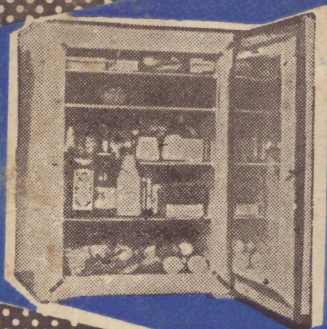


*Colex*

100



*Colex*

100

## TECHNICKÉ DATA O CHLADNIČKE

Typ skrine CHZ-1-100-normálny.

Typ skrine CHZ-2-100 Špeciál.

Kompresor uzavretý.

Prevedenie: stolová chladnička.

Úžitkový obsah: 100 lit.

Hrubý obsah: 105 lit.

Vonkajšie rozmery: výška 860,

šírka 600,

hĺbka 630.

Rozmery vnútornej skrine:

výška 680,

šírka 470,

hĺbka 330.

Pôdorys: 0,38 m<sup>2</sup>.

Váha 75 kg.

Rozmery mrazeného priestoru nad výparníkom 470 × 310 × 100.

Počet roštov 2 + 1/2.

Miska na ľad s obsahom 0,5 litra.

Skriňa z oceleového plechu lakovaná.

Vnútorná skriňa smaltovaná.

Pracovná doska: Typu CHZ-1-100 oceľová, lakovaná.

Typu CHZ-2-100 Špeciál. obložená umacartom.

Otváranie dverí nožným uzáverom.

Automatická regulácia teploty.

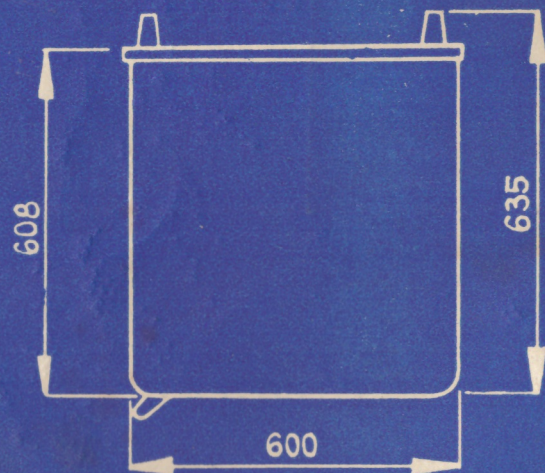
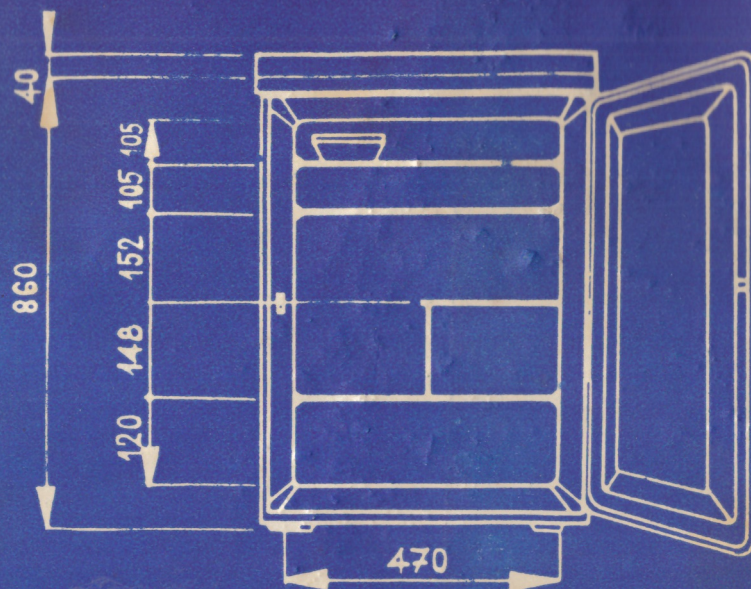
Max. teplota okolia 40 °C.

Napätie 220 V, 50 Hz.

Príkion 120 W.

Prevedenie a spotreba el. energie vyhovuje norme ČSN 142700.

*Calex*



ROZMEROVÝ NÁČRTOK

*Calex*

100

## UVEDENIE CHLADNIČKY DO CHODU

Na umiestnenie chladničky volíme radšej chladnejšiu miestnosť a miesto, kde nepôsobí priame slnko ani vykurovacie telesá. Ináč by sa prejavila zvýšená spotreba elektrického prúdu. Chladničku postavíme najmenej 3 cm od steny, aby nič neprekážalo prúdeniu vzduchu okolo zrážnika (čiernej zadnej steny). Postavenie chladničky do stabilnej polohy nám umožní predná stavacia nôžka, ktorú možno regulovať vykrútením. Nepresne postavená chladnička môže zapríčiniť zlé zatváranie dverí a spôsobiť abnormálny hluk.

