindro del tamburo verticalmente verso l'alto, inserire il cibo da marinare insieme alla marinata nel tamburo, chiudere il coperchio e premere.



① Estrarre la chiave e l'accoppiamento
② Allineare la vite di fissaggio del giunto con il piano dell'albero motore
3 Posizionarlo in piano e allinearlo con i due fori
④ Stringere la vite con una chiave inglese

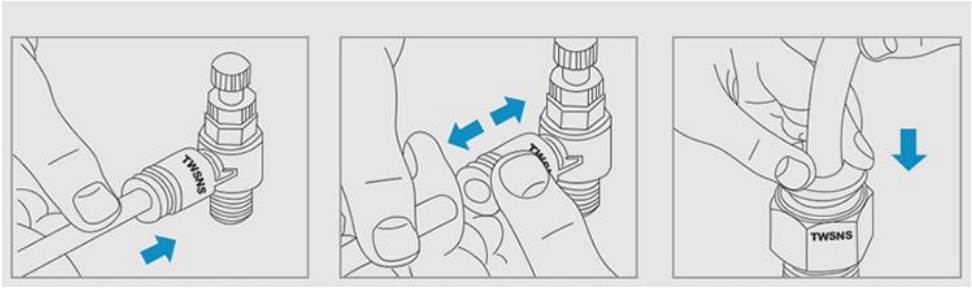


①Ora è bloccato
②Pressione verso l'alto di 180 gradi
③Gira a sinistra o a destra
④Sollevare il coperchio verso l'alto (per rilasciare la pressione)



①Mettere il cilindro sul rack
②Allinearlo con la tacca dell'accoppiamento del motore
③Spingerlo nella direzione dell'accoppiamento del motore fino all'arresto e quindi riporlo

3. Aspirazione: Collegare il tubo di collegamento dell'aspirazione al corpo valvola e al rullo. Estrarre il tubo dopo averlo collegato correttamente . Se non fuoriesce, è collegato . Assicurarsi che l'interruttore della valvola sia acceso (la valvola è aperta nella stessa linea retta del tubo di collegamento). Premere il pulsante di aspirazione. Il dispositivo entra in modalità di aspirazione. Attendere pazientemente che il conto alla rovescia termini. Il cicalino emette un suono continuo. Segnale acustico "Didi-Didi". Premere il pulsante Start/Stop per annullare il segnale acustico. Chiudere il corpo valvola sulla bombola (la valvola è chiusa a un angolo di 90 gradi rispetto al tubo di collegamento), quindi rimuovere il tubo di collegamento dell'aria per vuoto e posizionarlo sul supporto del tubo per vuoto .

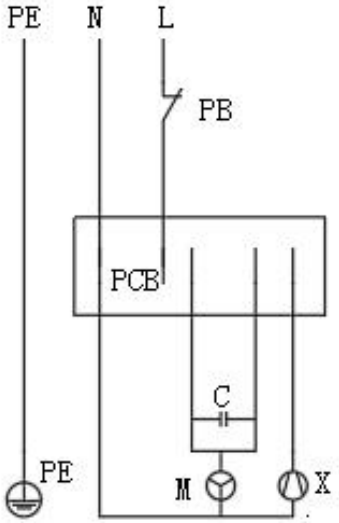


1. Inserire la trachea nell'estremità del giunto. L'estremità della trachea passa agevolmente attraverso la rondella elastica e l'O-ring dalla forma speciale fino al fondo. A questo punto, la rondella elastica bloccherà la trachea.
2 Estrarre il tubo dell'aria. Spingere l'interfaccia verso il basso e la rondella elastica si aprirà. Nota: prima di estrarre il tubo dell'aria, assicurarsi che la pressione dell'aria nel tubo sia zero.
③ Estrarre il tubo dell'aria tramite il raccordo rapido come mostrato nella Figura 2.

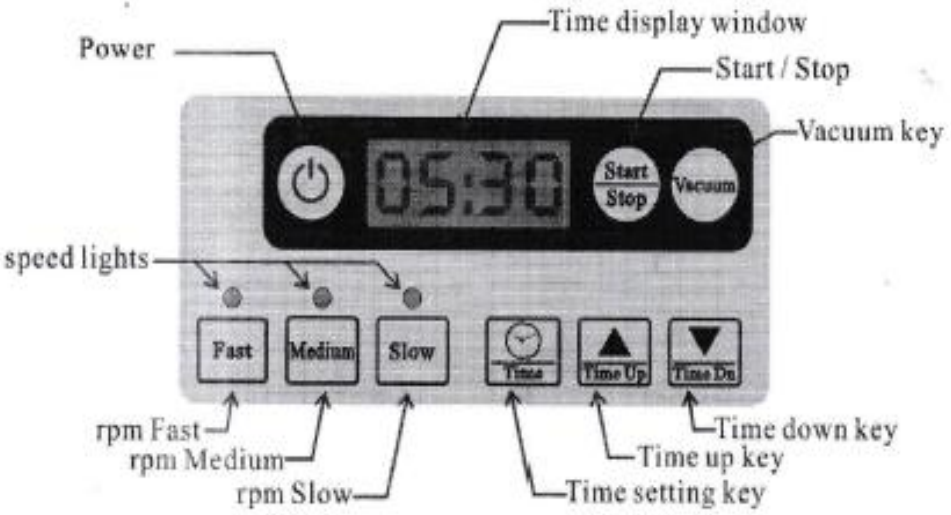
4. Impostazione dell'ora: Se è necessario modificare il tempo di marinatura (il tempo preimpostato in fabbrica è 1 minuto e 30 secondi (il tempo preimpostato in fabbrica non è il tempo di marinatura, determinare il tempo di marinatura in base al cibo specifico e all'effetto)), attendere il completamento della messa sottovuoto, premere e tenere premuto Start/Stop , le due cifre davanti alla finestra di visualizzazione del tempo lampeggiano (minuti), quindi premere il pulsante di riduzione del tempo/pulsante di aumento del tempo per impostare il tempo desiderato . Premere e tenere premuto nuovamente il pulsante Start/Stop , quindi le due cifre dopo il tempo lampeggiano (secondi). Il metodo di impostazione della finestra di visualizzazione è lo stesso dell'impostazione dei minuti. Minuti e secondi sono stati impostati. Tenere premuto Start/Stop per salvare automaticamente l'ora appena impostata e uscire dalla modalità di impostazione dell'ora.
5. Avvio: dopo aver verificato che i passaggi precedenti siano corretti,

premere il pulsante Start/Stop e l'apparecchiatura inizierà a funzionare. Eseguire il programma impostato. Se è necessario interrompere il funzionamento a metà, premere il pulsante di avvio/arresto per interrompere l'operazione. Al termine del conto alla rovescia del tempo di marinatura, il cicalino emetterà un segnale acustico continuo. Premere il pulsante di avvio/arresto per annullare il segnale acustico.
6. Scarico: dopo la marinatura, aprire il coperchio, premere o toccare il pulsante avanti/indietro, ruotare la testa del tamburo , il fondo e quindi estrarre il cibo.

Schema elettrico



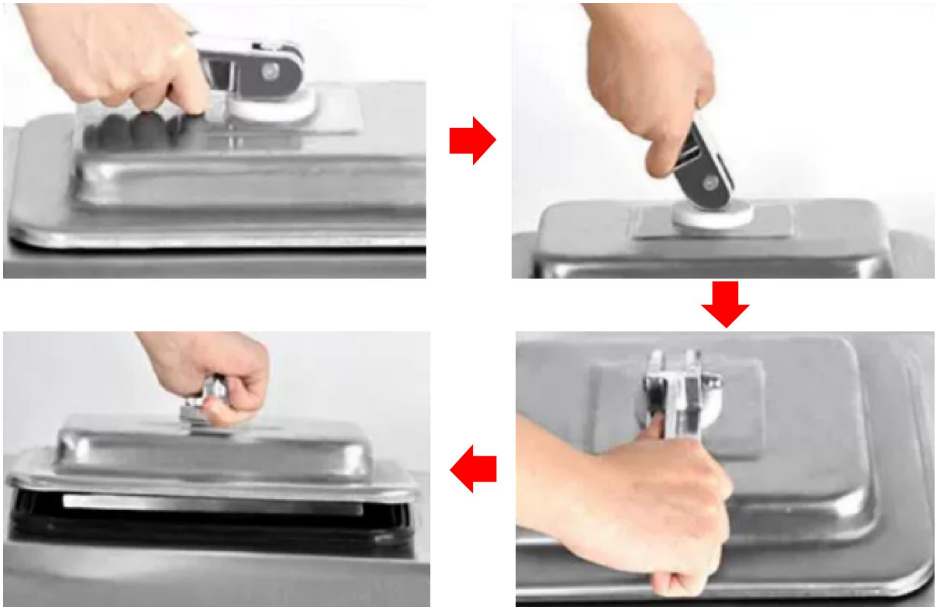
PB----- Scram switch P---Pressure switch
M---Electric machine X---Vacuum pump



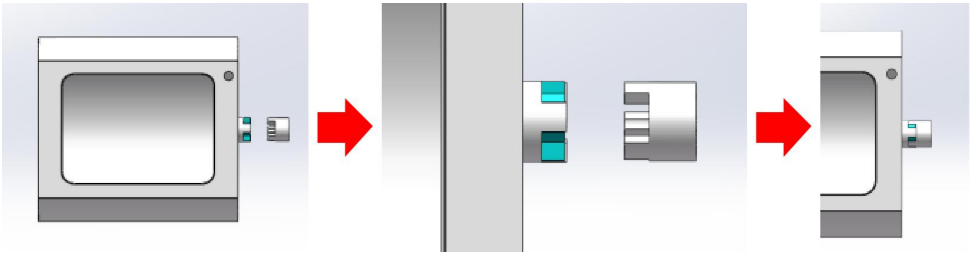
YA-20L/YA-40L

1. Accensione: Collegare il cavo di alimentazione, la finestra di visualizzazione dell'ora mostra "OFF" e continua, indicando che il dispositivo è in modalità standby. Premere il pulsante rosso "power" sul pannello inferiore, la finestra di visualizzazione dell'ora mostra che il tempo di vuoto preimpostato in fabbrica è 1 minuto e 20 secondi (si raccomanda vivamente agli utenti di non modificare il tempo di vuoto, il sistema di pompaggio del vuoto e le istruzioni dettagliate di manutenzione).

2. Caricamento: posizionare saldamente il tamburo sul rack, premere o fare clic sul pulsante avanti/indietro, ruotare il coperchio del cilindro del tamburo verticalmente verso l'alto, inserire il cibo da marinare insieme alla marinata nel tamburo, chiudere il coperchio e premere.



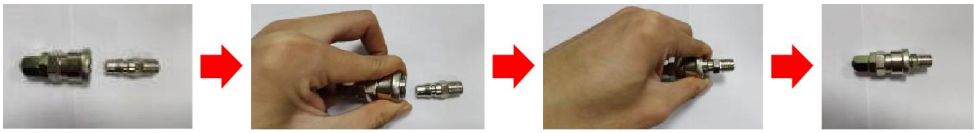
①Ora è bloccato
②Pressione verso l'alto di 180 gradi
③Gira a sinistra o a destra
④Sollevare il coperchio verso l'alto (per rilasciare la pressione)



①Mettere il cilindro sul rack
②Allinearlo con la tacca dell'accoppiamento del motore
③Spingerlo nella direzione dell'accoppiamento del motore fino all'arresto e quindi riporlo

3. Vuoto: collegare il tubo di collegamento del vuoto (femmina) al corpo valvola e al rullo (maschio). Si sentirà un "clic" dopo che il collegamento è

corretto. Se non lo si sente, ricontrollare fino a sentire il suono. Assicurarsi di aprire l'interruttore della valvola (la valvola è aperta sulla stessa linea del tubo di collegamento) e premere il pulsante del vuoto. Il dispositivo entra in modalità vuoto e attendere pazientemente che il conto alla rovescia termini. Il cicalino emette un suono continuo. Segnale acustico "Gocciola-gocciola-gocciola". Premere il pulsante di avvio/arresto per annullare il segnale acustico. Chiudere il corpo valvola sulla bombola (la valvola è chiusa a un angolo di 90 gradi rispetto al tubo di collegamento), quindi rimuovere il tubo di collegamento del vuoto e posizionarlo sulla staffa del tubo del vuoto . (Per proteggere la bombola da un uso prolungato, bloccare la pressione a -60 KPa)

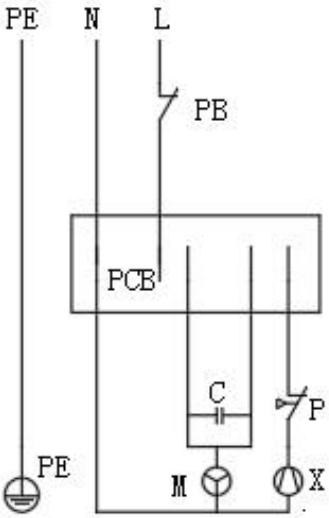


①Collegamento del vuoto
②Premere il raccordo rapido e tirarlo indietro
③Spingere il raccordo in avanti
④Collegamento del raccordo del vuoto completato

4. Impostazione dell'ora: Se è necessario modificare il tempo di marinatura (il tempo preimpostato in fabbrica è 1 minuto e 30 secondi (il tempo preimpostato in fabbrica non è il tempo di marinatura, determinare il tempo di marinatura in base al cibo specifico e all'effetto)), attendere il completamento della messa sottovuoto, premere il tasto di impostazione del tempo, le due cifre davanti alla finestra di visualizzazione del tempo lampeggiano (minuti), quindi premere il pulsante di riduzione del tempo/aumento del tempo per impostare il tempo desiderato . Premere nuovamente il pulsante di impostazione del tempo, quindi le due cifre dopo il tempo lampeggiano (secondi). Il metodo di impostazione della finestra di visualizzazione è lo stesso dell'impostazione dei minuti. Minuti e secondi sono stati impostati. Premere il tasto di impostazione dell'ora. L'ora appena impostata verrà salvata automaticamente e si uscirà dalla modalità di

impostazione dell'ora.
5. Avvio: dopo aver verificato che i passaggi precedenti siano corretti, premere il pulsante Start/Stop e l'apparecchiatura inizierà a funzionare. Eseguire il programma impostato. Se è necessario interrompere il funzionamento a metà, premere il pulsante di avvio/arresto per interrompere l'operazione. Al termine del conto alla rovescia del tempo di marinatura, il cicalino emetterà un segnale acustico continuo. Premere il pulsante di avvio/arresto per annullare il segnale acustico.
6. Scarico: dopo la marinatura, aprire il coperchio, premere o toccare il pulsante avanti/indietro, ruotare la testa del tamburo , il fondo, quindi estrarre il cibo.
7. Cambio di modalità: questo modello ha tre velocità regolabili: veloce, media e lenta. Gli utenti possono scegliere in base alle proprie esigenze.

