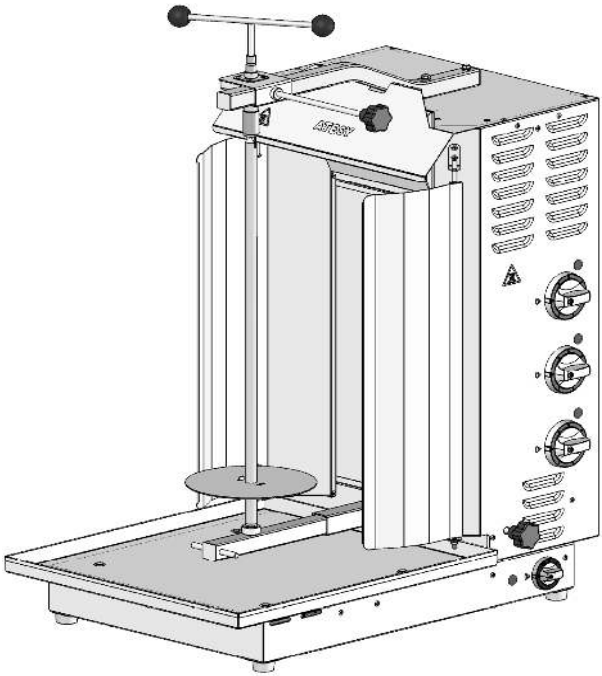
УСТАНОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

«ШАУРМА-2-ИКП-07-Н»
«ШАУРМА-3-ИКП-07-Н»
«ШАУРМА-4-ИКП-07-Н»



Руководство по эксплуатации

АТЕСИ

Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

1. Техническое описание

Установки «Шаурма-2-ИКП-07-Н», «Шаурма-3-ИКП-07-Н», «Шаурма-4-ИКП-07-Н» (далее «установка») предназначены для быстрого приготовления мясной начинки для одноименного блюда — лаваш или пита с мелко нарезанным, поджаренным на установке мясом с приправами.

Принцип действия установки заключается в том, что мясное филе в виде цилиндра, приготовленное по особому рецепту (см. рецептурное приложение), насаживается на специальный нож и вращается при помощи ручного воротка около электронагревателей до его готовности. Возможно вращение ножа при помощи электропривода ЭПШ-02 (поставляется отдельно) и регулировка расстояния между мясным цилиндром и нагревательными элементами.

Установки изготавливаются в трех вариантах: с двумя, тремя или четырьмя нагревательными элементами и имеют основание с подогревом готового продукта.

Все элементы, контактирующие с пищей, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, что позволяет использовать данную установку в системе общественного питания.

Корпус установки изготавливается из нержавеющей стали.

Приобретая нашу установку, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно ее использовать в Вашем бизнесе.

Предприятие «Атеси» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

2. Общие указания

2.1. Установка «Шаурма-2-ИКП-07-Н» работает от сети переменного однофазного тока с проводом заземления, напряжением 220 В±10%, частотой 50 Гц и имеет свой сетевой кабель с евровилкой.
2.2. Установки «Шаурма-3-ИКП-07-Н» и «Шаурма-4-ИКП-07-Н» имеют возможность подключения как к однофазной сети с напряжением 220 В, так и трехфазной сети переменного тока с напряжением 380 В±10% с частотой 50 Гц.
Эти установки должны подключаться к электрической сети электротехническим специалистом, имеющим III группу по электробезопастности и допуск для работы с электрооборудованием до 1000 В.
Установки «Шаурма-3-ИКП-07-Н» и «Шаурма-4-ИКП-07-Н» подключается к электросети непосредственно к отдельному автоматическому выключателю дифференциального тока, с номинальным током отключения соответствующей мощности оборудования.
2.3. Подогреваемое основание Установок «Шаурма-2-ИКП-07-Н», «Шаурма-3-ИКП-07-Н» и «Шаурма-4-ИКП-07-Н» работает от сети переменного однофазного тока с проводом заземления, напряжением 220 В±10%, частотой 50 Гц и имеет свой сетевой кабель с евровилкой.
2.4. Установка не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
2.5. Оберегайте установку от небрежного обращения и ударов.
2.6. Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с тем-

пературой воздуха от +10º до +35ºС и относительной влажностью не более 60% при 20ºС).

