

EAC

ISO  
9001:2015

osba grill

ЕВРОПЕЙСКОЕ КАЧЕСТВО  
ОТ РОССИЙСКОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



# ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ

серия SH

ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Описание	4
2. Комплект поставки	5
3. Общие характеристики	6
4. Маркировка	6
5. Основные характеристики	7
6. Меры безопасности	15
7. Сборка	16
8. Размещение	17
9. Установка и подключение	18
10. Порядок работы	19
11. Чистка и уход	20
12. Техническое обслуживание	21
13. Схема электрическая	22
Гарантия	26

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.

# 1. ОПИСАНИЕ

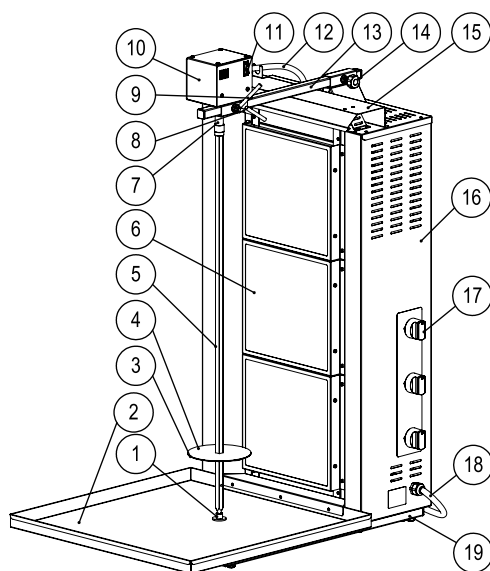
Гриль для шаурмы OSBA grill предназначен для быстрого приготовления мясной начинки для восточного блюда - шаурма (донер).

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.

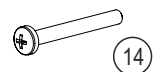
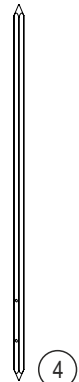
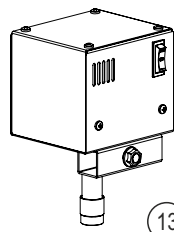
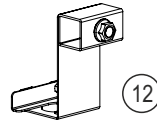
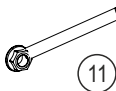
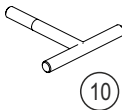
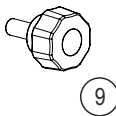
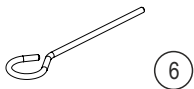
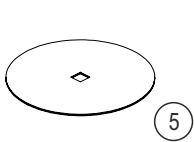
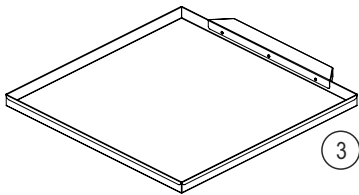
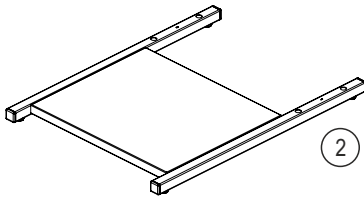
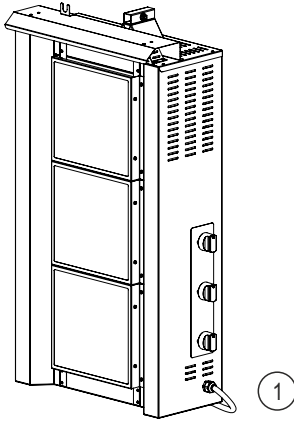
Скорость приготовления мяса может (по желанию) регулироваться регуляторами мощности нагревательных элементов и расстоянием между шампуром с мясом и нагревательными элементами. Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только обученными пользователями.

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.**



1. Нижний паз вертела
2. Поддон
3. Шпилька опорного диска
4. Опорный диск
5. Вертел
6. Защитное стекло (сетка)
7. Верхний держатель вертела
8. Верхний зажим
9. Фиксатор верхнего зажима
10. Блок привода вращения
11. Выключатель привода вращения
12. Кабель привода вращения
13. Верхняя направляющая
14. Фиксатор верхней направляющей
15. Пламеуловитель
16. Корпус
17. Регулятор нагрева
18. Кабель питания
19. Нижняя опора



1. Корпус аппарата	1 шт.
2. Нижняя опора	1 шт.
3. Поддон	1 шт.
4. Вертел	1 шт.
5. Опорный диск	1 шт.
6. Шпилька	1 шт.
7. Нижний паз вертела	1 шт.
8. Верхняя направляющая	1 шт.
9. Фиксатор верхний	1 шт.
10. Верхний зажим	1 шт.
11. Фиксатор зажима	1 шт.
12. Держатель вертела	1 шт.
13. Блок привода вращения *	1 шт.
14. Винт М6х40	4 шт.
15. Паспорт	1 шт.
16. Гарантийный талон	1 шт.
17. Упаковка	1 шт.

\* только для моделей с индексом E

### 3. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

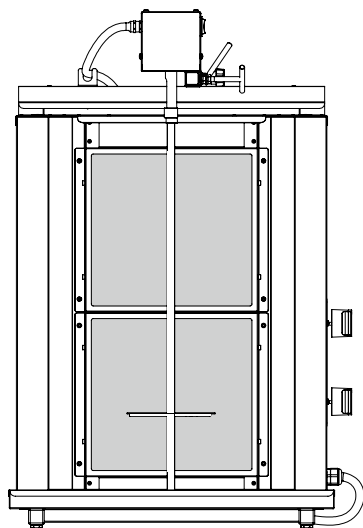
#### Материалы

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430, задняя стенка и низ корпуса - из оцинкованной стали.
- Нагревательные элементы открытого типа.

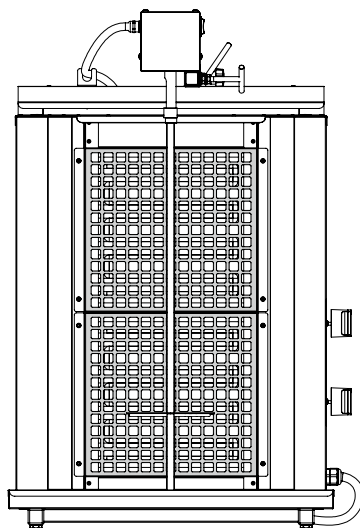
#### Управление

Управление зонами нагрева осуществляется с помощью плавного электромеханического регулятора.