Schema elettrico



PB----- Scram switch　　P----Pressure switch
M----Electric machine　　X----Vacuum pump
C---capacitance



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Marinador de vaso al vacío

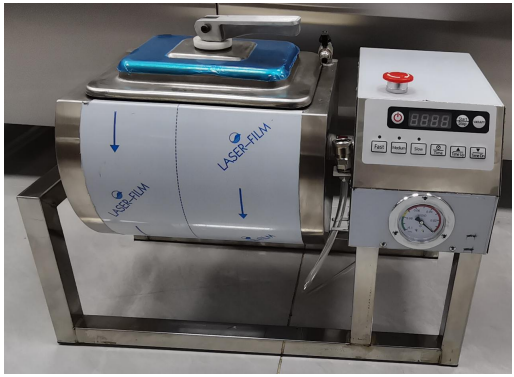
Modelo: YA-10L / YA-20L / YA-40L

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

MODELO: YA-10L / YA-20L / YA-40L







Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

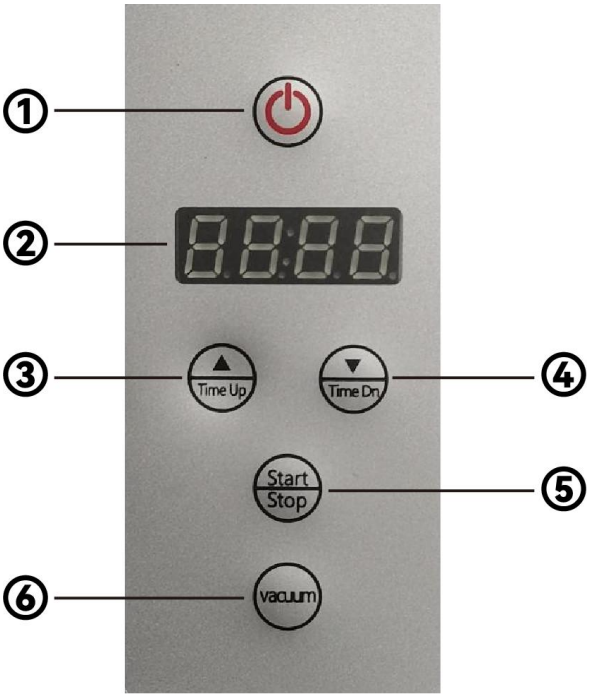


Advertencias y precauciones de seguridad

1. Si ocurre algún accidente, presione el interruptor de parada de emergencia para cortar la energía inmediatamente.
2. Una vez finalizado el trabajo, las partes de trabajo que entren en contacto con los alimentos deberán retirarse y limpiarse.
3. Los dispositivos de protección especiales o dedicados provistos para este producto deben instalarse en la posición designada antes de su uso y pueden activarse.
4. No utilice ninguna pieza que no sean los accesorios incluidos para evitar peligros causados por una instalación y uso inadecuados.
5. No sumerja la máquina para encurtir carne en agua. Al limpiarla, tenga cuidado de que no entre agua en el interruptor para evitar fugas eléctricas.
6. El terminal de conexión a tierra retirado durante el mantenimiento de la máquina debe restaurarse a su estado original y no se debe retirar el cable de conexión a tierra.
7. El dispositivo de protección especial o dedicado (cubierta del tambor) provisto con la máquina para encurtir carne debe instalarse en la posición designada antes de su uso y puede ponerse en marcha.
8. Si el cable de alimentación está dañado, debe hacerlo reemplazar por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
9. Este manual no está destinado a personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, ni a aquellas con experiencia y conocimientos

limitados (incluidos los niños).
10.La máquina para cortar carne y tocino no debe colocarse al alcance de los niños para evitar peligros.
11.Este producto no debe limpiarse con chorros de agua.
12.Después de terminar el trabajo, debe esperar hasta que las partes móviles se detengan por completo y se desconecte la energía antes de limpiar o tomar alimentos.
13. Limpie todas las partes que entren en contacto con alimentos después del trabajo.
14.Antes de instalar o desmontar este producto, debe desconectar la fuente de alimentación y desenchufarlo.
15. No toque las partes móviles cuando la máquina esté en marcha.
16. Cuando la máquina para marinar carne no se utilice durante un tiempo prolongado, asegúrese de desconectar la fuente de alimentación y prestar atención a que sea impermeable y a prueba de humedad.
17.Cuando el equipo esté en funcionamiento, el operador tiene estrictamente prohibido abandonarlo.
18. Asegúrese de conectar el cable de tierra y de conectarlo a tierra de forma segura. El cable de tierra no debe conectarse a la tubería de agua ni a la de gas.
19. Si la máquina para marinar carne falla, desenchufe el cable de alimentación. Seguir usándola en condiciones anormales podría causar lesiones personales.
20. No desmonte, repare ni modifique la máquina para encurtir carne sin autorización, ya que dicho trabajo realizado por personal no calificado puede provocar incendios o lesiones personales debido a los alimentos presentes en la pieza de trabajo.
21.Agregue aceite lubricante al motor periódicamente.

22.Antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento o reparación, asegúrese de que el interruptor esté en la posición de apagado y corte el suministro de energía.



① Potencia
② Ventana de visualización de la hora
③ Tecla de tiempo límite
④ Tecla de tiempo de inactividad
⑤ Iniciar/Detener
⑥ Tecla de vacío

YA-10L

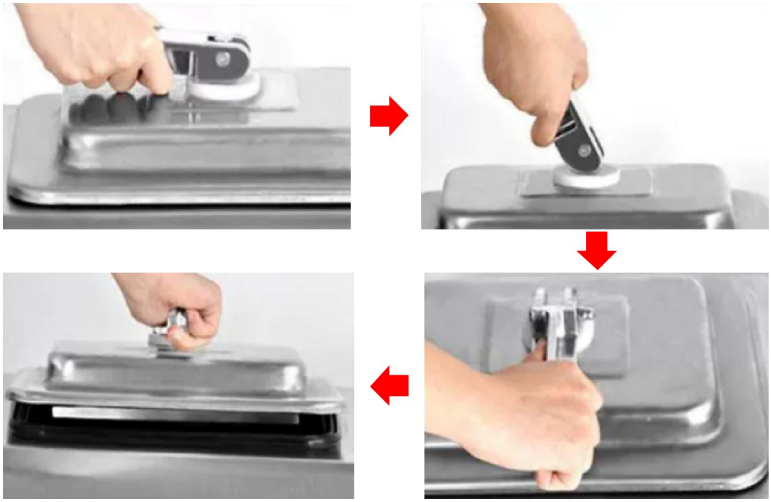
1. Encendido: Conecte el cable de alimentación. La ventana de visualización del tiempo muestra "OFF" y continúa, lo que indica que el dispositivo está en modo de espera. Presione el botón rojo de encendido en el panel inferior. La ventana de visualización del tiempo muestra que el

tiempo de vacío predeterminado de fábrica es de 1 minuto y 20 segundos (se recomienda encarecidamente no modificar el tiempo de vacío, el sistema de la bomba de vacío ni las instrucciones detalladas de mantenimiento).

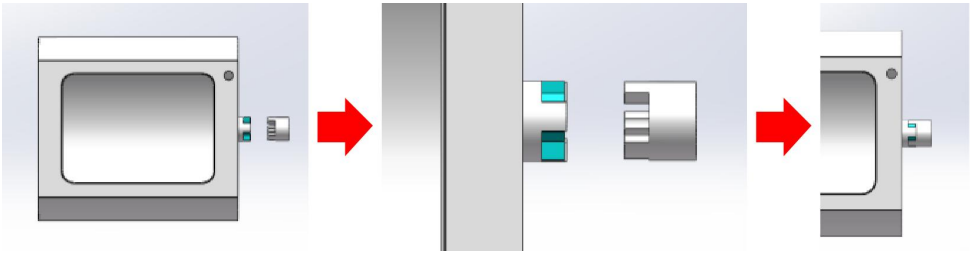
2. Carga: Coloque el tambor firmemente sobre la rejilla, presione o haga clic en el botón de avance/retroceso, gire la cubierta del cilindro del tambor verticalmente hacia arriba, coloque los alimentos que se van a marinar junto con la marinada en el tambor, cierre la tapa y presione.



① Saque la llave y el acoplamiento.
② Alinee el tornillo de fijación del acoplamiento con el plano del eje del motor.
③ Colóquelo en posición horizontal y alinéelo con los dos orificios.
④ Apriete el tornillo con una llave.



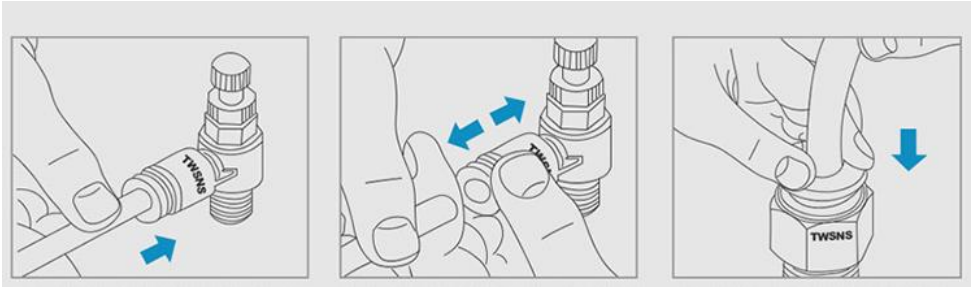
①Ahora está bloqueado
②Presión hacia arriba 180 grados
③Gire a la izquierda o a la derecha
④Levante la tapa (para liberar la presión)



①Coloque el cilindro en el soporte
②Alinéelo con la muesca del acoplamiento del motor.
③Empújelo en la dirección del acoplamiento del motor hasta que se detenga y luego bájelo.

3. Vacío: Conecte el tubo de conexión de vacío al cuerpo de la válvula y al rodillo. Extráigalo una vez conectado correctamente . Si no sale, está conectado . Asegúrese de que el interruptor de la válvula esté activado (la válvula se abre en la misma línea recta que el tubo de conexión). Presione

el botón de vacío. El dispositivo entra en estado de vacío. Espere pacientemente a que finalice la cuenta regresiva. El zumbador emite un pitido continuo. Sonido de aviso "Didi-Didi". Pulse el botón de Inicio/Parada para cancelar el sonido. Cierre el cuerpo de la válvula del cilindro (la válvula está cerrada a 90 grados con respecto al tubo de conexión), luego retire el tubo de aire de conexión de vacío y colóquelo en el soporte del tubo de vacío .

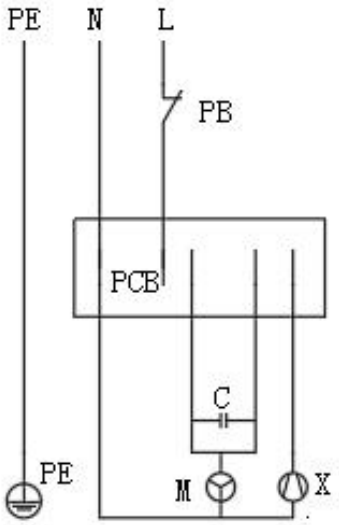


① Inserte la tráquea en el extremo de la junta. El extremo de la tráquea pasa suavemente por la arandela elástica y la junta tórica especial hasta el fondo. En este punto, la arandela elástica bloqueará la tráquea.
② Extraiga el tubo de aire. Presione la interfaz hacia abajo y la arandela de resorte se abrirá. Nota: Antes de extraer el tubo de aire, asegúrese de que la presión de aire en el tubo sea cero.
③ Extraiga el tubo de aire mediante el conector rápido como se muestra en la Figura 2.

