

Украина, 85710, Донецкая область
Волновахский район, пос. Молодежный
ООО "Донбасс Плюс"
Телефон (062) 301-49-16

Внимание!

По вопросам качества гарантийного и сервисного обслуживания
Вы можете обращаться ежедневно с 9⁰⁰ до 21⁰⁰
по телефону горячей линии 8-800-305-305-0
(по Украине, бесплатно)



Гарантийный срок эксплуатации **1** год
Бесплатное сервисное обслуживание **4** года

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ХОЛОДИЛЬНИКА!

Холодильники ДХ-243 КШД-240/69 УХЛ 4.2* N, ДХ-212 КШД-296/69 УХЛ 4.2* N ТУ У 29.7-31471849-001-2004, ДХ-221-7 КШД-269/70 УХЛ 4.2* N ТУ У 29.7-14309505-038-2001 разработаны **УКРАИНСКИМ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИМ И ПРОЕКТНО-КОНСТРУКТОРСКИМ ИНСТИТУТОМ БЫТОВОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ** и изготовлены в ООО "Донбасс Плюс".

Холодильники имеют сертификаты соответствия в Системе сертификации УкрСЕПРО (Украина), в Системе сертификации ГОСТ Р (Россия) и TUV NORD.

Конструкция холодильного прибора обеспечивает его несложное и удобное использование в течение многих лет, однако мы рекомендуем Вам потратить некоторое время на изучение настоящего руководства. Надежная и экономичная работа холодильного прибора зависит от правильной эксплуатации, соблюдения требований безопасности и приведенных в руководстве указаний.

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Бытовые электрические холодильники ДХ-243, ДХ-212 и ДХ-221-7 предназначены для замораживания и хранения замороженных продуктов, приготовления пищевого льда в морозильной камере (МК), для охлаждения и хранения охлажденных продуктов в холодильной камере (ХК).

В холодильниках используется хладагент R134a или R600a. Наименование хладагента Вашего холодильника указано на табличке на задней стенке прибора.

1.2 Холодильные приборы работают от электрической сети напряжением (220±33) В переменного тока частотой 50 Гц и предназначены для установки в кухонных помещениях с температурой окружающего воздуха от плюс 16 до плюс 32 °С и относительной влажностью не более 70 %.

1.3 Конструкция холодильного прибора постоянно совершенствуется, поэтому возможны некоторые изменения, не отраженные в данном руководстве.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таблица 1 - Технические данные

Показатели	ДХ-243	ДХ-212	ДХ-221-7
Общий (брутто) объем холодильника, дм ³	240	296	269
Общий (брутто) объем МК, дм ³	69	69	70
Полезный объем МК, дм ³	69	69	45
Полезный объем ХК, дм ³	169	226	197
Температура в МК, °С, не выше	- 18	- 18	- 18
Температура в ХК, °С, не ниже	0	0	0
не выше	10	10	10
Суточный расход электроэнергии при температуре окружающей среды плюс 25 °С, (R134a/R600a) кВт.час	1,13/0,82	1,22/0,89	1,09/0,80
Производительность замораживания, кг/сут	3,50	6,00	4,00
Суммарная площадь для хранения продуктов, м ²	0,814	1,202	1,038
Количество производимого льда, кг/год	0,120	0,120	0,150
Габаритные размеры, мм, не больше:			
высота	1480	1680	1644
ширина	574	574	574
глубина	610	610	610
Масса (нетто), кг	50,0	55,0	57,0
Содержание серебра, г			

по приложению А

Примечание - Теплоэнергетические параметры (температура в ХК и МК, суточный расход электроэнергии) определяются по стандартной методике в лабораторных условиях при регламентированных температуре окружающей среды, влажности воздуха и др.

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

3.1 Перед дальнейшим чтением руководства посмотрите рисунки (приложение Б), расположенные после текстовой части.

3.2 В комплект поставки входит упакованный холодильный прибор с набором комплектующих изделий в соответствии с таблицей 2 и рисунками Б.1, Б.2, Б.3, руководство по эксплуатации и списки мастерских по ремонту холодильных приборов.

