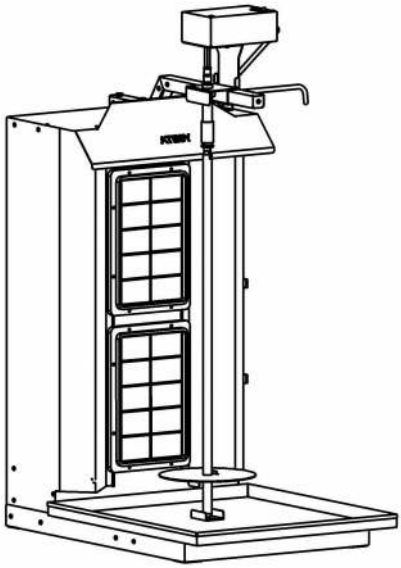
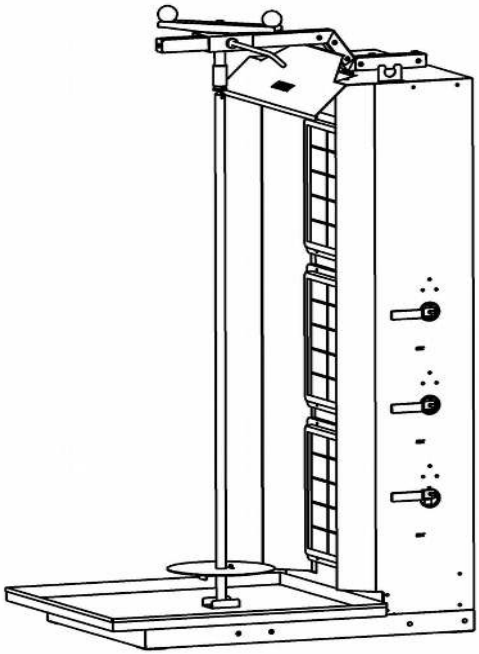
УСТАНОВКА ГАЗОВАЯ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА

«ШАУРМА-2М (газ)»
«ШАУРМА-3М (газ)»





Руководство по эксплуатации

ATESY®

ША.14.000.000РЭ изм. 03

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

1. Техническое описание

Установки «Шаурма-2М (газ)» и «Шаурма-3М (газ)» (далее- изделия, установки) 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 8.2), насаживается на специальный нож и вращается около 2-х (3-х) газовых горелок (беспламенного горения) до его готовности. Прожаренный слой мяса срезается остро заточенным ножом и сразу же используется для приготовления блюда «Шаурма».

Скорость приготовления мяса может (по желанию) регулироваться расстоянием между мясным цилиндром и газовыми горелками, а также величиной открытия газовых кранов.

Высокая производительность установки (до100 порций в час), простота и надежность в эксплуатации, наглядность в приготовлении продуктов, делает данную установку привлекательной для уличной торговли.

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

Приобретая нашу установку, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно его использовать и делать свой бизнес.

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

2. Общие указания

2.1. Установка работает от баллона со сжиженным газом по ГОСТ 20448-90 и предназначена для эксплуатации в помещении (при условии гарантированного проветривания и наличия вытяжной вентиляции), или на открытом воздухе (при условии защиты установки от ветра и попадания на неё атмосферных осадков).
2.2. При покупке установки требуйте проверку комплектности.
2.3. Изделие устанавливается на устойчивом несгораемом основании, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.
2.4. Над установкой должен быть установлен вытяжной зонт, подключенный к вытяжной вентиляции.
2.5. Оберегайте установку от ударов и небрежного обращения.
2.6. Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35°С и относительной влажностью не более 60% при 20°С).
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	Шаурма-2М газ	Шаурма-2М газ с эл. приводом	Шаурма-3М газ	Шаурма-3М газ с эл. приводом
1	Габаритные размеры (длина х ширина х высота), мм	450х670 х910	450х670 х1015	450х670 х1205	450х670 х1310
2	Количество газовых горелок, шт.	2	2	3	3
3	Номинальное давление газа, Па	2940			
4	Эквивалентная электрическая мощность (при полностью открытых газовых кранах), кВт	7,3	7,3	11	11
5	Диаметр вводного штуцера, мм	1/2"			
6	Масса установки, кг	20	21	25,4	26,4

4. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

4.1. Общие требования безопасности к газовым установкам - в соответствии с «Правилами безопасности в газовом хозяйстве», утверждёнными Госгортехнадзором России.

4.2. Прибор не предназначен 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.

4.3. Запрещается работа на установке с поврежденными керамическими излучателями и металлическими сетками газовых горелок.

4.3. Установка должна работать только на сжиженном газе.

Подключение установки к баллону со сжиженным газом имеет право производить только специализированная организация, которая имеет лицензию на этот вид деятельности.

