**«ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ Ф3КМЭ (С ВИТРИНОЙ)»**

**Паспорт и руководство по эксплуатации**



**«Гриль Мастер»**

**Смоленск**

**«ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ Ф3КМЭ (С ВИТРИНОЙ)»**

Данный паспорт является документом, совмещенным с руководством по эксплуатации, и распространяется на Гриль электрический Ф3КМЭ (с витриной).

Данный паспорт в течение всего срока эксплуатации гриля должен находиться у лиц, ответственных за его сохранность.

**Содержание РЭ:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности | 3 |
| 2. Общие указания | 4 |
| 3. Назначения изделия | 4 |
| 4. Технические характеристики | 5 |
| 5. Комплектность | 6 |
| 6. Устройство и принцип работы | 6 |
| 7. Подготовка к работе | 7 |
| 8. Порядок работы | 8 |
| 9. Техническое обслуживание | 9 |
| 10. Возможные неисправности и способы их устранения | 10 |
| 11. Правила транспортировки и хранения | 11 |
| 12. Гарантии изготовителя | 11 |
| 13. Утилизация изделия | 12 |
| Приложение 1. Схема электрическая принципиальная | 14 |
| Свидетельство о приемке | 15 |
| Талон на гарантийное обслуживание | 16 |
| Приложение 2. Акт ввода в эксплуатацию | 17 |

**1. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности**

1.1. Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные».

1.2. Установка выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу I ГОСТ 27570.0-87, степень защиты по ГОСТ 14254-IP33.

1.3. Не загромождайте подходы к установке.

1.4. Все работы по устранению неисправностей и ремонту установки должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения установки от сети.

1.5. При перемещениях установки на новое место необходимо отключать ее от сети электроснабжения и заземления.

1.6. Перед включением установки убедитесь в целостности кабеля. Не допускается эксплуатация изделия с поврежденным кабелем.

1.7. Установка относится к приборам, работающим под надзором. Не оставляйте изделие без присмотра во время приготовления пищи.

1.8. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** эксплуатация изделия в помещениях с относительной влажностью воздуха более 80%, имеющих токопроводящие полы.

1.9. При появлении в процессе работы несвойственных шумов и стука, установку следует отключить и вызвать механика для устранения неисправности.

1.10. **ВАЖНО!** Пожалуйста, ознакомьтесь со следующими инструкциями, прежде чем начать использовать изделие:

- Не подключайте мокрыми руками во избежание удара током.

- Не подключайте к розетке, в которую подключены несколько электрических приборов.

- Не используйте при повреждении кабеля питания, или если вилка не соответствует требованиям безопасности розетки.

- Не используйте установку рядом с источником огня или водой.

- Не используйте установку, если к ней легко могут прикоснуться дети, и не позволяйте детям пользоваться изделием самостоятельно.

- Не размещайте на нестабильных поверхностях.

- Не передвигайте включенную установку.

- Используйте изделие при достаточном пространстве вокруг него.

- Замена силового кабеля должна проводиться квалифицированным техническим специалистом.

1.11. **ВНИМАНИЕ!** Не допускается применять водяную струю для мытья гриля.

1.12. Для удаления продуктов сгорания помещение должно проветриваться не реже 1 раза в день.

1.13. Во избежание перегрева аппарата и продления срока службы мотор-редуктора время непрерывной работы электрического гриля не должно превышать шести часов. Время перерыва не менее 40 мин.

1.14. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**:

- использовать гриль не по назначению;

- оставлять без надзора гриль с включенными нагревательными элементами;

- проворачивать вертел вручную;

- останавливать вращающийся вертел рукой;

- держать вблизи включенного гриля легковоспламеняющиеся вещества и предметы;

- эксплуатация гриля в помещениях с относительной влажностью воздуха более 80%, имеющих токопроводящие полы;

- прикасаться одновременно к включенному в сеть грилю и устройствам естественного заземления (батареям отопления, водопроводным кранам);

- снимать боковую стенку при включенном в электросеть гриле.

**2. Общие указания**

2.1. Изделие выпускается для работы от электрической сети переменного тока частотой 50Гц±0,4%, напряжением 220В±10%.