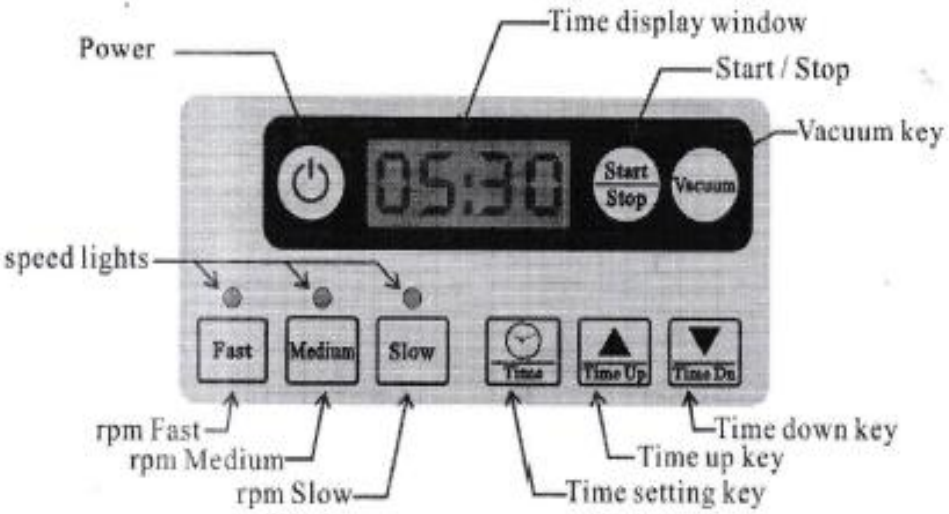
4. Ajuste de la hora: Si necesita modificar el tiempo de marinado (el tiempo predeterminado de fábrica es de 1 minuto y 30 segundos (el tiempo predeterminado de fábrica no es el tiempo de marinado, determine el tiempo de marinado de acuerdo con el alimento y el efecto específicos)), espere hasta que se complete el vacío, presione y mantenga presionado Start/Stop , los dos dígitos frente a la ventana de visualización de tiempo parpadean (minutos), y luego presione el botón de reducción de tiempo / botón de aumento de tiempo para configurar el tiempo requerido .

Presione y mantenga presionado el botón Start/Stop nuevamente, y luego los dos dígitos después del tiempo parpadean (segundos). El método de configuración de la ventana de visualización es el mismo que el ajuste de minutos. Se han configurado los minutos y segundos. Mantenga pulsado el botón de Inicio/Detención para guardar automáticamente la hora configurada y salir del modo de configuración.
5. Inicio: Luego de confirmar que los pasos anteriores son correctos, presione el botón Inicio/Parada y el equipo comienza a funcionar. Ejecute el programa según lo establecido. Si necesita detener el proceso a mitad de proceso, presione el botón de inicio/parada para detenerlo. Al finalizar la cuenta regresiva del tiempo de marinado, el zumbador emitirá un pitido continuo. Presione el botón de inicio/parada para cancelar la indicación.
6. Descarga: Después de marinar, abra la tapa, presione o toque el botón de avance/retroceso, gire el cabezal del tambor , la parte inferior y luego saque la comida.

Diagrama de cableado



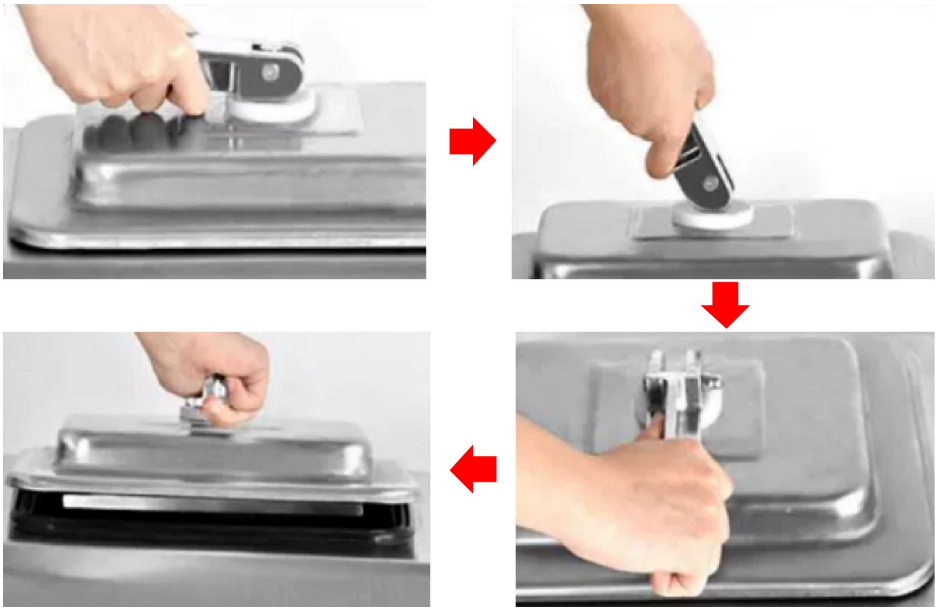
PB----- Scram switch P---Pressure switch
M---Electric machine X---Vacuum pump



YA-20L/YA-40L

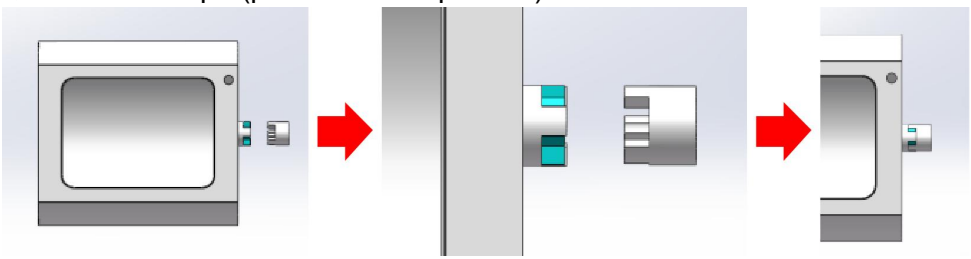
1. Encendido: Conecte el cable de alimentación. La ventana de visualización del tiempo muestra "OFF" y continúa, lo que indica que el dispositivo está en modo de espera. Presione el botón rojo de encendido en el panel inferior. La ventana de visualización del tiempo muestra que el tiempo de vacío predeterminado de fábrica es de 1 minuto y 20 segundos (se recomienda encarecidamente no modificar el tiempo de vacío, el sistema de la bomba de vacío ni las instrucciones detalladas de mantenimiento).

2. Carga: Coloque el tambor firmemente sobre la rejilla, presione o haga clic en el botón de avance/retroceso, gire la cubierta del cilindro del tambor verticalmente hacia arriba, coloque los alimentos que se van a marinar junto con la marinada en el tambor, cierre la tapa y presione.



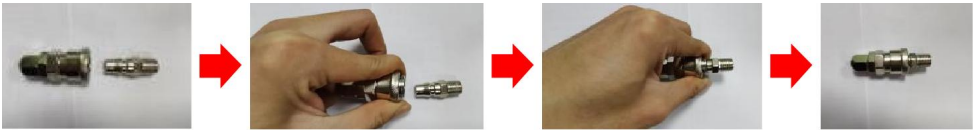
①Ahora está bloqueado
②Presión hacia arriba 180 grados

③Gire a la izquierda o a la derecha
④Levante la tapa (para liberar la presión)



①Coloque el cilindro en el soporte
②Alinéelo con la muesca del acoplamiento del motor.
③Empújelo en la dirección del acoplamiento del motor hasta que se detenga y luego bájelo.

3. Vacío: Conecte el tubo de conexión de vacío (hembra) al cuerpo de la válvula y al rodillo (macho). Oirá un "clic" una vez que la conexión sea correcta. Si no lo oye, vuelva a comprobarlo hasta que lo oiga. Asegúrese de abrir el interruptor de la válvula (la válvula se abre en la misma línea que el tubo de conexión) y presione el botón de vacío. El dispositivo entra en estado de vacío y espere pacientemente a que finalice la cuenta regresiva. El zumbador emite un pitido continuo. Sonido de aviso "goteo-goteo-goteo". Pulse el botón de inicio/parada para cancelar el sonido. Cierre el cuerpo de la válvula del cilindro (la válvula se cierra a 90 grados con respecto al tubo de conexión), luego retire el tubo de conexión de vacío y colóquelo en el soporte del tubo de vacío . (Para proteger el cilindro de un uso prolongado, bloquee la presión a -60 kPa).



①Conexión de vacío
②Presione el conector rápido y tire de él hacia atrás
③Empuje el accesorio hacia adelante

④Conexión del accesorio de vacío completada

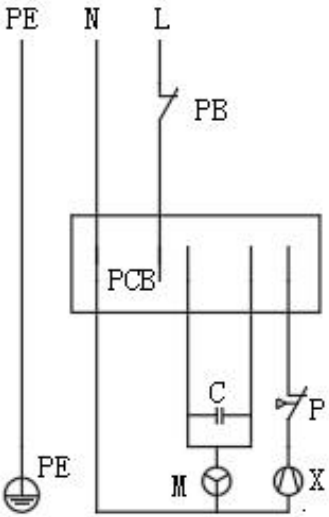
4. Ajuste de la hora: Si necesita modificar el tiempo de marinado (el tiempo predeterminado de fábrica es de 1 minuto y 30 segundos (el tiempo predeterminado de fábrica no es el tiempo de marinado, determine el tiempo de marinado de acuerdo con el alimento y el efecto específicos)), espere hasta que se complete el vacío, presione la tecla de ajuste de tiempo, los dos dígitos frente a la ventana de visualización de tiempo parpadean (minutos), y luego presione el botón de reducción de tiempo / botón de aumento de tiempo para configurar el tiempo requerido .
Presione el botón de ajuste de tiempo nuevamente, y luego los dos dígitos después del tiempo parpadean (segundos). El método de ajuste de la ventana de visualización es el mismo que el ajuste de minutos. Se han ajustado los minutos y segundos. Pulse la tecla de ajuste de hora. La hora ajustada se guardará automáticamente y se saldrá del modo de ajuste de hora.

5. Inicio: Luego de confirmar que los pasos anteriores son correctos, presione el botón Inicio/Parada y el equipo comienza a funcionar. Ejecute el programa según lo establecido. Si necesita detener el proceso a mitad de proceso, presione el botón de inicio/parada para detenerlo. Al finalizar la cuenta regresiva del tiempo de marinado, el zumbador emitirá un pitido continuo. Presione el botón de inicio/parada para cancelar la indicación.

6. Descarga: Después de marinar, abra la tapa, presione o toque el botón de avance/retroceso, gire el cabezal del tambor , la parte inferior y luego saque la comida.

7. Cambio de modo: Este modelo cuenta con tres velocidades ajustables: rápida, media y lenta. Los usuarios pueden elegir según sus necesidades.

Diagrama de cableado



PB----- Scram switch
M----Electric machine
C---capacitance
P----Pressure switch
X----Vacuum pump



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Marynarka próżniowa

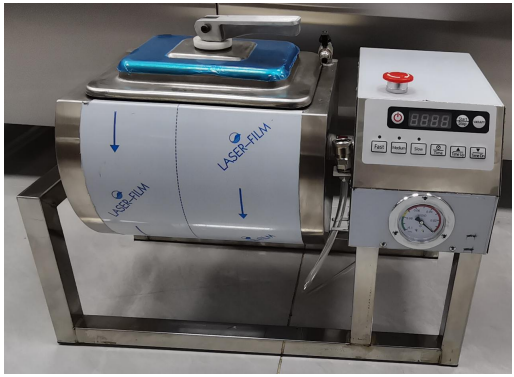
Model: YA-10L / YA-20L / YA-40L

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

MODEL: YA-10L / YA-20L / YA-40L







To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



Ostrzeżenia i środki ostrożności dotyczące bezpieczeństwa

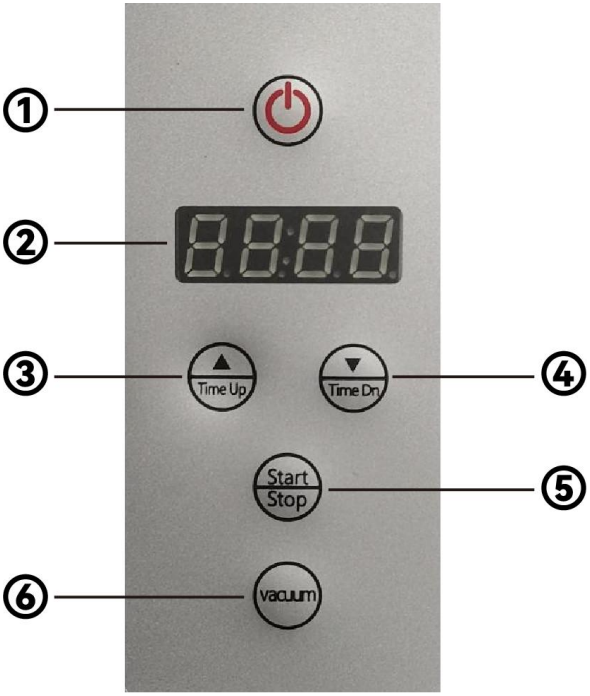
1. W razie wypadku należy natychmiast nacisnąć wyłącznik awaryjny, aby odciąć zasilanie.
2. Po zakończeniu pracy należy zdemontować i oczyścić części robocze mające kontakt z żywnością.
3. Specjalne lub przeznaczone dla tego produktu urządzenia ochronne muszą zostać zainstalowane w wyznaczonym miejscu przed użyciem i mogą zostać uruchomione.
4. Nie należy używać żadnych innych części niż dołączone akcesoria, aby uniknąć niebezpieczeństwa spowodowanego nieodpowiednim montażem i użytkowaniem.
5. Nie zanurzaj maszyny do peklowania mięsa w wodzie. Podczas czyszczenia uważaj, aby woda nie dostała się do przełącznika, aby zapobiec upływowi prądu.
6. Zacisk uziemiający zdemontowany podczas konserwacji maszyny musi zostać przywrócony do stanu pierwotnego, a przewód uziemiający nie może być usuwany.
7. Specjalne lub dedykowane urządzenie ochronne (pokrywa bębna) dostarczone wraz z maszyną do peklowania mięsa musi zostać zainstalowane w wyznaczonym miejscu przed użyciem i uruchomieniem maszyny.

8. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub innej wykwalifikowanej osobie, aby uniknąć zagrożenia.
9. Niniejsza instrukcja nie jest przeznaczona dla osób z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub intelektualną, a także dla osób o ograniczonym doświadczeniu i wiedzy (w tym dzieci).
10. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, maszyny do produkcji bekonu nie należy umieszczać w miejscu dostępnym dla dzieci.
11. Produktu tego nie wolno czyścić strumieniem wody.
12. Po zakończeniu pracy należy odczekać, aż ruchome części zatrzymają się całkowicie, a zasilanie zostanie odłączone, zanim przystąpi się do czyszczenia lub spożywania posiłków.
13. Po pracy należy wyczyścić wszystkie części mające kontakt z żywnością.
14. Przed instalacją lub demontażem produktu należy odłączyć go od zasilania i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
15. Nie dotykaj ruchomych części, gdy maszyna jest uruchomiona.
16. Jeśli urządzenie do marynowania mięsa nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć je od zasilania i zwrócić uwagę na jego wodoodporność i odporność na wilgoć.
17. Podczas pracy urządzenia operatorowi nie wolno go opuszczać.
18. Należy upewnić się, że przewód uziemiający jest podłączony i bezpiecznie uziemiony. Przewodu uziemiającego nie można podłączać do rury wodociągowej ani gazowej.
19. W przypadku awarii urządzenia do marynowania mięsa należy odłączyć je od zasilania. Dalsze używanie urządzenia w stanie nieprawidłowym może spowodować obrażenia ciała.
20. Nie wolno demontować, naprawiać ani modyfikować urządzenia do

peklowania mięsa bez zezwolenia, gdyż wykonywanie takich prac przez niewykwalifikowany personel może spowodować pożar lub obrażenia ciała w wyniku kontaktu z żywnością znajdującą się w otoczeniu urządzenia.

21. Regularnie uzupełniaj poziom oleju smarującego w silniku.

22.Przed czyszczeniem, konserwacją lub naprawą należy upewnić się, że wyłącznik jest w pozycji wyłączonej i odłączyć zasilanie.



① Moc
② Okno wyświetlania czasu
③ Klawisz upływu czasu
④ Klawisz zmniejszania czasu
⑤ Uruchom/zatrzymaj
⑥ Klucz próżniowy

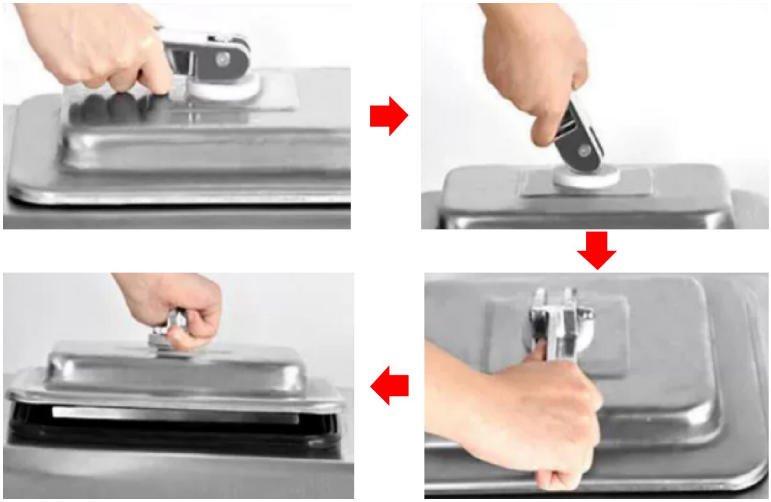
YA-10L

1. Włączanie: Podłącz przewód zasilający. Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „OFF” (wyłączony), co oznacza, że urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Naciśnij czerwony przycisk zasilania na dolnym panelu. Na wyświetlaczu czasu pojawi się informacja , że fabrycznie ustawiony czas odkurzania wynosi 1 minutę i 20 sekund (zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy nie modyfikowali czasu odkurzania, systemu pompy próżniowej ani szczegółowych instrukcji dotyczących konserwacji).

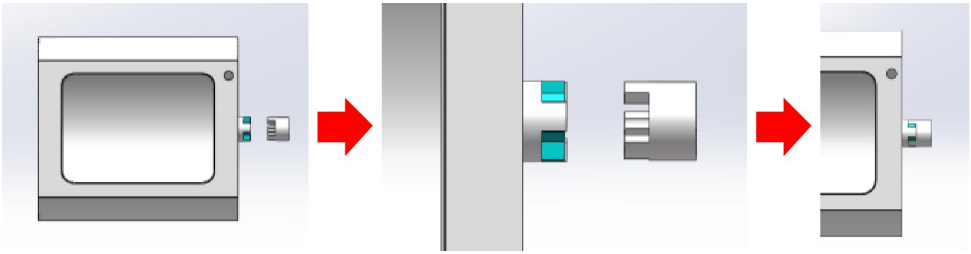
2. Załadunek: Umieść bęben mocno na ruszcie, naciśnij lub kliknij przycisk ruchu do przodu/do tyłu, obróć pokrywę cylindra bębna pionowo do góry, włóż żywność przeznaczoną do marynowania wraz z marynatą do bębna, zamknij pokrywę i naciśnij.



① Wyjmij klucz i sprzęgło
② Wyrównaj śrubę mocującą sprzęgło z płaszczyzną wału silnika
③ Połóż go płasko i wyrównaj z dwoma otworami
④ Dokręć śrubę kluczem



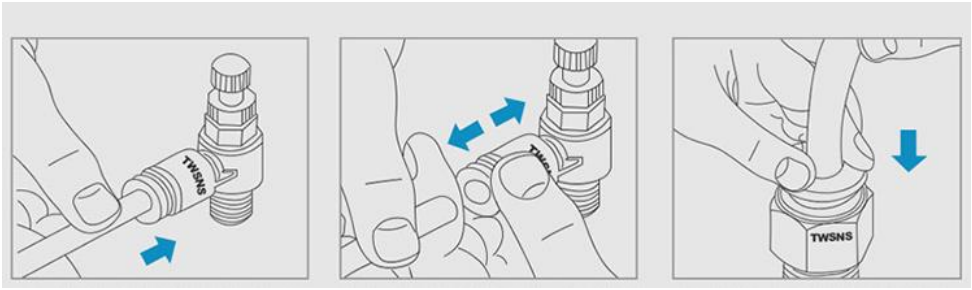
①Teraz jest zablokowany
② Ciśnienie w górę o 180 stopni
③Skręć w lewo lub w prawo
④Podnieś pokrywę do góry (aby uwolnić ciśnienie)



①Połóż cylinder na zębatce
②Dopasuj go do wycięcia sprzęgła silnika
③Naciśnij go w kierunku sprzęgła silnika, aż się zatrzyma, a następnie odłóż.

3. Podciśnienie: Podłącz rurkę przyłączeniową podciśnienia do korpusu zaworu i rolki. Wyciągnij ją po prawidłowym podłączeniu . Jeśli nie da się jej wyjąć, oznacza to, że jest podłączona . Upewnij się, że przełącznik zaworu jest włączony (zawór jest otwarty w linii prostej z rurką przyłączeniową). Naciśnij przycisk podciśnienia. Urządzenie przejdzie w

tryb podciśnienia. Poczekaj cierpliwie na zakończenie odliczania. Brzęczyk emituje ciągły dźwięk. Dźwięk komunikatu „Didi-Didi”. Naciśnij przycisk Start/Stop, aby anulować dźwięk komunikatu. Zamknij korpus zaworu na cylindrze (zawór jest zamknięty pod kątem 90 stopni do rury łączącej), a następnie odłącz przewód podciśnieniowy i umieść go na uchwycie przewodu podciśnieniowego .

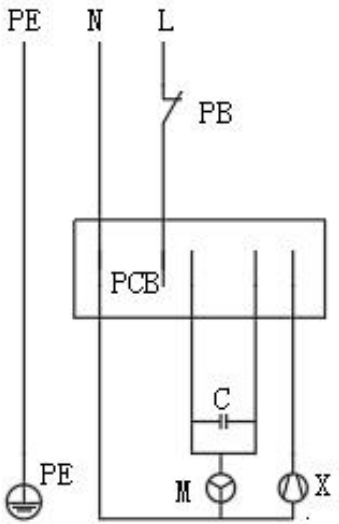


① Włóż tchawicę do końca stawu. Koniec tchawicy płynnie przechodzi przez podkładkę sprężystą i specjalny pierścień uszczelniający do samego dołu. W tym momencie podkładka sprężysta blokuje tchawicę. Podkładka sprężysta blokuje tchawicę.
② Wyciągnij rurę powietrza. Naciśnij interfejs w dół, a podkładka sprężynowa się otworzy. Uwaga: Przed wyciągnięciem rury powietrza upewnij się, że ciśnienie powietrza w rurze wynosi zero.
③ Wyciągnij rurę powietrza, trzymając ją za szybkozłączkę, tak jak pokazano na rysunku 2.

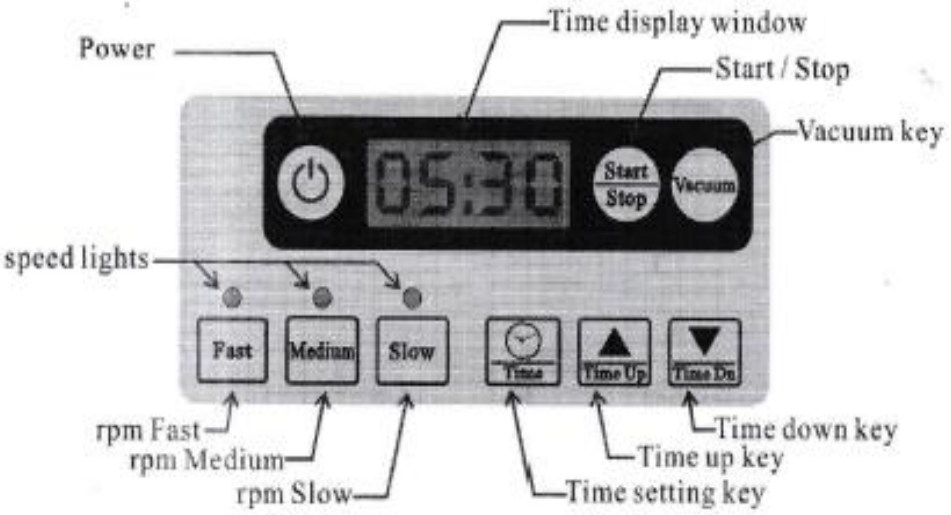
4. Ustawianie czasu: Jeśli chcesz zmienić czas marynowania (fabrycznie ustawiony czas to 1 minuta i 30 sekund (fabrycznie ustawiony czas nie jest czasem marynowania, należy dostosować czas marynowania do konkretnego produktu i efektu)), poczekaj, aż odkurzanie się zakończy, naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop , dwie cyfry przed okienkiem wyświetlacza czasu zaczną migać (minuty), a następnie naciśnij przycisk skracania/zwiększania czasu, aby ustawić żądany czas . Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop ponownie, a następnie dwie cyfry za

okienkiem czasu zaczną migać (sekundy). Metoda ustawiania okienka wyświetlacza jest taka sama jak ustawiania minut. Minuty i sekundy zostały ustawione. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Start/Stop , aby automatycznie zapisać ustawiony czas i wyjść z trybu ustawiania czasu.
5. Uruchomienie: Po potwierdzeniu, że powyższe kroki są prawidłowe, naciśnij przycisk Start/Stop, a urządzenie zacznie działać. Uruchom zgodnie z ustawionym programem. Jeśli chcesz przerwać pracę w trakcie, naciśnij przycisk start/stop. Po zakończeniu odliczania czasu marynowania, brzęczyk wyda ciągły sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk start/stop, aby anulować odliczanie.
6. Rozładunek: Po zamarynowaniu otwórz pokrywę, naciśnij lub dotknij przycisku przód/tył, obróć głowicę bębna , spód, a następnie wyjmij żywność.