4.4. На баллон со сжиженным газом должен быть установлен газовый регулятор давления РДСГ 1-1,2 ГОСТ 21805-94, так как газовые горелки рассчитаны на работу при номинальном давлении газа 2940 Па.

В противном случае возможно нарушение работы газовой системы и возгорание установки. При отсутствии именно этого регулятора давления, или при применении регулятора давления другой модели, изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб.

4.5. Соединение газового редуктора с установкой должно производиться в соответствии с действующими правилами и стандартами.

Гибкий присоединительный рукав дожен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены.

Гибкий присоединительный рукав дожен быть доступен для осмотра по всей длине.

Гибкий присоединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и иметь растягивающие усилия.

Если гибкий присоединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

4.6. После подсоединения установки к газовому баллону необходимо проверить газовый редуктор и газовую магистраль на отсутствие утечек газа.

4.7. Разжигать газовые горелки необходимо с помощью зажигалки для газовых плит.

4.8. При появлении запаха газа необходимо закрыть газовый вентиль на баллоне с газом, а также все краны на установке, открыть окна, проветрить помещение. При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую аварийную газовую службу.

4.9. Помещение, где эксплуатируется установка, должно быть оснащено огнетушителем.

4.10. При эксплуатации установки вне помещений, установка должна

быть защищена от ветра и попадания на нее атмосферных осадков.
4.11. Установка должна устанавливаться на ровном устойчивом несгораемом основании на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.
4.12. При перемещении на новое место изделие должно быть отключено от газового баллона. **Внимание! Газ взрывоопасен !**

5. Подготовка к работе и порядок работы

5.1.Вынуть комплектующие из упаковки (рис.1).
5.2. На столе корпус установки положить горизонтально и соединить с основанием при помощи болтов М6х14 с шайбами.
5.3. Установить собранный корпус в вертикальное положение.