2.2. Изделие предназначено для эксплуатации в отапливаемом помещении, с диапазоном температур окружающего воздуха от +10ºС до +50ºС, относительной влажности (без конденсации) воздуха 80% при 20°С, при условии гарантированного проветривания или наличия приточно-вытяжной вентиляции.

2.3. Изделие подключается к электросети аттестованным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием напряжением до 1000В.

2.4. Подключение установки производить согласно схеме, приведенной в Приложении 1.

2.5. При покупке изделия требуйте проверку комплектности.

2.6. Изделие, для предотвращения травмирования персонала, устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании на расстоянии не менее 500мм от стен и рядом стоящих предметов.

2.7. При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения.

2.8. Изделие обслуживается только обученным квалифицированным персоналом.

2.9. Оберегайте изделие от ударов и небрежного обращения.

2.10. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

**3. Назначение изделия**

3.1. Гриль электрический предназначен для приготовления курицы-гриль (тушек кур, куриных окорочков, грудок и других продуктов), а также для непродолжительного хранения готового продукта во встроенном отсеке тепловой витрины. Кроме этого, гриль можно использовать для приготовления и непродолжительного хранения других мясных блюд, технологии приготовления которых он удовлетворяет.

3.2. Вид климатического исполнения – УХЛ4 по ГОСТ 15150.

3.3. Все корпусные элементы установки изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данную установку в системе общественного питания.

3.4. Высокая производительность установки, простота и надежность в эксплуатации, наглядность в приготовлении продуктов делает данную установку привлекательной для предприятий общественного питания.

3.5. Приобретая нашу установку, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно ее использовать в Вашей профессиональной деятельности.

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

3.7. Приобретая наш гриль, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно ее использовать в Вашей профессиональной деятельности.

3.8. Предприятие «Гриль-Мастер» постоянно совершенствует конструкцию изделий, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

**4. Технические характеристики изделия**

Технические характеристики Гриля электрического Ф3КМЭ (с витриной) представлены в таблице 1. Габаритные размеры гриля электрического Ф3КМЭ (с витриной) представлены на рисунке1.

Таблица 1 – Технические характеристики гриля электрического Ф3КМЭ (с витриной)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование** | **Ед.изм.** | **Параметры** |
| 1 | Габаритные размеры (ДхШхВ), не более | мм | 656х495х804 |
| 2 | Количество нагревательных элементов (ТЭНов) | шт. | 3 |
| 3 | Номинальное напряжение  | В | 220 |
| 4 | Номинальная частота  | Гц | 50 |
| 5 | Номинальная мощность | кВт | 3,75 |
| 6 | Количество одновременно загружаемых тушек (1,6 кг) в гриле (в витрине) | шт. | 8 (4) |
| 7 | Масса, не более | кг | 33 |



Рисунок 1 – Габаритные размеры гриля электрического Ф3КМЭ (с витриной)

**5. Комплектность**

Комплект поставки для гриля электрического Ф3КМЭ (с витриной) указан в таблице 2.

Таблица 2 – Комплект поставки для гриля электрического Ф3КМЭ (с витриной)

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Кол-во** |
| 1. Гриль  | 1 |
| 2. Вертел  | 1 |
| 3. Люлька | 4 |
| 4. Поддон  | 2 |
| 5. Перфорированный поддон | 1 |
| 6. Руководство по эксплуатации | 1 |
| 7. Сертификат соответствия | 1 |

**6. Устройство и принцип работы**

6.1. Основные части изделия указаны на рисунке 2 и перечислены в таблице 3.



Рисунок 2 – Основные части гриля электрического Ф3КМЭ (с витриной)

Таблица 3 – Основные части гриля электрического Ф3КМЭ (с витриной)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Поз.** | **Наименование** | **Поз.** | **Наименование** |
| 1 | Крыша | 11 | Ручка регулятора температуры |
| 2 | Перфорированный поддон | 12 | Ручка таймера |
| 3 | Поддон для сбора жира в витрине | 13 | Кнопка включения верхнего ТЭНа |
| 4 | Барабан  | 14 | Кнопка вращения барабана |
| 5 | Люлька (4 шт.) | 15 | Кнопка включения нижних ТЭНов |
| 6 | Стеклянная дверь | 16 | Сетевая клавиша |
| 7 | Поддон для сбора жира в гриле | 17 | Заднее стекло |
| 8 | ТЭН 90А10/1,25К220 (3шт.) | 18 | Кабельный зажим |
| 9 | Боковая стенка | 19 | Шпилька заземления |
| 10 | Сигнальный индикатор | 20 | Регулируемая ножка (4 шт.) |

6.2. Гриль выполнен в виде шкафа с одной дверцей и встроенным отсеком тепловой витрины для непродолжительного хранения готового продукта.