#### 2 варианта защиты нагревательных элементов:



Стеклокерамика



Решетка

### 4. МАРКИРОВКА

СЕРИЯ	КОЛ-ВО ЗОН НАГРЕВА	ЗАЩИТА НАГРЕВАТЕЛЕЙ	ВРАЩЕНИЕ
SH	1 1 зона 2 2 зоны 3 3 зоны 4 4 зоны	C стеклокерамика L решетка	без электропривода E с электроприводом

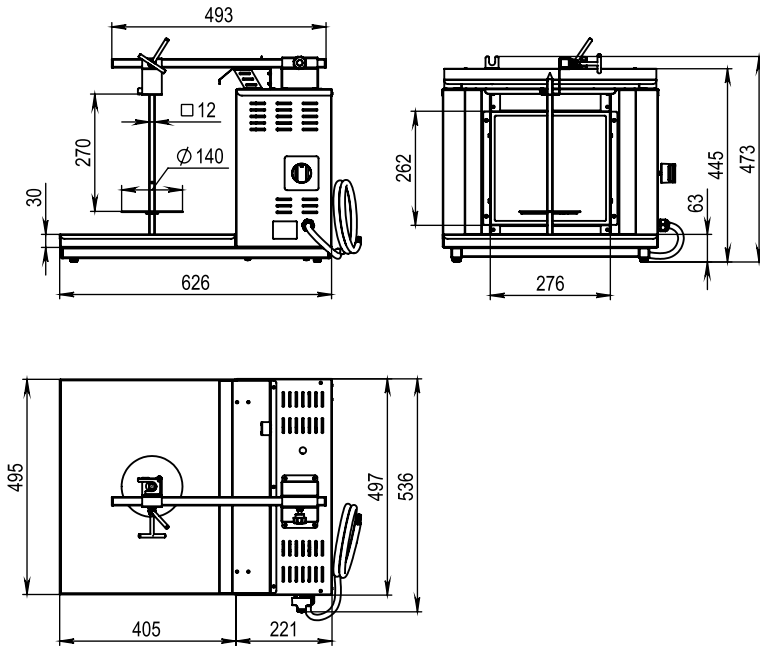
#### Пример:

**SH3-CE** - гриль для шаурмы серии SH, 3 зоны нагрева, стеклокерамика, с электроприводом

## 5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грили с одной зоной нагрева, без электропривода.

Модели SH1-C и SH1-L



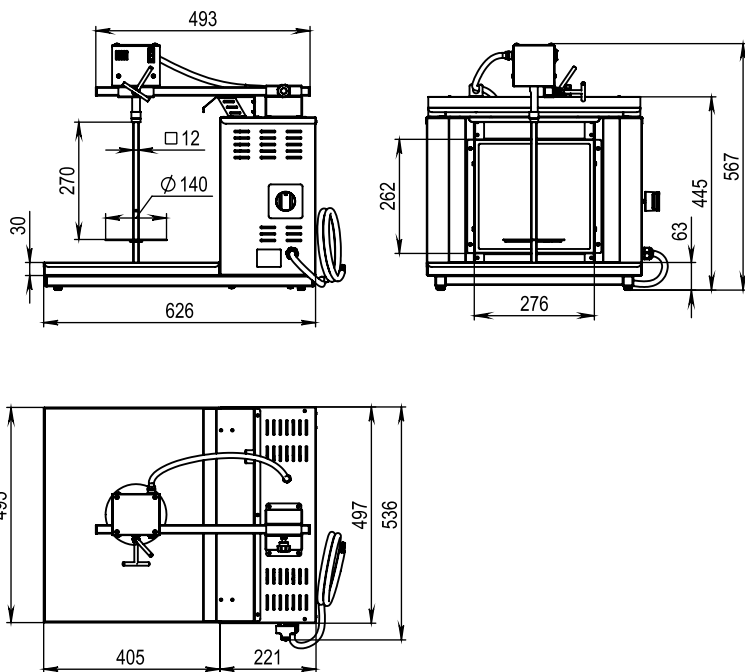
Модель	SH1-C	SH1-L
Артикул	110001	110002
Зон нагрева	1	1
Загрузка мяса	8 кг	8 кг
Вращение	Ручное	Ручное
Защита нагрев.	Стеклокерамика	Решетка нерж.
Мощность	2 кВт	2 кВт
Напряжение	220 В 50Гц	220 В 50Гц
Вес	18 кг	18 кг



## 5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грили с одной зоной нагрева, с электроприводом.

Модели SH1-CE и SH1-LE



Модель	SH1-CE	SH1-LE
Артикул	110003	110003
Зон нагрева	1	1
Загрузка мяса	8 кг	8 кг
Вращение	Электропривод	Электропривод
Защита нагрев.	Стеклокерамика	Решетка нерж.
Мощность	2 кВт	2 кВт
Напряжение	220 В 50Гц	220 В 50Гц
Вес	20 кг	19 кг