Schemat okablowania



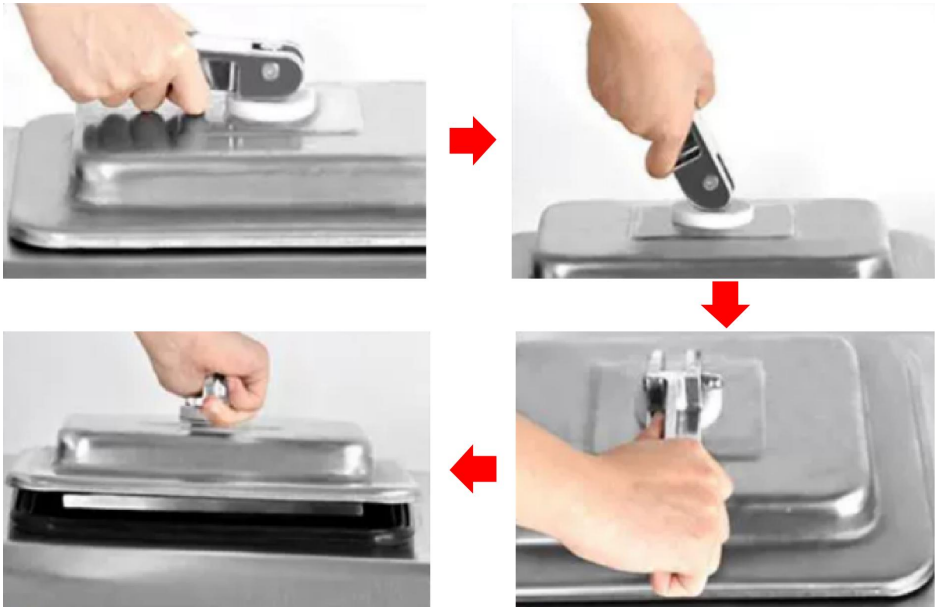
PB----- Scram switch P---Pressure switch
M---Electric machine X---Vacuum pump



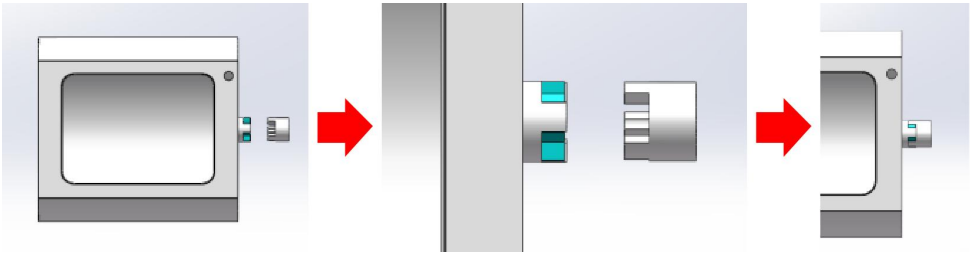
YA-20L/YA-40L

1. Włączanie: Podłącz przewód zasilający. Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „OFF” (wyłączony), co oznacza, że urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Naciśnij czerwony przycisk zasilania na dolnym panelu. Na wyświetlaczu czasu pojawi się informacja , że fabrycznie ustawiony czas odkurzania wynosi 1 minutę i 20 sekund (zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy nie modyfikowali czasu odkurzania, systemu pompy próżniowej ani szczegółowych instrukcji dotyczących konserwacji).

2. Załadunek: Umieść bęben mocno na ruszcie, naciśnij lub kliknij przycisk ruchu do przodu/do tyłu, obróć pokrywę cylindra bębna pionowo do góry, włóż żywność przeznaczoną do marynowania wraz z marynatą do bębna, zamknij pokrywę i naciśnij.



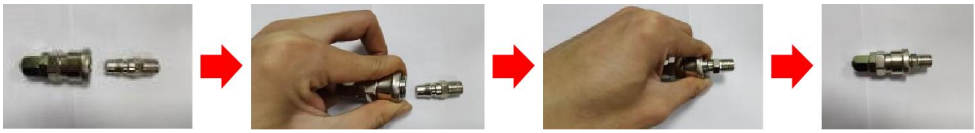
①Teraz jest zablokowany
② Ciśnienie w górę o 180 stopni
③Skręć w lewo lub w prawo
④Podnieś pokrywę do góry (aby uwolnić ciśnienie)



①Połóż cylinder na zębatce
②Dopasuj go do wycięcia sprzęgła silnika
③Naciśnij go w kierunku sprzęgła silnika, aż się zatrzyma, a następnie odłóż.

3. Podciśnienie: Podłącz rurkę podciśnieniową (żeńską) do korpusu zaworu i rolki (męskiej). Po prawidłowym podłączeniu usłyszysz dźwięk

„kliknięcia”. Jeśli go nie usłyszysz, sprawdź ponownie, aż usłyszysz dźwięk. Upewnij się, że przełącznik zaworu jest otwarty (zawór jest otwarty w tym samym miejscu co rurka podciśnieniowa) i naciśnij przycisk podciśnienia. Urządzenie przejdzie w tryb podciśnienia i poczekaj cierpliwie na zakończenie odliczania. Brzęczyk emituje ciągły dźwięk. Dźwięk komunikatu „kap-kap-kap”. Naciśnij przycisk start/stop, aby anulować dźwięk komunikatu. Zamknij korpus zaworu na cylindrze (zawór jest zamknięty pod kątem 90 stopni do rury przyłączeniowej), a następnie odłącz rurę przyłączeniową podciśnienia i umieść ją na uchwycie rury podciśnienia . (Aby zabezpieczyć cylinder przed długotrwałym użytkowaniem, zablokuj ciśnienie na poziomie -60 kPa).

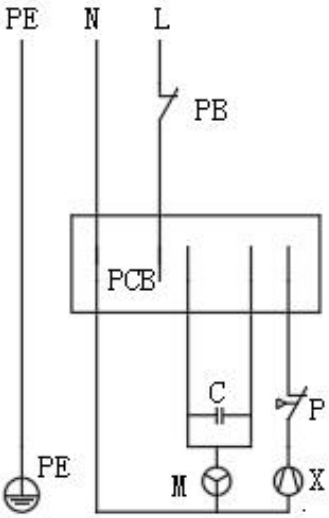


①Podłączenie próżniowe
②Naciśnij szybkozłączkę i pociągnij ją do tyłu
③Przesuń złączkę do przodu
④Podłączenie przyłącza próżniowego wykonane

4. Ustawianie czasu: Jeśli chcesz zmienić czas marynowania (fabrycznie ustawiony czas to 1 minuta i 30 sekund (fabrycznie ustawiony czas nie jest czasem marynowania, należy dostosować czas marynowania do konkretnego produktu i efektu)), poczekaj na zakończenie odkurzania, naciśnij przycisk ustawiania czasu, dwie cyfry przed okienkiem wyświetlacza czasu (minuty) zaczną migać, a następnie naciśnij przycisk skracania/zwiększania czasu, aby ustawić żądany czas . Naciśnij ponownie przycisk ustawiania czasu, a następnie dwie cyfry za oknem wyświetlacza czasu (sekundy) zaczną migać. Metoda ustawiania okienka wyświetlacza jest taka sama jak ustawiania minut. Minuty i sekundy zostały ustawione. Naciśnij przycisk ustawiania czasu. Ustawiony czas zostanie automatycznie zapisany, a tryb ustawiania czasu zostanie wyłączony.
5. Uruchomienie: Po potwierdzeniu, że powyższe kroki są prawidłowe,

naciśnij przycisk Start/Stop, a urządzenie zacznie działać. Uruchom zgodnie z ustawionym programem. Jeśli chcesz przerwać pracę w trakcie, naciśnij przycisk start/stop. Po zakończeniu odliczania czasu marynowania, brzęczyk wyda ciągły sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk start/stop, aby anulować odliczanie.
6. Rozładunek: Po zamarynowaniu otwórz pokrywę, naciśnij lub dotknij przycisku przód/tył, obróć głowicę bębna , spód, a następnie wyjmij żywność.
7. Przełączanie trybów: Ten model ma trzy regulowane prędkości: szybką, średnią i wolną. Użytkownicy mogą wybierać w zależności od potrzeb.

Schemat okablowania



PB----- Scram switch　　P----Pressure switch
M----Electric machine　　X----Vacuum pump
C---capacitance



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuüm trommel marineermachine

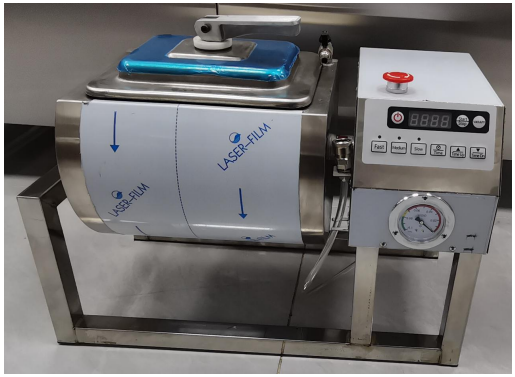
Model: YA-10L / YA-20L / YA-40L

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

MODELLEN: YA-10L / YA-20L / YA-40L







Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.



Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.



Veiligheidswaarschuwingen en voorzorgsmaatregelen

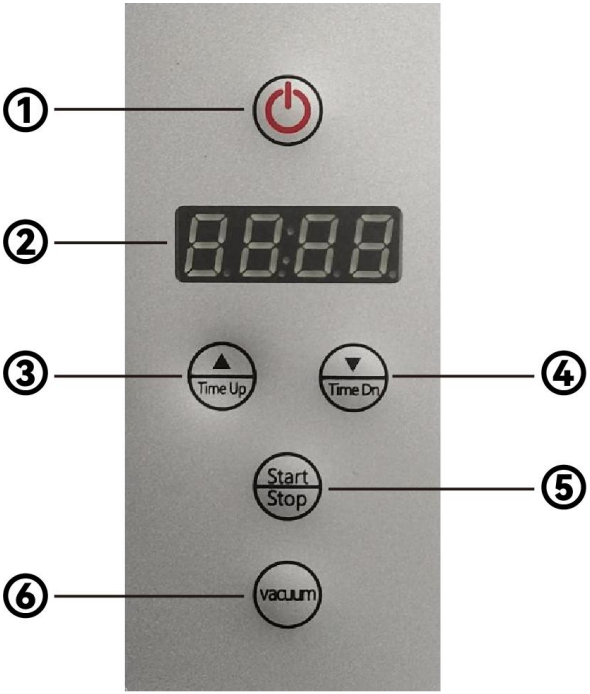
1. Bij een ongeval dient u de noodstopknop in te drukken om de stroom onmiddellijk af te sluiten.
2. Nadat de werkzaamheden zijn voltooid, moeten de bewegende onderdelen die in contact komen met voedsel worden verwijderd en gereinigd.
3. De voor dit product meegeleverde speciale of daarvoor bestemde beveiligingsvoorzieningen moeten vóór gebruik op de daarvoor bestemde plaats worden geïnstalleerd en kunnen dan worden geactiveerd.
4. Gebruik geen andere onderdelen dan de meegeleverde accessoires om gevaar door onjuiste installatie en gebruik te voorkomen.
5. Dompel de vleesbeitsmachine niet onder in water. Let er bij het schoonmaken op dat er geen water in de schakelaar komt om elektrische lekkage te voorkomen.
6. De aardingsaansluiting die tijdens machineonderhoud is verwijderd, moet in de oorspronkelijke staat worden teruggebracht en de aardingsdraad mag niet worden verwijderd.
7. Het speciale of daarvoor bestemde beschermingsmechanisme (trommeldeksel) dat bij de vleesbeitsmachine wordt geleverd, moet vóór gebruik op de daarvoor bestemde plaats worden gemonteerd. Daarna kan de machine worden gestart.

8. Indien het netsnoer beschadigd is, dient u dit te laten vervangen door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
9. Deze handleiding is niet bedoeld voor mensen met fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen, of voor mensen met beperkte ervaring en kennis (waaronder kinderen).
10. De machine voor het maken van spek mag niet binnen het bereik van kinderen worden geplaatst om gevaar te voorkomen.
11. Dit product mag niet met een waterstraal worden gereinigd.
12. Nadat u klaar bent met werken, moet u wachten tot de bewegende onderdelen volledig tot stilstand zijn gekomen en de stroom is uitgeschakeld voordat u gaat schoonmaken of eten.
13. Reinig na gebruik alle onderdelen die in contact komen met voedsel.
14. Voordat u dit product installeert of demonteert, moet u de stroomtoevoer onderbreken en de stekker uit het stopcontact halen.
15. Raak de bewegende onderdelen niet aan wanneer de machine is opgestart.
16. Wanneer de vleesmarinademachine langere tijd niet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat u de stroomtoevoer onderbreekt en let op de waterdichtheid en vochtbestendigheid.
17. Wanneer de apparatuur in werking is, is het de bediener ten strengste verboden de ruimte te verlaten.
18. Zorg ervoor dat u de aardingsdraad aansluit en deze veilig aardt. De aardingsdraad mag niet worden aangesloten op de waterleiding of gasleiding.
19. Wanneer de vleesmarinademachine defect raakt, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Het blijven gebruiken van de machine in een abnormale toestand kan persoonlijk letsel veroorzaken.

20. Demonteer, repareer of wijzig de vleesconserveermachine niet zonder toestemming, aangezien dergelijk werk door onbevoegd personeel brand of persoonlijk letsel kan veroorzaken als gevolg van het voedsel dat bij het werk betrokken is.

