АППАРАТ ДЛЯ ШАУРМЫ



ПАСПОРТ
и руководство по эксплуатации

KOBOR, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Кирова, д.20-А
тел/факс: (495) 374-76-17

Гарантийный талон внутри!

Модели:

GM-2
GM-3
GM-2E
GM-3E



GM-2



GM-3



GM-2E



GM-3E

KOBOR
Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Кирова, д. 20А
тел./факс: (495) 374-76-17
e-mail: info@kobor.ru
www.kobor.ru www.кобор.рф

kobor

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

МОДЕЛЬ

СЕРИЙНЫЙ №

ДАТА ВЫПУСКА

Штамп производителя

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Дата покупки

Подпись продавца

Телефон

Подпись покупателя
Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Штамп продавца

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 отремантировать оборудование;
- при отсутствии документов на приобретение оборудование (товарная накладная, паспорт).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Все работы по обслуживанию выполняются при отключенном от электрической сети аппарате.
Ежедневно в конце работы после остывания нагревательных элементов необходимо произвести чистку от жира и нагара корпуса, защитной сетки, шампура и поддона, используя для этого стандартные средства очистки.

Работы по ремонту выполняются только квалифицированными специалистами.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Аппарат для шаурмы	1 шт.
Поддон	1 шт.
Шампур	1 шт.
Фиксатор	1 шт.
Крепление для шампуров	1 шт.
Паспорт изделия	1 шт.
Упаковка	1 шт.

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
kabor

СОДЕРЖАНИЕ

Техническое описание	4
Технические характеристики	4
Требования по технике безопасности	5
Внешний вид	5
Панель управления	6
Общие указания	6
Подготовка к работе и порядок работы	7
Электрическая схема	8
Обслуживание иремонт	10
Комплект поставки	10
Гарантийный талон	11

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.

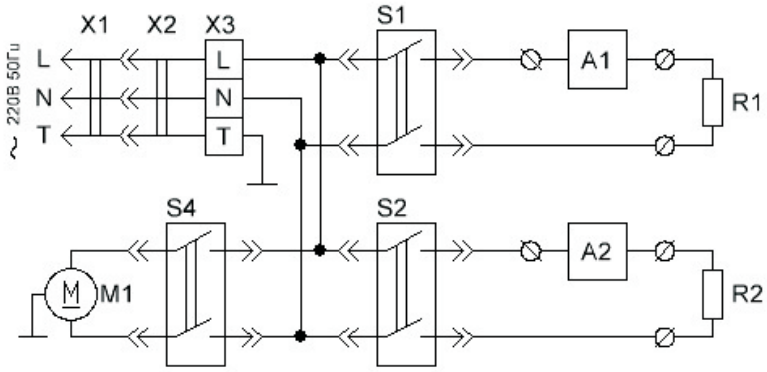
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Аппарат для шаурмы предназначен для быстрого приготовления мясной начинки для восточного блюда - шаурма.
Принцип действия аппарата заключается в том, что филе из телятины, свинины или курицы, замаринованное по особому рецепту насаживается на специальный шампур и вращается вручную (GM-2, GM-3) или при помощи электродвигателя (GM-2E, GM-3E) около нагревательного элемента до его готовности.
Аппарат оснащён плавной регулировкой мощности, что позволяет быстро приготовить мясо и поддерживать его теплым.
В комплекте идут направляющие для шампуров, это позволяет использовать аппарат для приготовления шашлыков.
Все корпусные элементы установки изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данный аппарат в системе общественного питания.