Таблица 2 - Комплектующие изделия

Поз.	Комплектующие изделия	Количество, шт.		
		ДХ-243	ДХ-212	ДХ-221-7
1	Лопатка	1	1	1
2	Форма для льда	1	1	1
3	Решетка	1	1	1*
4	Полка МК	1	1	-
5	Полка	2	3	2
6	Полка	1	1	1
7	Сосуд для овощей и фруктов	2	2	2
8	Барьер-полка	3	4	4
9	Барьер	1	1	1
10	Вкладыш	2	2	2
13	Корзина малая	-	-	1
14	Корзина большая	-	-	1/-*
15	Шторка	-	-	-/1*

* - в знаменателе - вариант комплектности.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 При эксплуатации холодильного прибора соблюдайте общие правила электробезопасности при пользовании электроприборами.

4.2 Ваш холодильный прибор выполнен по степени защиты от поражения электрическим током класса I. Если вилка шнура питания не подходит к Вашей розетке, следует обратиться к квалифицированному электрику для установки розетки с заземляющим контактом (производится за счет потребителя).

4.3 Перед включением холодильного прибора проверьте исправность розетки, вилки а также сетевой шнура на отсутствие нарушений изоляции.

4.4 Не допускайте повреждения сетевого шнура и нарушения его контактов в вилке. Для замены используйте шнур, специально подготовленный и полученный у изготовителя или в специализированной мастерской (см. списки мастерских).

При появлении признаков ухудшения изоляции электрооборудования (пощипывание при касании к металлическим частям) немедленно отключите холодильный прибор от электросети и вызовите механика обслуживающей организации для выявления и устранения неисправности.

4.5 Не допускайте попадания влаги на токоведущие части, расположенные сзади холодильного прибора.

4.6 Не реже одного раза в год с помощью сухой мягкой щетки или пылесоса очищайте от пыли элементы конструкции, расположенные сзади холодильного прибора, предварительно вынув из розетки вилку сетевого шнура.

4.7 **Внимание!** В целях обеспечения пожарной безопасности:

- не подключайте холодильный прибор к электросети с неисправной защитой от токовых перегрузок;
- не используйте для подключения переходники, дополнительные розетки и удлинительные шнуры;
- не производите замену элементов электропроводки специалистами, не имеющими на то разрешения;

- не устанавливайте в холодильный прибор электролампу освещения мощностью более 15 Вт;

- не эксплуатируйте холодильный прибор сверх срока службы (дальнейшая эксплуатация возможна только после замены всех элементов электропроводки холодильного прибора).



4.8 Если в Вашем холодильнике используется хладагент R 600a - природный газ, не наносящий вреда окружающей среде, но являющийся легковоспламеняемым, необходимо соблюдать дополнительные меры предосторожности:

Внимание! Не загромождайте вентиляционный зазор сзади холодильного прибора.

Внимание! Не используйте механические устройства или другие приспособления для ускорения процесса размораживания, кроме рекомендованных изготовителем.

Внимание! Не повредите охлаждающий контур.

Внимание! Не используйте электроприборы внутри отделений для хранения продуктов, если они отличаются от типов, рекомендованных изготовителем.

Внимание! При разгерметизации холодильной системы хорошо проветрите помещение и не используйте открытое пламя.

4.9 Отключайте холодильный прибор от электросети, вынув вилку из розетки при:

- уборке его внутри и снаружи, оттаивании НТО;
- мытье пола под ним, при перемещении его на другое место;
- отключении напряжения электрической сети;
- устранении неисправностей, замене лампы освещения;
- Вашем отъезде на длительное время.

5 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

5.1 Снимите упаковку с холодильного прибора и комплектующих изделий.

5.2 Вымойте холодильник теплой водой: наружную часть - моющим мыльным средством, внутренние части - раствором пищевой соды. Насухо вытрите мягкой тканью и тщательно проветрите.

Не допускайте использования для мойки холодильного прибора абразивной пасты и моющих средств, содержащих кислоты и растворители.

5.3 Определите место установки холодильного прибора с учетом условий эксплуатации, указанных в пункте 1.2. Не располагайте его вблизи источников тепла, влаги и в зоне попадания прямых солнечных лучей.

5.4 Для самопроизвольного закрывания дверей прибора, установите его с уклоном назад при помощи регулировочных опор.

5.5 Установите комплектующие изделия в холодильный прибор согласно рисункам Б.1, Б.2, Б.3.

5.6 Холодильный прибор, находившийся на холоде, перед включением в электросеть необходимо выдержать при комнатной температуре не менее 8 час.

