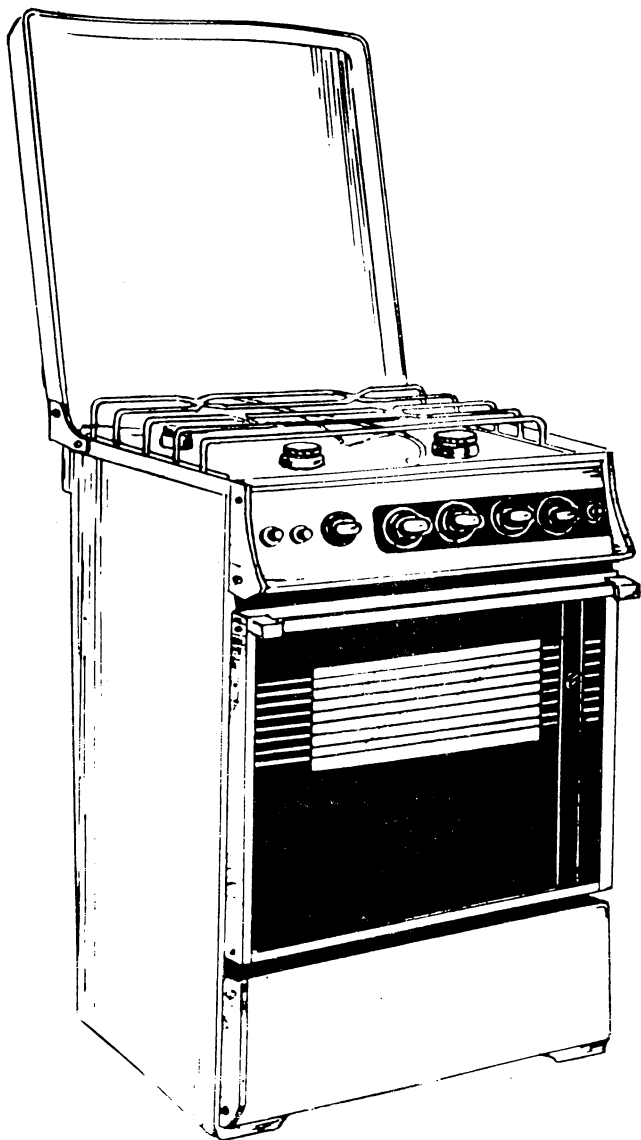
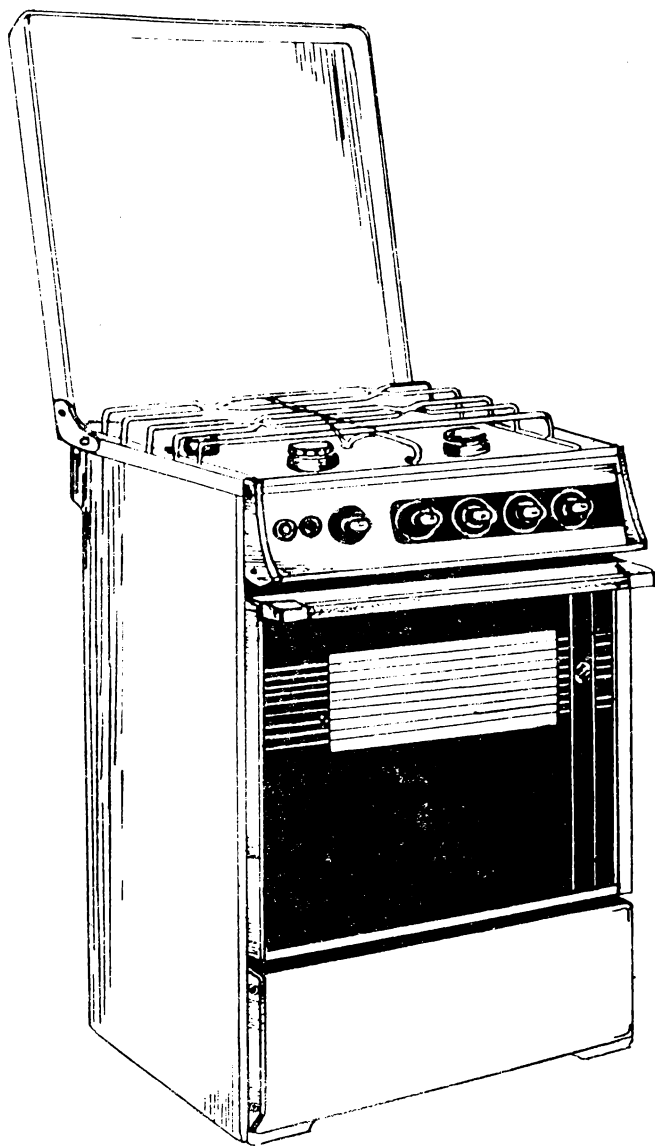


