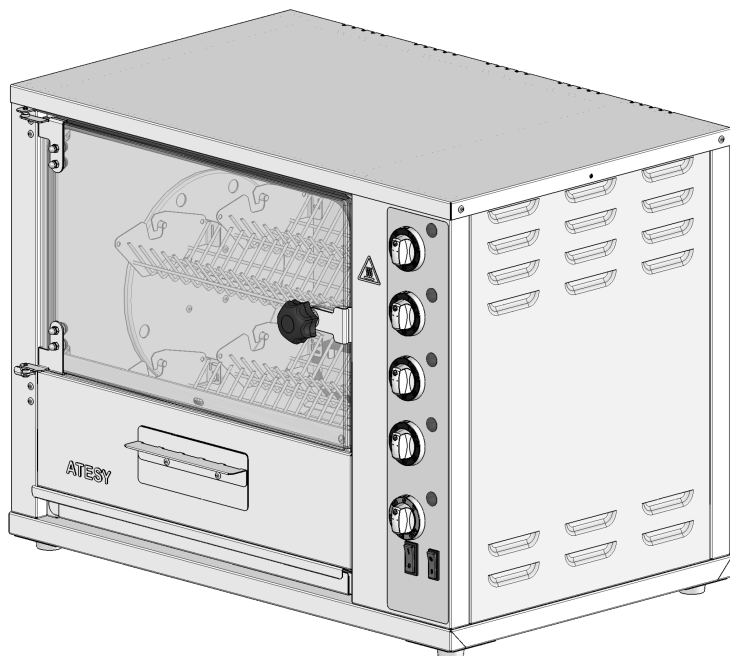


EAC

ГРИЛЬ-ШАШЛЫЧНИЦА «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»



Руководство по эксплуатации



[illegible]

Гриль-шашлычница «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»

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

Техническое описание

Гриль-шашлычница «Чегет ГШК-4.3-02» (в дальнейшем-гриль, изделие) предназначен для приготовления мяса и других продуктов в перемещающихся по кругу садках. В гриле «Чегет ГШК-4.3-02» можно одновременно пожарить до 4-х килограммов мяса. Приготовление мяса осуществляется инфракрасным излучением от электрических нагревателей (ТЭНов). Благодаря перемещению садок, происходит равномерная обработка продуктов со всех сторон.

На передней панели гриля находится лоток для щепы, которая придает продуктам определенный вкус и запах.

Стеклопанель позволяет наблюдать за процессом приготовления.

Все элементы гриля, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Корпус гриля выполнен из легированной и оцинкованной сталей. Конструкция гриля предусматривает проведение тщательной ежедневной санитарной обработки, что в условиях большой производительности гриля, а, следовательно, большого количества выделяемого при этом жира, становится необходимым условием.

Приобретая гриль «Чегет ГШК-4.3-02», внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

Это позволит Вам успешно использовать гриль в Вашем бизнесе.

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

Руководство по эксплуатации Гриля-шашлычницы «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»

1. Общие указания

- 1.1. Гриль подключается к электросети, имеющей защитное заземление, через устройство защиты в соответствии с действующими правилами и нормами.
- 1.2. Гриль «Чегет ГШК-4.3-02» работает от однофазной 3-х проводной электрической сети напряжением $220\text{В} \pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.
- 1.3. Гриль собирается, устанавливается и подключается к электрической сети самим потребителем.
- 1.4. Гриль устанавливается на устойчивую, горизонтальную, несгораемую подставку (высотой 500-700 мм).
- 1.5. Оберегайте гриль от небрежного обращения и ударов.
- 1.6. Климатическое исполнение гриля 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).
- 1.7. Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78. Перевозки осуществлять различными видами транспорта, в том числе водным (кроме моря).
- 1.8. Условия хранения изделия 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

2. Технические характеристики

Параметры		ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02
2.1	Габаритные размеры, (дина x ширина x высота), мм	690x485x530
2.2	Потребляемая электрическая мощность, кВт	3,65
2.3	Номинальное напряжение электросети, В	220
2.3	Количество ТЭНов, шт.	3
2.4	Мощность ТЭНа, кВт	1,2
2.5	Номинальное напряжение на ТЭНе, В	220
2.6	Пределы регулирования температуры в камере гриля, °С	50-250
2.7	Количество садков, шт.	4
2.8	Время приготовления при полной загрузке камеры, мин*	20-30
2.9	Время полного оборота садков, мин	1,6
2.10	Масса, кг	39,5

* Время приготовления - ориентировочное, оно зависит от вида продукта и его массы.

