

«ШАВЕРМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КАЙМАН»

Паспорт и руководство по эксплуатации

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ШЭ-ОЦ-2-РП А (ШЭ-Н-2-РП А) | <input type="checkbox"/> |
| ШЭ-ОЦ-3-РП А (ШЭ-Н-3-РП А) | <input type="checkbox"/> |
| ШЭ-ОЦ-4-РП А (ШЭ-Н-4-РП А) | <input type="checkbox"/> |

«ШАВЕРМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ KAYMAN»

Данное «Руководство по эксплуатации» распространяется на шавермы электрические двумя, тремя или четырьмя ТЭНами: ШЭ-ОЦ-2-РП А (ШЭ-Н-2-РП А), ШЭ-ОЦ-3-РП А (ШЭ-Н-3-РП А), ШЭ-ОЦ-4-РП А (ШЭ-Н-4-РП А).

Содержание РЭ:

1. Техническое описание	3
2. Общие указания	3
3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	4
4. Подготовка к работе и порядок работы	4
5. Обслуживание установки для приготовления мяса	7
6. Гарантийные обязательства	7
8. Возможные неисправности и методы их устранения	8
9. Сведения о приемке	8
Талон на гарантийное обслуживание	9
Акт о вводе оборудования в эксплуатацию	10
АКТ ввода в эксплуатацию	10
Приложение 1	11
Схема электрическая принципиальная установок	11
ШЭ-ОЦ-2-РП А (ШЭ-Н-2-РП А)	11
Схема электрическая принципиальная установки	12
ШЭ-ОЦ-3-РП А (ШЭ-Н-3-РП А)	12
Схема электрическая принципиальная установки	13
ШЭ-ОЦ-4-РП А (ШЭ-Н-4-РП А)	13
Приложение 2	14
Технические характеристики	14
Приложение 3	14
Комплект поставки	14

Руководство по эксплуатации шавермы электрической KAYMAN

1. Техническое описание

Установки ШЭ-ОЦ-2-РП А (ШЭ-Н-2-РП А), ШЭ-ОЦ-3-РП А (ШЭ-Н-3-РП А), ШЭ-ОЦ-4-РП А (ШЭ-Н-4-РП А) (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 (ТЭНов) до его готовности. Возможно вращение ножа при помощи электропривода ЭПШ-01 (поставляется отдельно) и регулировка расстояния между мясным цилиндром ТЭНами. Установки Шаурма изготавливаются с двумя, тремя или четырьмя ТЭНами.

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, в зависимости от модели, изготавливается из нержавеющей (Н) или из оцинкованной (Оц) стали.

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

Марка KAYMAN 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. Установки работают от трехпроводной сети переменного однофазного тока с напряжением 220 В±10% с частотой 50 Гц и наличием заземляющего провода.

2.2. Установка должна подключаться к электрической сети специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

2.3. Установка подключается к электросети при помощи отдельного электрического щитка или от отдельного автоматического выключателя с током нагрузки 16 А для ШЭ-ОЦ-2-РП А (ШЭ-Н-2-РП А), 25А - для ШЭ-ОЦ-3-РП А (ШЭ-Н-3-РП А), 32А - для ШЭ-ОЦ-4-РП А (ШЭ-Н-4-РП А). Наличие устройства защитного отключения (УЗО) — обязательно.

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 температурой воздуха от +10 до +35С и относительной влажностью не более 60% при 20С).

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. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Установка шаверма электрическая KAYMAN выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ IEC 60335-1-2015, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2. Перед включением установки убедитесь в целостности электрошнура с вилкой.

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

3.4. Корпус установки должен быть заземлен. Места заземления обозначены на внутренних стенках установки.

3.5. Установка относится к приборам, работающим под надзором.

3.6. Внимание! В рабочем состоянии ТЭНЫ имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога! Не допускайте попадания воды на раскаленный ТЭН!

3.7. Выключайте установку в случае неисправности.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Вынуть комплектующие из упаковки.

4.2. Снять стенку заднюю. Для этого открутить винт M5x12 (рис.1), затем приподнять стенку вверх и подать на себя.

4.3. Вынуть из корпуса нож, открутив саморез 4,2x13 (рис.2) и удалив скобу, крепящую нож. 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 M5x12 (рис.1).

4.4. Соединить штангу (11) (рис.4) с корпусом (1) с помощью двух болтов M6x35 с шайбами (рис.1).