Keď pri chladničke nie je iné upozornenie, vtedy je upravená na striedavý prúd 220 V. Preto pred zapojením chladničky treba sa presvedčiť, či je v byte prúd tohto napätia. Napätie prúdu najbezpečnejšie zistíme na bytovom elektromere. Pred zapájaním chladničky sa presvedčíte, či nulovací kolík bytovej zásuvky je v poriadku. Chladnička smie byť pripojená len na sieť inštalovanú a chránenú (istenú) podľa predpisov ČSN-ESČ.

V prípade, že je v byte striedavý prúd 120 V, zapojte chladničku cez transformátor 120/220 V s minimálnym výkonom 300 VA. V prípade, že je v byte nízke alebo kolísavé napätie, odporúčame výkon 500 VA. Použitý transformátor musí mať nulovanú zásuvku. Transformátor nie je súčasťou chladničky, treba si ho kúpiť osobitne.

Chladnička Calex je opatrená jednogombíkovým termostatom, ktorého natočením od nuly až po max. môžeme plynule regulovať teplotu v chladničke od úplného vypnutia až k maximálnemu chladeniu. Nastavenú teplotu potom termostat udržiava samočinne.

*calex*

Maximálne chladenie použijeme pri výrobe ľadu a zmrzlín. Spotreba elektrického prúdu je vtedy väčšia, vzduch v chladničke je suchší a teplota pre nápoje je príliš nízka. Preto po vyrobení ľadu vrátíme gombík termostatu do pôvodnej (strednej) polohy. Čísla na gombíku termostatu neznamenajú teplotu v chladničke, ale sú len informatívne pre opätovné nastavenie chladničky. Slabé chladenie (min.) použijeme vtedy, keď

MAX

je v chladničke málo potravín alebo keď sú v nej potraviny, ktoré sa ľahko nekazia a pri nízkej teplote okolia.

Nastavenie termostatu na nulu (0) použijeme pre zastavenie chladničky, napr. pri odmrazovaní výparníka. Ak mienime chladničku vypnúť na dlhší čas (na niekoľko týždňov), ponecháme po celý čas dvere chladničky pootvorené, aby vnútrajšok riadne vyschol a chladnička sa vetrá. Iné opatrenia pre dlhodobé odstavovanie chladničky netreba robiť.

Pri prvom zapojení chladničky „beží“ neprerušite hodinu aj viac (podľa výšky okolitej teploty a nastavenia termostatu), kým sa izolácia vychladí. Iba potom sa ustáli v krátkom

čase na pravidelný chod. Keď chladničku za chodu vypnete a o niekoľko sekúnd opäť zapnete (čo sa môže stať aj pri krátkodobom prerušení prúdu v sieti), chladnička sa obyčajne hneď nerozbehne, lebo ju ochrana vypne na 2–4 minúty. Potom sa opäť samočinne zapne.

Pri správnom chode chladničky nemusí byť celý výparník pokrytý námrazou. K zachytávaniu odkvapávajúcej vody v prípade nastavenia na slabé chladenie slúži plný rošt.

Chladničku otvárame ľahkým šliapnutím na záver a zatvárame miernym prirazením dverí.