5.7 Для более рационального использования пространства холодильной камеры и внутренней панели двери конструкции холодильного прибора предусмотрена перестановка полок 5 и барьер-полка 8 по высоте (рисунки Б.1, Б.2, Б.3).

5.8 Ваш холодильный прибор имеет правостороннее открывание дверей. С целью обеспечения более удобного размещения его в интерьере кухни в конструкции предусмотрена возможность перенавески дверей для левостороннего открывания. При необходимости это может выполнить механик мастерской по ремонту холодильных приборов (производится за счет потребителя).

6 ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1 Холодильник разделен на две камеры: холодильную (ХК) и морозильную (МК). На боковой (для ДХ-243, ДХ-212) или верхней (для ДХ-221-7) стенке ХК находится плафон освещения 11 (рисунки Б.1, Б.2, Б.3) с электрической лампочкой и выключателем. Лампочка включается автоматически при открывании двери и выключается при ее закрывании.

Снаружи в верхней части ДХ-221-7 расположен пульт управления 12.

6.2 Включение в сеть холодильного прибора производится вилкой сетевого шнура (ручка датчика-реле температуры при этом должна быть в положении "выключено").

Включение холодильника в работу осуществляется поворотом ручки датчика-реле по часовой стрелке, при этом должен ощущаться легкий щелчок. В момент пуска и остановки прибора возможен незначительный шум.

Внимание! Повторное включение в электросеть необходимо производить не ранее, чем через 3-4 мин. после его отключения.

6.3 В холодильниках ДХ-243, ДХ-212 ручка датчика-реле температуры расположена на плафоне освещения 11 (рисунки Б.1, Б.2), в ДХ-221-7 - на пульте управления 12 (рисунок Б.3).

6.4 Регулирование температуры в ХК осуществляется вращением ручки датчика-реле. Понижение температуры осуществляется путем поворота ручки по часовой стрелке от крайнего левого положения до крайнего правого положения. Температура в камерах поддерживается автоматически.

Примечание - Между ХК и МК в передней части ДХ-243 и ДХ-212 за металлической поперечиной (а в холодильнике ДХ-221-7 - по периметру МК) имеется система обогрева, которая необходима для предотвращения конденсации влаги на металлических поверхностях.

В процессе работы в зависимости от температуры окружающей среды поперечина (или периметр МК в ДХ-221-7) нагревается, что не является причиной для беспокойства. При значительном повышении температуры окружающей среды (выше плюс 32 °С) внимательно отнеситесь к выполнению условий установки холодильного прибора (пункт 5.3) и обеспечьте свободное прохождение воздуха к задней стенке для охлаждения.

Внимание! Жидкость и газы, циркулирующие в герметичной системе охлаждения холодильного прибора, могут издавать некоторые шумы как при работе компрессора, так и после отключения. Также могут быть слышны легкие потрескивания материалов под воздействием температурных деформаций, щелчки срабатывания датчика-реле температуры. Не волнуйтесь, это совершенно нормально.

6.5 При размещении продуктов в ХК и МК соблюдайте следующие правила:

- горячие продукты перед загрузкой охладите до комнатной температуры;
- для предотвращения передачи запаха от одного продукта к другому и высыхания продуктов, храните их в упаковке (жидкости - в плотно закрытой посуде);
- не допускайте попадания поваренной соли на поверхность испарителя;
- растительные масла и жиры не должны попадать на пластмассовые детали холодильного прибора и на уплотнитель двери (так как эти детали могут стать пористыми);
- во избежание примерзания продуктов к задней стенке ХК не прислоняйте их к ней вплотную;
- для предотвращения примерзания продуктов к испарителю МК их следует класть на решетку 3 (рисунки Б.1, Б.2, Б.3);
- запрещается помещать в холодильный прибор щелочи, кислоты, лекарственные препараты без герметичной упаковки, горючие и взрывоопасные жидкости;
- нельзя хранить в МК жидкие продукты в стеклянной таре.

Выбор камеры для размещения сохраняемых продуктов необходимо осуществлять в зависимости от предполагаемого срока хранения.

6.6 Хранение продуктов в холодильной камере.

6.6.1 ХК предназначена для охлаждения, кратковременного хранения свежих и прошедших кулинарную обработку продуктов, а также овощей, фруктов и напитков. Основные рекомендации по размещению и хранению продуктов в ХК приведены в таблице 3.