4.5. Закрепить сетевой кабель в корпусе, вставив пластмассовую втулку Э600, надетую на кабель, в гнездо задней стенки (рис.3).

4.6. Корпус установки положить горизонтально на стол. Соединить корпус установки с основанием с помощью шести болтов M6x14 с шайбами (рис.1).

4.7. Поставить собранную установку в вертикальное положение. Разместить держатель ножа (12) на штанге (11) и закрепить его с помощью фиксатора стопора (14) (рис.4).

4.8. Установить вороток (13) на держателе ножа (12).

4.9. Поддон (7) расположить на основании (3), совместив их пуклевки.

4.10. После сборки установки произвести санитарную обработку ножа, отражателя тепла, поддона с помощью стандартных средств очистки.

4.11. Перед включением установки в сеть необходимо убедиться в целостности сетевого кабеля с вилкой, в наличии и исправности заземления в сетевой розетке.

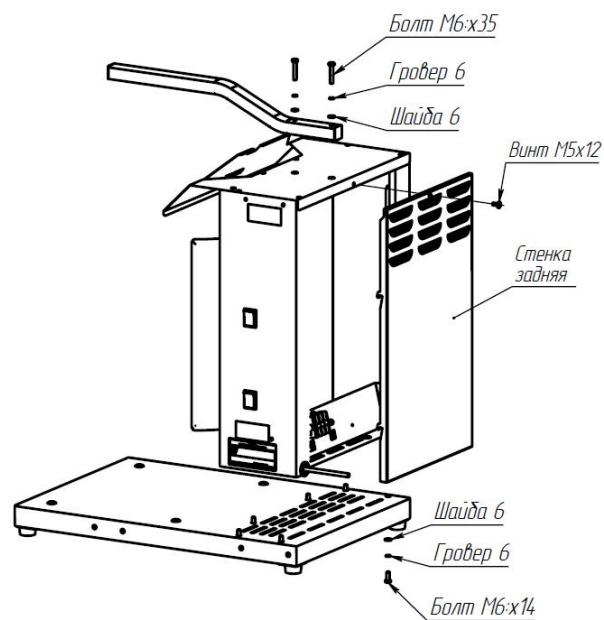


Рис.1

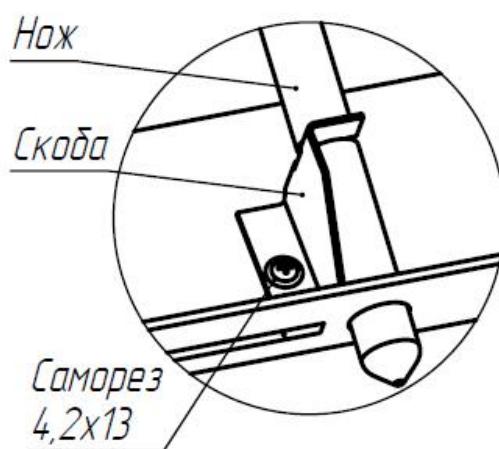


Рис. 2



Рис.3

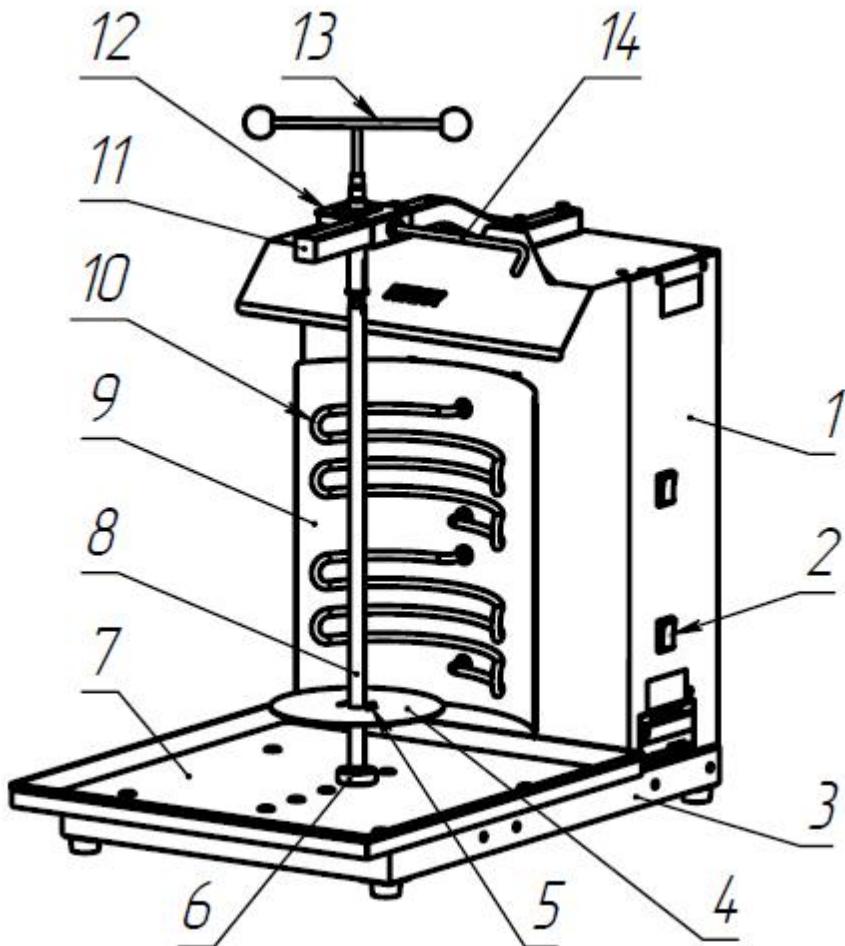


Рис. 4

1	Корпус	8	Нож
2	Кнопка включения ТЭНов	9	Экран
3	Основание	10	ТЭНЫ
4	Диск ножа	11	Штанга
5	Фиксатор	12	Держатель ножа
6	Шайба	13	Вороток
7	Поддон	14	Фиксатор стопора

4.12. Включить установку в сеть переменного тока с напряжением 220 В $\pm 10\%$ и частотой 50 Гц с помощью сетевого кабеля с вилкой и произвести санитарный обжиг ТЭНов в течении 20 мин.

4.13. Перед началом работы необходимо подготовить для жарки мясо (см. рецептурное приложение 9.1).

4.14. Готовое для жарки мясное филе нанизывать на нож (8), на котором предварительно установлен диск ножа (4), закрепленный на ноже фиксатором (5). Нанизывать мясные пластины необходимо таким образом, чтобы получить, по возможности, цилиндрическую форму.

4.15. Нож с нанизанным на него «мясным цилиндром» установить на поддоне в гнездо шайбы (6), а вверху - в держатель ножа (12).

Для чего, приподняв втулку, вставить нож в прорезь держателя ножа, затем опустить втулку.