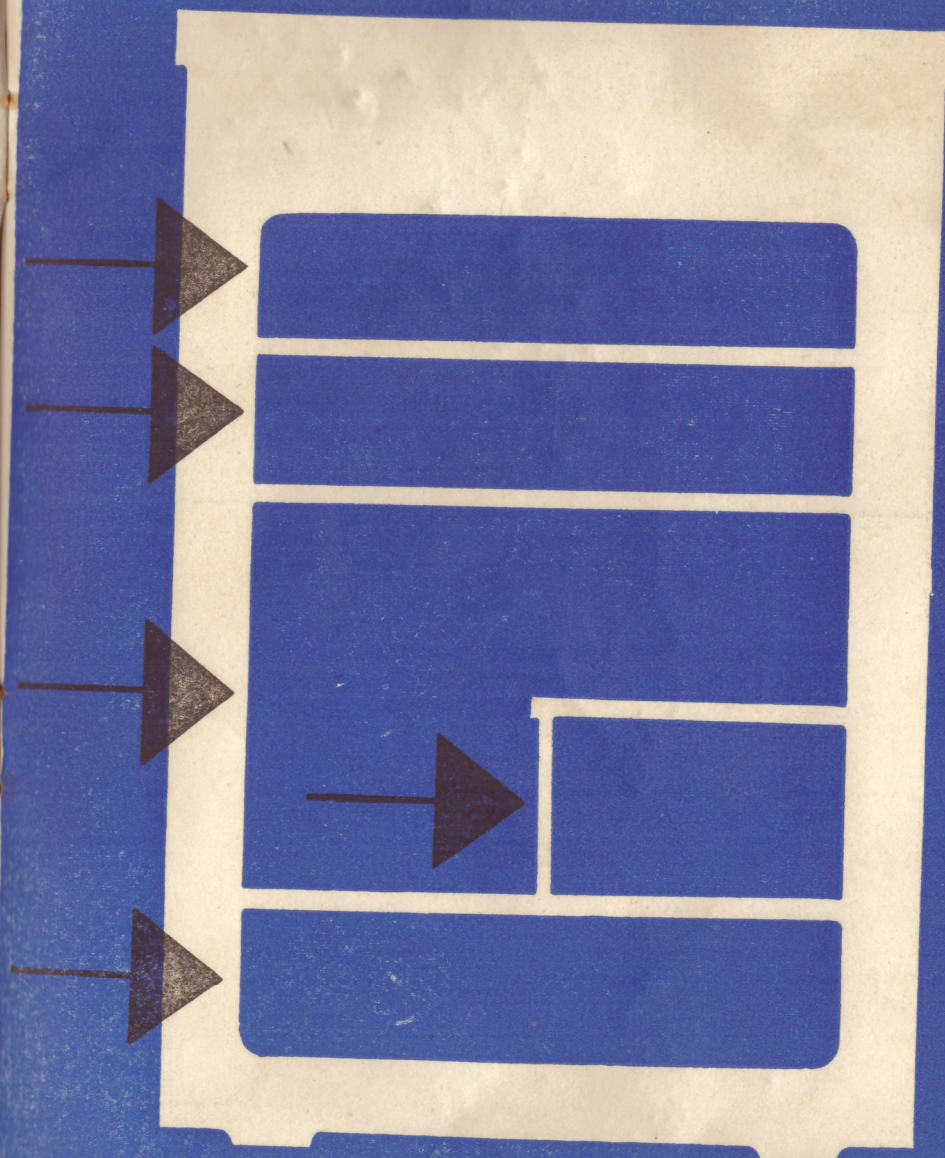
## ULOŽENIE POTRAVIN

Skladový priestor chladničky je rozdelený na tri oddelenia rôznej teploty. Vrchná priehradka je vlastne výparník, na ktorý kladieme misku pre výrobu ľadu alebo zmrzliny, mrazené konzervy a uskladňované maslo na dlhší čas. Priestor pod výparníkom, ktorý je naspodku uzavretý plným roštom tvaru plynkej misky, je určený na uskladňovanie čerstvého mäsa, mäsových pokrmov, salám, majonéz, rýb a podobne. Jeho teplota sa pohybuje medzi 0° až +5 °C.

Spodný veľký priestor je predelený jedným celým a jedným polovičným roštom. Teplota tohto priestoru sa pohybuje medzi 0° až +10 °C, podľa okolitej teploty a nastavenia termostatu, podľa častého otvárania dverí a naplňania chladničky. Do tohto oddelenia vkladáme všetky potraviny, ktoré nesmú zmrznúť (zvyšky jedál, údeniny, vajcia, dobre zabalené syry, maslo pre každodennú potrebu a pod.).

Vedľa polovičného roštu umiestňujeme fľaše s mliekom, nápoje a väčšie nádoby. Na dno skrine kladieme čerstvú zeleninu, ovocie a pod. Ak chceme udržať väčšie množstvo mrazeného mäsa a konzerv, zmrzlinu a i., ktoré sa nezmestia na výparník, zameníme spodný rošt s plným roštom pod výparník, čím získame priestor s teplotou 0 °C až -5 °C. Rošty vyberáme ľahko, ak ich vzadu nadvihne a potom vysunieme dopredu.

Pri vkladaní potravín dôsledne dbajme, aby potraviny, ktoré vydávajú zápach (syry, ryby a pod.), boli zabalené alebo uzavreté v nádobe. Tak isto aj potraviny, ktoré ľahko prijímajú zápachy iných jedál (mlieko, maslo a pod.), treba ukladať do chladničky zabalené alebo v prikrytých nádobách.





#### MRAZENÉ MÄSO, OVOCIE, ZELENINA A MRAZENÝ KRÉM

sa ukladajú v pôvodnom papierovom balení na výparník. Po rozmrazení sa nikdy nemajú znova zmrazovať. Pred roztápaním výparníka sa premiestia zmrazené už potraviny do chladiaceho priestoru a roztápanie sa vykoná čo najrýchlejšie. Zatiaľ sú zmrazené potraviny na výparníku, má byť termostat nastavený na stredné alebo silnejšie chladenie.