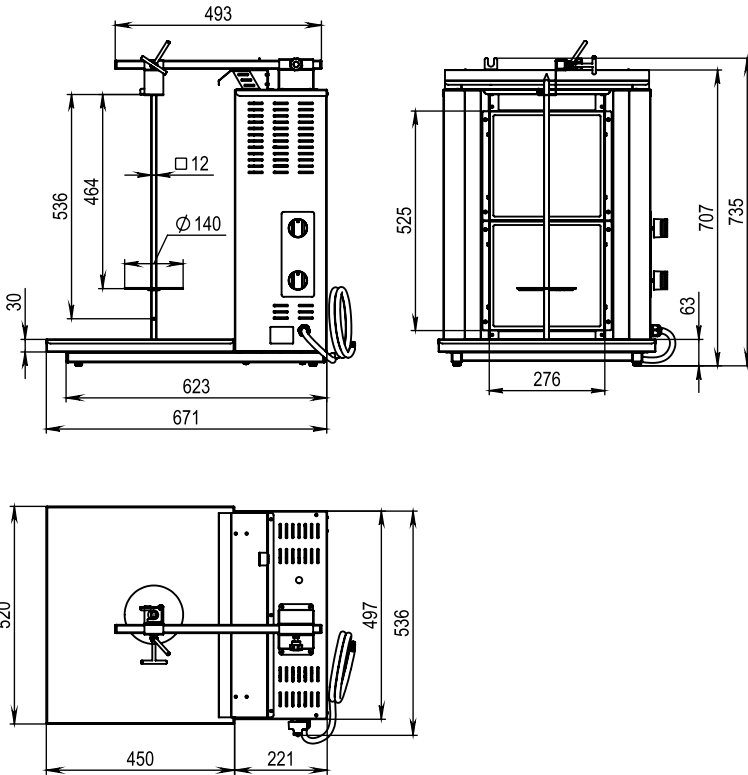


## 5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Грили с 2-ми зонами нагрева, без электропривода.

Модели SH2-C и SH2-L



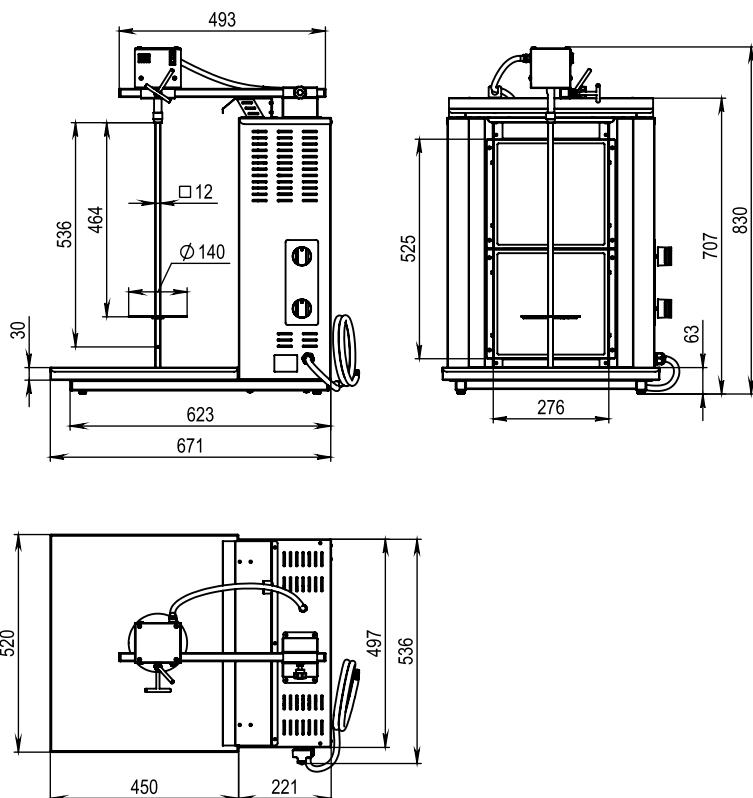
Модель	SH2-C	SH2-L
Артикул	110005	110006
Зон нагрева	2	2
Загрузка мяса	30 кг	30 кг
Вращение	Ручное	Ручное
Защита нагрев.	Стеклокерамика	Решетка нерж.
Мощность	4 кВт	4 кВт
Напряжение	220 В 50Гц	220 В 50Гц
Вес	26 кг	25 кг



## 5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грили с 2-ми зонами нагрева, с электроприводом.

Модели SH2-CE и SH2-LE



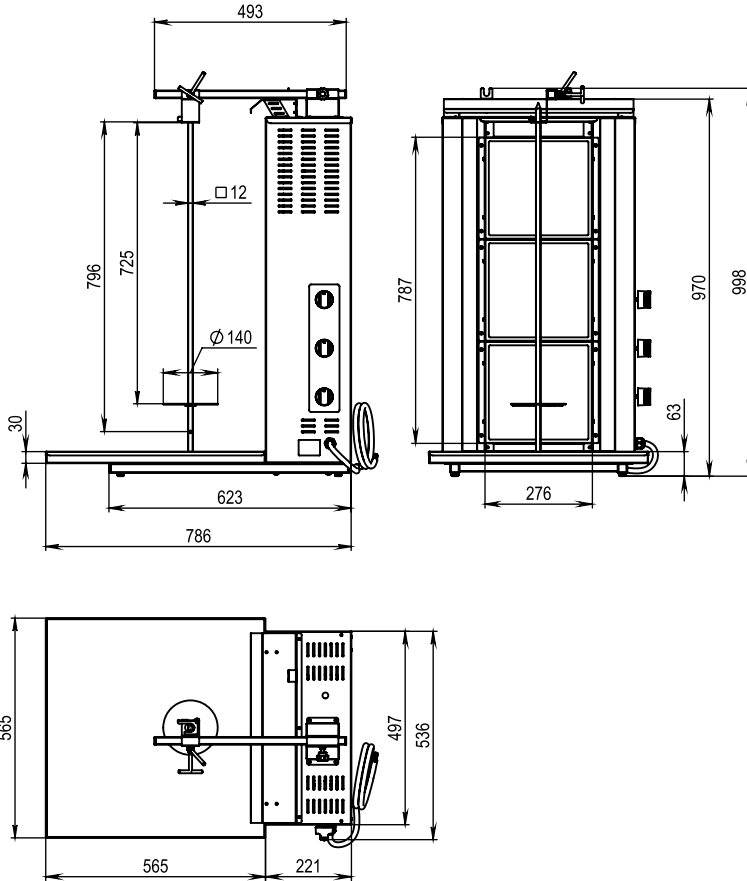
Модель	SH2-CE	SH2-LE
Артикул	110007	110008
Зон нагрева	2	2
Загрузка мяса	30 кг	30 кг
Вращение	Электропривод	Электропривод
Защита нагрев.	Стеклокерамика	Решетка нерж.
Мощность	4 кВт	4 кВт
Напряжение	220 В 50Гц	220 В 50Гц
Вес	27 кг	26 кг