4.16. Выбрав необходимое расстояние между «мясным цилиндром» и ТЭНами путем передвижения держателя ножа (12) по штанге (11) и шайбы (6) - по пуклевкам поддона (7), необходимо закрепить держатель ножа (12) фиксатором стопора (14). Нож должен располагаться вертикально.

4.17. Вращение ножа осуществляется вручную с помощью воротка (13) (рис.3), входящего в комплект поставки.

4.18. По мере прожаривания слоя мяса, его срезают остро заточенным ножом. Куски мяса падают на поддон (7), откуда они извлекаются либо пинцетом, либо ложкой и используются для приготовления блюда «Шаурма».

4.19. Порядок выключения установки.

4.19.1. Отключить кнопками (2) нагрев ТЭНов.

4.19.2. Вынуть вилку сетевого кабеля установки из розетки.

5. Обслуживание установки для приготовления мяса

5.1. Все работы по обслуживанию установки производить при отключенной от электрической сети вилке.

5.2. Ежедневно в конце работы, после остывания ТЭНов, необходимо производить очистку от жира и нагара ножа, диска ножа, фиксатора, поддона, отражателя тепла и ТЭНов, используя для этого стандартные средства очистки.

5.3. Аккуратное и бережное обращение с установкой и соблюдение требований настоящей инструкции, позволят Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

6. Гарантийные обязательства

6.1. 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.

6.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при отсутствии акта ввода в эксплуатацию (см. Приложение 9.4);
- 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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 производителя в разделе СЕРВИС: <http://atesy.ru/service/>

8. Возможные неисправности и методы их устранения

Характерные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
ТЭН не нагревается.	1) Нет напряжения в сети 2) Неисправен ТЭН	Проверить наличие напряжения в сети. Проверить ТЭН и, при необходимости, заменить.