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ IEC 60335-1-2015.

Степень защиты – IP20 по ГОСТ 14254-2015.

3.2. 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.

3.3. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

3.4. Перед включением гриля убедитесь в целостности корпуса, электрошнура с вилкой или кабеля электропитания, в отсутствии сколов на стекле. Не допускается эксплуатация гриля с любым из названных дефектов.

3.5. Гриль устанавливается на устойчивое, несгораемое основание, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

3.6. Запрещается работать на гриле с открытой дверью и снятыми боковыми крышками.

3.7. Перед началом работы гриля необходимо поддон для сбора жира посыпать солью для уменьшения разбрызгивания масла от высокой температуры.

3.8. Внимание! В рабочем состоянии корпус и дверь гриля имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога!

Не допускайте попадания воды на горячее стекло!

3.9. Корпус гриля должен быть заземлен. Место заземления обозначено на задней стенке гриля.

4. Подготовка к работе и порядок работы

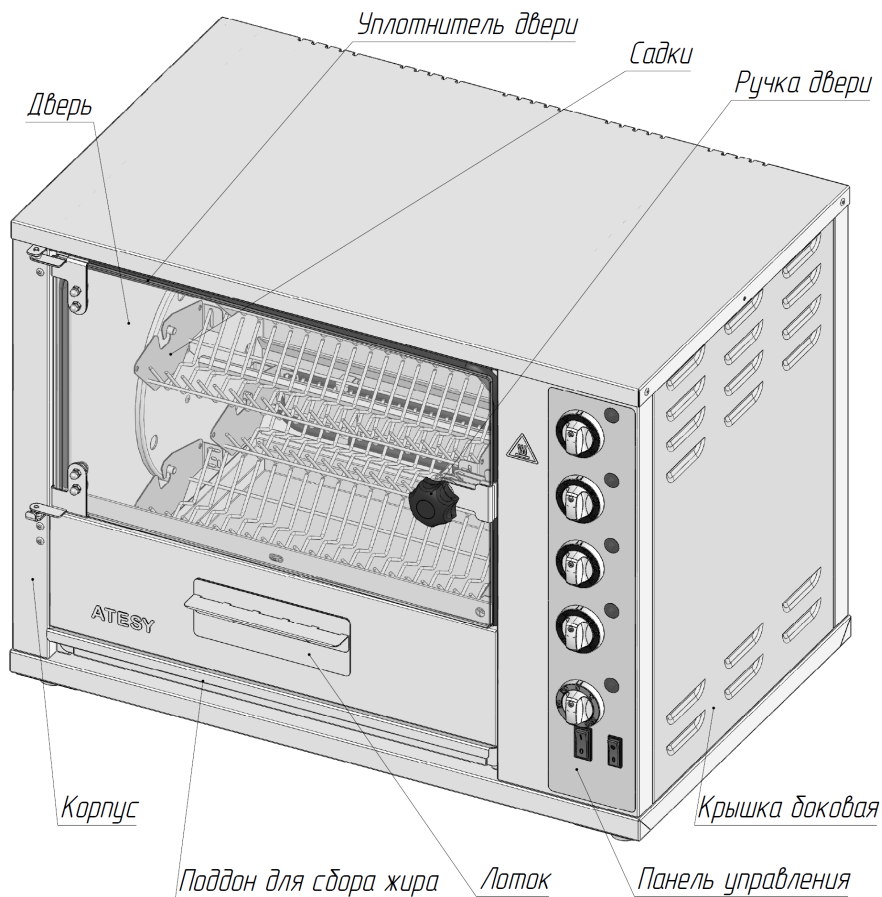


Рис.1. Общий вид

4.1. Распаковать гриль. Извлечь из упаковок стекло двери и другие элементы двери, лоток, рычаг и заслонку. Удалить хомуты, стягивающие садки.