21. Voeg regelmatig smeerolie toe aan de motor.

22. Voordat u gaat schoonmaken, onderhoud uitvoeren of reparaties verrichten, moet u ervoor zorgen dat de schakelaar in de uit-stand staat en de stroomtoevoer is uitgeschakeld.



① Vermogen
② Tijdweergavevenster
③ Tijd om sleutel
④ Tijd omlaag sleutel
⑤ Starten/Stoppen
⑥ Stofzuigersleutel

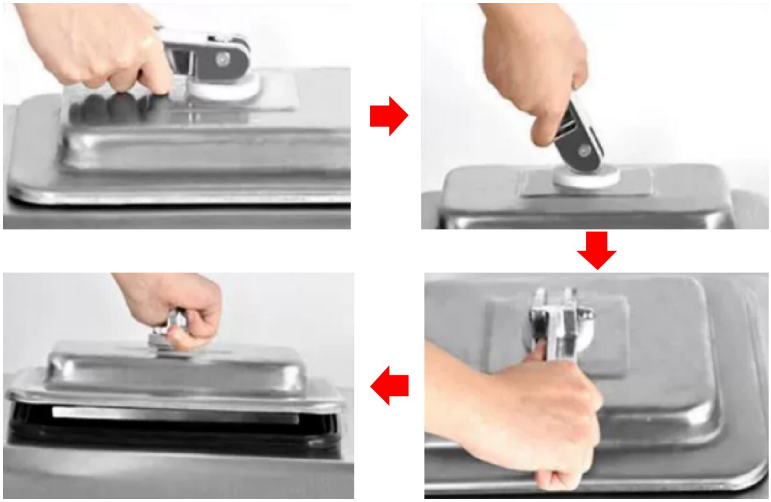
YA-10L

1. Inschakelen: Steek de stekker in het stopcontact. Op het tijdsdisplay verschijnt "UIT" en dit blijft zo, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-bymodus staat. Druk op de rode "aan/uit"-knop op het onderste paneel. Op het tijdsdisplay wordt de fabrieksmatig ingestelde vacuümtijd van 1 minuut en 20 seconden weergegeven (het wordt sterk afgeraden om de vacuümtijd te wijzigen; raadpleeg de gedetailleerde instructies voor het vacuümpompsysteem en het onderhoud).

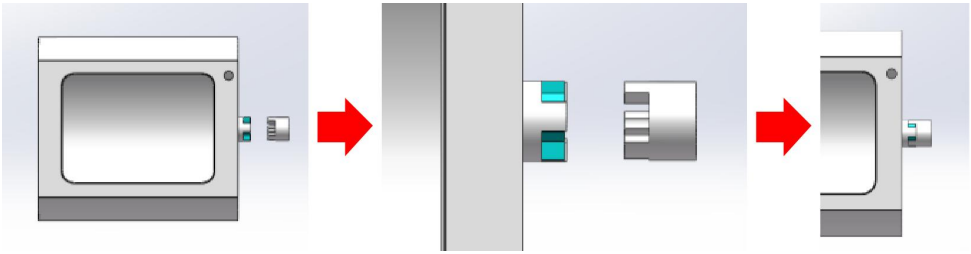
2. Laden: Plaats de trommel stevig op het rek, druk op de vooruit-/achteruitknop, draai het deksel van de trommelcilinder verticaal omhoog, doe het te marineren voedsel samen met de marinade in de trommel, sluit het deksel en druk het aan.



① Haal de sleutel en de koppeling eruit.
② Lijn de bevestigingsschroef van de koppeling uit met het vlak van de motoras.
③ Leg het plat neer en lijn het uit met de twee gaten.
④ Draai de schroef vast met een sleutel.



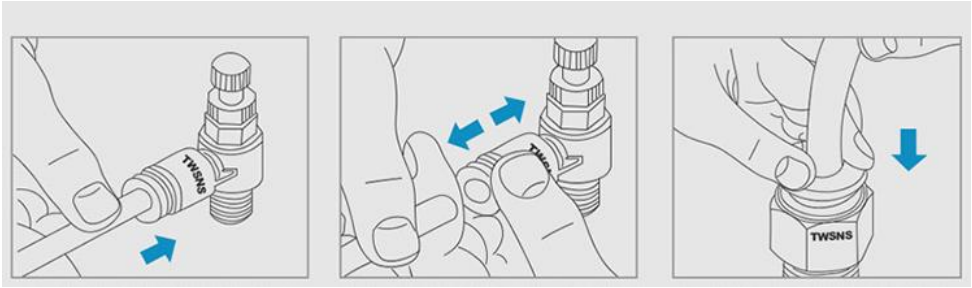
①Nu is het vergrendeld
②Druk omhoog 180 graden
③Sla links of rechtsaf
④Til het deksel omhoog (om de druk te verlagen)



① Plaats de cilinder op het rek
② Lijn het uit met de inkeping van de motorkoppeling
③Duw het in de richting van de motorkoppeling tot het stopt en zet het dan neer.

3. Vacuüm: Sluit de vacuümslang aan op het ventielhuis en de rol. Trek de slang eruit nadat deze correct is aangesloten . Als de slang er niet uitkomt, is deze correct aangesloten . Zorg ervoor dat de ventielschakelaar is ingeschakeld (het ventiel moet in dezelfde rechte lijn staan als de

vacuümslang). Druk op de vacuümknop. Het apparaat gaat naar de vacuümstand. Wacht geduldig tot het aftellen is afgelopen. De zoemer geeft een continu signaal. "Didi-Didi" signaaltoon. Druk op de Start/Stop-knop om de signaaltoon te annuleren. Sluit het ventielhuis op de cilinder (het ventiel sluit in een hoek van 90 graden ten opzichte van de aansluitbuis), verwijder vervolgens de vacuümaansluitbuis en plaats deze op de vacuümbuishouder .

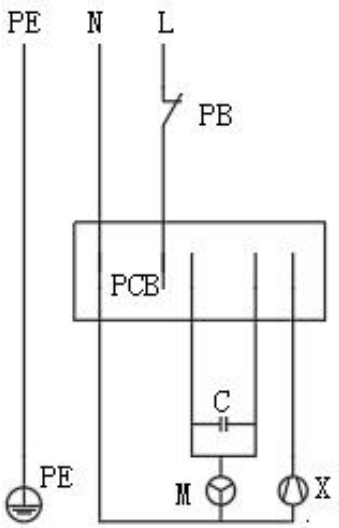


① Steek de trachea in het uiteinde van het verbindingsstuk. Het uiteinde van de trachea glijdt soepel door de veerring en de speciaal gevormde O-ring tot aan de onderkant. Op dat moment vergrendelt de veerring de trachea.
② Trek de luchtleiding eruit. Duw de aansluiting naar beneden en de veerring zal openen. Opmerking: Controleer voordat u de luchtleiding eruit trekt of de luchtdruk in de leiding nul is.
③ Trek de luchtleiding eruit met behulp van de snelkoppeling, zoals weergegeven in afbeelding 2.

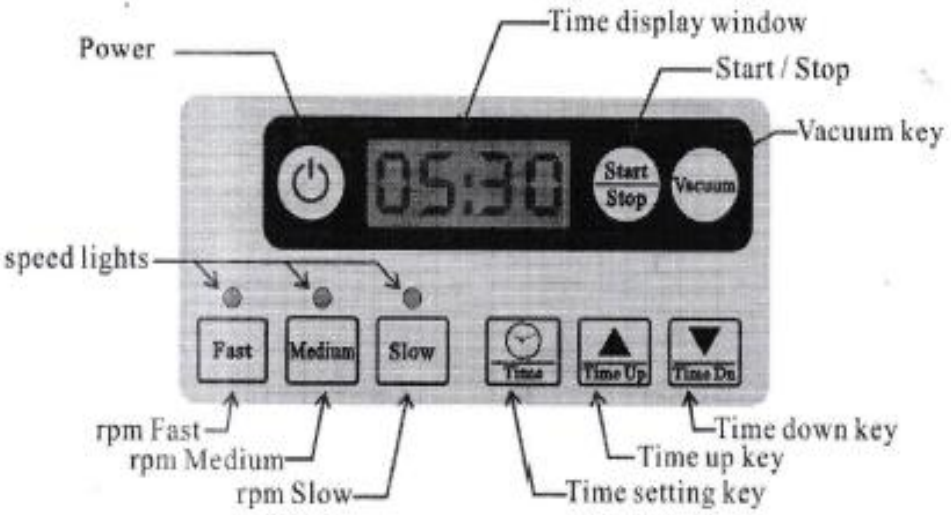
4. Tijdinstelling: Als u de marineertijd wilt aanpassen (de fabrieksinstelling is 1 minuut en 30 seconden (de fabrieksinstelling is niet de marineertijd, bepaal de marineertijd aan de hand van het specifieke voedsel en het gewenste resultaat)), wacht dan tot het vacuümtrekken is voltooid, houd de Start/Stop- knop ingedrukt . De twee cijfers voor het tijdsdisplay knipperen (minuten). Druk vervolgens op de knop voor het verkorten/verlengen van de tijd om de gewenste tijd in te stellen . Houd de

Start/Stop-knop opnieuw ingedrukt. De twee cijfers achter de tijd knipperen (seconden). De instelmethode van het display is hetzelfde als bij het instellen van de minuten. De minuten en seconden zijn ingesteld. Houd de Start/Stop-knop ingedrukt om de zojuist ingestelde tijd automatisch op te slaan en de tijdinstelmodus te verlaten.
5. Starten: Nadat u hebt gecontroleerd of de bovenstaande stappen correct zijn uitgevoerd, drukt u op de Start/Stop-knop. Het apparaat begint dan te werken. Voer het programma uit zoals ingesteld. Als u het programma halverwege wilt stoppen, drukt u op de start/stop-knop. Wanneer de afteltijd voor het marineren is afgelopen, geeft de zoemer een continu piepsignaal. Druk op de start/stop- knop om dit signaal te stoppen.
6. Uitladen: Na het marineren opent u het deksel, drukt u op de vooruit-/achteruitknop, draait u de trommelkop en de bodem en haalt u het voedsel eruit.

Bedradingsschema



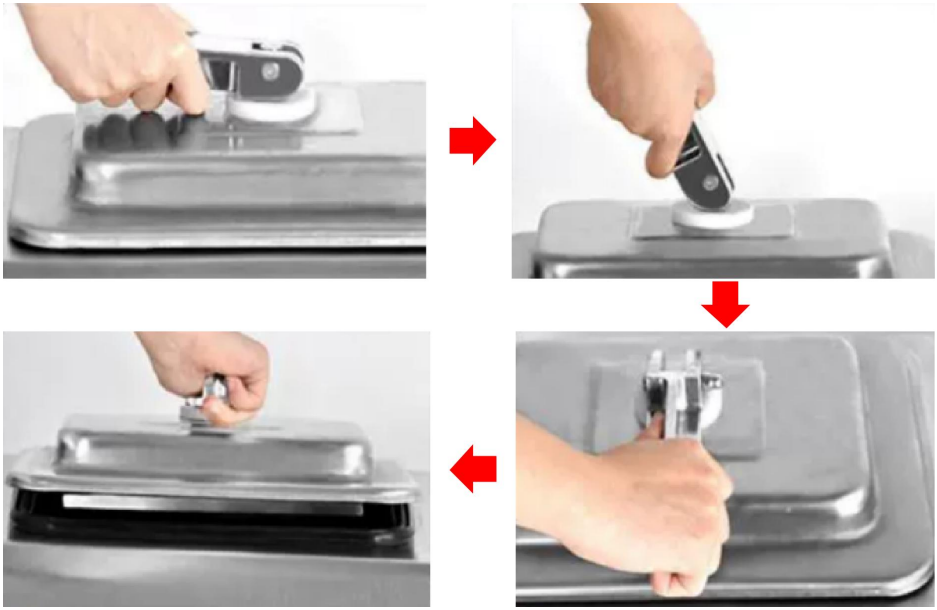
PB----- Scram switch P---Pressure switch
M---Electric machine X---Vacuum pump



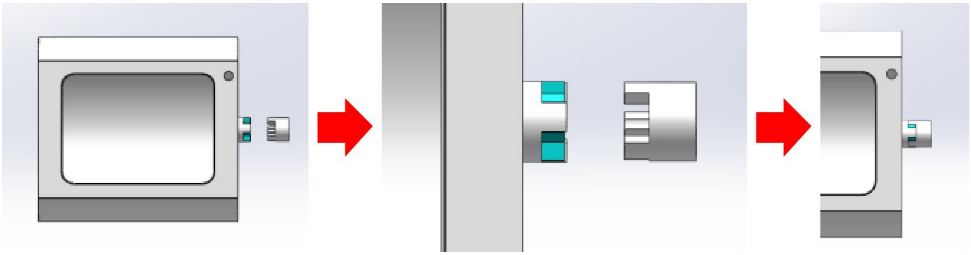
YA-20L/YA-40L

1. Inschakelen: Steek de stekker in het stopcontact. Op het tijdsdisplay verschijnt "UIT" en dit blijft zo, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-bymodus staat. Druk op de rode "aan/uit"-knop op het onderste paneel. Op het tijdsdisplay wordt de fabrieksmatig ingestelde vacuümtijd van 1 minuut en 20 seconden weergegeven (het wordt sterk afgeraden om de vacuümtijd te wijzigen; raadpleeg de gedetailleerde instructies voor het vacuümpompsysteem en het onderhoud).