Таблица 3 - Основные рекомендации по размещению и хранению продуктов в холодильной камере

Продукты	Упаковка	Срок хранения	Место размещения
Сырое мясо, рыба	Пленка, пакеты, емкости	2-3 дня	На нижней полке
Сырой мясной фарш	Сосуд с крышкой	1 день	На нижней полке
Свежая или приготовленная курица, гусь, утка	Пленка или сосуд с крышкой	3-5 дней	На нижней полке
Молоко, кефир, йогурты, напитки	Заводская упаковка	см. на упаковке	На одной из барьер-полок
Продукты после кулинарной обработки	Сосуд с крышкой	3-4 дня	На любой полке
Масло сливочное, маргарин, сыры	Заводская упаковка или пленка	неделя	На любой барьер-полке или на верхней полке
Колбасные изделия	Пленка	2-4 дня	На любой полке
Яйца	Без упаковки	до 1 месяца	Во вкладыше на барьер-полке
Пирожные, торты с кремом	Сосуд с крышкой	2-4 дня	На любой полке
Грибы свежие	Пленка	2-5 дней	В сосуде для овощей
Овощи, фрукты	Без упаковки или пленка	до 10 дней	В сосуде для овощей

6.7 Замораживание и хранение продуктов в морозильной камере.

6.7.1 МК предназначена для замораживания и длительного хранения замороженных продуктов, а также для приготовления пищевого льда.

6.7.2 Максимальное количество продуктов (мощность замораживания), которое может быть заморожено в течение 24 час при температуре окружающего воздуха плюс 25°С, указано в таблице 1. Превышение указанной нормы ведет к увеличению длительности замораживания и к снижению качества замороженных продуктов.

6.7.3 Для приготовления пищевого льда заполните водой форму для льда 2 (рисунки Б.1, Б.2, Б.3) и установите ее в МК.

6.7.4 Для удобства пользования объемом МК в холодильнике ДХ-221-7 предусмотрены выдвижные корзины 13 и 14 (рисунок Б.3) или корзина 13 и полка МК со шторкой 15 (вариант), в других холодильниках - полка 4 (рисунки Б.1 и Б.2).

6.7.5 Соблюдайте сроки хранения для купленных в магазине готовых замороженных продуктов (сроки указаны на упаковке).

Рекомендованные сроки хранения в МК продуктов, замороженных в домашних условиях, такие:

- для жирных и соленых продуктов - до трех месяцев;
- для продуктов после кулинарной обработки и продуктов с небольшим содержанием жира - до полугода;
- для постных продуктов - до одного года.

6.8 Дополнительные советы по замораживанию и размораживанию продуктов.

6.8.1 Для замораживания пригодны: мясные и колбасные изделия, птица и дичь, рыба, овощи, ягоды, фрукты, выпечка (хлеб, торт и т.д.), готовые блюда, молочные продукты;

непригодны: сырые яйца в скорлупе, т.к. скорлупа может лопнуть, сметана, майонез, листовой салат, редис, редька, хрен, лук и чеснок.

Целесообразно разделить весь объем замораживаемого продукта на порции 200-500г. Это создает благоприятные условия для обработки холодом и удобство при разовом употреблении большинства продуктов. Упаковка должна быть герметичной, плотно прилегать к продукту и содержать как можно меньше воздуха. Чем тоньше пакет с замораживаемым продуктом, тем интенсивнее замораживание, выше качество замораживаемого продукта и дольше его сохранность. Этому способствует расположение его сначала на поверхности испарителя холодильника ДХ-243 и ДХ-212 или на полке МК в ДХ-221-7 (вариант) с использованием решетки 3 (рисунки Б.1, Б.2, Б.3). Затем замороженные продукты необходимо переложить на полку МК 4 (рисунки Б.1, Б.2) или в корзину малую 13 (рисунок Б.3), а на освободившееся место положить новые порции свежих продуктов для замораживания.

Вторично замораживать размороженные продукты не следует кроме готовых блюд, которые прошли кулинарную обработку.