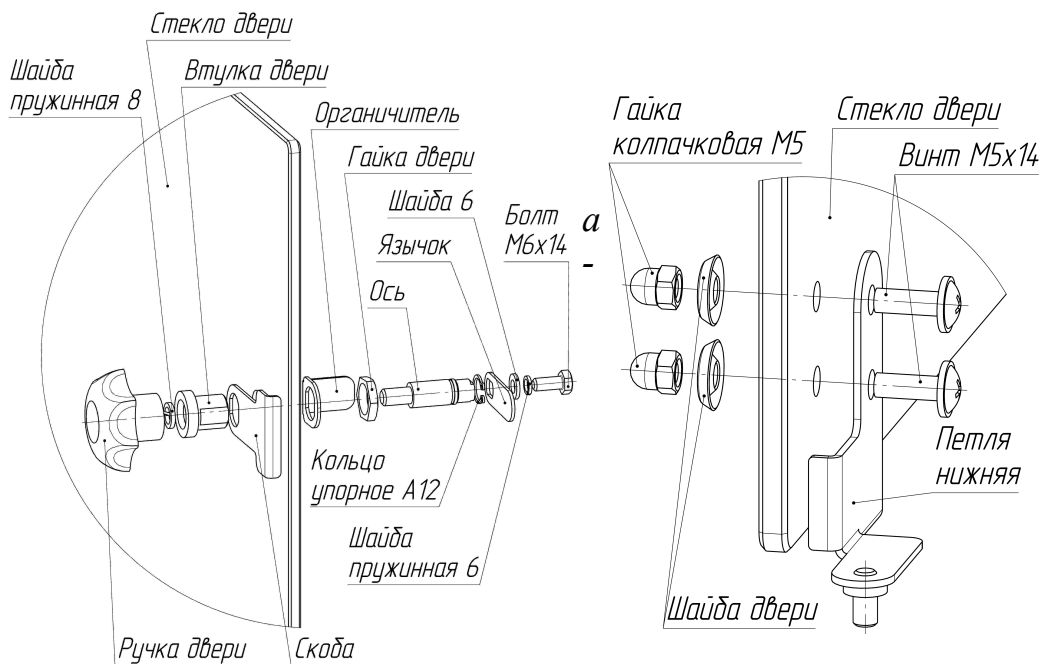
4.2. Снять защитную пленку с деталей из нержавеющей стали!

4.3. Снять транспортную вставку барабана. Для этого необходимо с помощью кулинарной вилки повернуть вставку вокруг оси так, чтобы ее полка оказалась сверху, снять барабан и удалить вставку.

4.4. Произвести сборку:

- Установить на ТЭНы отражатели.
- Собрать дверь, установив ручку и нижнюю петлю (см. рис.2).
- После этого установить стеклянную дверь (см. рис.3), установив верхнюю петлю (см. рис.3).
- Установить рычаг и заслонку (см. рис.4).
- Вставить лоток.

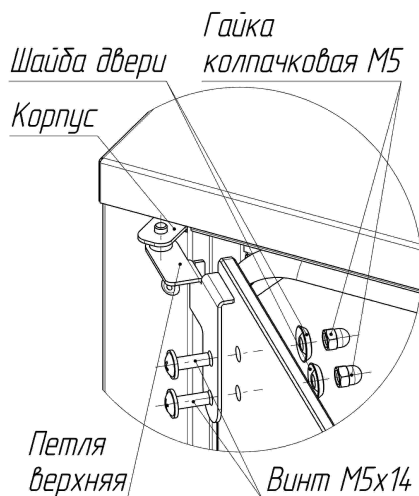
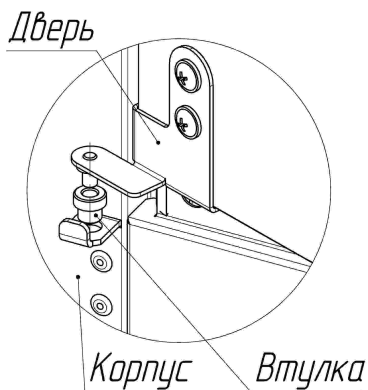
ВНИМАНИЕ! При затягивании крепежа стеклянной двери не допускать чрезмерных усилий, чтобы не разбить стекло.



установка ручки двери

б - установка нижней петли

Рис. 2 Сборка двери



а - установка двери

б - установка верхней петли

Рис. 3 Установка двери

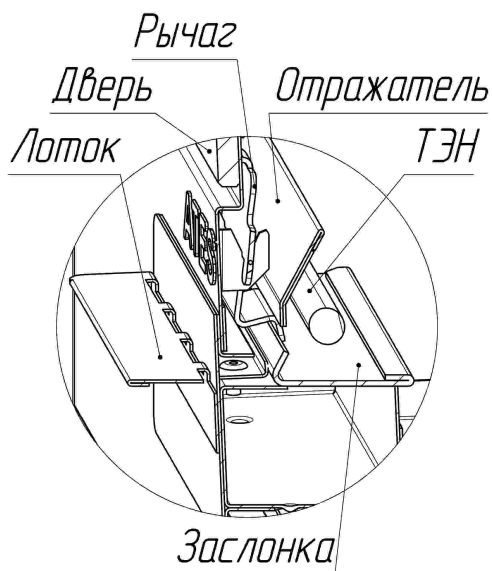


Рис. 4 Установка рычага и заслонки

4.5. Провести санитарную обработку камеры и садок с помощью стандартных средств очистки.