2.7. Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78. Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря). Изделия, помещенные в индивидуальную упаковку, должны транспортироваться в транспортной таре.

2.8. Условия хранения изделий 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

3. Технические характеристики

№ п/п	Технические характеристики	Ед. изм	Шаурма-2-ИКП -07-Н	Шаурма-3-ИКП -07-Н	Шаурма-4-ИКП -07-Н
1.	Габаритные размеры (длина х ширина х высота)	мм	452х717х799	452х717х955	452х717х1095
2.	Количество нагревателей	шт.	2	3	4
3.	Потребляемая электрическая мощность шаурмы	кВт	3,2	4,8	6,4
	Напряжение питания шаурмы	В	220	220/380	220/380
4.	Потребляемая электрическая мощность основания	кВт	0,32		
	Напряжение питания основания	В	220		
5.	Частота тока сети	Гц	50		
6.	Масса (нетто)	кг	34	41	48
7.	Максимальный вес одновременно приготовляемого мяса	кг	30	40	50

4. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

4.1. Установка «Шаурма» выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ IEC 60335-1-2024, степень защиты по ГОСТ 14254-2015 – IP20.

4.2. Перед включением установки убедитесь в целостности сетевого кабеля и вилки (при наличии).

4.3. Установка устанавливается на устойчивое, несгораемое основание (высотой 500-700 мм), на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

4.4. Корпус установки должен быть заземлен.

4.5. Установка относится к приборам, работающим под надзором.

4.6. **Внимание! В рабочем состоянии нагревательные элементы и корпус изделия имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога!**

4.7. **Выключайте установку в случае неисправности.**

5. Подготовка к работе и порядок работы

5.1. Вынуть комплектующие из упаковки.

5.2. Корпус установки положить горизонтально на стол. Снять стенку заднюю. Для этого открутить винт М5х12 , затем приподнять стенку вверх и подать на себя.

5.3. Вынуть из корпуса держатель ножа, срезав хомут, и нож, открутив саморез 4,2х13 и удалив скобу, крепящую нож (рис.1). Установить стенку заднюю на место (вставить в проем, приподняв вверх под крышку, и затем опустить ее прижимая к корпусу, чтобы крючки вошли в отверстия). Закрепить стенку заднюю винтом М5х12 (рис.2).

5.4. Соединить корпус установки с основанием с помощью десяти болтов М6х16 с шайбами (рис.2).

5.5. Закрепить штангу к корпусу с помощью двух болтов М6х35 с шайбами (рис.3).

5.6. Поставить собранную установку в вертикальное положение. Разместить держатель ножа (9) на штанге (7) и закрепить его с помощью фиксатора стопора (11) (рис.5).

5.7. Установить вороток (10) на держателе ножа (9). Собрать нож согласно рис.5.
5.8. Поддон (5) (рис.5) расположить на основании (4), совместив их пуклевки. На штанге нижней (14) установить собранный нож (8). Установите шторки (15, 16).
5.9. После сборки установки произвести санитарную обработку ножа, поддона с помощью стандартных средств очистки.
5.10. Перед включением установки в сеть необходимо убедиться в целостности сетевого кабеля и вилки, в наличии и исправности заземления.