Uskladňovacia teplota:  $-15$  až  $-10$  °C.

#### ČERSTVÉ SUROVÉ MÄSO, VYPITVANÁ HYDINA

sa ukladá na dlšiu úschovu v prikrytých nádobách v chladnejších miestach chladiaceho priestoru, teda na prvom rošte pod výparníkom.

Uskladňovacia teplota:  $0^{\circ}$  až  $+1$  °C.

#### RYBY, SUROVÁ PEČEŇ

sa ukladajú v nádobe prikrytej pokrývkou alebo v impregnovanom papieri a umiestia sa na prvý rošt pod výparníkom. Na úschovu, dlšiu ako 24 hodín, sa ukladajú na výparník.

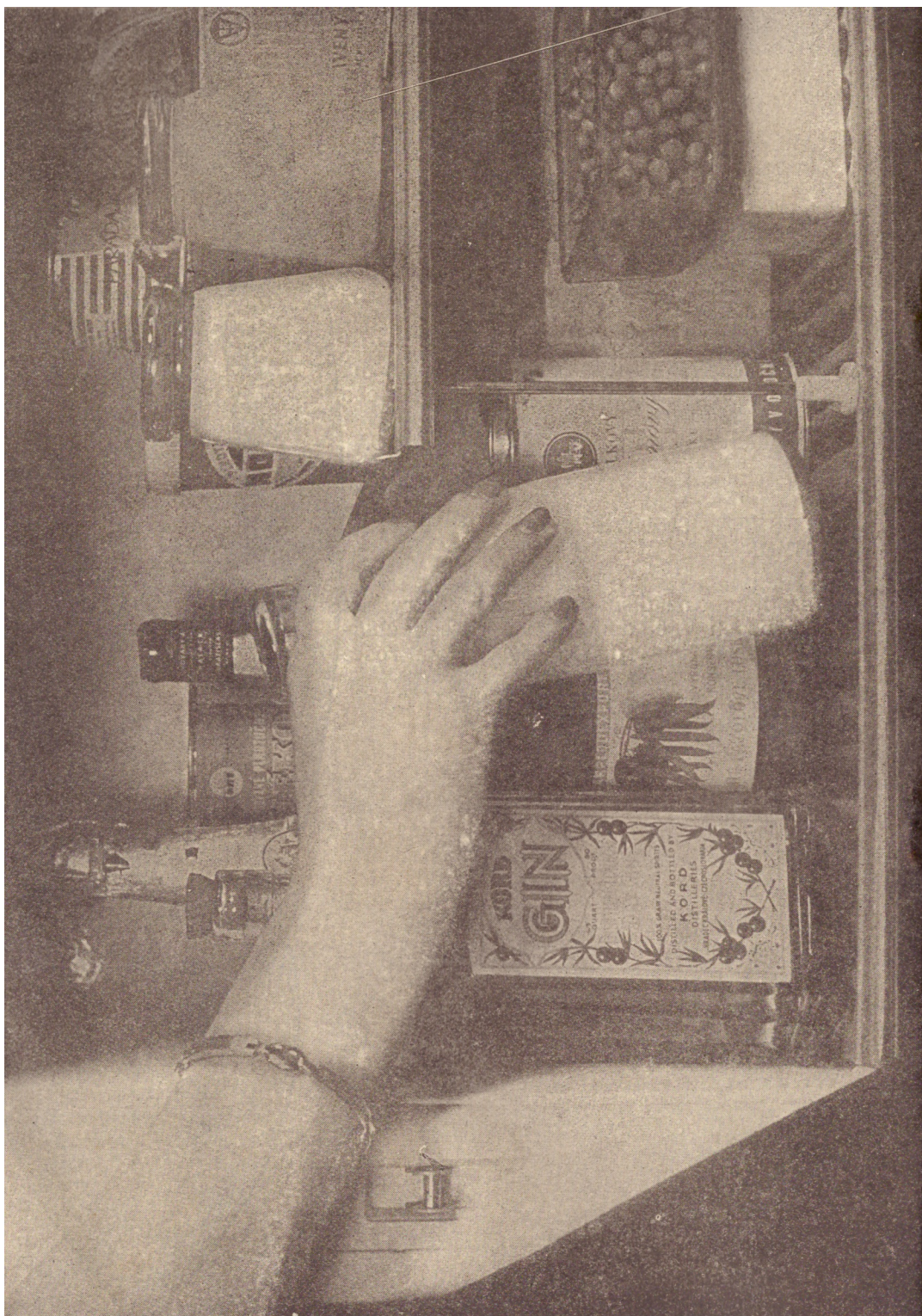
Uskladňovacia teplota:  $+1$  až  $+5$  °C,  $-15$  až  $-10$  °C (na dlhší čas).