МОДЕЛЬ 1457



МОДЕЛЬ 1457-01



МОДЕЛЬ 1457-02

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания	5
2. Технические данные	5
3. Комплект поставки	7
4. Требования техники безопасности	7
5. Устройство плиты	7
6. Порядок работы	8
6. 1. Включение горелок стола	8
6. 2. Включение горелок духовки	10
6. 3. Освещение духовки	13
7. Уход за плитой	13
8. Возможные неисправности и методы их устранения	14
9. Техническое обслуживание	14
10. Свидетельство о приемке и цена	15
11. Свидетельство о продаже и установке плиты	15
12. Гарантийные обязательства	15
13. Правила транспортирования и хранения	16

БРЕСТСКИЙ ЗАВОД ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
1457.00.000 РЭ

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Плита бытовая газовая четырехгорелочная напольная повышенной комфортности предназначена для приготовления широкого ассортимента блюд, а также жарения мяса и других продуктов в духовке с помощью жарочной горелки.

1.1.1. Плита модели 1457 оснащена электророзжигом горелок стола, электроосвещением духовки, двумя горелками духовки (основной и жарочной) и автоматикой контроля их горения, вертелом с электроприводом.

1.1.2. В плите модели 1457-01 отсутствует по сравнению с моделью 1457 электропривод вертела.

1.1.3. В плите модели 1457-02 отсутствует по сравнению с моделью 1457 вертел и электророзжиг горелок стола. Возможен вариант плиты модели 1457-02 без жарочной горелки духовки.

1.2. Любые нарушения заводской наладки отдельных составных частей или плиты в целом неизбежно приводят к изменениям заданных технических параметров плиты и ухудшению эксплуатационных показателей.

Категорически запрещаются переделки плиты.

1.3. Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому возможны некоторые изменения,* не отраженные в настоящем руководстве.

1.4. Установка и настройка плиты производится работниками газового хозяйства.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1. Плита предназначена для работы на природном газе при номинальном давлении 1274 Па или сжиженном газе при номинальном давлении 2940 Па.

2.2. Диапазон регулирования температуры в духовке, °С. от 150 до 270

2.3. Время срабатывания предохранительного устройства с, не более 30

2.4. Номинальное напряжение электросети, В 220

*2.5. Потребляемая мощность электророзжига Э-1-3 ТУ 51-02-184-82, Вт
не более. 1

2.6. Габариты плиты, мм 850×600×600

2.7. Масса плиты, кг, не более 55

*Для плит моделей 1457 и 1457-01

Сведения о содержании драгоценных металлов

Наименование	Обозначение, марка	Масса в изделии, г
--------------	--------------------	--------------------

Серебро

Терморегулятор с устройством предохранительным	1445—29,000	0,1735
*Электророзжиг	Э-1-3	

Всего

0,0216
0,1951

Золото

*Электророзжиг	Э-1-3	0,001429
----------------	-------	----------

*Для плит моделей 1457 и 1457-01.

Сведения о содержании цветных сплавов

Сплавы	Марка сплава			Масса в изделии, кг			Норма возврата, кг		
				1457	1457-01	1457-02	1457	1457-01	1457-02
Алюминиевые	АЛ9В	ГОСТ	2685-81	2,2429	2,1509	2,1369	2,1756	2,0864	2,0728
	АК7	ГОСТ	1583-73						
	А5	ГОСТ	11069-74						
	АД1								
	АМЦ	ГОСТ	4784-74						
	Д16								
Медные (латунь)	ЛС-59-1	ГОСТ	15527-70	1,0618	1,0548	1,0258	1,0618	1,0518	1,0258
	Л63								
Цинковые	ЦАМ4-1	ГОСТ	19424-74	0,1067	0,1067	0,1067	0,1067	0,1067	0,1067

Применяемые сопла

Тепловая мощность, кВт	Вид газа	Номинальное давление газа, Па	Номинальный диаметр отв. истечения газа сопла	Маркировка сопла
не более 5,6	Природный	1274	1,53	150
	Сжиженный	2940	0,94	95
2,6 ± 0,26	Природный	1274	1,53	150
	Сжиженный	2940	0,94	95
1,7 ± 0,17	Природный	1274	1,19	120
	Сжиженный	2940	0,75	75
0,6 ± 0,06	Природный	1274	0,75	75
	Сжиженный	2940	0,45	45

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Плита	— 1 шт	Экран	— 1 шт.
Решетка стола	— 1 »	Фильтр	— 1 »
Противень для жарения	— 1 »	Руководство по эксплуатации	— 1 экз.
Противень для выпечки	— 1 »	Вертел с рамкой или	
Решетка духовки	— 1 »	крючком	— 1 компл.
Крышки горелок стола	— 4 »	*Шайбы декоративные	
Насадки горелок стола	— 4 »	разрядников	— 4 шт.
Ручки кранов	— 5 »	Тара	— 1 компл.