## 5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грили с 3-ми зонами нагрева, без электропривода.

Модели SH3-С и SH3-L



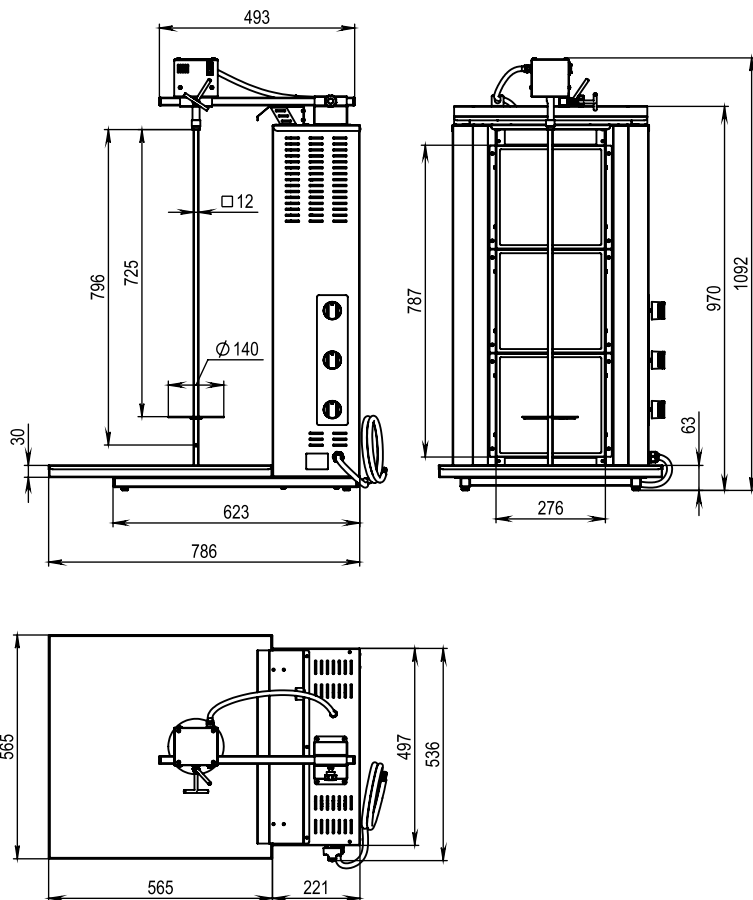
Модель	SH3-С	SH3-L
Артикул	110009	110010
Зон нагрева	3	3
Загрузка мяса	60 кг	60 кг
Вращение	Ручное	Ручное
Защита нагрев.	Стеклокерамика	Решетка нерж.
Мощность	6 кВт	6 кВт
Напряжение	380 В 50Гц	380 В 50Гц
Вес	32 кг	30 кг



## 5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грили с 3-ми зонами нагрева, с электроприводом.

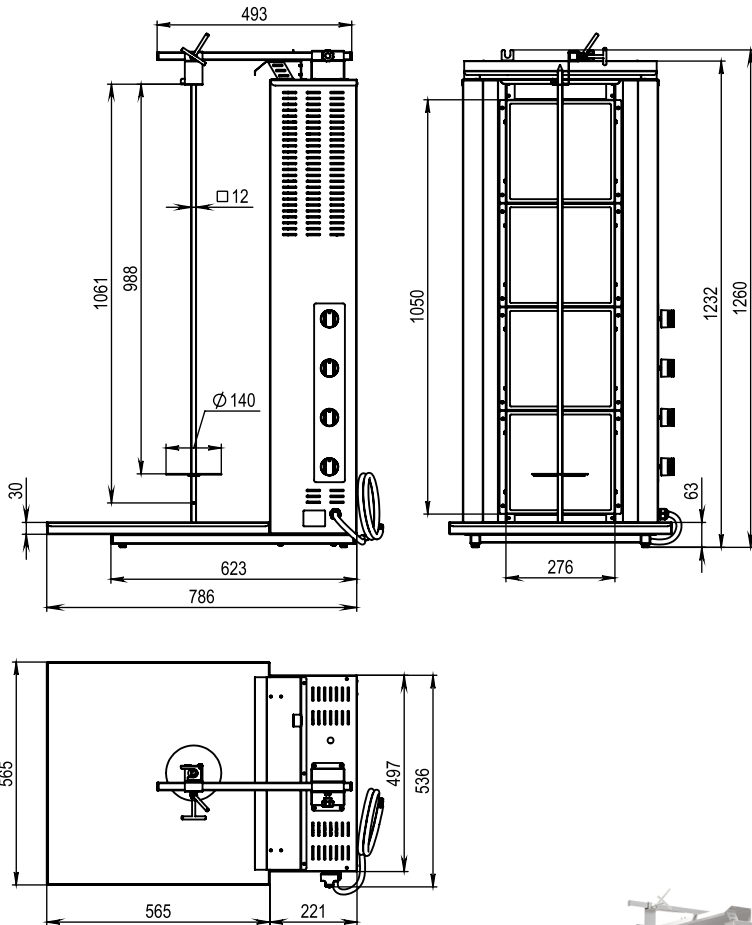
Модели SH3-CE и SH3-LE



Модель	SH3-CE	SH3-LE
Артикул	110011	110012
Зон нагрева	3	3
Загрузка мяса	60 кг	60 кг
Вращение	Электропривод	Электропривод
Защита нагрев.	Стеклокерамика	Решетка нерж.
Мощность	6 кВт	6 кВт
Напряжение	380 В 50Гц	380 В 50Гц
Вес	33 кг	31 кг