9. Сведения о приемке

Шаверма электрическая ШЭ-ОЦ-2-РП А (ШЭ-Н-2-РП А)

Шаверма электрическая ШЭ-ОЦ-3-РП А (ШЭ-Н-3-РП А)

Шаверма электрическая ШЭ-ОЦ-4-РП А (ШЭ-Н-4-РП А)

заводской номер _____, соответствует техническим
условиям ТУ 5151-019-11440392-01 и признан годным для
эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20__ г.
Принято ОТК. М.П.

Талон на гарантийное обслуживание

Организация_____
Адрес_____

Руководитель_____
Контактный тел./факс_____

Где было приобретено
оборудование_____

КОРЕШОК ТАЛОНА На гарантийный ремонт шавермы электрической KAYMAN «_____» «_____» 20____г. Механик_____ (фамилия) (подпись)
--

Россия г. Москва Волоколамское шоссе д.2

ТАЛОН

На гарантийный ремонт шавермы электрической KAYMAN

Заводской номер «_____» и модель «_____»

Дата выпуска «_____» 20____г.

Продан_____

Наименование торгующей организации

Дата продажи «_____» 20____г.

Владелец и его адрес_____

Подпись _____

Выполнены работы по устраниению неисправностей

«_____» 20____г. Механик _____

Владелец _____

Акт о вводе 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

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)
«____» 20____ г.

Представитель владельца
изделия

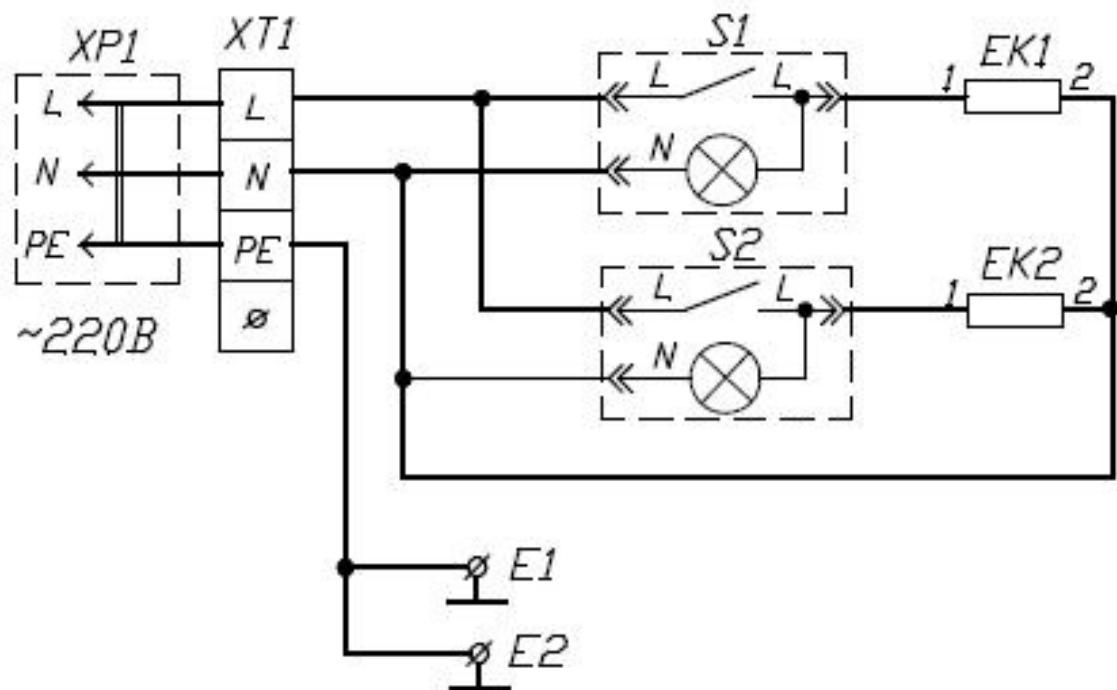
_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)
«____» 20____ г.