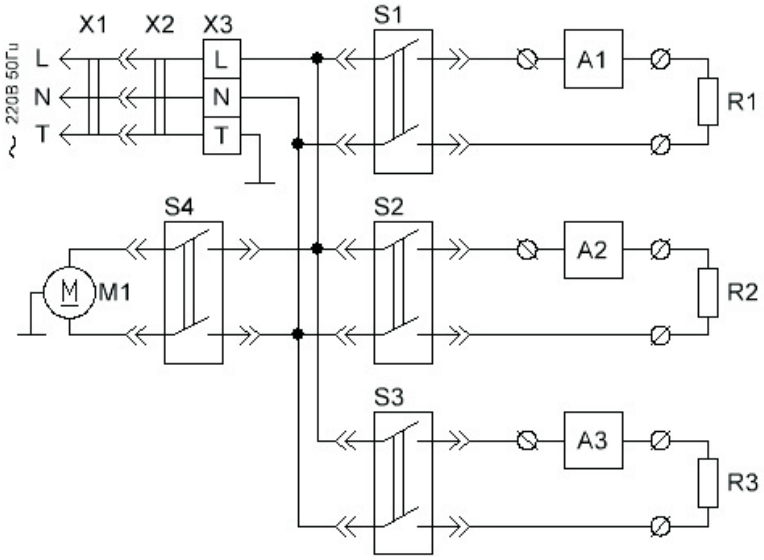
Приобретая аппарат для шаурмы, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип	Модель			
	GM-2	GM-3	GM-2E	GM-3E
Габариты (ДхШхВ), мм	510x670x700	510x670x1000	510x670x800	510x670x1100
Потр. мощность, кВт	4	6	4	6
Регулировка мощности	плавная бесступенчатая регулировка уровня нагрева (мощности)каждого нагревателя по отдельности			
Напряжение питания, В	220	220	220	220
Кол-во нагревателей, шт	2	3	2	3
Электропривод вращения	нет	нет	есть	есть
Скорость вращения, об/мин			2	2
Макс. загрузка мяса, кг	30	40	30	30
Полезная высота под мясо, мм	480	740	480	740
Макс. диаметр мяса, мм	540	540	540	540

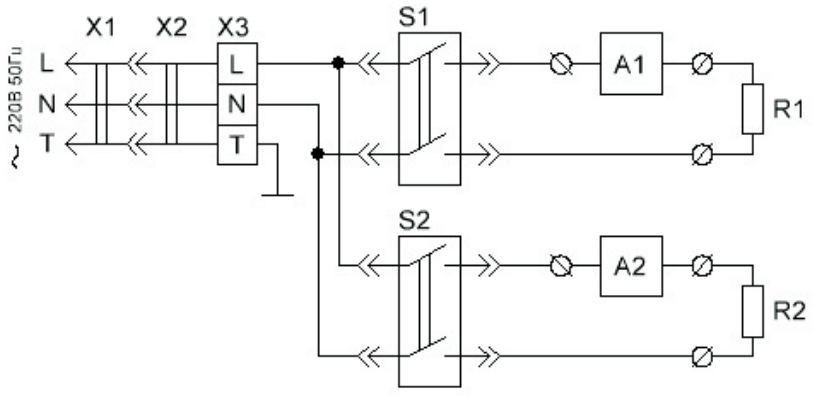


GM-2E

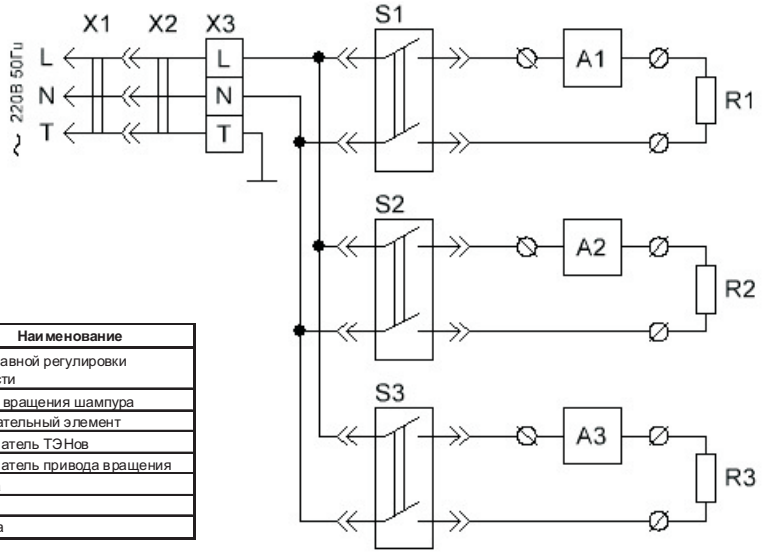


GM-3E

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



GM-2



Обозначение	Наименование
A1-A3	Блок плавной регулировки мощности
M1	Привод вращения шампура
R1-R3	Нагревательный элемент
S1-S3	Выключатель ТЭНов
S4	Выключатель привода вращения
X1	Розетка
X2	Вилка
X3	Колодка