Грили с 4-ми зонами нагрева, с электроприводом.  
 Модели SH4-С и SH4-L

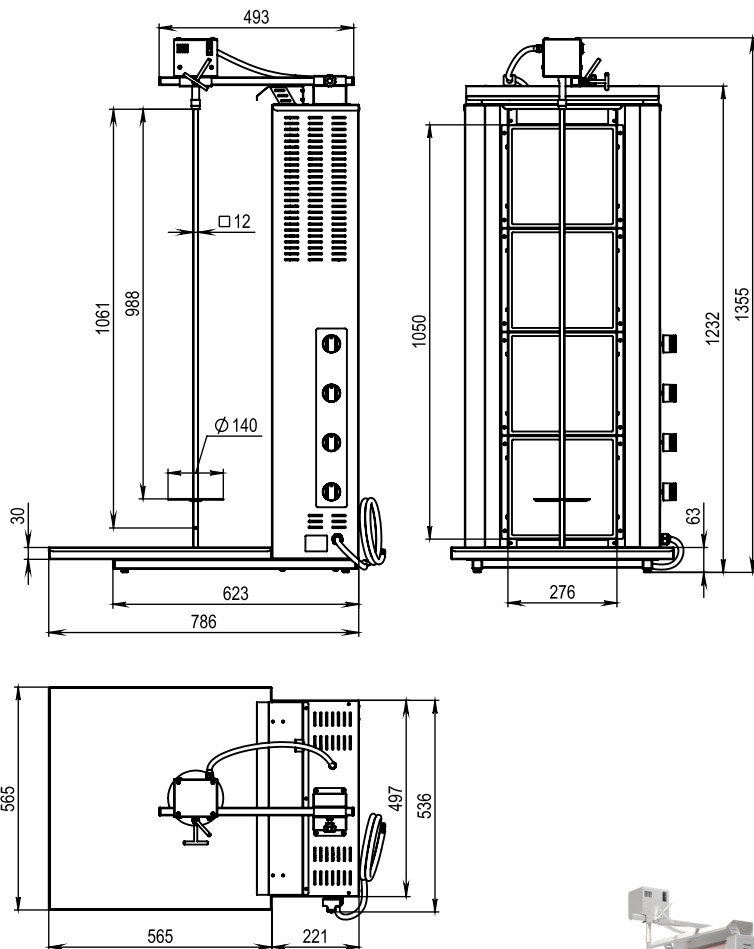


Модель	SH4-С	SH4-L
Артикул	110013	110014
Зон нагрева	4	4
Загрузка мяса	80 кг	80 кг
Вращение	Ручное	Ручное
Защита нагрев.	Стеклокерамика	Решетка нерж.
Мощность	8 кВт	8 кВт
Напряжение	380 В 50Гц	380 В 50Гц
Вес	39 кг	37 кг



## 5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Грили с 4-ми зонами нагрева, с электроприводом.  
 Модели SH4-CE и SH4-LE



Модель	SH4-CE	SH4-LE
Артикул	110015	110016
Зон нагрева	4	4
Загрузка мяса	80 кг	80 кг
Вращение	Электропривод	Электропривод
Защита нагрев.	Стеклокерамика	Решетка нерж.
Мощность	8 кВт	8 кВт
Напряжение	380 В 50Гц	380 В 50Гц
Вес	40 кг	38 кг



По способу защиты человека от поражения электрическим током гриль относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0-75.

К обслуживанию гриля допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и ознакомленные с настоящим Руководством.

Гриль не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с грилем.

#### **При работе с грилем соблюдайте следующие правила безопасности:**

- при монтаже должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая защиту от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- подключение к сети должно осуществляться с учетом допустимой нагрузки на электросеть;
- не допускается использование гриля в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- при обнаружении неисправностей отключите гриль от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке;
- включайте гриль только после устранения неисправностей.
- после использования обязательно выключайте гриль с помощью регулятора.

#### **Запрещается:**

- оставлять работающий гриль без надзора;
- прикасаться к рабочей поверхности сразу после выключения гриля;
- устранять неисправность при работе гриля;
- закрывать вентиляционные отверстия и воздуховоды;
- работать без заземления;
- подсоединять гриль через удлинитель;
- держать вблизи устройства горючие материалы

#### **Риск ожогов от высокой температуры!**

Вы можете обжечься если прикоснетесь к какой-либо из деталей во время работы. Поверхности, расположенные вблизи зоны приготовления пищи, включая боковые панели, могут нагреться настолько, что могут обжечь кожу. Соблюдайте крайнюю осторожность, чтобы избежать контакта с горячими поверхностями.

Данное устройство должно быть оборудовано надлежащими средствами вентиляции во избежание образования и накопления в месте установки продуктов горения, которые могут оказаться опасными для здоровья.

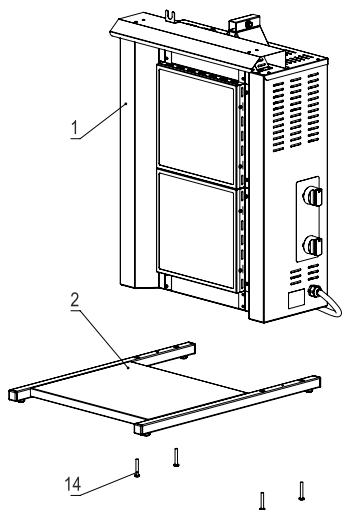
При использовании устройства в замкнутом помещении использовать купольную вытяжную систему.



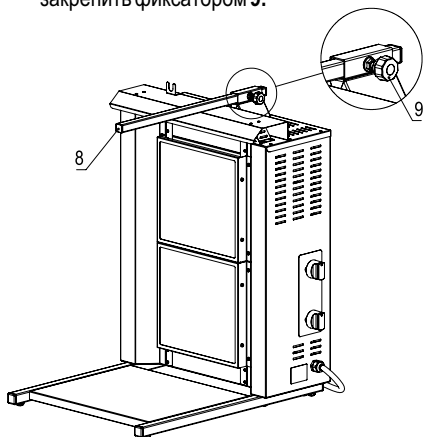
**Гриль подключать только к электросети имеющей автоматические выключатели и УЗО, во избежании возможности поражения электрическим током при неисправности аппарата!**

## 7. СБОРКА

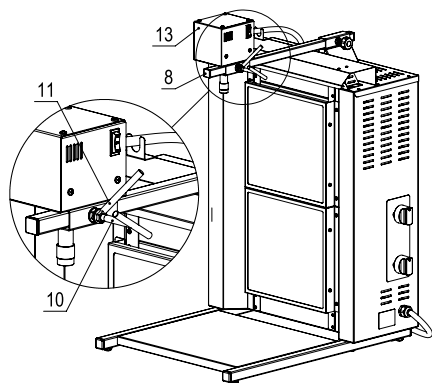
**1.** Присоединить нижнюю опору **2** к корпусу аппарата **1** с помощью 4-х винтов М6 **14**. Затянуть при помощи крестовой отвертки.



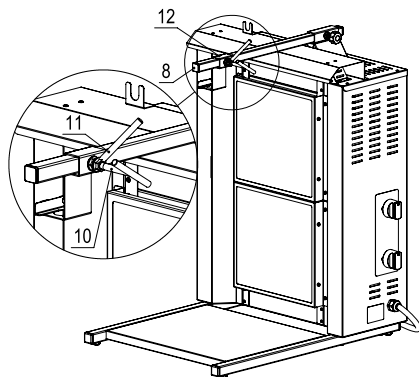
**2.** Установить верхнюю направляющую **8** и закрепить фиксатором **9**.