Запрещается мыть гриль под струей воды или погружать в воду!

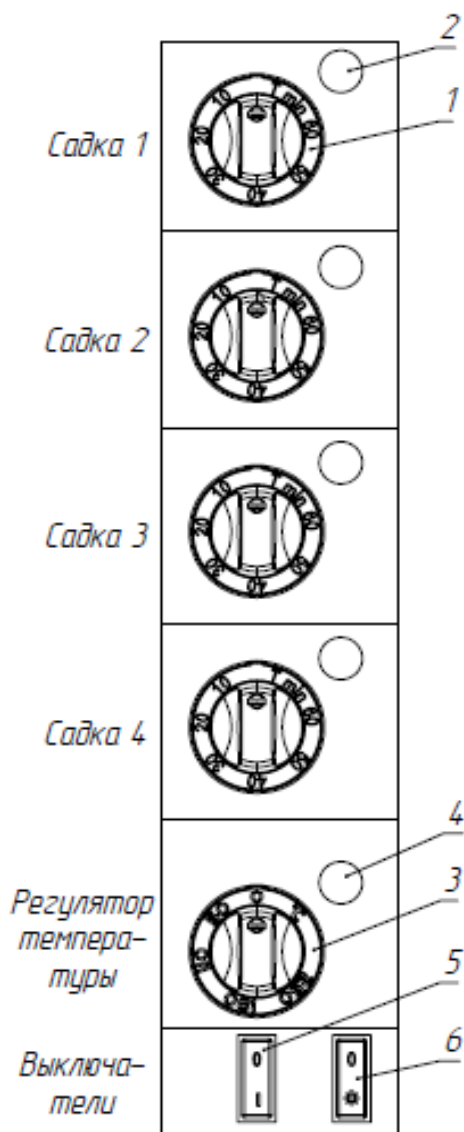
4.6. Перед включением гриля в электросеть, убедитесь в целостности электрошнура с вилкой, наличии и исправности заземления сетевой розетки, отсутствии сколов и трещин на стёклах.

4.7. Подключение гриля производить с помощью электрической вилки в сеть переменного тока $220\text{В} \pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода через выключатель автоматический дифференциальный 1-полюсный 25А с током срабатывания 30 мА.

Сечение проводов подводящей сети должно быть не менее $2,5 \text{ мм}^2$.

4.8. Управление грилем осуществляется с панели управления.

4.9. Произвести санитарный обжиг камеры. Для этого гриль необходимо подвергнуть нагреву в течение 20 минут при максимальной температуре. При первом включении возможно дымообразование в результате обгорания ТЭНов и прокаливания духовки.



1 - ручка таймера — задает время приготовления соответствующей садки;

2 - лампа индикаторная таймера — загорается, когда идет отсчет времени приготовления соответствующей садки;

3 - ручка регулятора температуры — задает температуру приготовления;

4 - индикатор регулятора температуры — загорается при включенных ТЭНах;

5 - выключатель — включает вращение садок;

6 - выключатель — включает освещение рабочей камеры.

Рис. 5 Панель управления

4.10. Для того, чтобы остановить любую из садок в удобном для обслуживающего персонала месте, необходимо подвести ее в нужное положение перед стеклянной дверью и установить выключатель 5 (рис. 5) в положение «0».

4.11. Перед началом работы прогрейте гриль. Для этого установите ручку регулятора температуры 3 (рис. 5) в положение 200°C и прогрейте гриль 15 минут. После достижения заданной температуры индикаторная лампа 4 (рис. 5) погаснет.

4.12. Предварительно размороженные и подготовленные продукты (посоленные, поперченные, промаринованные и т.д.) укладываются в садки.

4.13. Продукты должны быть распределены по садкам так, чтобы вес продуктов в садках был примерно одинаковым.

4.14. Для придания продукту определенного вкуса и запаха загрузите щепу в лоток на передней стенке гриля. Вкус и запах зависит от применяемой щепы и времени обработки продуктов.

4.15. Готовность продуктов определяется визуально.

4.16. Для сбора жира и других отходов в гриле имеется специальный поддон для сбора жира.

4.17. Порядок выключения гриля. Отключите нагрев ТЭНов, повернув ручку регулятора температуры 3 (рис. 5) в положение «0».