*Для плит моделей 1457 и 1457-01

4. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. Перед включением плиты в сеть необходимо визуально проверить целостность изоляции электропроводки.

4.2. Перед ремонтом, профилактическим обслуживанием, чисткой и т. п. плиту необходимо отключить от электросети.

4.3. Если на включенной в сеть плите появляется действие электротока при прикосновении к ней (легкое пощипывание), необходимо немедленно отключить плиту от электросети и вызвать представителя ремонтной службы газового хозяйства

4.4. Для удаления продуктов сгорания открывайте форточку во время работы плиты.

4.5. При появлении в помещении запаха газа необходимо немедленно погасить все открытые огни, закрыть общий газовый кран, находящийся перед плитой, открыть окна, проветрить помещение и срочно вызвать аварийную службу газового хозяйства.

До устранения утечек газа не производите никаких работ, связанных с огнем и искрообразованием; не зажигайте огонь, не включайте и не выключайте электроприборы, а также не курите.

4.6. В случае прекращения подачи газа или самопроизвольного погасания горелок необходимо немедленно закрыть все краны плиты.

4.7. Вследствие нарушения нормальной работы горелок плиты, вызванного поломками, в помещении возможно скопление опасной для жизни человека окиси углерода (угарного газа).

Первыми признаками отравления окисью углерода являются тяжесть в голове, сильное сердцебиение, шум в ушах, головокружение, общая слабость. Сильное отравление сопровождается тошнотой, рвотой, одышкой, внезапной потерей способности передвигаться.

При отравлении окисью углерода необходимо немедленно вынести пострадавшего на свежий воздух, расстегнуть одежду, стесняющую дыхание, дать понюхать нашатырный спирт, уложить, тепло укрыть, не давать уснуть и вызвать врача.

В случае отсутствия у пострадавшего дыхания необходимо произвести до приезда врача искусственное дыхание.

З а п р е щ а е т с я одновременно прикасаться к включенной в электросеть плите и устройствам с естественным заземлением (радиаторам отопления, водопроводным кранам и т. п.).

З а п р е щ а е т с я эксплуатация включенной в электросеть плиты в помещениях с относительной влажностью свыше 80%, а также имеющих токопроводящие полы (металлические, земляные, железобетонные и т. п.).

Категорически запрещается использовать газовую плиту для обогрева помещения.

5. УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ

5.1. Плита выполнена в виде тумбы, в которую встроены духовка и хозяйственное отделение для хранения принадлежностей духовки, которое может также использоваться для сушки посуды и других кухонных принадлежностей. Для удобства использования хозяйственного отделения рекомендуется на его нижнюю полку устанавливать противень для жарения и использовать в качестве выдвигной полки.

5.2. Духовка оборудована двумя горелками: основной (нижней) и жарочной (верхней). Основная горелка должна устанавливаться так, чтобы своим винтом и шайбой с заплечиком входила в гнездо кронштейна. В духовке плит моделей 1457 и 1457-01 устанавливается вертел. Привод вертела в плите модели 1457 осуществляется моторредуктором. Включение и выключение моторредуктора производится тумблером, расположенным на панели управления. В плите модели 1457-01 привод вертела ручной.

5.3. Стол плиты имеет 4 горелки с различной тепловой мощностью. Зажигание горелок в плите модели 1457 и 1457-01 производится с помощью электророзжига. На столе плиты располагается решетка из жаростойкой стали для установки на ней посуды.

5.4. Управление горелками стола ведется с помощью кранов, причем краны после положения «ПОЛНОЕ ПЛАМЯ» имеют фиксированное положение «МАЛОЕ ПЛАМЯ», которое обеспечивает устойчивое горение горелки в экономичном режиме. Режим «МАЛОЕ ПЛАМЯ» регулируется специальным винтом.

Управление горелками духовки ведется с помощью термоэлектромагнитного клапана и терморегулятора, объединенных в термостатический кран.