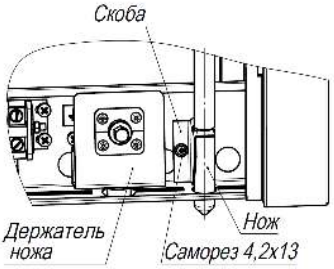


Рис.1

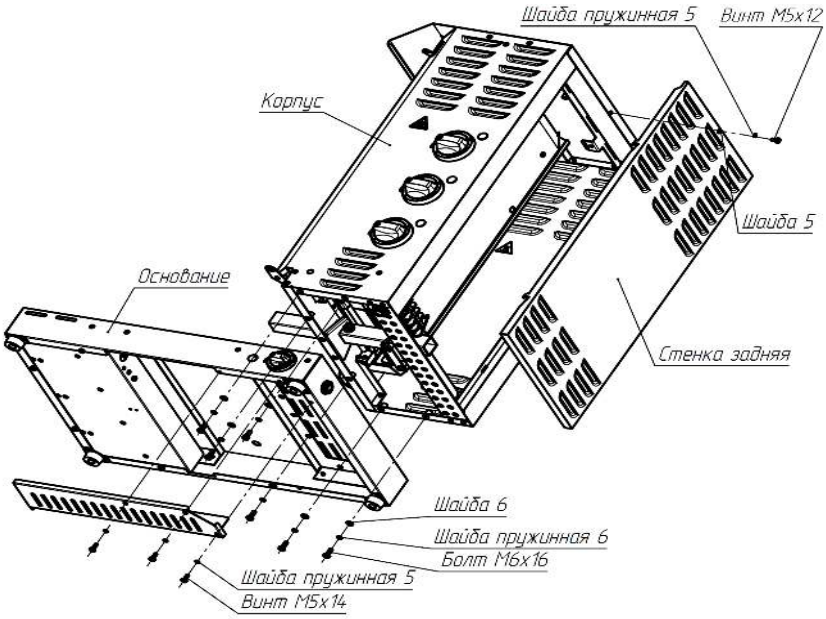


Рис.2



Рис.3

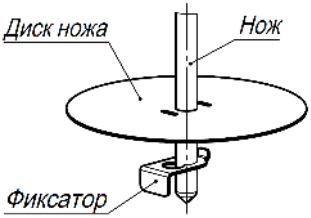


Рис.4

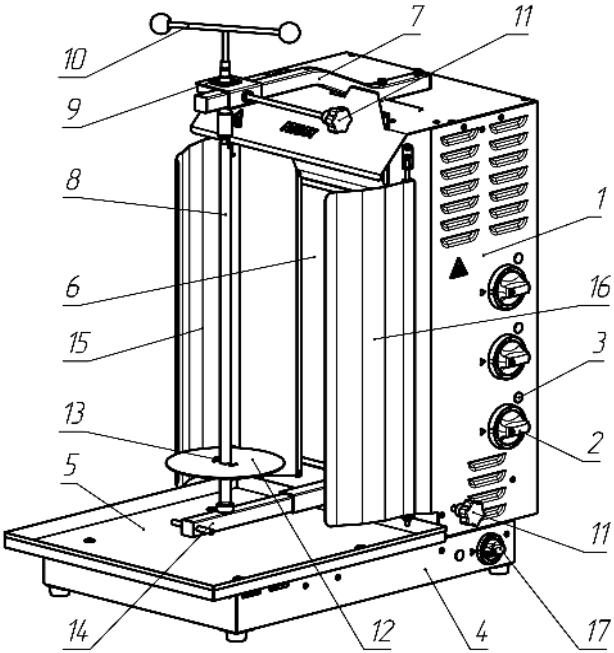


Рис.5

1	Корпус	10	Вороток
2	Ручка регулятора мощности нагрева электроэлемента	11	Фиксатор
3	Лампа	12	Диск ножа
4	Основание	13	Фиксатор диска ножа
5	Поддон	14	Штанга нижняя
6	Стекло	15	Шторка левая
7	Штанга	16	Шторка правая
8	Нож	17	Ручка регулятора мощности ТЭНа основания
9	Держатель ножа		

5.11. Включить установку в сеть переменного тока и прогреть нагревательные элементы в течении 20 мин.

5.12. Перед началом работы необходимо подготовить для жарки мясо (см. рецептурное приложение 9.3).

5.13. Готовое для жарки мясное филе нанизывать на нож (8), на котором предварительно установлен диск ножа (12), закрепленный на ноже фиксатором (13). Нанизывать мясные пластины (при самостоятельном приготовлении мяса) необходимо таким образом, чтобы получить, по возможности, цилиндрическую форму.

5.14. Нож с нанизанным на него «мясным цилиндром» установить на нижней штанге (14) в гнездо шайбы, а вверху - в держатель ножа (9). Для этого, приподнять втулку, вставить нож в прорезь держателя ножа, затем опустить втулку.

5.15. Выбрав необходимое расстояние между «мясным цилиндром» и нагревательными элементами путем передвижения держателя ножа (9) по штанге (7) и нижней штанги (14), необходимо закрепить держатель ножа (9) и нижнюю штангу фиксаторами (11). Нож должен располагаться вертикально.