GM-3

ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

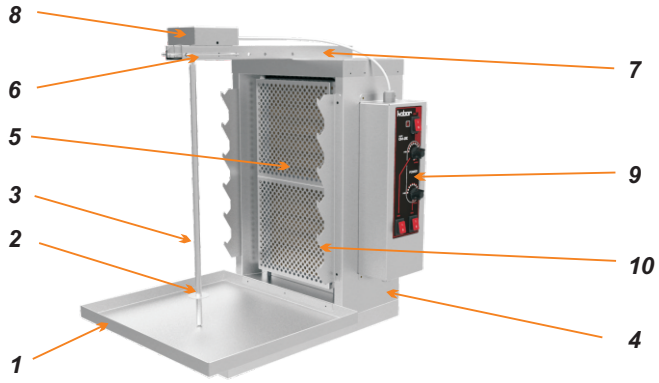
- Аппарат для шаурмы выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ 27570.0, степень защиты IP20 по ГОСТ 14254.
- Аппарат необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.
- Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса и электрошнура. Не допускается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

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

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

Внимание! В рабочем состоянии нагревательные элементы имеют высокую температуру. Остерегайтесь ожога. Не допускать попадания воды на раскаленные нагревательные элементы. Запрещается снимать защитную сетку при включенном аппарате. Возможность поражения электрическим током.

ВНЕШНИЙ ВИД



1	Поддон	5	Нагревательный элемент	9	Панель управления
2	Опора для мяса	6	Фиксатор положения шампура	10	Крепление для шампуров
3	Шампур	7	Держатель шампура		
4	Корпус	8	Электропривод		

(только для моделей с индексом E)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Вкл/Выкл вращения шампура

Плавная регулировка мощности нагрева каждого нагревательного элемента

Вкл/Выкл нагревательных элементов

Представлена панель управления для аппарата с двумя нагревательными элементами. Аппарат с 3-мя нагревательными элементами имеет соответственно 3 выключателя нагревательных элементов и 3 регулятора мощности.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Аппарат работает от электрической сети напряжением 220 В ±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°С.
- Аппарат для шаурмы устанавливается на устойчивом горизонтальном несгораемом основании.
- Оберегайте аппарат от небрежного обращения и ударов.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Вынуть аппарат из упаковки.
Установить поддон (1).
Произвести санитарную обработку корпуса (4), шампура (3), фиксатора (6) и поддона (1).
Произвести санитарный обжиг нагревательных элементов (5) в течении 20 минут.
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.
Вращение шампура с нанизанным цилиндром с мясом осуществляется вручную (модели GM-2, GM-3) или электродвигателем (модели GM-2E, GM-3E).
Готовое для жарки мясное филе нанизываю на шампур (3). Нанизывать мясные пластины необходимо таким образом, чтобы получить по возможности цилиндрическую форму.
Шампур с нанизанным “мясным цилиндром” устанавливают вертикально на поддон (1) аппарата шаурмы.
Шампур с “мясным цилиндром” устанливается в одно из 3-х положений в зависимостиотблизости к нагревательным элементам(5).
Включить электрическую вилку в сеть переменного тока с напряжением 220В. На панели управления (9) включить нагрев и выставить необходимую мощность нагрева.
По мере прожаривания слоя мяса, его срезают остро заточенным ножом.
Готовые куски мяса попадают в поддон (1).

Порядок выключения аппарата для шаурмы
Отключить вращения шампура.
Отключить нагревательные элементы.
Вынуть вилку из сетевой розетки.