

EAC

ISO
9001:2015

osba grill

ЕВРОПЕЙСКОЕ КАЧЕСТВО
ОТ РОССИЙСКОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ

серия EU

ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОПИСАНИЕ

Гриль для шаурмы **OSBA grill** предназначен для быстрого приготовления мясной начинки для восточного блюда - шаурма (донер).

Принцип действия аппарата заключается в том, что филе из телятины, свинины или курицы, приготовленное по особому рецепту насаживается на специальный шампур и вращается при помощи электродвигателя около нагревательного элемента до его готовности.

Скорость приготовления мяса может (по желанию) регулироваться регуляторами мощности нагревательных элементов и расстоянием между шампуром с мясом и нагревательными элементами.

Все корпусные элементы установки изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данный аппарат в системе общественного питания.

Приобретая аппарат для шаурмы, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Зоны нагрева	Загрузка мяса	Привод вращения	Защита нагр. элемента	Мощность, кВт	Напряжение	Габариты, мм	Вес, кг	Длина вертела, мм
2EU	2	30 кг	электро	стекло	4,5 кВт	220 В	510x670x700	25	510
3EU	3	60 кг	электро	стекло	6,2 кВт	220 В	510x670x1125	30	750
4EU	4	80 кг	электро	стекло	8,2 кВт	380 В	510x670x1370	35	1000

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Гриль для шаурмы выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ 27570.0, степень защиты IP20 по ГОСТ 14254.
- Гриль необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.
- Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса и электрошнура. Не допускается эксплуатация гриля с поврежденным корпусом или электрошнуром.



Гриль подключать только к электросети имеющей автоматические выключатели и УЗО, во избежании возможности поражения электрическим током при неисправности аппарата!

- Гриль устанавливается на устойчивое, несгораемое основание, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов.
- Гриль относится к приборам, работающим под надзором.



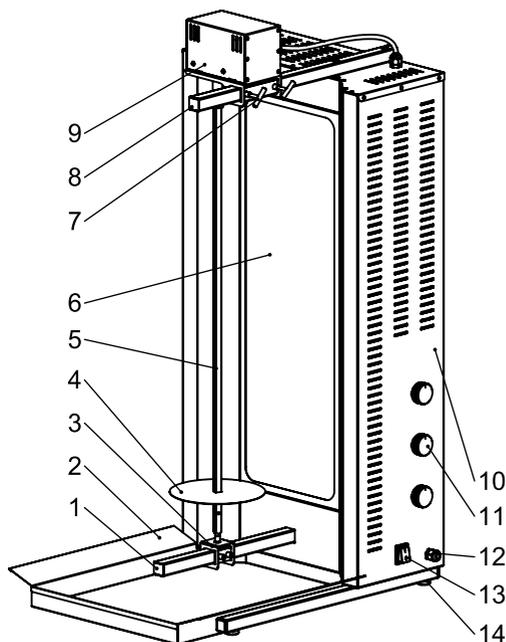
HOT SURFACE

Внимание! В рабочем состоянии нагревательные элементы имеют высокую температуру. Остерегайтесь ожога. Не допускать попадания воды на стеклокерамику.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Гриль работает от электрической сети напряжением 220В либо 380В $\pm 10\%$ переменного тока частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначена для установки в помещениях и на открытом воздухе (под навесом) с температурой окружающего воздуха не ниже -10°C.
- Гриль для шаурмы устанавливается на устойчивом горизонтальном несгораемом основании.
- Оберегайте аппарат от небрежного обращения и ударов.

ВНЕШНИЙ ВИД



- 1 Нижняя опора
- 2 Лоток
- 3 Фиксатор нижний
- 4 Диск
- 5 Шампур
- 6 Защитное стекло
- 7 Фиксаторы верхние
- 8 Верхняя опора
- 9 Блок электропривода
- 10 Корпус
- 11 Регулятор мощности
- 12 Кабель питания
- 13 Кнопка включения
- 14 Опоры

Производитель не исключает возможность внесения изменений в конструкцию, с целью улучшения потребительских свойств изделия. Право на внесение изменений производитель оставляет за собой. В случае неверного толкования клиентом правил эксплуатации - производитель имеет право толковать в свою пользу.

Производитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Гриль для шаурмы	1 шт.	Электропривод	1 шт.
Лоток	1 шт.	Паспорт	1 шт.
Шампур	1 шт.	Упаковка	1 шт.

ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Вынуть гриль из упаковки.

Установить поддон.

Произвести санитарную обработку корпуса, шампура и поддона.

Перед включением аппарата в сеть убедитесь в целостности электрошнура и вилки.

Включение аппарата осуществляется розеткой в сеть переменного тока с напряжением 220В ±10% с частотой 50Гц, либо 380В в зависимости от модели.

Готовое для жарки мясное филе нанизываю на шампур. Нанизывать мясные пластины необходимо таким образом, чтобы получить по возможности цилиндрическую форму.

Шампур с нанизанным “мясным цилиндром” устанавливают обратно в аппарат.

Повернуть переключатель на корпусе для включения нагрева.

По мере прожаривания слоя мяса, его срезают остро заточенным ножом.

Готовые куски мяса попадают в поддон.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключить питание, когда производится очистка. Дождаться, пока оборудование полностью остынет, чтобы избежать получения ожогов.

Пользоваться влажной тканью, смоченной неагрессивным моющим раствором для чистки устройства после ежедневного использования.

Не использовать струю воды, чтобы очистить устройство.



Работы по ремонту выполняются только квалифицированными специалистами.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

МОДЕЛЬ

СЕРИЙНЫЙ №

ДАТА ВЫПУСКА



Изготовитель гарантирует соответствие изделия заявленным характеристикам, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи через торговую сеть.

В течении гарантийного срока изготовитель гарантирует устранение выявленных дефектов, влияющих на эксплуатационные качества изделия, и замену вышедших из строя составных частей, если выявленные проблемы появились не по вине потребителя.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- отсутствие в паспорте отметки продавца;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних) вызванных нарушениями правил и норм эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудование (товарная накладная, паспорт).

Россия, Московская область, г. Люберцы
+7 (499) 714-83-41
info@osbagrill.ru
osbagrill.pro