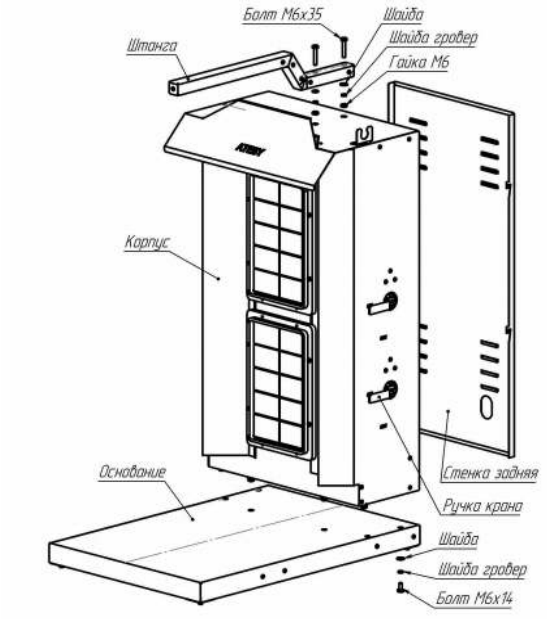


Рис.1

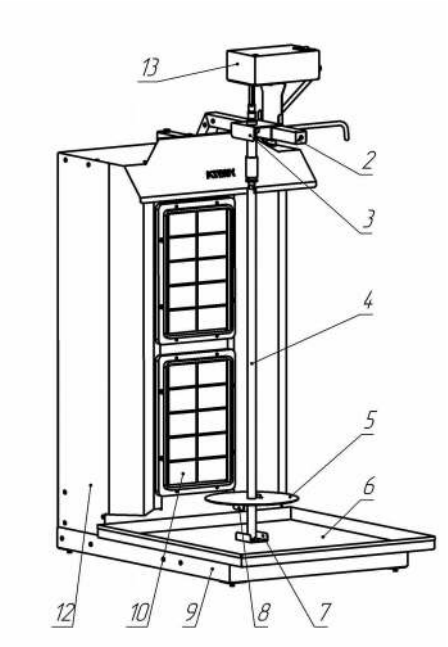


Рис.2

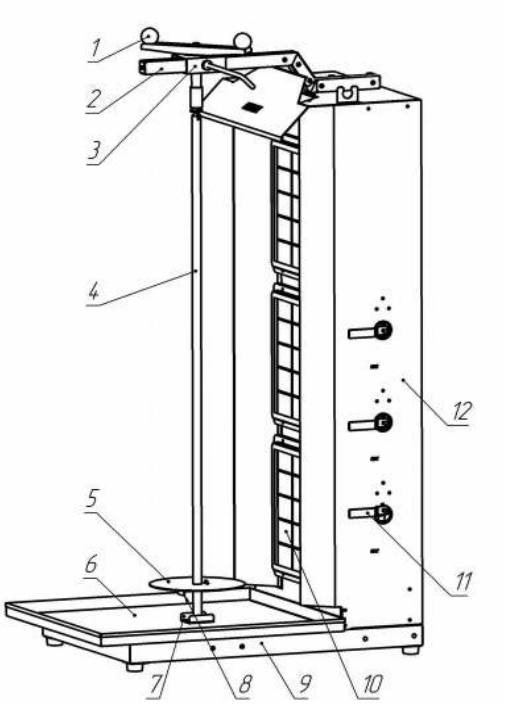


Рис.3

1	Вороток	8	Фиксатор
2	Штанга	9	Основание
3	Фиксатор привода	10	Горелка газовая
4	Нож специальный	11	Кран газовый
5	Шайба упорная	12	Корпус
6	Поддон	13	Электропривод
7	Шайба		

5.4. Снять стенку заднюю. При помощи болтового соединения М6 (болт М6х35, шайба, шайба гровер, гайка) закрепить штангу на корпусе установки.

5.5. Управление скоростью приготовления мяса на установке осуществляется газовыми кранами (11) (рис.3) - увеличивая, либо уменьшая поступление газа к газовым горелкам, вследствие чего увеличивается, либо уменьшается, температура газовых горелок. Скорость приготовления мяса может также меняться в зависимости от расстояния между специальным ножом и газовыми горелками.
5.6. Перед началом работы необходимо подготовить для жарки мясо. (см. рецептурное приложение 9.3).
5.7. Готовое для жарки мясное филе нанизывают на нож (4), на котором предварительно установлена упорная шайба (5), которая закреплена с помощью фиксатора (8).
Нанизывать мясные пластины необходимо таким образом, чтобы получить по возможности цилиндрическую форму.
5.8. Нож с нанизанным «мясным цилиндром» устанавливают вертикально. Нижнюю часть ножа установить в шайбу(7), а верхнюю закрепить в фиксаторе привода (3).
5.9. Розжиг газовых горелок необходимо производить с помощью зажигалки для газовых плит, начиная с верхней горелки.
Для этого откройте кран на газовом баллоне, зажгите зажигалку и поднесите ее вплотную к верхней газовой горелке (10). Откройте газовый кран (11) против часовой стрелки (в положение – max), газовая горелка должна загореться. При появлении пламени на поверхности излучателя, выключите зажигалку. По истечении 1-1,5 мин. после розжига излучатель горелки разогреется. При разогреве допускается до 3-х хлопков пламени.
После этого горелка должна работать без проскока пламени на сопло и видимых языков пламени на поверхности излучателя.
5.10. При появлении нарушений режима горения, указанных в п. 5.9, горелку необходимо выключить и разжечь вновь.
Порядок розжига повторите для остальных горелок в отдельности.
5.11. В установке с ручным приводом вращая вороток (1) Вы поворачиваете «мясной цилиндр» различными сторонами к газовым горелкам, следя за равномерностью его прожаривания.
Для изменения расстояния между ножом (4) и газовыми горелками (10) необходимо повернуть против часовой стрелки рычаг на фиксаторе привода (3) на два оборота и передвинуть на нужное расстояние нож (4) вместе с «мясным цилиндром», а затем завернуть рычаг на фиксаторе привода (3) до упора.

5.12. В установке «Шаурма-2М(3М) газ с электроприводом» (рис.2) перед включением электропривода (13) в сеть убедитесь в целосности элекрошнура, вилки, наличии и исправности заземления сетевой розетки.
5.13. Включение электропривода (13) осуществляется шнуром питания с вилкой в сеть переменного тока с напряжением 220 В ±10% частотой 50 Гц.
5.14. Для вращения «мясного цилиндра» подключите вилку шнура питания к сети 220В и включите кнопку переключателя, расположенного на крышке электропривода (13).
5.15. Для изменения расстояния между ножом (4) и газовыми горелками (10) необходимо предварительно отключить вращение электропривода (13) с помощью кнопки переключателя. Повернув на два оборота против часовой стрелки рычаг на фиксаторе привода (3) передвинуть на нужное расстояние шайбу (7) вместе с «мясным цилиндром» и завернуть рычаг на фиксаторе привода (3) до упора. Затем снова включить вращение электропривода (13).
5.16. По мере прожаривания слоя мяса на «мясном цилиндре», этот слой срезают остро заточенным ножом. Куски мяса падают на поддон, откуда они извлекаются кулинарным пинцетом или ложкой и используются для приготовления блюда «Шаурма».
5.17. Порядок отключения аппарата.
После окончания работы поверните газовые краны (11) против часовой стрелки до упора (положение – min). Газовые горелки должны погаснуть. После этого заверните до упора кран на газовом баллоне.
В установке с электроприводом (13) отключите вращение ножа с помощью кнопки переключателя и выньте вилку шнура питания из розетки.