6.3. Принцип работы гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных в люльках гриля.

**7. Подготовка к работе**

7.1. Подготовку к работе изделия после транспортирования при отрицательных температурах следует проводить в условиях эксплуатации, предварительно выдержав изделие нераспакованным в течение 12-24 часов в этих условиях.

7.2. После распаковывания изделия удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку рабочей поверхности плиты с помощью стандартных средств очистки.

7.3. Установите гриль на устойчивое, горизонтальное несгораемое основание на расстоянии не менее 500мм от стен и рядом стоящих предметов.

7.4. Заземлить корпус аппарата и подключить гриль в электросеть согласно электрической схеме (Приложение 1).

**8. Порядок работы**

8.1. **ВНИМАНИЕ!** Для грилей, установленных на прицепах, при отрицательной наружной температуре (зимой) (ниже 0°С) перед пуском мотор-редуктора гриль необходимо включить минимум на 20 минут.

8.2.Для предотвращения деформации поддона и прогорания жира рекомендуется предварительно заливать в поддон для сбора жира воду (уровень воды в поддоне 5-6мм).

8.3. Перед началом работы прогрейте гриль. Для этого нажмите на сетевую клавишу (включится подсветка). Нагрев ТЭНов включается поворотом ручки терморегулятора, при этом загорается сигнальный индикатор. Установите ручку регулятора температуры на 200°С и переведите клавиши верхних и нижних нагревателей в положение, обозначенное пиктограммой. После достижения установленной температуры сигнальный индикатор погаснет. В процессе приготовления можно регулировать температуру в камере.

8.4. Откройте дверцу гриля, последовательно уложите тушки кур в люльки, следуя приведенным ниже рекомендациям.

8.5. В люльки укладываются предварительно размороженные и подготовленные тушки кур. Настоятельно рекомендуем придерживаться установленных норм загрузки, а также обеспечивать равномерную симметричную загрузку (вес продукта, размещенного в каждой из люлек должен быть приблизительно одинаков; если загрузка не полная размещение продукта в люльках должно быть симметрично).

8.6. При проектировании гриля расчет по загрузке производился с ориентиром на стандарт куриных тушек, который определен приблизительно 1,6кг. Соответственно максимальная загрузка одной люльки гриля должна составлять: по количеству: 2 куриные тушки; по весу: 2шт.×1,6кг≈3,2кг.

8.7. При укладке куриных тушек в люльки необходимо закрепить ножки и крылья, чтобы они не расправились в процессе жарки. Не допускается касания выступающими частями кур боковых стенок и ТЭНов.

8.8. **ВНИМАНИЕ!** Загрузку люлек производить равномерно и симметрично, соблюдая нормы загрузки. От этого зависит срок службы электродвигателя гриля.

8.9. **ВНИМАНИЕ!** Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную.

8.10. Перемещайте люльки в удобное положение кратковременным включением привода (переведите клавишу включения привода вращения вертела в положение, обозначенное пиктограммой, затем, при достижении требуемого положения люльки, – в исходное положение).

8.11. **ВНИМАНИЕ!** Закладывайте люльки тушками кур только при неподвижном вертеле.

8.12. После загрузки установите ручку регулятора температуры на 250°С (рекомендованное значение), включите вращение люлек и проследите за равномерностью распределения кур в люльках. Для того чтобы куры хорошо прожарились, рекомендуется использовать тушки весом не более 1,6кг.

8.13. Время приготовления кур 40-60 минут в зависимости от величины и жирности тушек. Готовность кур определяется визуально.

8.14. По окончании приготовления, для поддержания продукта в теплом состоянии, разместите готовые тушки на решетке отсека тепловой витрины (для поддержания температуры рекомендуется оставить включенным верхний нагреватель и ручкой регулятора установить необходимую температуру).