**3.** Для моделей без электропривода: на направляющую **8** надеть держатель вертела **12** и зафиксировать при помощи верхнего зажима **10** и фиксатора зажима **11**.



**3.** Для моделей с электроприводом: на направляющую **8** надеть блок привода вращения **13** и зафиксировать при помощи верхнего зажима **10** и фиксатора зажима **11**.

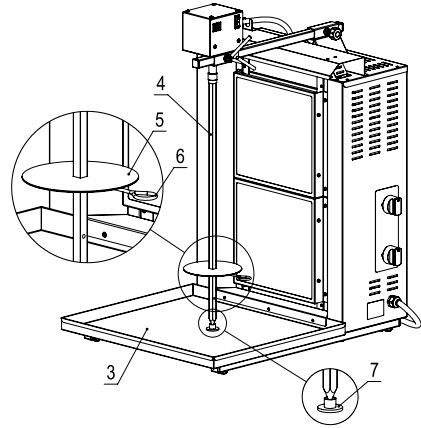




**4.** Установить поддон **3**.

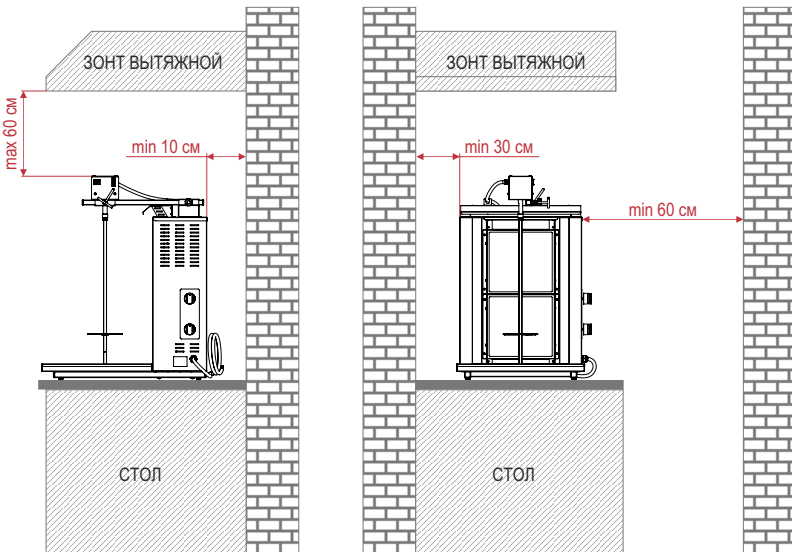
**5.** На вертел **4** надеть опорный диск **5**. Под опорный диск установить шпильку **6** в одно из 2-х отверстий в вертеле **4**.

**6.** Установить вертел **4** снизу на нижний паз **7**, а сверху зафиксировать на валу привода вращения **13**, либо держателе вертела **12**.



Сборка гриля окончена.

## 8. РАЗМЕЩЕНИЕ



## 9. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

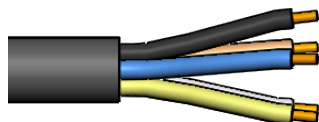
После хранения гриля в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его при комнатной температуре минимум 6ч.

Распаковку, установку и испытание гриля должны производить специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. Монтажные предприятия ответственны за правильное инструктирование, а также установку в соответствии с предписаниями по безопасности.

**Установку гриля необходимо проводить в следующем порядке:**

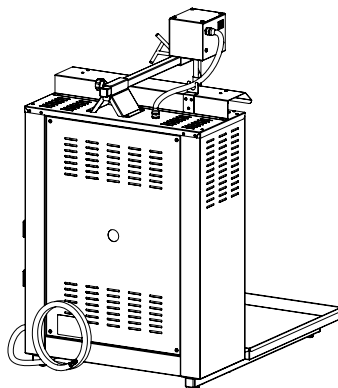
- перед установкой на предусмотренное место снять защитную пленку со всех поверхностей;
- гриль разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом;
- выровнять гриль по уровню с помощью регулируемых ножек, чтобы поверхность приняла горизонтальное положение;
- подключить провода к электросети (гриль поставляется с кабелем) согласно действующему законодательству и нормативам. Подключение электропитания производится только уполномоченной специализированной службой согласно схемы электрической принципиальной. Осуществить подключение к электросети необходимо с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

### Подключение к сети 380В



- Фаза L1 → Черный  
Фаза L2 → Коричневый  
Фаза L3 → Белый  
Нуль N → Голубой  
Земля PE → Желто-зеленый

Кабель гриля подключается к электросети согласно цветовой маркировке.



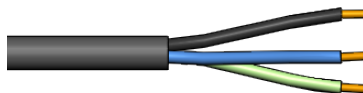
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подключать гриль к обычной бытовой розетке!

Заземляющий провод рекомендуется подключать к системе заземления соответствующей типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364).

Электропитание к грилю подвести с распределительного шкафа через дифференциальный автомат.

Дифференциальный автомат должен обеспечивать гарантированное отключение от сети питания.

### Подключение к сети 220В



- Фаза L → Черный  
Нуль N → Голубой  
Земля PE → Желто-зеленый

Перед первым использованием устройства снять защитные пленки со всех деталей и произвести санитарную обработку корпуса, вертела и поддона.

- Поместить мясо на вертел устройства.
- Разместить вертел в нужном месте, перемещая верхний и нижний держатель вперед или назад, закрепить. Таким образом можно разместить вертел с учетом количества нанизанного мяса. Перевести выключатель блока вращения (для моделей с блоком вращения) в положение 1 или 2 для включения электропривода. Перевести в положение (1) для вращения вертела по часовой стрелке; перевести в положение (2) для вращения вертела против часовой стрелки.
- Повернуть переключатели сбоку корпуса гриля из положения OFF. Мощность нагрева регулируется плавно от 0 (положение OFF) до максимума (положение MAX). Количество переключателей соответствует количеству нагревательных элементов.
- Для нарезания мяса необходимо выключить электропривод, переведя выключатель в положение (0). После завершения нарезания можно продолжить приготовление мяса, с вращением вертела, переведя выключатель мотора в положение 1 или 2.
- Если блок вращения по какой-то причине перестает работать, можно продолжить работу, вращая БЛОК ДЕРЖАТЕЛЯ ВЕРТЕЛА без мотора.
- После завершения эксплуатации устройства, перевести переключатель вращения в положение (0) и все переключатели нагрева в положение (OFF).