Выключите вращение садков, установив выключатель 5 (рис. 5) в положение «0».

Выключите освещение рабочей камеры, установив выключатель 6 (рис. 5) в положение «0».

Выньте электровилку из розетки.

Внимание! Таймеры не выключают нагрев ТЭНов. Они отсчитывают время и сигнализируют о его окончании.

5. Обслуживание гриля «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»

5.1. Все работы по обслуживанию гриля производите при отключенной от электросети вилке.

5.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

5.3. Ежедневно в конце работы после остывания гриля производите очистку камеры, стекла, поддона для сбора жира, садов, отражателей, используя средства очистки, не содержащие хлор. После промывки и сушки установите их на прежнее место.

5.4. Проводите очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю, используя средства очистки, не содержащие хлор.

5.5. Техническое обслуживание и ремонт изделий осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

5«ТО» - «ТР»,

где: ТО - техническое обслуживание, проводится 1 раз в месяц;

ТР - текущий ремонт, проводится 1 раз в 6 месяцев.

5.6. При техническом обслуживании изделий необходимо проделать следующие работы:

- выявить неисправности изделий путем опроса обслуживающего персонала;
- проверить изделия внешним осмотром на соответствие правилам техники безопасности;
- проверить комплектность изделий;
- подтянуть при необходимости крепление облицовок;
- проверить надежность соединений заземляющих зажимов и заземляющих проводов;
- проверить и при необходимости подтянуть и зачистить контактные соединения токоведущих частей изделий;
- проверить работу световой индикации;

5.7. При текущем ремонте обязательно:

- проводить работы, предусмотренные техническим обслуживанием;
- провести измерение сопротивления изоляции между токоведущими частями и корпусом, сопротивление изоляции должно быть не менее 2 МОм;
- произвести замену вышедших из строя комплектующих изделий.

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 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. Гарантийные обязательства не распространяются на уплотнитель двери, лампу освещения рабочей камеры.

6.4. 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.

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

6.6. 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:

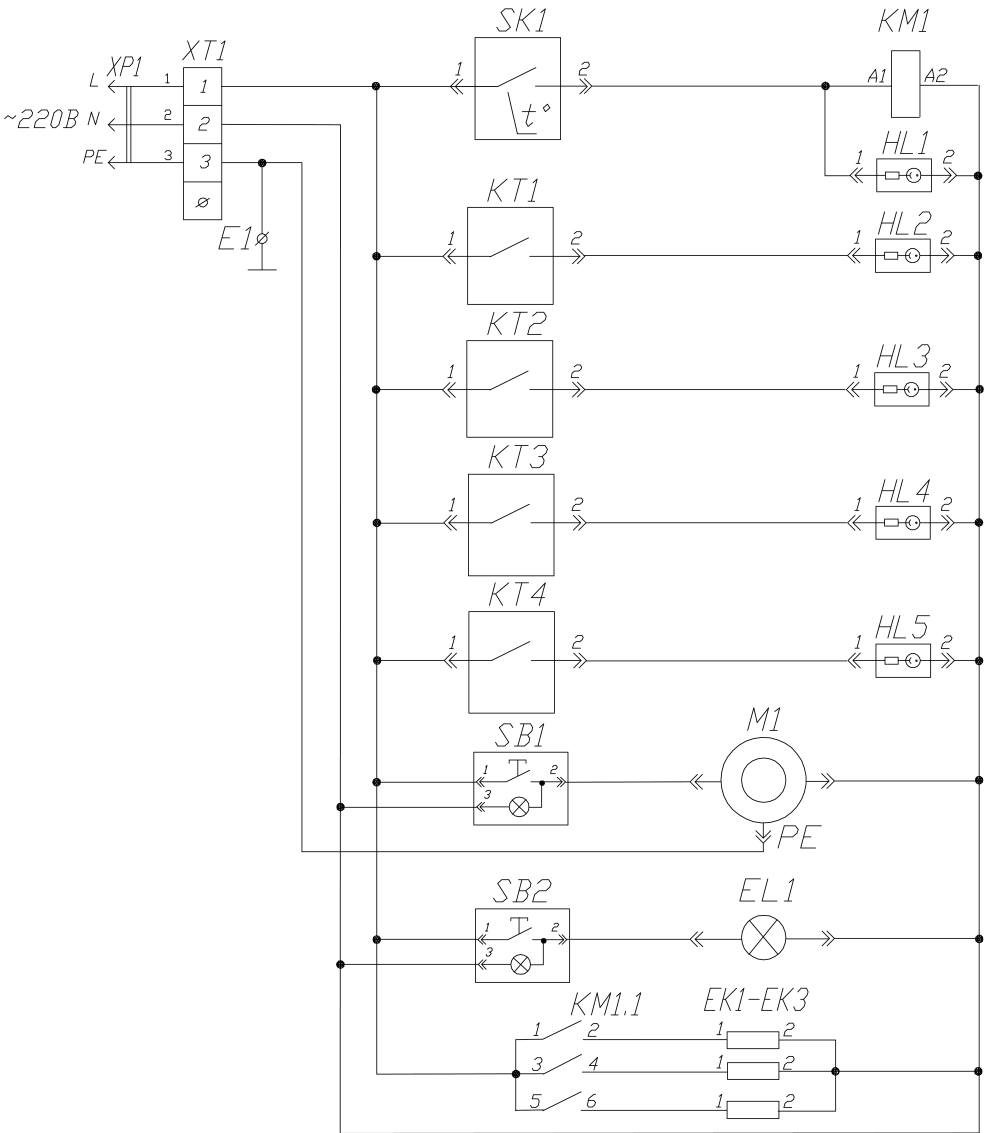
<http://atesy.ru/service/>

7. Возможные неисправности и методы их устранения

Характерные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
При включенном переключателе барабан с садками не вращается	1) Нет напряжения в сети 2) Неисправен электродвигатель 3) Неисправны подшипники	Проверить наличие напряжения в сети Проверить электродвигатель и, при необходимости, заменить Проверить состояние подшипников и, при необходимости, заменить
При включенном терморегуляторе гриль не нагревается.	Неисправен терморегулятор Неисправен контактор	Заменить терморегулятор Заменить контактор
При включенной индикаторной лампе 4 (рис.5) один из ТЭНов не работает.	Неисправен ТЭН	Заменить ТЭН

8. Приложения

8.1. Схема электрическая принципиальная
гриля-шашлычницы «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»



Поз.	Наименование
XP1	Вилка переносная 023 2P+PE 32A 220В IP44 EKF PROxima
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-M 4125-0-053-1 (50-300°C)
KT1...KT4	Таймер DKJ-Y-60 16A 250W
EK1...EK3	ТЭН 1,2 кВт 220 В 50 Гц
HL1...HL5	Лампа индикаторная 09 зеленая
EL1	Лампа ЛН 25 Вт
M1	Двигатель MOTORIDUTTORE mod 981 (2,0 об/мин)
SB1	Выключатель MD-036/L/G/B01/T6
SB2	Выключатель MD-036/L/G/A29/T6
KM1	Контактор LC1E1810 Schneider Electric
XT1	Клеммный блок КБ 25(3) ТУ 3424-003-03965778-97
E1	Клемма заземления

9. Рецептурное приложение.

9.1. Перепелка на гриле с овощами.

Ингредиенты:

- перепелка — 2 шт.;
- небольшой лимон;
- чеснок — 4 зубчика;
- молотый красный перец — 1 ч. л.;
- оливковое масло — 2 ст. л.;
- крупная соль по вкусу.
- соус к подаче по вкусу.

Приготовление.

Готовим маринад. В одной емкости смешать оливковое масло, добавить по щепотке молотого красного перца и соли. Натереть сюда же два зубчика чеснока, цедру с лимона. Выжать сок из половины лимона. Все хорошо перемешать. Натереть перепелок заготовленной смесью, накрыть и отложить в сторону на пару часов. Предварительно разогреть гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 12-15 минут при температуре 180-190°.

9.2. Шашлык из каре баранины.

Ингредиенты:

- каре баранины — 2,5 кг;
- перец черный молотый — 1 ст. л.;
- горный можжевельник (арча) сухой — 1 ст. л.;
- соль по вкусу.

Приготовление.

Нарезать каре баранины порционными кусочками. Посыпать мясо специями, солью и перемешать. Установить на гриле температуру 190°, когда гриль разогреется, поместить в него каре баранины. Готовить 15-20 минут до золотистого цвета.

9.3. Шашлык из свиной шеи в соевом соусе.

Ингредиенты:

- свиная шея — 1 кг;
- соевый соус — 5 ст. л.;
- лук репчатый — 3 шт.;
- чеснок — 2-3 зубчика;
- лимонный сок — 4-5 ст. л.;
- горчица — 1 ст. л.;
- соль по вкусу;
- перец чёрный молотый — 1/2 ст. л.

Приготовление.