8.15. Для того, чтобы остановить люльку в удобном для обслуживания месте, необходимо дождаться, когда она займет это положение и нажать кнопку поз. 14 рис. 2. Вращение люлек остановится.

8.16. При частичной выгрузке готового продукта рекомендуется обращать внимание на равномерность загрузки оставшихся люлек.

8.17. **ВНИМАНИЕ!** При торможении движения люлек в одном направлении барабан автоматически меняет направление движения.

8.18. Если требуется укладка следующей партии кур, необходимо извлечь все тушки из предыдущей партии.

8.19. Для сбора жира и других отходов в гриле и в витрине имеются специальные поддоны (рис. 2, поз. 3 и поз. 7).

8.20. В гриле можно приготовить другие полуфабрикаты: окорочка, крылышки, различного вида мясо, рыбу и т.д. Порядок работы гриля при этом не меняется. Для предотвращения выпадения мелких продуктов между прутьями люлек рекомендуется выстилать люльки фольгой.

8.21. По окончании работы переведите выключатели верхнего и нижних ТЭНов, привода вращения вертела, а также ручку регулятора температуры на панели управления в исходное положение. Отключите сеть (рис2, поз. 16), при этом погаснет подсветка. Отключите гриль от электросети.

**9. Техническое обслуживание**

9.1. Все работы по обслуживанию производить при отключенном изделии от электрической сети.

9.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

9.3. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку гриля от остатков пищи, конденсата, жира и др.

9.4. После окончания работы и охлаждения гриля снимите люльки, вертел, оба поддона и решетку. Вымойте их, используя мыльный раствор, и вытрите насухо.

9.5. Забрызганные жиром поверхности рабочей камеры гриля и отсека тепловой витрины протрите мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, затем чистой сухой мягкой тканью. Не мойте гриль под струей воды или окунанием в воду!

9.6. Аккуратно, при помощи деревянной лопатки или пластикового скребка, осуществите очистку ТЭНов от остатков пригоревшего продукта и жира. Не используйте для очистки металлические щетки или скребки! После очистки протрите поверхности ТЭНов мягкой тканью. Помните, бережное отношение к нагревательным элементам увеличит срок их службы.

9.7. Техническое обслуживание и ремонт гриля осуществляется по следующему циклу:

- техническое обслуживание при пуске в эксплуатацию;

- периодическое техническое обслуживание – через каждые 6 месяцев эксплуатации.

9.8. Техническое обслуживание гриля производится сервисной службой по договору с покупателем.

9.9. Один раз в 6 месяцев необходимо производить смазку цепи. Для этого необходимо:

- снять крышку;

- снять правую боковую стенку гриля;

- удалить старую смазку;

- нанести на цепь новую смазку. Рекомендуется применять смазку ЦИАТИМ-201 ГОСТ 6267 или аналогичную ей по характеристикам.

9.10. Обращайте внимание не только на чистоту гриля, но и на состояние пола вокруг него, так как наличие жидкости или жира на полу – это путь к травматизму.

9.11. Аккуратное и бережное обращение с изделием и соблюдение требований настоящей инструкции, позволяет Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

**10. Возможные неисправности и способы их устранения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование неисправности** | **Вероятная причина** | **Методы устранения** |
| Нет нагрева ТЭНов | 1. Вышел из строя ТЭН2. Не включено питание | 1. Заменить неисправный ТЭН2. Включить автомат и сетевую клавишу |
| Не горит сигнальная лампа | 1. Перегорела сигнальная лампа2. Переключатель включения ТЭНов в положении 0 | 1. Заменить сигнальную лампу2. Включить переключатель ТЭНов |
| Нет вращения барабана | 1. Вышел из строя мотор-редуктор2. Кнопка включения вращения барабана выключена | 1. Заменить мотор-редуктор2. Нажать кнопку включения вращения барабана |

**11. Правила транспортировки и хранения**

11.1. Способ установки оборудования на транспортное средство должен исключать его самопроизвольное перемещение. При погрузке и разгрузке изделий должны строго выполняться требования манипуляционных знаков и надписей на упаковках.

11.2. До установки изделия у потребителя, его необходимо хранить в заводской упаковке в помещениях с естественной вентиляцией при относительной влажности не выше 60% и температуре окружающей среды не ниже +5°С, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

11.3. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.