Перед началом чистки следует отключить питание. Дождаться, пока оборудование полностью остынет, чтобы избежать получения ожогов.

### **Поддон**

Во избежание образования неприятных запахов на поверхности поддона устройства и из соображений санитарии выполнять ежедневную чистку.

**Запрещается** производить чистку устройства с помощью воды или пара под давлением.

При чистке устройства не допускать попадания воды внутрь через вентиляционные отверстия.

### **Корпус гриля**

Корпус гриля выполнен из пищевой нержавеющей стали.

### **При чистки корпуса нельзя использовать:**

- абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества);
- чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и хлориды;
- жесткие губки и другие грубые предметы, которые могут поцарапать поверхность.

Корпус гриля можно очистить мягкой салфеткой со специальным моющим средством, предназначенным для ухода за изделиями из нержавеющей стали.

Регулярная чистка значительно улучшит внешний вид поверхности и защитит ее.

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей и прошедший обучение у изготовителя или рекомендованные им.

В процессе эксплуатации гриля необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности гриля;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности гриля и состоящий в замене и (или) восстановлении его отдельных частей и их регулировании.

#### **Периодичность технического обслуживания и ремонтов:**

- техническое обслуживание (ТО) – 1 мес.;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

**Внимание!** Все работы по ТО и ТР проводить только на гриле, отключенном от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке.

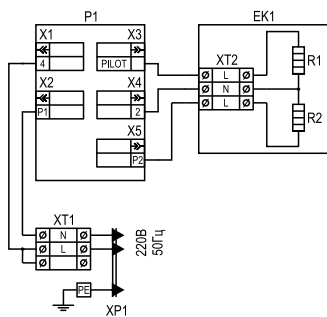
При техническом обслуживании гриля требуется сделать следующие работы:

- выявить неисправность гриля путем опроса обслуживающего персонала;
- визуально осмотреть корпус и нагревательные элементы. По мере необходимости провести их очистку;
- проверить целостность оболочки шнура питания. При выявлении повреждения оболочки заменить шнур питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром.
- проверить цепи заземления самого гриля (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО и ремонт или замена отдельных частей.

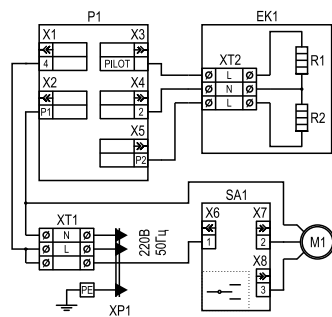
# 13. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Однозонные грили без электропривода  
SH1-C и SH1-L



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
EK1	Модуль нагревательный
P1	Регулятор нагрева
R1, R2	Нагревательный элемент
XP1	Шнур питания
XT1, XT2	Клеммный блок

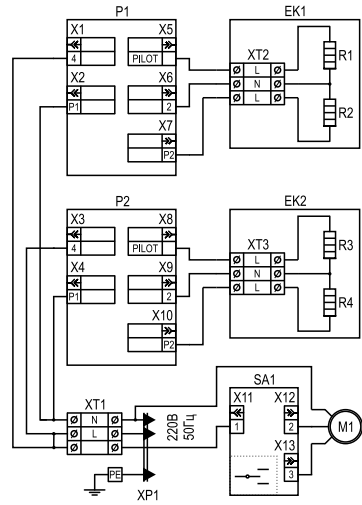
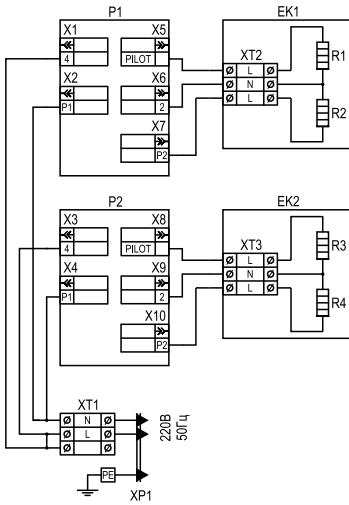
Однозонные грили с электроприводом  
SH1-CE и SH1-LE



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
EK1	Модуль нагревательный
M1	Мотор-редуктор
P1	Регулятор нагрева
R1, R2	Нагревательный элемент
SA1	Переключатель
XP1	Шнур питания
XT1, XT2	Клеммный блок

## 2-х зонные грили без электропривода SH2-C и SH2-L

## 2-х зонные грили с электроприводом SH2-CE и SH2-LE

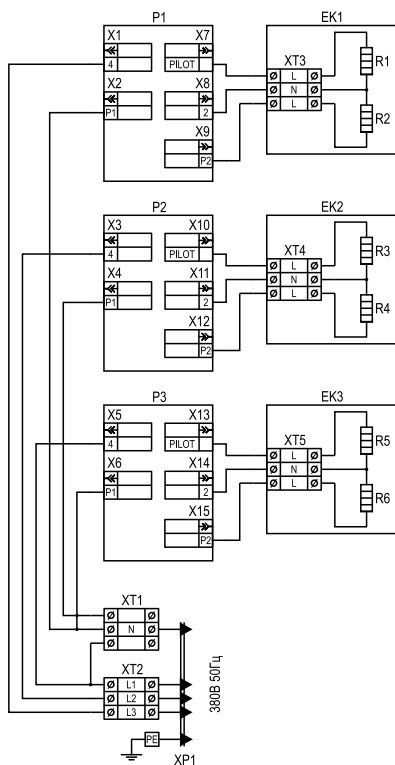


ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
EK1, EK2	Модуль нагревательный
P1, P2	Регулятор нагрева
R1 - R4	Нагревательный элемент
XP1	Шнур питания
XT1 - XT3	Клеммный блок