5.16. Вращение ножа осуществляется вручную с помощью воротка (10) (рис.5), входящего в комплект поставки.

5.17. Мощность нагревательных элементов регулируется при помощи поворота ручек (2). Мощность нагрева основания для подогрева готового продукта регулируется при помощи поворота ручки (17).

5.18. По мере прожаривания слоя мяса, его срезают остро заточенным ножом. Куски мяса падают на подогреваемый поддон (5), откуда они извлекаются либо пинцетом, либо ложкой и используются для приготовления блюда «Шаурма».
5.19. Порядок выключения установки.
5.20. Повернуть ручки регулятора мощности в положение «0».
5.21. Вынуть вилку сетевого кабеля установки из розетки или отключить автомат дифференциального тока.

6. Обслуживание установки для приготовления мяса «Шаурма»

6.1. Все работы по обслуживанию установки производить при отключенной от электрической сети.
6.2. Ежедневно в конце работы, после остывания нагревательных элементов, необходимо производить очистку от жира и нагара ножа, диска ножа, фиксатора, поддона, отражателя тепла и стекла, используя для этого стандартные средства очистки.
6.3. Аккуратное и бережное обращение с установкой и соблюдение требований настоящей инструкции, позволят Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

7. Гарантийные обязательства

7.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.
7.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при отсутствии акта ввода в эксплуатацию (см. Приложение 9.2);
- при наличии в оборудовании механических повреждений;

- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

7.3. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления.

В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для

проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

7.4. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

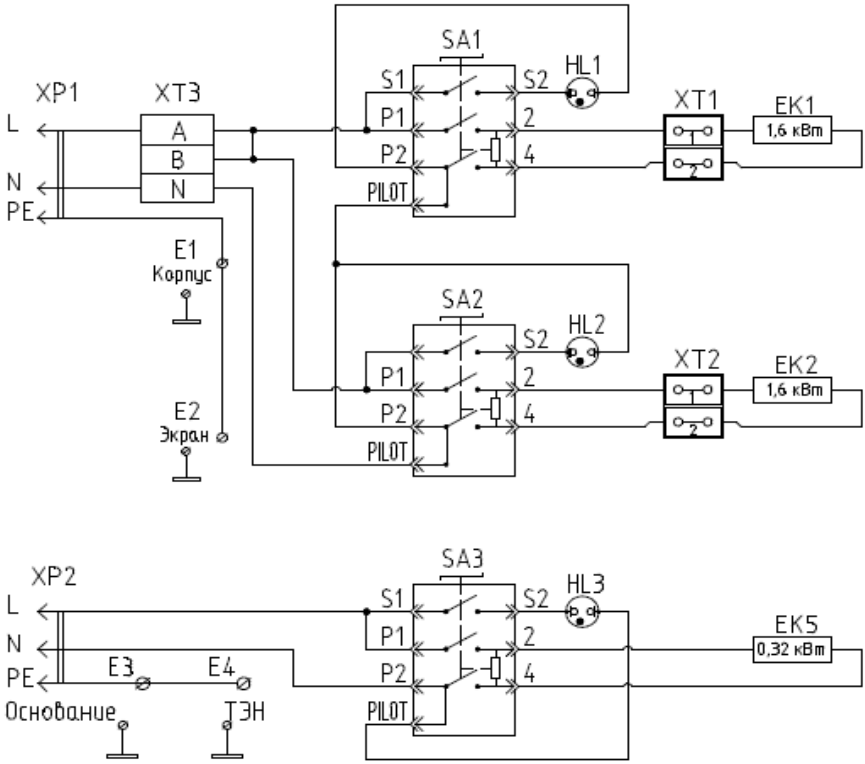
7.5. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС: **http://atesy.ru/service/**

8. Возможные неисправности и методы их устранения

Характерные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Нагревательный элемент не нагревается.	1) Нет напряжения в сети 2) Неисправен нагревательный элемент 3) Неисправлен регулятор мощности	Проверить наличие напряжения в сети. Проверить исправность и, при необходимости, заменить. Проверить исправность и, при необходимости, заменить.