6.8.2 Существует несколько приемов размораживания продуктов в бытовых условиях:

- размораживание токами сверхвысокой частоты (СВЧ-печь). Обычно продолжительность размораживания не превышает несколько минут и качество размороженных таким способом продуктов самое высокое;
- размораживание в холодильной камере. Такое размораживание благоприятно для сохранения исходного качества продукта;
- размораживание продуктов при комнатной температуре. Этот способ пригоден в основном для продуктов, подвергаемых термической обработке перед употреблением;
- продукты, прошедшие кулинарную обработку (готовые блюда) и требующие нагрева, надо подогреть, не размораживая;
- фрукты и ягоды размораживают в холодильной камере на верхней полке или при комнатной температуре.

Овощи обычно не размораживают перед кулинарной обработкой, размораживание происходит непосредственно в процессе их приготовления.

6.9 Советы, которые помогут Вам сэкономить электроэнергию:

- своевременно удаляйте снеговой покров из МК;
- как можно меньше держите двери прибора открытыми;
- устанавливайте холодильный прибор в соответствии с пунктом 5.3;
- не ограничивайте движение воздуха сзади холодильного прибора;
- при размораживании продуктов помещайте их в ХК;
- настраивайте режим работы прибора в зависимости от температуры окружающей среды.

7 УХОД ЗА ХОЛОДИЛЬНЫМ ПРИБОРОМ

7.1 В Вашем холодильном приборе предусмотрено автоматическое удаление снегового покрова с задней стенки ХК. Это означает, что каждый раз в период остановки компрессора задняя стенка покрывается каплями воды, которая стекает в отверстие, расположенное на отформованном сливе на задней стенке ХК. Далее по водоотводу 1 (рисунок Б.4) вода попадает в сосуд талой воды 2, установленный на корпусе компрессора 3, где она испаряется при температуре окружающей среды. Такое периодическое оттаивание снегового покрова в ХК является обязательным и служит доказательством нормального функционирования холодильного прибора.

Примечание - Если произошло засорение отвода талой воды из ХК, необходимо провести промывание системы слива (рисунок Б.4). Вытяните водоотвод 1 из сосуда талой воды 2, поставьте под него любую вместительную емкость и медленно налейте 200 г теплой воды в отверстие на задней стенке ХК (можно использовать медицинскую грушу). Повторите эту операцию несколько раз, пока вода в сосуде не станет чистой. Установите водоотвод в гнездо сосуда талой воды 2.

7.2 При образовании незначительного снегового покрова на внутренних стенках МК его следует удалять с помощью лопатки 1 (рисунки Б.1, Б.2, Б.3), не приурочивая это к моменту оттаивания МК.

Запрещается использовать для удаления снегового покрова острые металлические предметы!

7.3 Если образовался плотный снеговой покров толщиной более 5 мм (определяется визуально) и нельзя удалить лопаткой, холодильник следует отключить для оттаивания.

Оттаивание МК желательно приурочить ко времени, когда в холодильнике мало продуктов и совместить его с общей уборкой холодильного прибора.

Оттаивание производите в следующем порядке:

- отключите холодильный прибор от электросети;
- удалите из МК продукты, заверните их в несколько слоев бумаги и положите в прохладное место;
- оставьте дверь МК открытой.

По окончании оттаивания ДХ-243 и ДХ-212 воду из МК удалите с помощью губки или мягкой салфетки.

Для оттаивания МК холодильника ДХ-221-7, кроме вышеперечисленных операций, необходимо:

- взять лопатку 1 (рисунок Б.3) и вставить ее в паз на нижней стенке МК (рисунок Б.5);
- подставить под лопатку любой сосуд 2 емкостью 2 л, не меньше;
- талая вода будет поступать в сосуд постепенно, по мере оттаивания «снеговой шубы» под действием температуры окружающего воздуха. После оттаивания вылейте воду из сосуда и произведите уборку холодильного прибора в соответствии с пунктом 5.2.

Примечание - Время оттаивания можно сократить, поставив в МК сосуд с горячей водой (60-70 °С). Чтобы не повредить испаритель, сосуд следует устанавливать на решетку 3 (рисунки Б.1, Б.2, Б.3) и пользоваться пластмассовой лопаткой 1.

7.4 МК рекомендуется оттаивать с профилактической целью не реже одного раза в пять-шесть месяцев, мыть ХК - не реже одного раза в месяц.

При эксплуатации прибора в условиях, отличных от указанных в пункте 1.2 (влажности более 70% и температуре выше плюс 32°С), частот и более длительном открывании двери снеговой покров нарастает быстрее. Для улучшения работы холодильного агрегата и экономии электроэнергии в таких условиях рекомендуется оттаивать МК чаще.