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
EK1, EK2	Модуль нагревательный
M1	Мотор-редуктор
P1, P2	Регулятор нагрева
R1 - R4	Нагревательный элемент
SA1	Переключатель
XP1	Шнур питания
XT1 - XT3	Клеммный блок

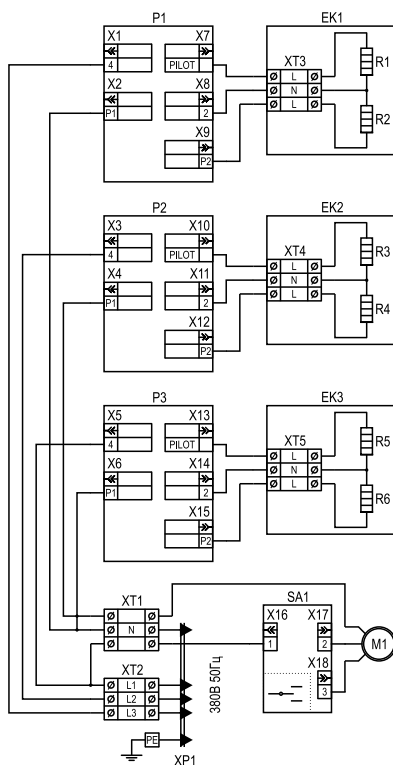
# 13. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

3-х зонные грили без электропривода  
SH3-C и SH3-L



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
EK1 - EK3	Модуль нагревательный
P1 - P3	Регулятор нагрева
R1 - R6	Нагревательный элемент
XP1	Шнур питания
XT1 - XT5	Клеммный блок

3-х зонные грили с электроприводом  
SH3-CE и SH3-LE

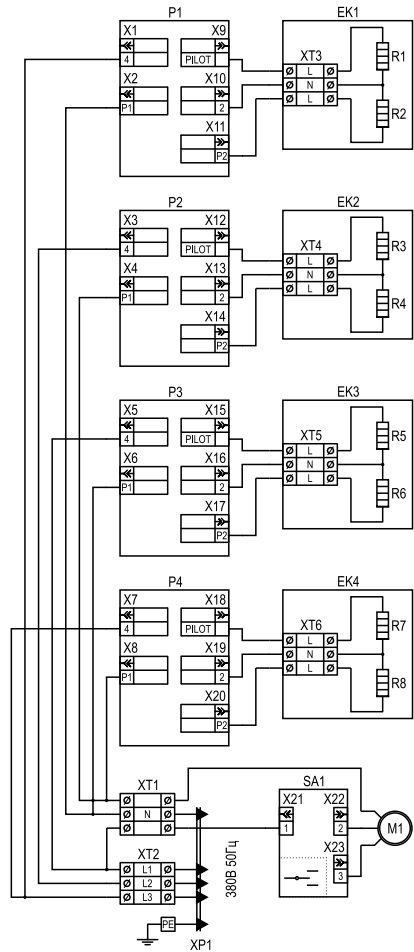
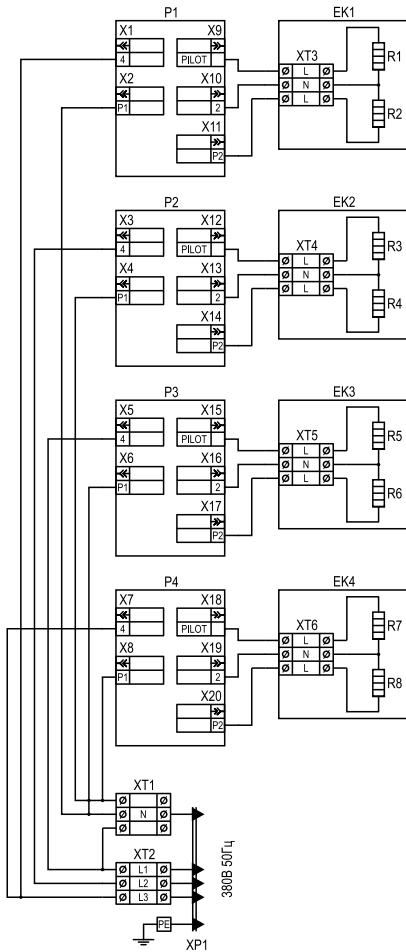


ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
EK1 - EK3	Модуль нагревательный
M1	Мотор-редуктор
P1 - P3	Регулятор нагрева
R1 - R6	Нагревательный элемент
SA1	Переключатель
XP1	Шнур питания
XT1 - XT5	Клеммный блок



## 4-х зонные грили без электропривода SH4-C и SH4-L

## 4-х зонные грили с электроприводом SH4-CE и SH4-LE



ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
EK1 - EK4	Модуль нагревательный
P1 - P4	Регулятор нагрева
R1 - R8	Нагревательный элемент
XP1	Шнур питания
XT1 - XT6	Клеммный блок

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАИМЕНОВАНИЕ
EK1 - EK4	Модуль нагревательный
M1	Мотор-редуктор
P1 - P4	Регулятор нагрева
R1 - R8	Нагревательный элемент
SA1	Переключатель
XP1	Шнур питания
XT1 - XT6	Клеммный блок

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.

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

Отказ от гарантийных обязательств возможен в следующих случаях:

- при отсутствии гарантийного талона;
- по истечении срока гарантии;
- при механических повреждениях оборудования (как внешних, так и внутренних) вызванных нарушениями условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации;
- при нарушении сроков технического обслуживания, установленных руководством по эксплуатации;
- при повреждениях, вызванных стихийными бедствиями;
- при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- нарушены гарантийные пломбы.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены изготовителю для определения причин их выхода из строя и своевременного принятия мер для исключения отказов.

Возврат рекламационных комплектующих должен производиться в индивидуальной упаковке, обеспечивающей сохранность комплектующего на всем протяжении его транспортировки. В случае нарушения данного требования и возникновения повреждений, связанных с транспортировкой, накладная без цены, выписанная на это комплектующее отписанная изначально по Акту-рекламации, будет переоформлена на обычную накладную с ценой.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера изделия, даты изготовления и ввода в эксплуатацию.

ИЗДЕЛИЕ

МОДЕЛЬ

СЕРИЙНЫЙ №

ДАТА ВЫПУСКА

Печать производителя



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