5.5. Термоэлектромагнитный клапан является автоматическим устройством контроля горения и обеспечивает отключение подачи газа на горелки духовки при их случайном погасании. Одновременная работа горелок духовки невозможна.

5.6. Терморегулятор поддерживает заданную температуру в духовке при работе основной горелки.

5.7. Духовка имеет освещенное окно и выключение которого производится тумблером, расположенным на панели управления.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1. Включение горелок стола

6.1.1. Расположение горелок стола и органы управления плитой показаны на рис. 1.

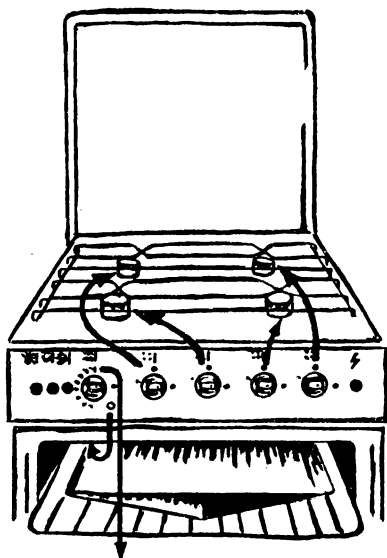


Рис. 1. Панель управления.

Обозначения на панели управления:

- кран закрыт;
- кран открыт максимально;
- кран открыт на «МАЛОЕ ПЛАМЯ»;
- указатель включаемой горелки стола (правая дальняя);
- указатель включаемой горелки духовки (верхняя);
- указатель лампы освещения духовки;
- указатель кнопки безопасности термоэлектромагнитного клапана;
- указатель кнопки электророзжига;*;
- указатель привода вертела;**

*Для плиты модели 1457 и 1457-01.

**Для плиты 1457.

6.1.2. Чтобы разжечь горелку стола:

— нажмите на ручку крана и поверните ее против хода часовой стрелки до совмещения метки на ручке со знаком максимального открытия (рис. 2);

— нажмите кнопку электророзжига и опустите. Если газ не загорелся, то повторно нажмите и отпустите кнопку.

6.1.3. Регулировку интенсивности горения рекомендуется производить дальнейшим поворотом ручки против хода часовой стрелки — при этом не произойдет случайного погасания горелки. При повороте до упора горелка будет работать на минимальном пламени (рис. 3).

Чтобы выключить горелку, необходимо ручку крана повернуть по ходу часовой стрелки до упора.

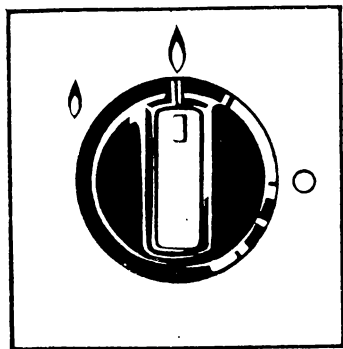


Рис. 2. Кран открыт максимально.

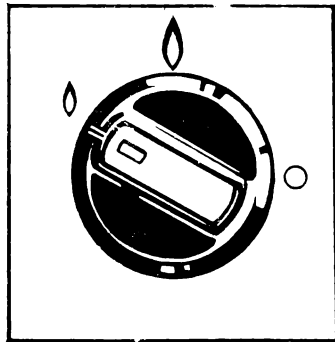


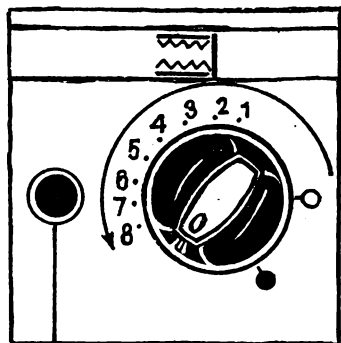
Рис. 3. Кран открыт минимально.

6. 2. Включение горелок духовки.

6.2.1. Перед первичным использованием духовкой необходимо освободить горелку от стопорной проволоки.

6.2.2. Чтобы разжечь основную горелку:

— нажмите и поверните ручку термостатического крана против хода часовой стрелки так, чтобы метка находилась против деления 8 (рис. 4);



**КНОПКА БЕЗОПАСНОСТИ
ТЕРМОЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО
КЛАПАНА**

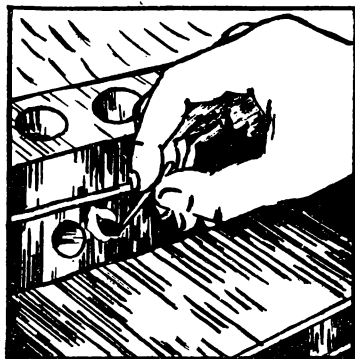


Рис. 5. Розжиг горелки духовки.