7.5 При выключении холодильника на долгое время следует выполнить оттаивание, уборку и оставить двери прибора слегка открытыми, чтобы в камере не образовывался неприятный запах.

8 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

8.1 Холодильный прибор храните в упакованном виде в закрытых помещениях с естественной вентиляцией, при относительной влажности не выше 70 %.

8.2 Транспортируйте холодильные приборы в упаковке в вертикальном рабочем положении любым видом крытого транспорта. Надежно закрепляйте приборы, чтобы исключить любые возможные удары и перемещения их внутри транспортных средств.

8.3 При погрузочно-разгрузочных работах не допускается подвергать холодильный прибор ударным нагрузкам.

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.1 Холодильные приборы ООО "Донбасс Плюс" обеспечиваются гарантийным, техническим и сервисным обслуживанием.

9.2 При обнаружении неисправностей, которые не удастся устранить в соответствии с рекомендациями, изложенными в разделе 10 настоящего руководства по эксплуатации, необходимо обратиться в торговое предприятие, продавшее изделие, или в мастерскую по ремонту холодильных приборов.

9.3 **Внимание!** При одновременном выполнении работ по гарантийному ремонту и техническому обслуживанию изымается только **один** талон.

9.4 **Внимание!** Ложный вызов оплачивается потребителем.

Если причиной вызова механика является невыполнение потребителем руководства по эксплуатации, нарушение условий установки или несоответствующие условия эксплуатации (см. пункт 1.2), вызов и выполненные работы подлежат оплате согласно прейскуранту службы сервиса.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

10.1 Возможные неисправности и методы их устранения приведены в таблице 4.

Внимание! Перед проведением работ по устранению неисправностей отключите холодильный прибор от электросети!

Таблица 4 - Возможные неисправности

Неисправность, ее внешнее проявление, дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
Включенный в электросеть холодильник не работает, лампа освещения не горит	Отсутствие напряжения в электросети. Нет контакта вилки с розеткой	Проверьте наличие напряжения электрической сети в розетке. Обеспечьте контакт вилки с розеткой
При открытой двери холодильника лампа освещения не горит при работающем холодильнике	Перегорела лампа освещения	Снимите плафон, закрывающий лампу, легким нажатием на защелку и замените лампу освещения
Повышенный шум	Неправильно установлен холодильник. Трубопроводы холодильного агрегата соприкасаются с корпусом холодильника или между собой	Установите холодильник в соответствии с требованиями настоящего руководства. Устраните касание трубопроводов с корпусом холодильника или между собой
Наличие характерного для отлипания хлопающего звука при открывании двери, тугое открывание (закрывание) двери	Прилипание уплотнителя к плоскости прилегания двери шкафа со стороны ее навески	Промойте уплотнитель двери и плоскость шкафа, к которой прилегает дверь, теплой мыльной водой, хорошо вытрите мягкой тканью
Наличие воды в нижней части холодильной камеры, появление неприятного запаха	Засорение водоотвода. Не регулярная или не тщательная уборка внутреннего объема холодильника, наличие загрязнений под уплотнителем двери, несоблюдение рекомендаций по подготовке продуктов к хранению или длительное пребывание окученного прибора с закрытыми дверями	Промойте водоотвод теплой водой (см. 7.1). Произведите оттайку, тщательную уборку и проветривание прибора в течение 3-4 часов. Придерживайтесь рекомендаций согласно пунктам 6.5 и 7.5

СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ ТА ПРОДАЖ ХОЛОДИЛЬНОГО ПРИЛАДУ

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ ХОЛОДИЛЬНОГО ПРИБОРА



Відповідає **ТУ У 29.7-31471849-001-2004** і визнаний придатним до експлуатації
 Соответствует **ТУ У 29.7-14309505-038-2001**
 (потрібне підкреслити) і признан годним для експлуатації

Штамп ВТК

Штамп ОТК

Проданий

Продан (найменування торговельного підприємства) (наименование предприятия торговли)

Дата продажу _____ МП

Дата продажи

Комплектація холодильного приладу у повному обсязі. Механічні пошкодження відсутні.

3 правилами гарантійного обслуговування ознайомлений.

Комплектація холодильного прибора в полном объеме. Механические повреждения отсутствуют.

С правилами гарантийного обслуживания ознакомлен.

Підпис покупця _____

Подпись покупателя _____