#### ČERSTVÉ ÚDENINY

sa uskladňujú neprikryté v nádobe alebo v papieri v chladnom priestore asi v mieste malého roštu.

Uskladňovacia teplota:  $+4$  až  $+7$  °C.





### MLIEKO VO FLAŠIACH

alebo v prikrytej nádobe sa umiestni na druhý rošt pod výparníkom.

Vhodná teplota: +3 až +5 °C.

### NÁPOJE VO FLAŠIACH

sa ukladajú ležato, príp. stojato na druhý rošt pod výparníkom. Fľašu treba pred vložением očistiť.

Vhodná teplota: +7 až +10 °C.

### JAHODY, MALINY, ČUČORIEDKY, TVRDÉ OVOCIE

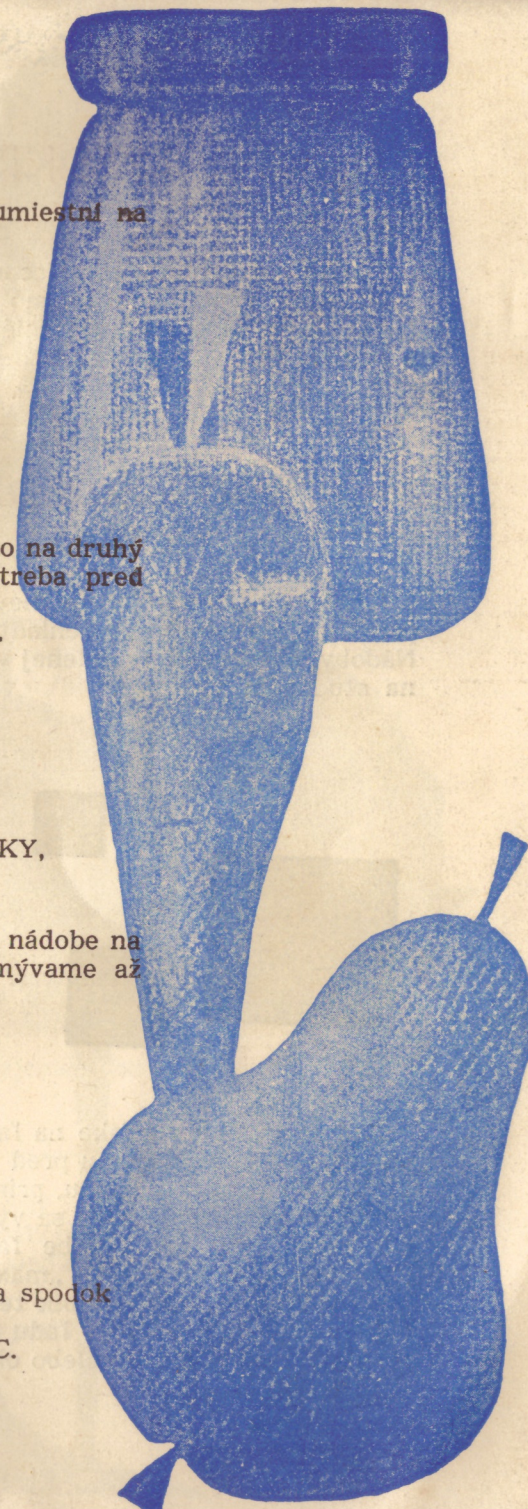
prebraté a očistené uložia sa v nádobe na spodok chladničky. Ovocie umývame až pred upotrebením.

Vhodná teplota: +4 až +8 °C.

### ČERSTVÁ ZELENINA

sa ukladá očistená a umytá na spodok chladničky.

Vhodná teplota: +4 až +8 °C.

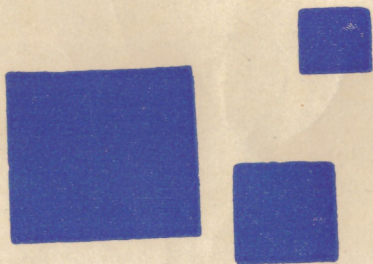


## STUDENÉ PREDKRMY A ŠALÁTY

Silným chladením v mraziacom alebo v chladiacom priestore priamo pod výparníkom možno výdatne osviežiť studené jedlá (husacia pečeň, zeleninové šaláty, mäsité šaláty, ruské vajcia a pod.).

## HORÚCE JEDLÁ A TEKUTINY

Horúce jedlá a tekutiny nevkladajte hneď do mraziaceho priestoru, ale ich najprv ochladte vonku alebo studenou vodou. Nádoby, ponorené do studenej vody, ochladia sa rýchlejšie ako na studenom vzduchu.