2. Laden: Plaats de trommel stevig op het rek, druk op de vooruit-/achteruitknop, draai het deksel van de trommelcilinder verticaal omhoog, doe het te marineren voedsel samen met de marinade in de trommel, sluit het deksel en druk het aan.



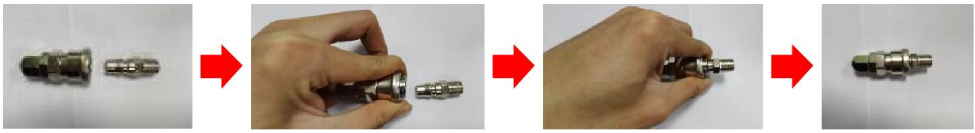
①Nu is het vergrendeld
②Druk omhoog 180 graden
③Sla links of rechtsaf
④Til het deksel omhoog (om de druk te verlagen)



① Plaats de cilinder op het rek
② Lijn het uit met de inkeping van de motorkoppeling
③Duw het in de richting van de motorkoppeling tot het stopt en zet het dan neer.

3. Vacuüm: Sluit de vacuümaansluitbuis (vrouwelijk) aan op het ventielhuis en de rol (mannelijk). U hoort een "klik" als de aansluiting

correct is. Als u dit niet hoort, controleer dan opnieuw totdat u het geluid hoort. Zorg ervoor dat de ventielschakelaar open staat (het ventiel bevindt zich in dezelfde leiding als de aansluitbuis) en druk op de vacuümknop. Het apparaat gaat naar de vacuümstand. Wacht geduldig tot het aftellen is afgelopen. De zoemer geeft een continu signaal. U hoort een "druppel-druppel-druppel"-signaal. Druk op de start/stop-knop om het signaal te stoppen. Sluit het ventielhuis op de cilinder (het ventiel sluit in een hoek van 90 graden ten opzichte van de aansluitbuis), verwijder vervolgens de vacuümaansluitbuis en plaats deze op de vacuümbuishouder . (Om de cilinder te beschermen bij langdurig gebruik, vergrendelt u de druk op -60 kPa .)



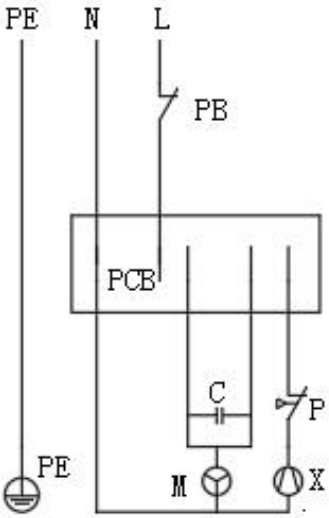
①Vacuümaansluiting
②Druk op de snelkoppeling en trek deze terug
③Duw het fittingstuk naar voren
④ Aansluiting van de vacuümfitting voltooid

4. Tijdinstelling: Als u de marineertijd wilt aanpassen (de fabrieksinstelling is 1 minuut en 30 seconden (de fabrieksinstelling is niet de marineertijd, bepaal de marineertijd aan de hand van het specifieke voedsel en het gewenste resultaat)), wacht dan tot het vacuümtrekken is voltooid, druk op de tijdinstelknop. De twee cijfers voor het tijdsdisplay knipperen (minuten). Druk vervolgens op de knop voor het verkorten/verlengen van de tijd om de gewenste tijd in te stellen . Druk nogmaals op de tijdinstelknop. De twee cijfers achter de tijd knipperen (seconden). De instelmethode van het display is hetzelfde als bij het instellen van de minuten. De minuten en seconden zijn ingesteld. Druk op de toets voor tijdinstelling. De zojuist ingestelde tijd wordt automatisch opgeslagen en de tijdinstelmodus wordt verlaten.

5. Starten: Nadat u hebt gecontroleerd of de bovenstaande stappen correct

zijn uitgevoerd, drukt u op de Start/Stop-knop. Het apparaat begint dan te werken. Voer het programma uit zoals ingesteld. Als u het programma halverwege wilt stoppen, drukt u op de start/stop-knop. Wanneer de afteltijd voor het marineren is afgelopen, geeft de zoemer een continu piepsignaal. Druk op de start/stop- knop om dit signaal te stoppen.
6. Uitladen: Na het marineren opent u het deksel, drukt u op de vooruit-/achteruitknop, draait u de trommelkop en de bodem en haalt u het voedsel eruit.
7. Moduswisseling: Dit model heeft drie instelbare snelheden: snel, gemiddeld en langzaam. Gebruikers kunnen de gewenste snelheid kiezen.

Bedradingsschema



PB----- Scram switch　　P----Pressure switch
M----Electric machine　　X----Vacuum pump
C---capacitance



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vakuumtumlare i marinator

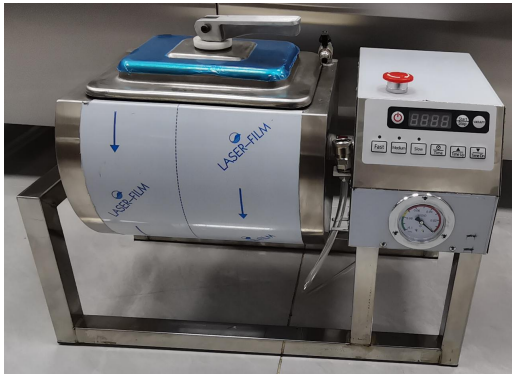
Modell: YA-10L / YA-20L / YA-40L

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

Vacuum tumbler marinator

MODELL: YA-10L / YA-20L / YA-40L







Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



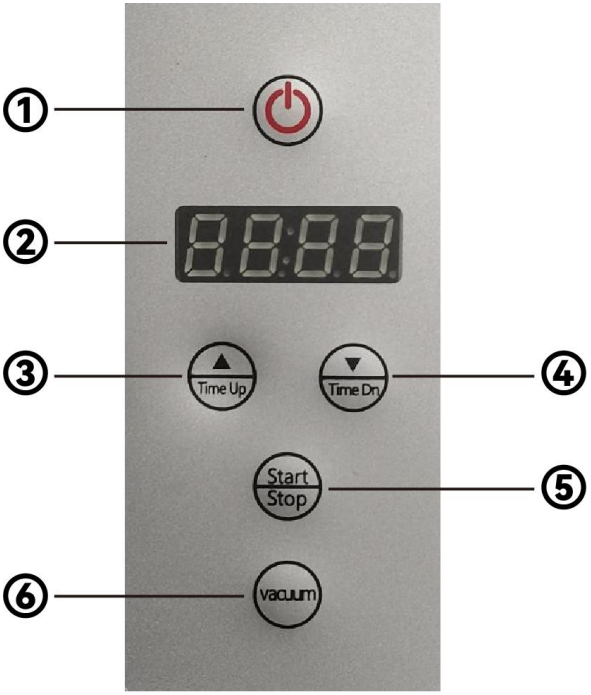
Varning - För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.



Säkerhetsvarningar och försiktighetsåtgärder

1. Om en olycka inträffar, tryck på nödstoppsknappen för att omedelbart stänga av strömmen.
2. Efter avslutat arbete måste de delar som kommer i kontakt med livsmedel tas bort och rengöras.
3. Särskilda eller dedikerade skyddsanordningar som medföljer denna produkt måste installeras på avsedd plats före användning och kan aktiveras.
4. Använd inga andra delar än de medföljande tillbehören för att undvika fara orsakad av felaktig installation och användning.
5. Blötlägg inte köttinläggningsmaskinen i vatten. Var försiktig så att inte vatten rinner in i strömbrytaren vid rengöring för att förhindra elektrisk läckage.
6. Jordningsterminalen som togs bort under maskinunderhåll måste återställas till sitt ursprungliga skick och jordkabeln får inte tas bort.
7. Den speciella eller dedikerade skyddsanordningen (trumkåpan) som medföljer köttinläggningsmaskinen måste installeras på avsedd plats före användning och kan startas.
8. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
9. Denna manual är inte avsedd för personer med fysiska, sensoriska eller intellektuella funktionsnedsättningar, eller personer med begränsad erfarenhet och kunskap (inklusive barn).

10. Kött- och baconmaskinen bör inte placeras utom räckhåll för barn för att undvika fara.
11. Denna produkt får inte rengöras med vattenstrålar.
12. Efter att arbetet är avslutat måste du vänta tills de rörliga delarna har stannat helt och strömmen är frånkopplad innan du rengör eller tar in mat.
13. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel efter arbetet.
14. Innan du installerar eller demonterar denna produkt måste du koppla bort strömförsörjningen och dra ur kontakten.
15. Rör inte vid rörliga delar när maskinen startas.
16. När köttmarinadmaskinen inte används under en längre tid, se till att koppla bort strömförsörjningen och var uppmärksam på vattentäthet och fukttäthet.
17. När utrustningen är i drift är det strängt förbjudet för operatören att lämna platsen.
18. Se till att jordledningen är ansluten och jordad på ett säkert sätt. Jordledningen kan inte anslutas till vattenröret eller gasröret.
19. Om köttmarinadsmaskinen går sönder ska strömsladden dras ur. Fortsatt användning i onormalt tillstånd kan orsaka personskador.
20. Demontera, reparera eller modifiera inte köttinläggningsmaskinen utan tillstånd, eftersom sådant arbete utfört av okvalificerad personal kan orsaka brand eller personskador på grund av maten i maskinen.
21. Fyll regelbundet på smörjolja i motorn.
22. Innan rengöring, underhåll eller reparation, se till att strömbrytaren är i avstängt läge och stäng av strömmen.



① Ström
② Tidsvisningsfönster
③ Tidsknapp
④ Tidsknapp
⑤ Start/Stopp
⑥ Vakuumnyckel

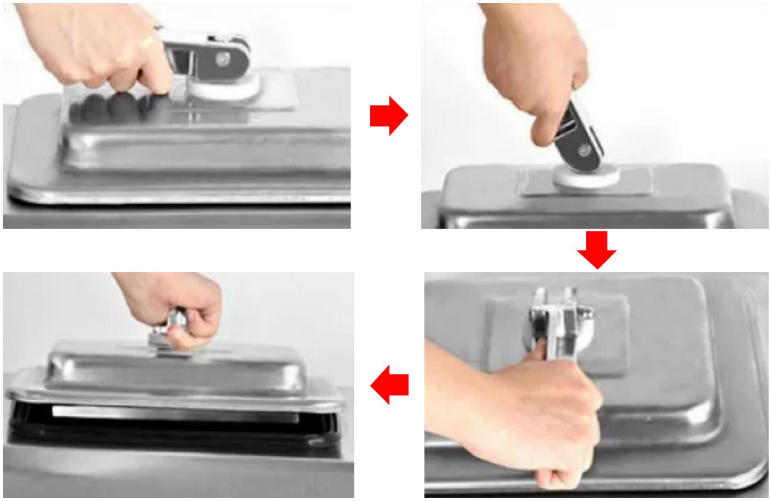
YA-10L

1. Ström på: Anslut nätsladden, tidsfönstret visar "OFF" och fortsätter att lysa, vilket indikerar att enheten är i standby-läge. Tryck på den röda "power"-knappen på den nedre panelen, tidsfönstret visar att den fabriksinställda vakuumtiden är 1 minut och 20 sekunder (det rekommenderas starkt att användare inte ändrar vakuumtiden, vakuumpumpsystemet och de detaljerade instruktionerna för underhåll).

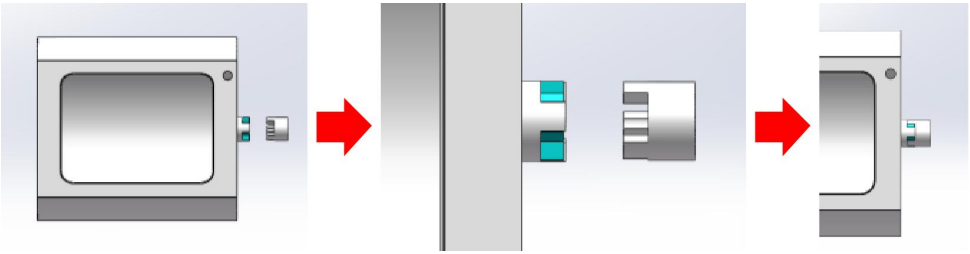
2. Påfyllning: Placera trumman ordentligt på gallret, tryck eller klicka på framåt/bakåt-knappen, vrid trumcylinderns lock vertikalt uppåt, lägg maten som ska marineras tillsammans med marinaden i trumman, stäng locket och tryck.