Рис. 4. Включена основная горелка духовки на максимальную нагрузку.

- откройте духовку, поднесите спичку к отверстию, расположенному в нижней части проема духовки на передней стенке плиты (рис. 5);
- нажмите на кнопку безопасности термоэлектромагнитного клапана и удерживайте ее 10...30 с;
- убедитесь через отверстие в дне духовки, что горелка зажжена;
- сразу после розжига уберите спичку.

Если горелка не разожглась, сделайте все сначала, увеличив время нажатия на кнопку. В новой плите необходимо прогреть духовку в течение получаса для удаления различных запахов. Предварительное прогревание духовки длится 15 мин. После прогревания установить ручку терморегулятора в необходимое положение согласно табл. 1.

6.2.3. Чтобы разжечь жарочную горелку:

- нажмите ручку термостатического крана и поверните ее по ходу часовой стрелки до упора (рис. 6);
- поднесите спичку под горелку (рис. 7);

Таблица 1

Положение ручки термостатического крана	Соответствующая температура в середине духовки, °С
1	135—165
2	150—180
3	170—200
4	185—215
5	205—235
6	220—250
7	240—270
8	255—285

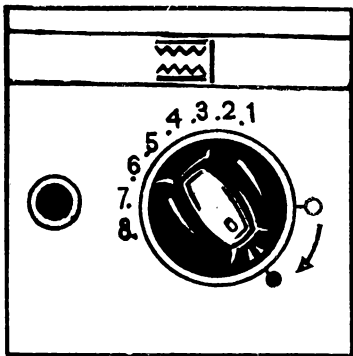


Рис. 6. Включены жарочная горелка.

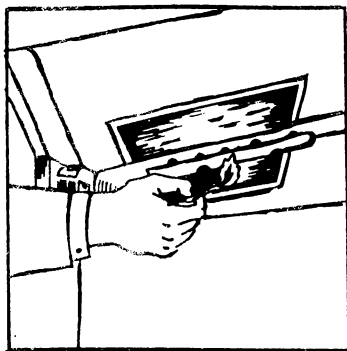


Рис. 7. Розжиг жарочной горелки.

— нажмите на кнопку безопасности термоэлектромагнитного клапана и удерживайте ее 10...30 с;

— убедитесь, что горелка горит.

Если горелка не зажглась, сделайте все сначала, увеличив время нажатия на кнопку.

6.2.4. При жарении с помощью жарочной горелки мяса шашлыков, птицы и других продуктов нужно дверку духовки установить в приоткрытом положении. Для предохранения ручек кранов от перегрева в дверку необходимо установить экран ручек и опереть дверку с экраном о переднюю стенку плиты (рис. 9). Установка экрана ручек в дверку духовки обязательна.

Жарение мяса, шашлыков, птицы производится на решетке духовки, при этом на нижнюю направляющую духовки необходимо установить эмалированный противень для сбора жира.

6.2.5. Газовая плита модели 1457 оснащена вертелом с электроприводом, а модели 1457-01 ручным вертелом. С помощью вертела можно приготовить прекрасное блюдо из куска говядины, свинины или птицы.

Для приготовления мясного блюда необходимо:

1. Включить жарочную горелку (см. п. 6.2.3.) и прогреть ее в течение 5 минут;

2. Далее необходимо надеть на штырь вертела приготовленное для жарения мясо, зажать его съемными вилками, застопорить вилки с помощью винтов, установить рамку (рис. 8) в четвертый сверху паз духовки, на рамку установить штырь с мясом, в плите модели 1457 конец штыря вставить в муфту моторедуктора, ручку снять, на нижние пазы духовки установить жаровню для сбора жира, включить привод вертела.

В плите модели 1457 для установки вертела может применяться вместо рамки подвесной крючок (рис. 8а).

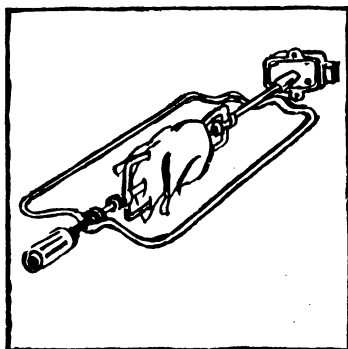


Рис. 8. Вертел с рамкой.

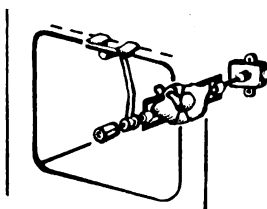


Рис. 8а. Вертел с крючком.