## VÝROBA ĽADU

Ľad sa vyrába v miske na ľad, ktorá je opatrená mriežkou na tvorenie kociek. Misku pred použitím dobre umyjeme a naplníme do  $\frac{1}{2}$  vodou. Misku, primrznutú na výparník, uvoľníme pomocou odtrhovača. Ľad sa vytvorí asi za 2—3 hodiny. Gombík termostatu pri výrobe ľadu nastavíme na najsilnejšie chladenie, teda ku značke „max.“

Po vytvorení ľadu gombík termostatu vrátime do pôvodnej polohy (strednej). Kocky ľadu uvoľníme tak, že misku položíme na vlašnú podložku alebo obrátenú misku polejeme vodou.

## VÝROBA ZMRZLINY

a ľadových pokrmov v chladničke

Nakoľko v chladničke nemožno zmrzlinu pri mrazení miešať ako v strojoch na zmrzlinu, používa sa na prípravu zmrzlinovej hmoty spenená tekutina. Ako spenená tekutina vyhovuje zahustené mlieko, smotana a vaječné bielky. Šľahaním sa vytvoria v hmote jemné vzduchové bubliny, ktoré zabránia vzniku veľkých ľadových kryštálov pri zmrznutí.

Čím rýchlejšie krém zmrzne, tým jemnejšia a hladšia je jeho štruktúra. Mrznutie urýchlíme tým, že dáme do hmoty menej cukru, že mrazíme menšie množstvo hmoty naraz a dbáme, aby miska dobre priliehala na dno výparníka. Aj použitím mriežky na delenie kociek podporujeme premŕzanie. V sklenených miskách by bolo mrznutie pomalé. Na výrobu ľadu a zmrzliny používame vždy kovovú misku.

Pri výrobe zmrzliny nastavíme gombík termostatu na najsilnejšie chladenie, po skončení práce ho vrátime do strednej polohy.

Keď používame na prípravu zmrzliny mlieko, zahustíme hmotu odparovaním na miernom ohni, alebo lepšie v horúcej vode za 15—30 minút. Pri varení na prudkom ohni by sa vaječná hmota zrazila.

Sneh z vaječných bielok sa pridáva do zahustenej a v studenej vode ochladenej hmoty až nakoniec pred zmrazením. Na prípravu zmrzlín sa odporúča používať jemný kryštálový cukor. Do ovocných zmrzlín sa pridáva vždy aj citrónová šťava.

Pri vyberaní zmrzliny ohrejeme dno preklopenej misky teplým uterákom.

Dobrá zmrzlinu možno pripraviť z každého šťavnatého ovocia. Jej chuť možno spestriť rozličným korením a likérmí. Na prípravu mrazených rôsolov a sladkých krémov možno použiť želatínu.

Inak možno v chladničke vyrobiť zmrzlinu v strojku na zmrzlinu zn. C a l e x.

### MLIEČNA CITRÓNOVÁ ZMRZLINA

$\frac{1}{4}$  l mlieka s jemne nastrúhanou citrónovou kôrou sa uvedie do varu. Rozmiešajú sa dva žĺtky a 70 gramov cukru, postupne sa pridáva precedené mlieko a zmes sa na ohni mieša a zahustí. Po vychladnutí pridá sa šťava z jedného citróna a jeden ušľahaný bielok. Mrazí sa 2 až 3 hodiny.

### KÁVOVÁ ZMRZLINA

$\frac{1}{2}$  šálky dobrej kávy, 2 žĺtky, 90 g cukru,  $\frac{1}{4}$  l mlieka. Cukor sa rozmieša so žĺtkami, postupne sa pridáva studená káva a mlieko, zahustí sa na miernom ohni a po vychladnutí sa pridá sneh z jedného bielka.

### JAHODOVÁ ZMRZLINA

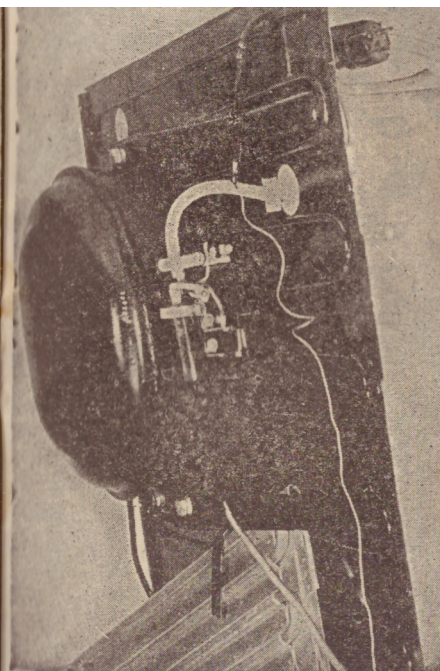
$\frac{1}{4}$  kg čerstvých alebo zavarených jahôd precedíme cez jemné sito, pridáme šťavu zo štvrtky citróna a osladíme podľa chuti. Zmiešame asi  $\frac{1}{4}$  litra na tuho ušľahanej smotany. Mrazíme 2 až 3 hodiny.