① Ta ut nyckeln och kopplingen
② Rikta in kopplingens fästskruv med motoraxelns plan
③ Lägg den platt och rikta in den med de två hålen
④ Dra åt skruven med en skiftnyckel

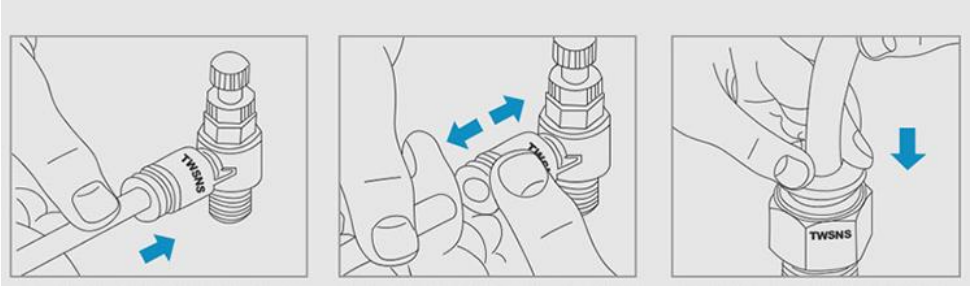


①Nu är den låst
②Tryck uppåt 180 grader
③Sväng vänster eller höger
④Lyft locket uppåt (för att släppa på trycket)



①Placera cylindern på stället
② Rikta in den med skåran på motorkopplingen
③Tryck den i motorkopplingens riktning tills den stannar och lägg sedan ner den

3. Vakuum: Anslut vakuumanslutningsröret till ventilhuset och rullen. Dra ut det efter att det är korrekt anslutet . Om det inte lossnar är det anslutet . Se till att ventilbrytaren är påslagen (ventilen öppnas i samma raka linje som anslutningsröret). Tryck på vakuumknappen. Enheten går in i vakuumläge. Vänta tålmodigt tills nedräkningen är slut. Summern avger en kontinuerlig signal. "Didi-Didi"-ljudsignal. Tryck på Start/Stopp-knappen för att avbryta ljudsignalen. Stäng ventilhuset på cylindern (ventilen är stängd i 90 graders vinkel mot anslutningsröret), ta sedan bort vakuumluftsröret och placera det på vakuumrörshållaren .

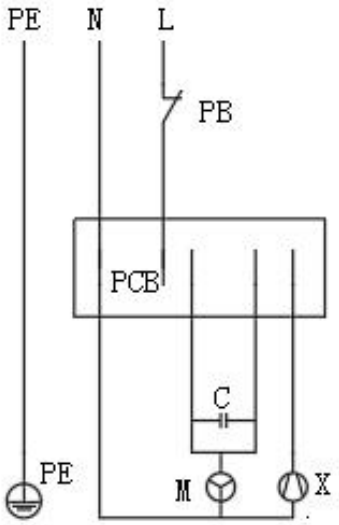


① För in luftstrupen i änden av leden. Luftstrupens ände passerar smidigt genom fjäderbrickan och den specialformade O-ringen till botten. Vid detta tillfälle kommer fjäderbrickan att låsa luftstrupens bricka och den

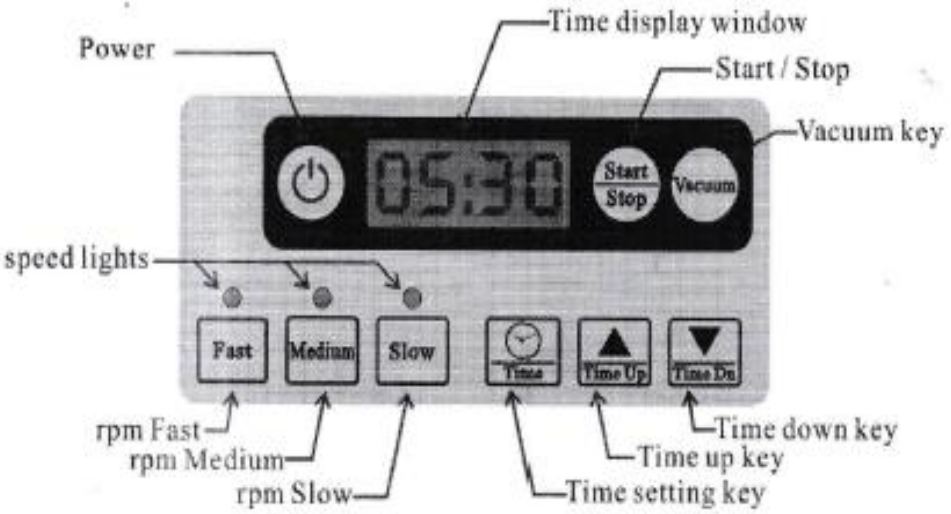
specialformade O-ringen till botten. Vid detta tillfälle kommer fjäderbrickan att låsa luftstrupen.
② Dra ut luftröret. Tryck gränssnittet nedåt så öppnas fjäderbrickan. Obs: Innan du drar ut luftröret, se till att lufttrycket i röret är noll.
③ Dra ut luftröret med hjälp av snabbkopplingen enligt figur 2.

4. Tidsinställning: Om du behöver ändra marineringstiden (fabriksinställd tid är 1 minut och 30 sekunder (fabriksinställd tid är inte marineringstiden, vänligen bestäm marineringstiden utifrån den specifika maten och effekten) , vänta tills vakuumeringen är klar, tryck och håll ner Start/Stopp , de två siffrorna framför tidsfönstret blinkar (minuter), och tryck sedan på tidsreduceringsknappen/tidsökningsknappen för att ställa in önskad tid. Tryck och håll ner Start/Stopp-knappen igen, och sedan blinkar de två siffrorna efter tiden (sekunder). Inställningsmetoden i fönstret är densamma som för minutinställning. Minuter och sekunder har ställts in. Tryck och håll ner Start/Stopp för att automatiskt spara den tid du just ställt in och avsluta tidsinställningsläget.
5. Start: När du har bekräftat att ovanstående steg är korrekta, tryck på Start/Stopp-knappen så börjar utrustningen att gå. Kör enligt det inställda programmet. Om du behöver avbryta driften halvvägs, tryck på start/stopp-knappen för att stoppa operationen. När nedräkningen till marineringstiden är slut kommer summern att avbryta en kontinuerlig "pip". Tryck på start/stopp- knappen för att avbryta uppmaningen.
6. Tömning: Efter marineringen, öppna locket, tryck eller tryck på framåt/bakåt-knappen, rotera trumhuvudet och botten och ta sedan ut maten.

Kopplingsschema



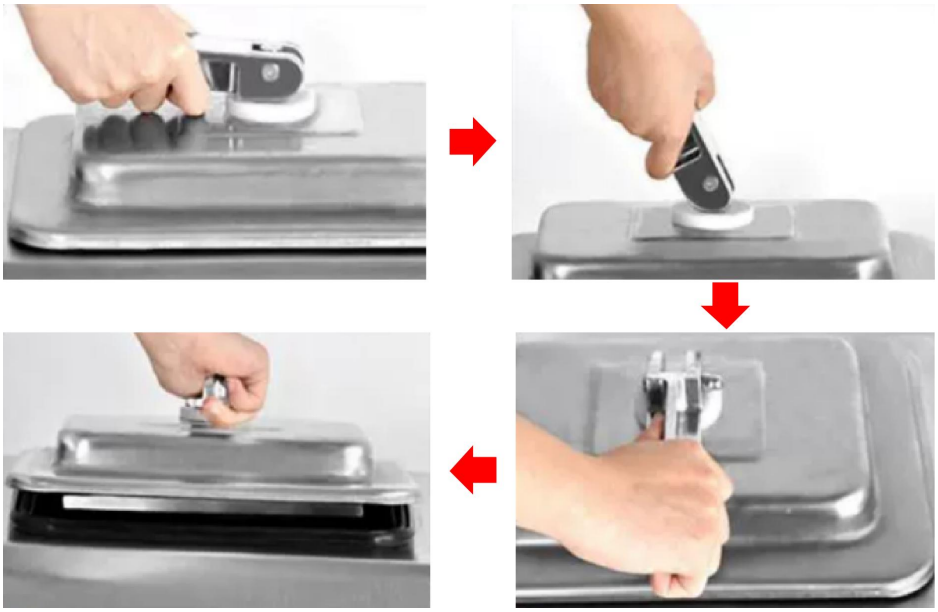
PB----- Scram switch P---Pressure switch
M---Electric machine X---Vacuum pump



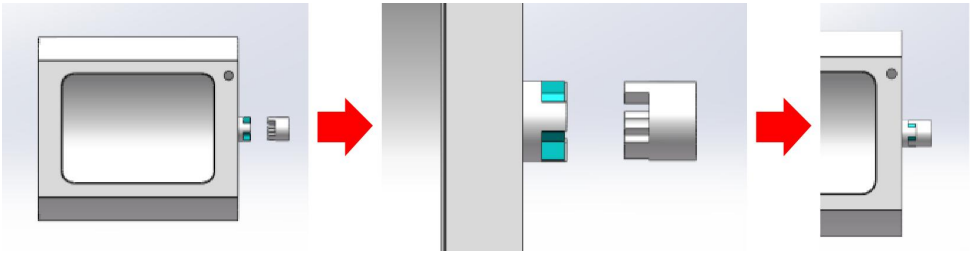
YA-20L/YA-40L

1. Ström på: Anslut nätsladden, tidsfönstret visar "OFF" och fortsätter att lysa, vilket indikerar att enheten är i standby-läge. Tryck på den röda "power"-knappen på den nedre panelen, tidsfönstret visar att den fabriksinställda vakuumtiden är 1 minut och 20 sekunder (det rekommenderas starkt att användare inte ändrar vakuumtiden, vakuumpumpsystemet och de detaljerade instruktionerna för underhåll).

2. Påfyllning: Placera trumman ordentligt på gallret, tryck eller klicka på framåt/bakåt-knappen, vrid trumcylinderns lock vertikalt uppåt, lägg maten som ska marineras tillsammans med marinaden i trumman, stäng locket och tryck.

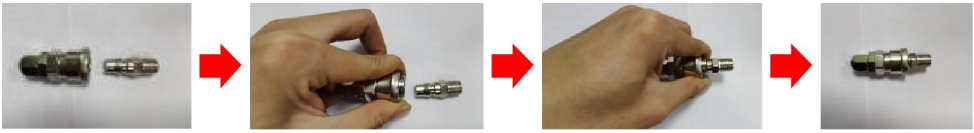


①Nu är den låst
②Tryck uppåt 180 grader
③Sväng vänster eller höger
④Lyft locket uppåt (för att släppa på trycket)



①Placera cylindern på stället
② Rikta in den med skåran på motorkopplingen
③Tryck den i motorkopplingens riktning tills den stannar och lägg sedan ner den

3. Vakuum: Anslut vakuumanslutningsslangen (hona) till ventilhuset och rullen (hane). Du kommer att höra ett "klick"-ljud efter att anslutningen är korrekt. Om du inte hör det, kontrollera igen tills du hör ljudet. Se till att öppna ventilbrytaren (ventilen öppnas i samma ledning som anslutningsslangen) och tryck på vakuumknappen. Enheten går in i vakuumläge och vänta tålmodigt tills nedräkningen är slut. Summern avger en kontinuerlig signal. "Dropp-dropp-dropp"-ljud. Tryck på start/stopp-knappen för att avbryta ljudet. Stäng ventilhuset på cylindern (ventilen är stängd i 90 graders vinkel mot anslutningsröret), ta sedan bort vakuumanslutningsröret och placera det på vakuumrörsfästet . (För att skydda cylindern vid långvarig användning, lås trycket till -60 kPa .)

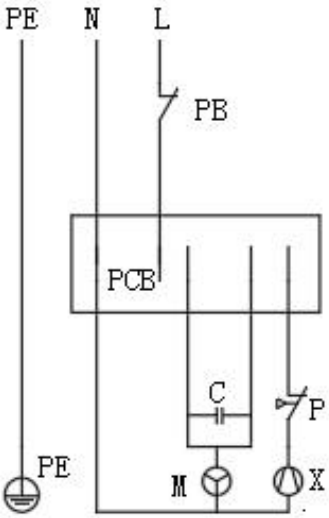


①Vakuumanslutning
②Tryck på snabbkopplingen och dra den bakåt
③Tryck kopplingen framåt
④Anslutning av vakuumkoppling klar

4. Tidsinställning: Om du behöver ändra marineringstiden (fabriksinställd tid är 1 minut och 30 sekunder (fabriksinställd tid är inte marineringstiden,

vänligen bestäm marineringstiden utifrån den specifika maten och effekten) , vänta tills vakuumeringen är klar, tryck på tidsinställningsknappen. De två siffrorna framför tidsdisplayen blinkar (minuter). Tryck sedan på tidsreduceringsknappen/tidsökningsknappen för att ställa in önskad tid. Tryck på tidsinställningsknappen igen och blinkar sedan de två siffrorna efter tiden (sekunder). Inställningsmetoden i displayfönstret är densamma som för minutinställning. Minuter och sekunder har ställts in. Tryck på tidsinställningsknappen. Den just inställda tiden sparas automatiskt och tidsinställningsläget avslutas.
5. Start: När du har bekräftat att ovanstående steg är korrekta, tryck på Start/Stopp-knappen så börjar utrustningen att gå. Kör enligt det inställda programmet. Om du behöver avbryta driften halvvägs, tryck på start/stopp-knappen för att stoppa operationen. När nedräkningen till marineringstiden är slut kommer summern att avbryta en kontinuerlig "pip". Tryck på start/stopp- knappen för att avbryta uppmaningen.
6. Tömning: Efter marineringen, öppna locket, tryck eller tryck på framåt/bakåt-knappen, rotera trumhuvudet , botten och ta sedan ut maten.
7. Lägesväxling: Denna modell har tre justerbara hastigheter: snabb, medel och långsam. Användare kan välja efter behov.

Kopplingsschema



PB----- Scram switch　　P----Pressure switch
M----Electric machine　　X----Vacuum pump
C---capacitance