Мясо сложить в миску. Добавить нарезанный тонкими кольцами лук. Посыпать солью и перцем. Сбрызнуть лимонным соком. Для маринада смешать горчицу, чеснок, соевый соус. Добавить к мясу. Все тщательно перемешать. Накрыть крышкой и мариновать 2-8 часов в холодильнике. Готовить 15-20 минут в предварительно разогретом до 200° гриле до румяной корочки.

9.4. Цыпленок-гриль в горчично-медовом маринаде.

Ингредиенты:

- цыпленок — 2 шт.;
- соль по вкусу;
- перец черный — по вкусу;
- масло растительное — 2 ст. л.;
- тмин — 1 ч. л.;
- корица — 1/2 ч. л.;
- кардамон -1/3 ч. л.;
- орех мускатный — 1/4 ч. л.;
- кориандр — 1/3 ч. л.;
- гвоздика — 1-4 шт.;
- сок лимона — 3 ст. л.;
- горчица — 5 ст. л.

Приготовление.

Готовим маринад - горчицу и специи перетираем в однородную массу, добавляем растительное масло и сок лимона.

Натереть маринадом тушки цыплят со всех сторон, накрыть и оставить мариноваться 2-5 часа в холодильнике. Предварительно разогреть гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 12-15 минут при температуре 180-190°.

9.5. Шашлычки из куриной грудки с овощами.

Ингредиенты:

- филе курицы — 800г;
- лук — 3 шт.;
- помидоры черри — 6 шт.;
- болгарский перец — 2 шт.;
- кефир — 300 мл;
- чеснок — 4 зубчика;
- прованские травы — 1/2 ч. л.;
- соль, перец по вкусу.

Приготовление.

Смешать холодный кефир со специями, солью и рубленым чесноком. Курицу разделить на кусочки и погрузить в кефирную смесь. Лук порубить крупными кольцами и также погрузить в маринад. Оставить на полчаса при комнатной температуре. Сформировать шашлычки, поочередно надевая мясо, томаты и перец. Предварительно разогреть гриль.

Готовить до золотистой корочки в течение 12-15 минут при температуре 180-190°.

9.6. Говяжья вырезка по-турецки.

Ингредиенты:

- говядина (вырезка) — 700 г;
- лук — 500 г;
- перец чёрный молотый — 1 ч. л.;
- соль — 1 ч. л.

Приготовление.

Нарезать говяжью вырезку. Тщательно перемешать с солью и перцем. Надеть на шампуры кусочки говядины. Предварительно разогреть гриль. Готовить в течение 15-20 минут при температуре 180-190°. Снять с шампуров кусочки вырезки. Выложить их на предварительно разогретую сковороду со сливочным маслом. Подавать на стол в сковороде.

9.7. Крылышки-гриль в томатном маринаде с кунжутом.

Ингредиенты:

- куриные крылышки — 10 шт.;
- черный молотый перец — 1/3 ч. л.;
- шафран — 1/2 ч. л.;
- тимьян — 1/2 ч. л.;
- томатный сок — 250 мл;
- кориандр — 1/2 ч. л.;
- сумач — 1/2 ч. л.;
- соль — 1 ч. л. или по вкусу;
- кунжут — 1 ч. л.

Приготовление.

В емкости смешать томатный сок, соль, и черный перец и все специи до однородной массы. Хорошо перемешать крылья с массой, чтобы каждый кусочек покрылся соусом. Оставить их мариноваться примерно на 1 час. Выложить на сетку гриля и посыпать кунжутом. Предварительно разогреть гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 12-15 минут при температуре 180-190°.

9.8. Старочешский трдельник.

Ингредиенты:

- мука — 350 г;
- сахар — 4 ст. л. (2 ст. л. - в тесто; 2 ст. л. - для обсыпки);
- дрожжи свежие — 15 г или сухие — 1 ч. л.;
- масло растительное — 1 ст. л.;

- масло сливочное — 70 г;
- яйца — 2 шт.;
- молоко — 100 мл;
- мак — 20 г;
- корица — 1 ст. л.

Приготовление.

Замесить мягкое дрожжевое тесто. Оставить его в теплом месте на 1,5 часа. Для обсыпки смешать корицу и отдельно мак с сахаром. Каждый валик, обмотанный фольгой, смазать растительным маслом. Тесто разделить на равные части, скатать в жгут и намотать на валики. Затем прокатать валики с тестом так, чтобы полоски соединились между собой и тесто стало плоским. Каждую заготовку смазать слегка взбитым белком и посыпать сахарной смесью с корицей или маком. Трдельник должен выпекаться, в разогретом до 180° гриле 15 минут до румяной корочки.