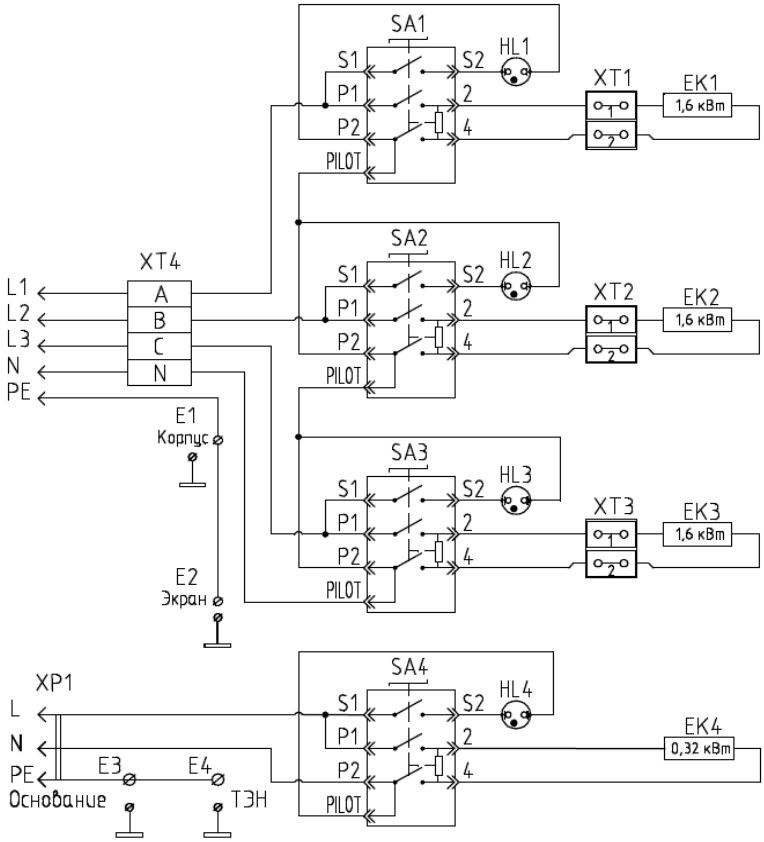
9. Приложения

9.1.1. Схема электрическая принципиальная установок «Шаурма-2-ИКП-07-Н»



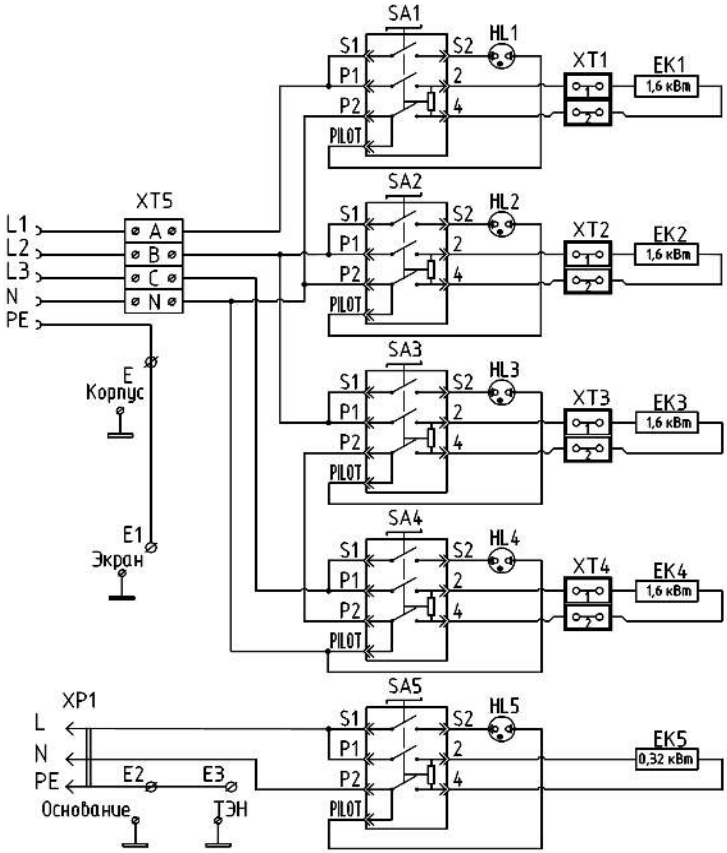
Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
EK1–EK2	Нагревательный элемент PTC 220V, 1.6 kW, Teknik Isisan	2	
EK3	Нагревательный элемент ТЭН-75А8 220V, 0,32 kW	1	
HL1–HL3	Лампа 0.9 зеленая	3	
SA1–SA3	Регулятор мощности EGO 50.57021.010	3	
XP1–XP2	Вилка STAYER, угловая, с заземлением,16А/220В, белая	2	
XT1–XT2	Клеммы керамические 3х4,0, 32А	2	
XT3	Клеммный блок КБ25–4П–03 ТУ 3424–003–03965778–97	1	