6. Обслуживание установки

6.1. Все работы по обслуживанию установки производить при полностью закрытом кране газового баллона, либо при отсоединенном шланге, соединяющем газовый баллон с установкой. В установке с электроприводом необходимо отключить вилку от электросети.
6.2. Все работы по ремонту и обслуживанию установки осуществляются только квалифицированными специалистами, имеющими разрешение на проведение работ с газовым оборудованием.
6.3. Излучатель горелки и всю установку необходимо оберегать от

влаги, ударов и повреждений.
6.4. **Внимание!** Профилактический осмотр установки необходимо проводить не реже 1 раза в 3 месяца.
6.5. Ежедневно в конце работы необходимо очистить нож, корпус аппарата, поддон и горелки от жира и нагара. Используйте для этого стандартные средства очистки.
6.6. Помните, что аккуратное обращение с аппаратом и соблюдение требований настоящей инструкции позволит Вам успешно эксплуатировать аппарат длительное время.

7. Возможные неисправности и способы их устранения

Наименование неисправности, признаки неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Горелка не зажигается, либо горит пульсирующим пламенем	Недостаточное давление газа.	Проверить, достаточно ли открыт кран. Заменить баллон с газом.
Проскок пламени в корпус горелки	Давление выше допустимого. Трещины или повреждения в керамическом излучателе. Отверстие сопла чрезмерно увеличено.	Прикрыть газовый кран. Заменить излучатель. Заменить сопло.
Нож с «мясным цилиндром» не вращается	1) Нет напряжения в сети 2) Неисправен электродвигатель	Проверить наличие напряжения в сети Заменить электродвигатель

8. Гарантийные обязательства

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

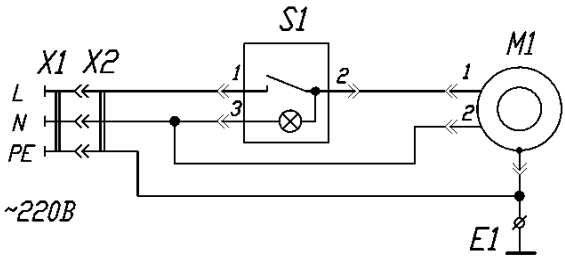
8.4. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

8.5. 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/

9. Приложения

9.1. Схема электрическая принципиальная электропривода для «Шаурмы-2(3)М газ.



E1 - Клемма заземления
M1- Электродвигатель Метеор
S1 - Переключатель МД-036/L/G/B01/T6
X1 - Розетка
X1 - Евровилка

9.2. 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 надо 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 листка;
- 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 столовые ложки;
- уксус, настоянный на эстрагоне – 2 столовые ложки;
- масло растительное – 250 г.;
- чеснок – 4 зубка;
- 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 выстоять 1-2 часа.

Овощная приправа готовится по следующему рецепту (все компоненты используются в свежем виде). Мелко нарезать бело качанную 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, тщательноперемешать, чтобы не образовались комки. Варить в течение 4-5 минут. Приготовленную смесь размешать еще 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 условиях, а в домашних условиях.

Исходные продукты:

- растительное масло – 3-4 столовых 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 булочку и положить в нее 1 столовую ложку заправленной соусом 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, по желанию заказчика, либо соусом, либо майонезом.

10. Комплект поставки

№	Наименование	Количество		Ед. изм.
		«Шаурма-2(3)М газ»	«Шаурма-2(3)М газ с электро-приводом»	
1	Корпус	1	1	шт.
2	Основание	1	1	шт.
3	Нож специальный	1	1	шт.
4	Фиксатор	1	1	шт.
5	Шайба опорная	1	1	шт.
6	Шайба	1	1	шт.
7	Поддон	1	1	шт.
8	Штанга	1	1	шт.
9	Фиксатор привода	1	1	шт.
10	Электропривод	----	1	шт.
11	Вороток	1	1	шт.
12	Руководство по эксплуатации	1	1	шт.
13	Упаковка	1	1	шт.

11. Комплект крепежа в пакете

№	Наименование	Колич.	Ед. изм.
1	Болт М6х16	6	шт.
2	Болт М6х35	2	шт.
3	Гайка М6	2	шт.
4	Шайба гровер 6	8	шт.
5	Шайба 6	8	шт.
6	Ключ рожковый 8х10	1	шт.

12. Сведения о приемке

Установка для приготовления мяса: «Шаурма – 2М газ» ☐

Шаурма – 2М газ с электроприводом» ☐

«Шаурма – 3М газ» ☐

«Шаурма – 3М газ с электроприводом» ☐

заводской номер _____, соответствует техническим усло-виям ТУ 5151-004-11440392-96 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска_____20 г.

Принято ОТК. м.п.

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