11.4. Условия транспортирования оборудования - по группе условий 3 ГОСТ 15150 и температуре не ниже -35°С.

11.5. Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

**12. Гарантии изготовителя**

* 1. Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.
	2. На товар устанавливается гарантийный срок эксплуатации продолжительностью 12 (двенадцать) месяцев за исключением подового камня, чугунных комплектующих, горелки газовой, электронагревательных элементов, на которые устанавливается гарантийный срок 3 (три) календарных месяца, на петли, блоки шарниров устанавливается гарантийный срок 6 (шесть) месяцев. Гарантийный срок хранения изделия 6 (шесть) месяцев.
	3. Гарантийный срок эксплуатации исчисляется с момента передачи товара Покупателю.
	4. Гарантийный срок не продлевается на время, в течение которого товар не мог использоваться из-за обнаруженных в нем недостатков.
	5. Гарантия не распространяется на следующие комплектующие товара: стекло закаленное, лампы накаливания, сигнальные индикаторы, плавкие вставки, шампуры, противни, гастроёмкости, уплотнительную резину.
	6. Продавец производит гарантийный ремонт изделия в течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента получения рекламации.
	7. Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

– не предусмотренного настоящим руководством применения;

– выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;

– механического повреждения изделия

– подключения в электросеть с параметрами, не соответствующими указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;

– повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;

– транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил перевозки.

* 1. Претензии по качеству изделия предъявляются продавцу товара в течение гарантийного срока.
	2. **Для определения причин поломки покупатель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:**

*– заводской номер изделия;*

*– дата получения изделия с предприятия-изготовителя и номер документа, по которому он был получен;*

*– дата ввода в эксплуатацию;*

*– описание внешнего проявления поломки*

*–какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.*

* 1. **К рекламации следует приложить:**

*– заполненный гарантийный талон;*

*–акт о поломке;*

*- заполненный акт ввода в эксплуатацию.*

* 1. Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине покупателя, то претензии **не принимаются**.
	2. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту не, предприятием-изготовителем и его официальными дилерами не рассматриваются и **не удовлетворяются**.

**13. Утилизация изделия**

13.1. Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

13.2. Изделие для утилизации, необходимо привести в непригодность и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

Приложение 1 – Схема электрическая принципиальная

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Обозначение на схеме** | **Наименование**  | **Кол-во** |
| Х1 | Клеммник ТВ-2504 | 1 |
| ВК1-ВК4 | Переключатели клавишные | 4 |
| ТМ | Таймер 120 мин | 1 |
| ТС | Терморегулятор  | 1 |
| HL1 | Сигнальный индикатор | 1 |
| Л1-2 | Лампы освещения | 2 |
| КМ1 | Контактор 12А | 1 |
| КМ2 | Контактор 10А | 1 |
| М1 | Мотор-редуктор | 1 |
| Е1-Е3 | ТЭН 90А10/1,25К220 | 3 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

код продукции

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ Ф3КМЭ (С ВИТРИНОЙ)

ПАСПОРТ

**1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ**

**Гриль электрический Ф3КМЭ (с витриной)**

№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заводской номер изделия

Дата выпуска\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей технической документацией и признано годным к эксплуатации

Мастер ОТК

М.П.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Регистрационный талон**

Организация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контактный тел./факс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Где было приобретено оборудование\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

КОРЕШОК ТАЛОНА

На гарантийный ремонт аппарата

Модели Гриль электрический Ф3КМЭ (с витриной)

Талон изъят «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Механик\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (фамилия) (подпись)

Россия, г. Смоленск, ул. Шевченко, 79

ТАЛОН

на гарантийный ремонт аппарата

Заводской номер \_\_\_\_\_\_\_\_\_и модель Ф3КМЭ (с витриной)

Дата выпуска «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Продан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование торгующей организации)

Дата продажи «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Владелец и его адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнены работы по устранению неисправностей

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. Механик\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Владелец\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

Приложение 2

**АКТ**

**ввода в эксплуатацию**

Изделие

«Гриль электрический Ф3КМЭ (с витриной)»

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись) (подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия) (инициалы, фамилия)

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.