9.1.2. Схема электрическая принципиальная установок «Шаурма-3-ИКП-07-Н»



Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
EK1–EK3	Нагревательный элемент PTC 220V, 1.6 kW, Teknik Isisan	3	
EK4	Нагревательный элемент ТЭН-75А8 220V, 0,32 kW	1	
HL1–HL4	Лампа 0.9 зеленая	4	
SA1–SA4	Термоограничитель E.G.O. 50.57021.010	4	
XP1	Вилка STAYER, угловая, с заземлением,16А/220В, белая	1	
XT1–XT3	Клеммы керамические 3х4,0, 32А	3	
XT4	Клеммный блок КБ-63-16П(4) ТУ 3424-003-03965778-97-1	1	

9.1.3. Схема электрическая принципиальная установок «Шаурма-4-ИКП-07-Н»



Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
EK1–EK4	Нагревательный элемент PTC 220V, 1.6 kW, Teknik Isisan	4	
EK5	Нагревательный элемент ТЭН-75А8 220V, 0,32 kW	1	
HL1–HL5	Лампа 0.9 зеленая	5	
SA1–SA5	Регулятор мощности EGO 50.57021.010	5	
L1-L3,N,PE	Провод ПВС 5х4.0	1	
XT1–XT4	Клеммы керамические 3х4,0; I=32А	4	
XP1	Вилка STAYER, угловая, с заземлением,16А/220В, белая	1	арт. 55161-W
XT5	Клеммный блок СПб УПП-5 КБ-25-4П-04	1	

9.2. Акт ввода оборудования в эксплуатацию

АКТ
ввода в эксплуатацию

Изделие
«_____»

Заводской номер _____

Дата выпуска «___»_____ 20___ г.

Место установки _____

_____

_____
(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «___»_____ 20___ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия _____

_____

_____
(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший ввод в эксплуатацию	Представитель владельца изделия
_____ (должность)	_____ (должность)
_____ (подпись)	_____ (подпись)
_____ (инициалы, фамилия)	_____ (инициалы, фамилия)
«___»_____ 20___ г.	«___»_____ 20___ г.

9.3. Рецептурное приложение

Блюдо «Шаурма» относится к традиционной кухне народов Средней Азии. Для того чтобы приготовить данное блюдо, необходимо иметь три компонента:

- лаваш или пита (для укладки начинки);
- мясная начинка, приготовленная на установке «Шаурма» (тонко срезанный слой прожаренного мяса);
- овощная приправа, заправленная специальным соусом, либо салатным майонезом.

Для приготовления мясной начинки необходимо выбрать мясо. Для этой цели годится высококачественное молодое мясо говядины, свинины, баранины или курицы (лучше использовать парное мясо, не подвергнутое глубокой заморозке).

Сначала мясо необходимо разделать, отделить от костей, нарезать медальонами толщиной около 10 мм и промариновать по одному из предлагаемых рецептов маринада:

Маринад на красном вине

(для говядины и дичи)

Исходные продукты:

- винный уксус (красный) – ½ столовой ложки;
- красное столовое вино – 1 стакан;
- сахар – 1-2 чайные ложки;
- лук репка – 1 головка средних размеров;
- лавровый лист – 2 листика;
- гвоздика и розмарин – ½ чайной ложки;
- горчица (порошок) – ¼ чайной ложки.

Приготовление:

Уксус смешать с красным вином и добавить сахар по вкусу. Добавить горчицу, размешать. Лук нарезать кольцами и положить в посуду. Залить приготовленной смесью. Добавить лавровый лист, гвоздику и розмарин, довести до кипения и остудить.