Схема электрическая принципиальная установок

ШЭ-ОЦ-2-РП А (ШЭ-Н-2-РП А)



Условные обозначения:

$E1, E2$ - Клемма заземления

$EK1, EK2$ – ТЭН 1,5 кВт, 220В, ATS.03.200.000

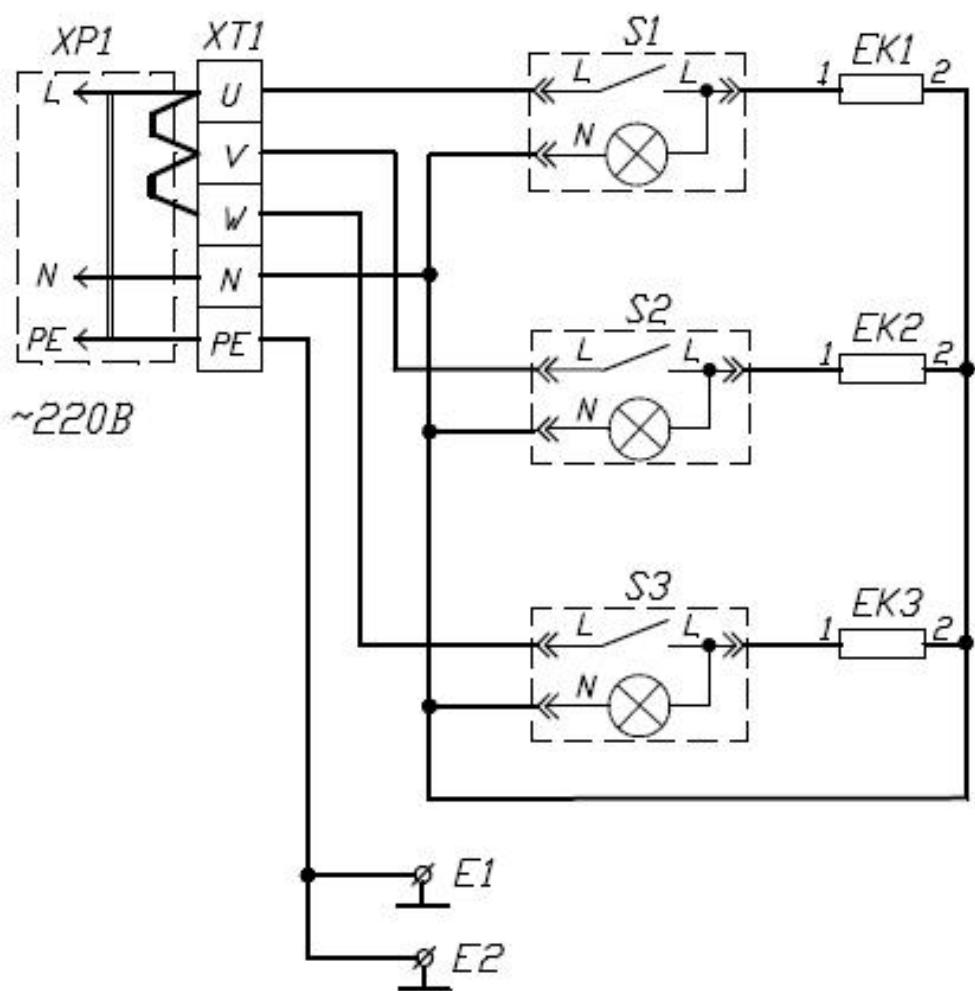
$S1, S2$ - Выключатель МД-0401/L/G/A03/T6/C2-4

$XP1$ - Вилка со шнуром ПВС-ВП 3х1,5

$XT1$ - Клеммный блок КБ 25/3

Схема электрическая принципиальная установки

ШЭ-ОЦ-3-РП А (ШЭ-Н-3-РП А)



Условные обозначения:

Е1, Е2 - Клемма заземления

ЕК1, ЕК2, ЕК3 – ТЭН 1,5 кВт, 220В, ATS.03.200.000

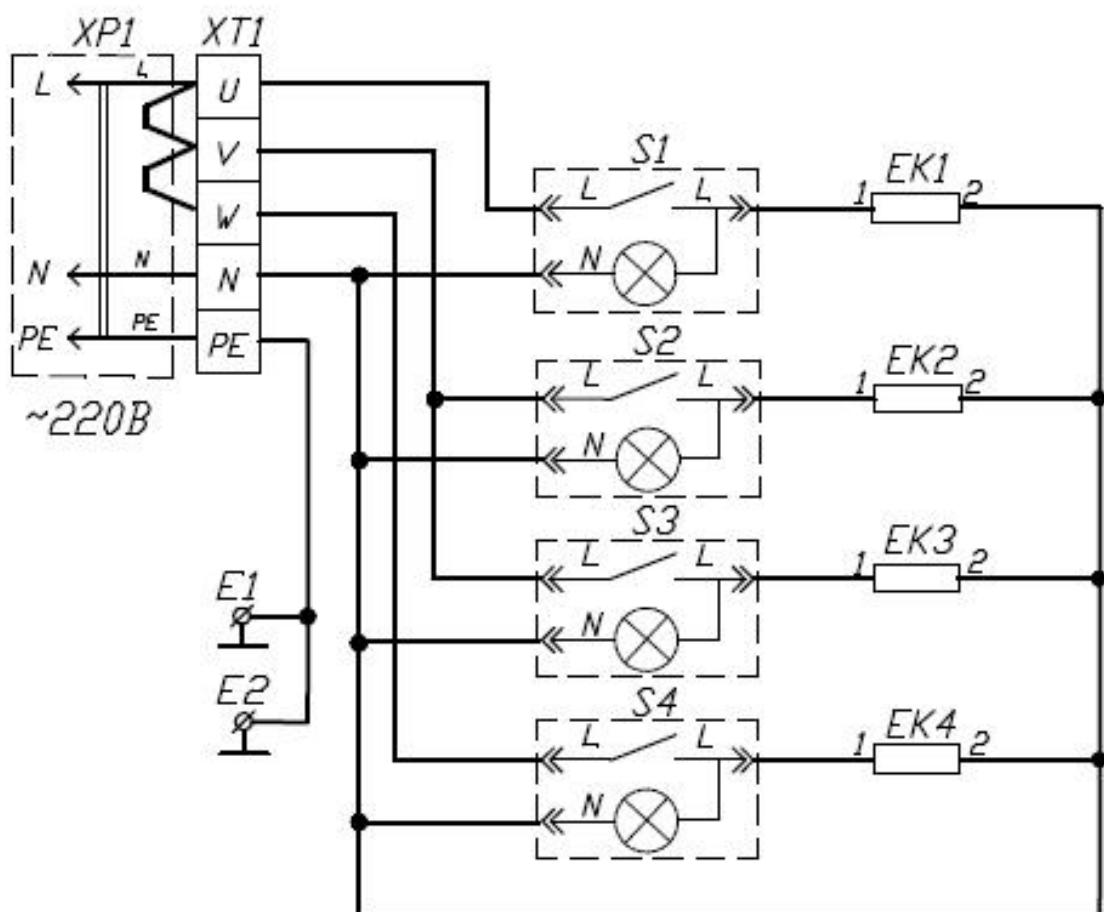
С1, С2, С3 - Выключатель МД-0401/L/G/A03/T6/C2-4

ХР1 - Вилка ВШ-40 (32А) белая

ХТ1 - Клеммный блок КБ 25-5

Схема электрическая принципиальная установки

ШЭ-ОЦ-4-РП А (ШЭ-Н-4-РП А)



Условные обозначения:

Е1, Е2 - Клемма заземления

ЕК1...ЕК4 – ТЭН 1,5 кВт, 220В, ATS.03.200.000

С1...С4 - Выключатель МД-0401/L/G/A03/T6/C2-4

ХР1 - Вилка ВШ-40 (32А) белая

ХТ1 - Клеммный блок КБ 25-5

Приложение 2

Технические характеристики

№ п/п	Технические характеристики	Ед. изм.	ШЭ-ОЦ-2-РП А (ШЭ-Н-2-РП А)	ШЭ-ОЦ-3-РП А (ШЭ-Н-3-РП А)	ШЭ-ОЦ-4-РП А (ШЭ-Н-4-РП А)
1	Габаритные размеры (длина x ширина x высота)	мм	452x670x770	452x670x926	452x670x1082
2	Потребляемая Электрическая мощность	кВт	3,0	4,5	6,0
3	Количество нагревателей	шт.	2	3	4
4	Время приготовления при полней загрузке	мин	45	45	45
5	Масса (нетто)	кг	16,8	19,0	21,4
6	Вес одновременно Приготовляемого мяса	кг	20	30	30
7	Номинальное напряжение	В	220	220	220

Приложение 3

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	Держатель ножа	1	шт.
7	Фиксатор стопора	1	шт.
8	Диск ножа	1	шт.
9	Фиксатор	1	шт.
10	Шайба	7	шт.
11	Вороток	2	шт.
12	Болт М6x16	9	шт.
13	Болт М6x35	9	шт.
14	Шайба гровер 6	1	шт.
15	Шайба 6	1	шт.
16	Руководство по эксплуатации	1	шт.
17	Упаковка	1	шт.