Усы крючка вставить в пазы верхней полки духовки и повернуть крючок вниз (см. рис. 8б).

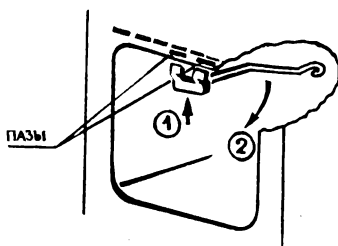


Рис. 8б. Устиновка крючка.

После выпечки крючок снимите.

Если штырь выходит из муфты и не вращается, необходимо, сместив втулку, закрепить ее на штыре в таком положении, чтобы штырь был в подпружиненном состоянии (см. рис. 8в).

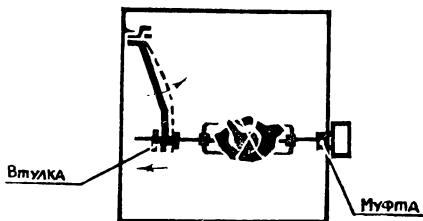


Рис. 8в. Регулировка вертела.

ПОМНИТЕ! Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая кожа шейки птицы пережариваются и обгорают. Они могут цепляться за жарочную горелку. Поэтому при пользовании вертелом все эти части рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать толстую иглу с суровой ниткой.

3. В плите модели 1457-01 рекомендуется через 10...15 минут постепенно, используя пазы звездочки, поворачивать ручкой штырь с мясом.

4. По мере обжаривания мяса рекомендуется поливать его жиром для равномерного зарумянивания.

Время жарения зависит от приготавливаемого изделия и колеблется в пределах 60...80 минут (для курицы массой около одного килограмма) и 2...2,5 часа (для гуся массой около 2...3 кг)

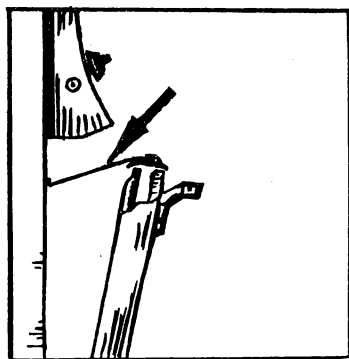


Рис. 9. Установка экрана.

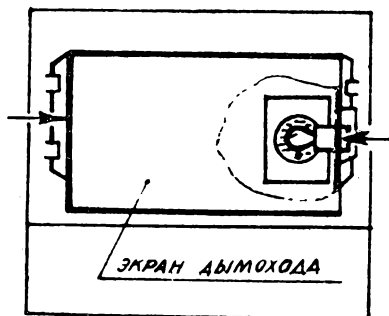


Рис. 10. Замена лампы освещения.

6.2.6. При приготовлении некоторых блюд в духовке для получения хороших результатов рекомендуется:

— выпечку изделий из дрожжевого, дрожжевого сдобного теста (булочки, пироги, пироги с начинкой) следует производить в течение 20...25 минут на противне, установленном на решетке на 3-й полке сверху, при положении ручки термостатического крана против отметки 3...5;

— песочные изделия (пироги, печенье и т. п.) выпекать на противне, установленном на 2-й полке, считая сверху, при положении ручки термостатического крана против отметки 3...5;

— бисквит выпекать в течение 40..50 минут в специальной форме, устанавливаемой на решетку на 2-й полке, считая сверху, при положении ручки термостатического крана против отметки 2...3;

— запекание пудингов, запеканок и т. п. производится в течение 20...30 минут в противне для жарения на 2-й полке сверху, при положении ручки термостатического крана против отметки 2...3.

Запеканка приобретает лучший внешний вид, если после этого переставить противень с содержимым на 5-ю полку, считая сверху, включив жарочную горелку на 10...15 минут.

— при жарении мясных изделий, птицы на решетке рекомендуется устанавливать ее на 5-й полке сверху, при включенной жарочной горелке.

Изложенные рекомендации являются примерными и не исчерпывают всех возможностей использования духовки.

6.3. Освещение духовки

Включение и выключение освещения осуществляется выключателем, расположенным на панели управления (рис. 1).

Чтобы заменить лампу освещения:

— отключите плиту от электросети;

— нажатием с боков (рис. 10) снимите экран дымохода, установленный в пазы на задней стенке плиты;

— выкрутите лампу и замените ее новой. Лампа ДШ 220-230-40 ОСТ 160.535. 010-81 (220 В, 40 Вт, уменьшенный цоколь);

— установите экран дымохода.