### KARAMELOVÁ ZMRZLINA

50 g cukru navlhčíme polievkovou lyžicou vody a upálime na hnedo na železnej panvici. 2 žĺtky rozmiešame s 25 g cukru. Pražený cukor rozmiešame so  $\frac{1}{4}$  l vreľého mlieka a všetko ušľaháme na miernom ohni na tuhý krém. Po vychladnutí pridáme 1 ušľahaný bielok.

### MRAZENÉ OVOCIE

Veľmi dobré je na plátky pokrúpané a mrazené čerstvé ovocie, ktoré sa vopred ocukruje a pokvapká likérom, napr. višňovicou. Podáva sa prípadne na spoločnom tanieri so zmrzlinou.



## OPIS SÚSTROJA

Chladnička je vybavená automatickým chladiacim sústrojom s uzavretým kompresorom. Kompresor s elektrickým motorom je pružne zavesený v ocelovom hermeticky uzavretom puzdre a je opatrený natrvalo primeranou dávkou špeciálneho oleja, ktorý sa uvádza do obehu tlakovým čerpadlom.

Elektrický motor je jednofázový s výkonom 90 W s odporovým rozbehovým vinutím s izoláciou, ktorá odoláva vplyvu oleja a chladiva. Rozbeh motora je ovládaný prúdovým relé a tepelnou ochranou.

Pri opätovnom rozbehu, pri zablokovaní, pri nízkom napätí a pri príliš vysokej okolitej teplote je nebezpečenstvo preťaženia motora a jeho poškodenia.

V takých prípadoch, aby nedošlo k poruche, vypne tepelná ochrana automaticky motor na 2—4 minúty, potom ho opäť zapne. Niet teda nebezpečenstva trvalého zastavenia chladničky a netreba sa obávať znehodnotenia jej obsahu, pokiaľ tento poruchový stav nie je trvalého rázu.

## CHLADIACA FUNKCIA SÚSTROJA

Kompresor stlačuje pary chladiva a dopravuje ich do zrážnika, v ktorom sa skvalitňuje. Zo zrážnika prechádza kvapalnú chladivo expanznou kapilárkou, ktorá zníži jeho tlak na potrebnú odparovaciu teplotu vo výparníku.

Výparník je spojený sacou trubicou s priestorom puzdra kompresoru, čím sa uzatvára obeh chladiva. Z puzdra kompresoru sú pary chladiva znovu nasávané a ako stlačené dopravené do zrážnika.



# ČISTENIE CHLADNIČKY

## A ODMRAZOVANIE VÝPARNÍKA

Odporúča sa 2X za mesiac chladničku vyčistiť a výparník zbaviť námrazy. Chladničku počas odmrázovania vypneme (otočením gombíka termostatu na nulovú polohu alebo vytiahnutím privodnej šnúry zo zásuvky). Plný rošt, ak sme ho mali vybratý, vložíme pod výparník, aby slúžil ako odkvapová miska. Pod odkvapový otvor tohto roštu podložíme nádobku. Vnútro chladničky po roztopení námrazy na výparníku umyjeme vlažnou vodou a nasucho poutierame. Roztopenie námrazy môžeme urýchliť vložením nádoby s teplou vodou na výparník. Voda z výparníka odteká na plný rošt a otvorom roštu do vlozenej nádoby.

Aspoň raz za rok zbavíme zrážnik (čiernu zadnú stenu chladničky) prachu, ktorý bráni riadnej funkcii sústroja.

## PORUCHY

Prí jednoduchosťou automatického chladiaceho sústroja chladničky Calex možnosť porúch je minimálna. Ak sa predsa porucha vyskytne, bude to najskôr porucha elektrického rázu.

Prí poruche si zistíte:

1. či je v sieti správne napätie,
2. či tepelná ochrana stále nevypína preto, že je nízke napätie obmedzené cirkuláciou vzduchu okolo zrážnika, chladnička preťažená príliš teplým obsahom,
3. či je termostat zapnutý.