9.9. Свиные ребрышки с мёдом и соевым соусом.

Ингредиенты:

- ребрышки свиные — 1 кг;
- масло подсолнечное — 2 ст. л.;
- мёд — 2 ст. л.;
- соевый соус — 4 ст. л.;
- уксус — 1 ст. л.;
- горчица — 1 ст. л.;
- чеснок — 3 зубчика;
- соль по вкусу;
- перец чёрный молотый по вкусу.

Приготовление.

Готовим маринад. В миску налить соевый соус, уксус, горчицу. Добавить жидкий мёд, подсолнечное масло и измельченный чеснок. Перемешать все ингредиенты. Свиные ребрышки посолить и поперчить. Затем залить их маринадом. Оставить

мариноваться на 2-3 часа. Предварительно разогреть гриль. Готовить до золотистой корочки в течение 15-20 минут при температуре 180-190°.

9.10. Сибас на гриле.

Ингредиенты:

- сибас — 1 шт. весом 500 г;
- лимон — 1 шт.;
- розмарин — 1-2 веточки;
- оливковое масло — 2 ст. л.;
- соль по вкусу;
- чёрный перец по вкусу.

Приготовление.

Посолить и поперчить рыбу изнутри, положить внутрь несколько долек лимона и веточек розмарина. Снаружи смазать рыбу оливковым маслом и также приправить солью и свежемолотым перцем. Можно поставить в холодильник на 1 час, для маринования или готовить сразу. Гриль предварительно разогреть до 190°. Готовить до золотистой корочки 10 минут.

9.11. Дорадо на гриле с овощами.

Ингредиенты:

- небольшая дорадо до 350 г — 2 шт.;
- растительное масло — 30 г;
- лимон или лайм — 1/2 шт.;
- соль по вкусу;
- перец чёрный молотый по вкусу;
- розмарин — 1 веточка.

Приготовление.

Тщательно натереть рыбу солью, перцем, розмарином. Сбрызнуть лимонным соком, смазать растительным маслом. Поставить в холодильник на 20 минут, чтобы рыба промариновалась и пропиталась вкусом специй. Установить на гриле

температуру 190°, когда гриль разогреется, поместить в него рыбу. Можно положить любимые овощи, лимон и розмарин. Готовить 10 минут до румяной корочки.

9.12. Стейки сёмги в пряном маринаде.

Ингредиенты:

- стейк сёмги (хвостовая часть) — 2 шт.;
- оливковое масло — 25-30 мл;
- прованские травы — 10 г;
- сухой чеснок — 10 г;
- розмарин — 10 г;
- перец душистый — 5 г;
- лайм — 1/2 часть;
- соль по вкусу.

Приготовление.

В маринад добавить прованские травы, сухой чеснок, соль, сок лайма, оливковое масло и остальные специи. Равномерно распределить маринад на стейках и оставить на 20 минут мариноваться. Предварительно разогреть гриль. Готовить до румяного цвета в течение 10 минут при температуре 200°.

10. Акт о вводе оборудования в эксплуатацию

АКТ ввода в эксплуатацию

Изделие Гриль-шашлычница Чеget ГШК-4.3-02

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.

11. Комплект поставки

№	Наименование	Количество
1	Гриль-шашлычница «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»	1
2	Садка	4
3	Отражатель	3
4	Поддон для сбора жира	1
5	Стекло двери	1
6	Лоток	1
7	Рычаг	1
8	Заслонка	1
9	Петля нижняя	1
10	Петля верхняя	1
11	Втулка	1
12	Ручка двери	1
13	Втулка двери	1
14	Скоба	1
15	Ограничитель	1
16	Гайка двери	1
17	Ось	1
18	Язычок	1
19	Шайба пружинная 8	1
20	Шайба пружинная 6	1
21	Кольцо упорное А12	1
22	Шайба 6	1
23	Болт М6х14	1
24	Винт М5х14	4
25	Шайба двери	4
26	Гайка колпачковая М5	4
27	Руководство по эксплуатации	1
28	Упаковка	1

12. Сведения о приемке.

Гриль-шашлычница «ЧЕГЕТ ГШК-4.3-02»

заводской номер _____, соответствует техническим условиям
ТУ 27.51.28-019-72704592-2022 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 202 г.

Принято ОТК

М.П.

®

ATESY

***140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1
т/ф: (495) 995-95-99***

info@atesy.info

www.atesy.ru