7. УХОД ЗА ПЛИТОЙ

7.1. В процессе эксплуатации решетка стола плиты в местах расположения горелок темнеет. Загрязнение крышек горелок стола может быть удалено с помощью вещества для чистки металлических изделий.

7.2. Отверстие в крышке горелок необходимо чистить щеткой с жесткой щетиной. Внутренние поверхности духовки и наружные поверхности плиты необходимо промывать тряпкой, смоченной в мыльной воде, и вытирать насухо.

7.3. Не оставляйте на эмалированных деталях плиты пролитые жидкости, которые прикипают и трудно удаляются.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
1. Не зажигается основная горелка духовки	Ручка терморегулятора не повернута до отметки 8	При зажигании основной горелки повернуть ручку терморегулятора до отметки 8
	Не нажата кнопка безопасности до упора	Нажать кнопку безопасности до упора
2. Не зажигается жарочная горелка	Ручка терморегулятора не повернута до упора по часовой стрелке	Повернуть ручку терморегулятора до упора по часовой стрелке
	Не нажата кнопка безопасности до упора	Нажать кнопку безопасности до упора

Наименование неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
3. При нажатой кнопке горелка горит, но через 30 с гаснет при отпущенной кнопке	Кнопка безопасности не была нажата до упора	Нажать кнопку безопасности до упора
	Неправильно установлена горелка	Установить основную горелку на место
*4. Нет искры между разрядником и горелкой	Произошло загрязнение разрядника	Очистить разрядник
**5. Вертел не вращается	Штырь не вошел в муфту моторедуктора	Вставить штырь

*Для плиты модели 1457 и 1457-01.

**Для плиты модели 1457.

Другие виды неисправностей как газового, так и электрооборудования устраняются работниками территориальных газовых хозяйств.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.1. Установку плит, их подключение, проверку работы и наладку, техническое обслуживание в процессе эксплуатации, ремонты, в том числе гарантийные, осуществляют только службы территориальных газовых хозяйств.

9.2. Владельцу плиты запрещается самостоятельно или с помощью посторонних лиц подключать плиту, а также производить любые виды ее ремонта.

9.3. При обнаружении неисправностей плиты в процессе эксплуатации владельцу необходимо обратиться в территориальное газовое хозяйство (горгаз, райгаз и т. д.).

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ЦЕНА

Плита бытовая газовая четырехгорелочная ПГ4-П.

Заводской № *130363*

Плита отрегулирована на использование

ГАЗА природного
сжиженного

(ненужное зачеркнуть)

Плита соответствует ТУ 51-02-237-87, заявлению-декларации о безопасности товаров и признана годной для эксплуатации

М. П.

Модель

Цена свободная
отпускная

Дата выпуска

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРОДАЖЕ И УСТАНОВКЕ ПЛИТЫ

11.1 Плита приобретена _____
(наименование и адрес торгующей организации)

Продавец _____
(подпись, дата, штамп торгующей организации)

11.2. Плита установлена в _____
(адрес владельца)

и подключена слесарем _____
(наименование газового хозяйства)

Слесарь _____
(подпись, дата)

12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

12.1. Срок службы плиты — не менее 14 лет.

12.2. Гарантийный срок эксплуатации — 4 года со дня продажи плиты через розничную торговую сеть, а для плиты вне рыночного потребления — с момента получения плит потребителем.

12.3. При отсутствии на отрывном талоне штампа магазина с отметкой даты продажи плиты гарантийный срок исчисляется со дня выпуска ее заводом.

12.4. В течение гарантийного срока неисправности, возникшие по вине завода, устраняются персоналом территориальных газовых хозяйств с поставкой требуемых запасных частей за счет завода.

12.5. При покупке плиты покупатель должен получить руководство по эксплуатации с отметкой магазина о покупке и проверить наличие в нем отрывного талона учета запасных частей для гарантийного ремонта, а также комплектность плиты.

12.6. Завод-изготовитель не принимает претензий на некомплектность и механические повреждения плиты после ее продажи.

12.7. При ремонте плиты отрывной талон заполняется и изымается работником газового хозяйства. Владелец должен требовать от работника газового хозяйства заполнения корешка талона при его изъятии.

12.8. В случае утери руководства по эксплуатации и талона владелец плиты лишается права на гарантийный ремонт при устранении неисправности путем замены узлов или деталей. Дубликаты руководства по эксплуатации и талона не выдаются.

12.9. Гарантия завода-изготовителя на плиты не распространяется на лампы накалывания.