Горчичный маринад

(для баранины)

Исходные продукты:

- сухая горчица – 3 столовых ложки;
- уксус, настоянный на эстрагоне – 2 столовые ложки;
- масло растительное – 250 г.;
- чеснок – 4 зубца;
- паприка молотая – 1 чайная ложка;
- базилик (кинза) свежий нарезанный – 1 столовая ложка;
- майоран молотый – 1 чайная ложка.

Приготовление:

Горчицу, уксус и масло смешать в посуде. Чеснок раздавить в давилке и добавить в смесь. Туда же всыпать майоран, паприку и мелко нарезанный базилик. Все хорошо перемешать и дать настояться 1-2 часа.

Овощная приправа готовится по следующему рецепту (все компоненты используются в свежем виде).

Мелко нарезать белокочанную капусту, морковь (на терке), петрушку, огурцы (по усмотрению), помидоры (по усмотрению), листья салата. Заправить все это салатным майонезом, либо одним из ниже приведенных соусов.

Белый соус

Белый соус называют основным, потому что он используется как основа для приготовления множества других соусов, путем добавления в него специй, сыра, яиц.

Исходные продукты:

- мука – 60 г;
- масло сливочное – 30 г.;
- молоко – 2 стакана

Приготовление:

Муку прогреть в миске в течение 1-2 минут. Добавить сливочное масло и размешать. Залить горячим молоком, тщательно перемешать, чтобы не образовались комки. Варить в течение 4-5

минут. Приготовленную смесь размешать еще 2-3 раза. При приготовлении соуса посуда должна быть достаточно глубокой, чтобы соус не мог убежать.

Домашний соус «Майонез»

Этот соус так назван, чтобы подчеркнуть, что он изготавливается не в промышленных, а в домашних условиях.

Исходные продукты:

- растительное масло – 3-4 столовые ложки;
- мука пшеничная – 1 столовая ложка;
- кипяченая вода – ¾ стакана;
- сок лимона или белый винный уксус – 1-2 чайные ложки;
- сахар – 5 г.;
- яичные желтки – 1-2 штуки;
- перец, горчица – по вкусу.

Приготовление:

Масло разогреть в кастрюле, добавить муку, воду, сок, соль, сахар. Довести до кипения и кипятить 2-3 минуты. Остудить, помешивая, до получения однородной массы. К остывшему соусу добавить желток и растительное масло. Заправить перцем и горчицей. Тщательно перемешать овощную приправу в отдельной кастрюле.

Теперь у Вас есть все, чтобы приготовить блюдо «Шаурма». Взять лаваш, смазать его соусом и положить в него 1 столовую ложку овощной приправы, поверх овощной приправы положить 1 столовую ложку готовой мясной приправы, затем опять 1 ложку овощной приправы и снова 1 ложку мясной приправы. Сверху положить лист салата или веточку петрушки, затем полить либо соусом, либо майонезом. Завернуть лаваш с начинкой трубочкой, подвернув все края внутрь.

10. Комплект поставки

№ п\п	Наименование	Кол-во	Ед. изм.
1	Корпус	1	шт.
2	Основание	1	шт.
3	Поддон	1	шт.
4	Нож	1	шт.
5	Штанга	1	шт.
6	Штанга нижняя	1	шт.
7	Держатель ножа	1	шт.
8	Фиксатор	2	шт.
9	Диск ножа	1	шт.
10	Фиксатор диска ножа	1	шт.
11	Шторка левая	1	шт.
12	Шторка правая	1	шт.
13	Вороток	1	шт.
14	Болт М6х16	10	шт.
15	Болт М6х35	2	шт.
16	Шайба пружинная 6	12	шт.
17	Шайба 6	12	шт.
18	Руководство по эксплуатации	1	шт.
19	Упаковка	1	шт.

11. Сведения о приемке

Установка электрическая для приготовления мяса:

«Шаурма-2-ИКП-07-Н» □

«Шаурма-3-ИКП-07-Н» □

«Шаурма-4-ИКП-07-Н» □

заводской номер_____ соответствует техническим

условиям ТУ 27.51.28.150-020-72704592-2022 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска_____20_____г.

Принято ОТК. М.П.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.info www.atesy.ru