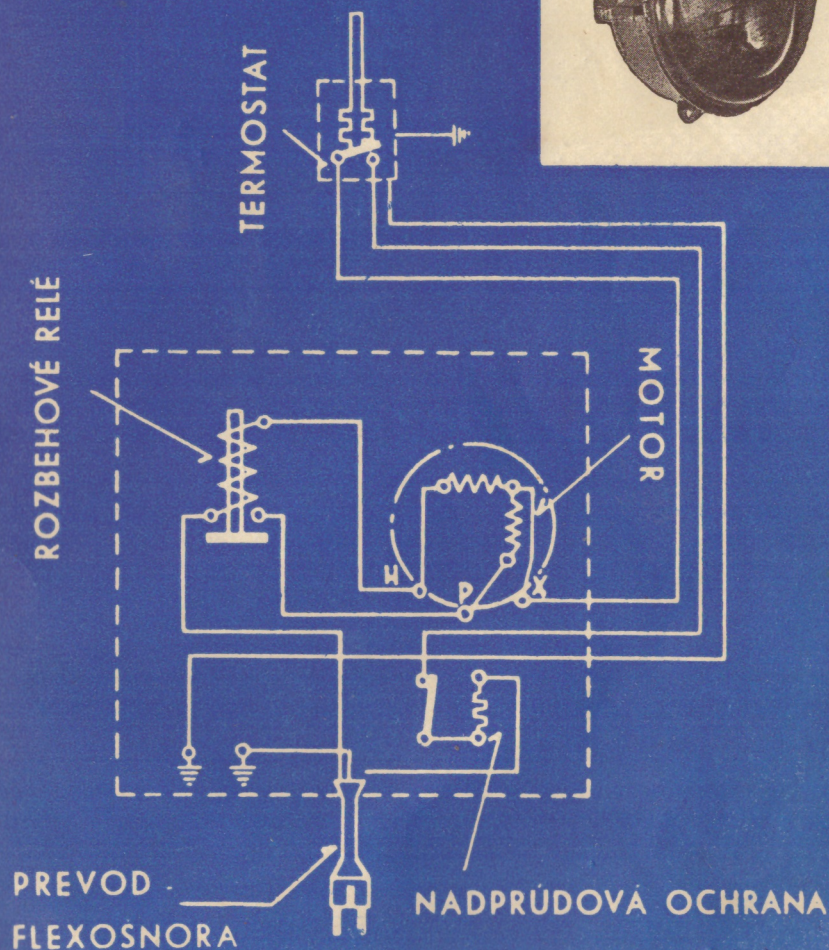
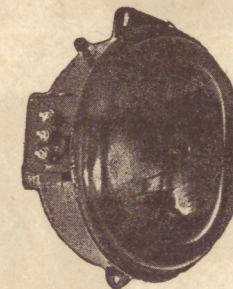
Ak porucha nie je tohto druhu, zavolajte najbližší údržbársky podnik, pričom súčasne udajte: typ chladničky, či chladí málo alebo nechladí vôbec, či beží motor, či často zapína, ako dlho je chladnička v prevádzke.

Keďže neustále zlepšujeme svoje výrobky, posledné prevedenie nemusí vždy súhlasiť s vyobrazeniami, alebo popisom v návode.

Regulačná nožička je naskrutkovaná na dno chladničky.

Vydala Továreň na chladničky, n. p.,  
Zl. Moravce, tel. 224, 301, 376, 423, 424.  
Vytlačili Západoslovenské tlačiarne,  
n. p. závod 2, Nitra  
R-13\*21090 N-001/30/63

# 100



TOVÁREŇ NA CHLADNIČKY, n. p., ZL. MORAVCE

Osvědčení skosti a kompletnosti výtopku

Príslušenstvo:

Veľké rošty	1 ks
Malé rošty	1 ks
Miska na ľad	1 ks
Rošt plný	1 ks
Návod	1 ks
Záručný list	1 ks
Regul. nožička	1 ks
Podpera roštov	1 ks

Regulačná nožička je naskrutko-  
vaná na dne chladničky!

Kontrolovať:

ZT 23, 1403-63

0-006/12/61

TOVÁREŇ NA CHLADNIČKY, národný podnik, ZLATÉ MORAVCE

## REKLAMAČNÝ LÍSTOK

Výbavu do chladničky zabalil a za kompletnosť zodpovedá:

Kerešová

**Pri reklamácii výbavy priložte tento lístok**

Bez reklamačného lístku sa reklamácia neuznáva!

ZT 12, 1154-60

TOVÁREŇ NA CHLADNIČKY, n. p., ZL. MORAVCE

Osvedčenie akosti a kompletnosti výrobku

Výrobok: domáca chladnička el. kompresorová

Typ: CHZ — 2 — 100

Výrobné číslo

Zapojené na 220 V

Skúška na el. pevnosť 1500 V, 5 sek.

Spotreba podľa podmienok ČSN 142700

Kontroloval:

Zlaté Moravce, dňa

27 dec. 1963

Brdšová

KT 23. 1403-63