12.10. Завод-изготовитель не несет ответственности за неисправность газовой плиты и не гарантирует ее нормальную работу в случае:

а) несоблюдения правил установки и эксплуатации;

б) несоблюдения правил транспортировки и хранения владельцем, торгующей и транспортной организациями;

в) ремонта плиты лицами, не уполномоченными газовым хозяйством или заводом-изготовителем на производство гарантийного ремонта.

12.11. Самовольно подключенные плиты к системе газоснабжения, т. е. не работниками газовых хозяйств, гарантийному ремонту не подлежат и замена или ремонт вышедших из строя частей производится за наличный расчет.

12.12. Гарантийный срок эксплуатации взаля электросроззига 2 года со дня продажи плиты через розничную торговую сеть, а для плит вне рыночного потребления — с момента получения плит потребителем.

13. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

13.1. Транспортирование и хранение плит должно производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 10798-85.

13.2. Доставка плит к месту монтажа должна производиться в заводской таре.

13.3. При переноске запрещается захват плиты за ручку дверки духовки.

13.4. Складирование плит в упакованном виде разрешается не более чем в два яруса по высоте только в вертикальном положении.

13.5. При распаковке плит во время монтажа или продажи необходимо убедиться в их комплектности и сохранности для своевременного предъявления претензий заводу-изготовителю.

13.6. При распаковке плиты снимите четыре капроновые вставки с крышки стола, необходимые только при транспортировке.

БРЕСТСКИЙ ЗАВОД ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ

224663, г. Брест, Орджоникидзе, 22

ТА Л О Н № 1

УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ДЛЯ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА
ПЛИТЫ ГАЗОВОЙ ЧЕТЫРЕХГОРЕЛОЧНОЙ ПГ4-П
МОДЕЛЬ 1457 ТУ 51-02-237-87

Заводской № _____ Дата выпуска _____

Продана магазином _____
(наименование торго)

Штамп магазина _____
(подпись)

« _____ » _____ 199 г.

Владелец и его адрес _____

Выполнены работы по устранению неисправностей: _____

_____ Слесарь _____
(Дата) (подпись)

Владелец _____
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____
(наименование территориального газового хозяйства)

Штамп

« _____ » _____ 199 г.

(подпись)

КОРЕШОК ТА Л О Н А № 1

учета запасных частей для гарантийного ремонта газовой плиты ПГ4-П

Слесарь _____

_____ 199 г.

изъят « _____ » _____

_____ (подпись)

_____ (фамилия)

БРЕСТСКИЙ ЗАВОД ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ

224663, г. Брест, Орджоникидзе, 22

ТАЛОН № 2

УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ДЛЯ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА
ПЛИТЫ ГАЗОВОЙ ЧЕТЫРЕХГОРЕЛОЧНОЙ ПГ4-П
МОДЕЛЬ 1457 ТУ 51-02-237-87

Заводской № _____ Дата выпуска _____

Продана магазином _____
(наименование торгового)

Штамп магазина _____
(подпись)

« _____ » _____ 199 г.

Владелец и его адрес _____

Выполнены работы по устранению неисправностей: _____

_____ Слесарь _____
(дата) (подпись)

Владелец _____
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____
(наименование территориального газового хозяйства)

Штамп _____

« _____ » _____ 199 г.

(подпись)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2

учета запасных частей для гарантийного ремонта газовой плиты ПГ4-П

изъята « _____ » _____ 199 г. Слесарь _____

(подпись)

(фамилия)

БРЕСТСКИЙ ЗАВОД ГАЗОВОЙ АППАРАТУРЫ

224663, г. Брест, Орджоникидзе, 22

ТА Л О Н № 3

**УЧЕТА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ ДЛЯ ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА
ПЛИТЫ ГАЗОВОЙ ЧЕТЫРЕХГОРЕЛОЧНОЙ ПГ4-П
МОДЕЛЬ 1457 ТУ 51-02-237-87**

Заводской № _____ Дата выпуска _____

Продана магазином _____
(наименование торгова)

Штамп магазина _____
(подпись)

« _____ » _____ 199 г.

Владелец и его адрес _____

Выполнены работы по устранению неисправностей: _____

_____ Слесарь _____
(дата) (подпись)

Владелец _____
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____
(наименование территориального газового хозяйства)

Штамп _____
« _____ » _____ 199 г.

(подпись)

КОРЕШОК ТАЛОНА № 3

Учета запасных частей для гарантийного ремонта газовой плиты ПГ4-П

изъят « _____ » _____ 199 г.

Слесарь

(фамилия)

(подпись)

РАДУМА

РАЗОБРАЯ

РАДУМА

РАЗОБРАЯ



РАДУМА

РАЗОБРАЯ

РАДУМА

РАЗОБРАЯ

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY