

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ !

Мы благодарим Вас за выбор изделия нашей фирмы.
Надеемся, что и впредь Вы будете отдавать предпочтение
нашей продукции.

ХОЛОДИЛЬНИКИ КОМПРЕССИОННЫЕ

КШД-256 КШД-256-2
КШД-256-0 КШД-256-02

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



УП001
Сертификат пожарной
безопасности
ССПБ.ВУ.УП001.В00461



№ ВУ/11203.1.1 ПС 0716
Сертификат выдан
Белстандартом
г.Минск, Старовиленский тракт, 93
Т. 237-28-36

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Холодильники компрессионные двухкамерные предназначены для хранения и замораживания пищевых продуктов и приготовления льда. Холодильники имеют одинаковые технические данные и незначительно отличаются по конструктивному исполнению и внешнему оформлению. Модель Вашего холодильника указана на табличке и в гарантийной карте.

В холодильнике имеются две камеры: морозильная - I и холодильная - II согласно рисунка 1.

1.2 Холодильник имеет 1 класс защиты от поражения электрическим током, работает от электрической сети напряжением 198-242 В переменного тока частотой 50 Гц, заправлен озонобезопасным, экологически чистым хладагентом R143a и предназначен для установки в помещениях с температурой окружающего воздуха от плюс 16 до плюс 32 °С.

1.3 В процессе производства холодильника в его конструкцию могут быть внесены некоторые изменения, поэтому возможны несоответствия между руководством по эксплуатации и холодильником, не влияющие на его работоспособность и технические данные.

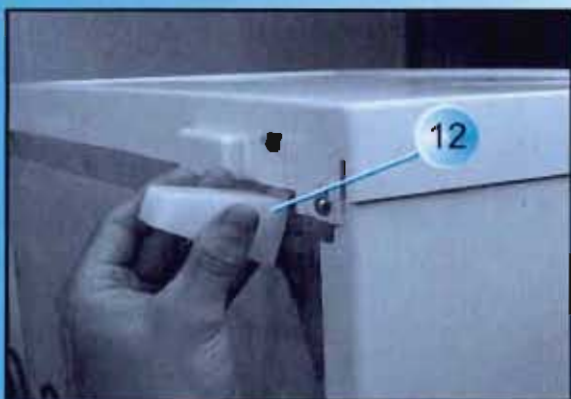
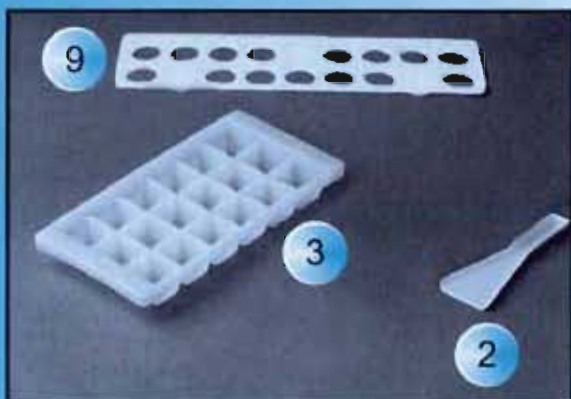
2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таблица 1

ПАРАМЕТРЫ	Значение параметра
Общий объем холодильника, дм ³	280
Полезный объем холодильника, дм ³	240
Полезный объем морозильной камеры, дм ³	45
Температура в морозильной камере, °С не выше минус	18
Температура в холодильной камере, °С, не ниже	0
не выше плюс	10
Мощность замораживания, кг/сут., не менее	3,0
Производительность получения льда, кг/сут., не более	1,5
Расход электроэнергии при температуре окружающего воздуха плюс 25 °С, кВтч/сут.	1,55
Суммарная площадь полок для хранения продуктов, м ²	1,39
Габаритные размеры, мм	1475x574x600
Масса холодильника, кг, не более	60,5
Содержание серебра, г	1,539



Рисунок 1 - Схема расположения отделений холодильника и его комплектующих



3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят упакованный холодильник с набором комплектующих изделий в соответствии с таблицей 2, руководство по эксплуатации и гарантийная карта.

Таблица 2

Детали, входящие в комплект поставки	Обозначение на рисунке 1	Количество
Полка морозильной камеры	1	1
Лопатка	2	1
Форма для льда	3	1
Полка холодильной камеры	4	4
Полка-стекло с обрамлением	6	1
Сосуд для овощей или фруктов	7	2
Щиток декоративный	8	1
Вкладыш для яиц	9	1
Опора с гайкой	10	2
Ролик	11	2
Упор задний	12	2
Маслёнка*	19	1
Бак с крышкой*	20	1

* холодильник КШД-256-0 маслёнкой и баком с крышкой не комплектуется.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Холодильник выполнен по степени защиты от поражения электрическим током класса 1.

4.2 Если розетка в Вашей квартире не подходит к вилке сетевого шнура холодильника, то Вам необходимо обратиться к квалифицированному электрику для установки розетки.

Холодильник 1 класса защиты подключайте только к электрической сети имеющей заземление.

Запрещается использовать для подключения переходники, многополюсные розетки и удлинительные шнуры, т.к. они могут вызвать возгорание.

4.3 Необходимо не реже одного раза в год, предварительно вынув из розетки вилку сетевого шнура, чистить пылесосом конденсатор, компрессор и всё, что расположено рядом с ним сзади холодильника (рисунок 3).

4.4 В процессе эксплуатации холодильника не допускайте засорения системы для отвода талой воды частицами продуктов или упаковки (см. п.7.2 настоящего руководства).

Не допускайте попадания влаги на токоведущие части, расположенные в холодильной камере и сзади холодильника.

ВНИМАНИЕ! *В целях обеспечения пожарной безопасности ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать в холодильник лампы освещения мощностью более 15 Вт.*

4.5 Отключайте холодильник от электросети на время :

- уборки его внутри и снаружи;
- оттаивания морозильной камеры;
- перемещения на другое место;
- мытья пола под ним;
- установки лампы освещения.

5 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ И ПОДГОТОВКИ ХОЛОДИЛЬНИКА К РАБОТЕ

5.1 Снимите упаковку.

5.2 Освободите комплектующие изделия от упаковочной плёнки. Вымойте холодильник тёплой мыльной водой с пищевой содой, насухо вытрите мягкой тканью и тщательно проветрите.

5.3 Установите комплектующие изделия согласно рисунка 1.

5.4 Упоры задние 12 установите путём защёлкивания их в гнезда, расположенные под установочной плоскостью с тыльной стороны в соответствии с рисунком 1.

5.5 Для более удобного размещения продуктов в холодильной камере можно менять месторасположение полок по высоте.

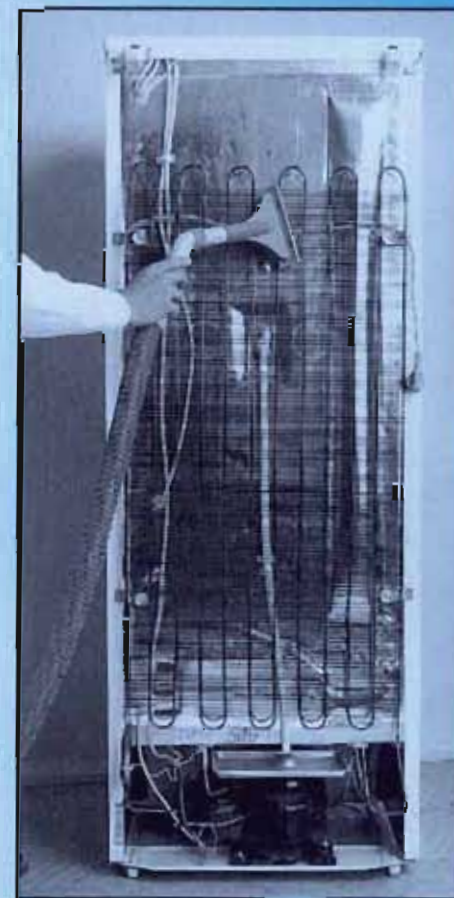


Рисунок 3- Уборка холодильника (вид сзади)



Рисунок 2 - Схема расположения ручки терморегулятора

5.6 Определите место установки холодильника. Холодильник следует устанавливать вдали от источника тепла, в месте, недоступном для прямых солнечных лучей.

Запрещается устанавливать холодильник в нишу или встраивать его в мебель, а также перекрывать образуемый упором зазор между стенкой помещения и задней стенкой холодильника.

Для свободной циркуляции воздуха оставляйте сверху над холодильником и с боковых сторон свободное пространство не менее 5 см.

5.7 Для самопроизвольного закрывания дверей холодильника установите его с наклоном путём регулировки опор.

5.8 Ваш холодильник имеет правостороннее открывание двери (рисунок 1). С целью обеспечения более удобного размещения холодильника в интерьере кухни в его конструкции предусмотрена возможность перенавески дверей для левостороннего открывания. При необходимости это может выполнить за отдельную плату по прейскуранту механик мастерской по ремонту холодильников.

5.9 После транспортировки при низкой температуре перед включением холодильник необходимо выдержать при комнатной температуре не менее 6 часов для разогрева масла в компрессоре.

6 ПОРЯДОК РАБОТЫ ХОЛОДИЛЬНИКА

6.1 Включение в электросеть и выключение холодильника производится штепсельной вилкой сетевого шнура.

6.2 Желаемый температурный режим в холодильной камере устанавливается путём поворота ручки терморегулятора (рисунок 2) до совмещения выбранного деления с указателем. Деление 1 соответствует высокой температуре в камере, деление 8 - наиболее низкой температуре. При этом обеспечивается плавная регулировка режима.

6.3 Температура в холодильной камере зависит от степени загрузки холодильника, температуры окружающей среды, частоты открывания дверей и др. Для установки желаемого режима первоначально установите ручку терморегулятора в среднее положение (деление 3).

Если при установке ручки терморегулятора в среднем положении не достигнут желаемый температурный режим, то поворотом ручки терморегулятора по часовой стрелке можно дополнительно снизить температуру или повысить ее, повернув ручку терморегулятора против часовой стрелки. Самое холодное место - над отделением для хранения овощей. После регулировки температура в камерах поддерживается автоматически.

С целью предупреждения образования конденсата и примерзания двери морозильной камеры по её периметру конструкцией предусмотрен нагрев наружного шкафа по контуру в месте примыкания дверей.

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

6.4.1 Холодильная камера предназначена для хранения свежих и прошедших кулинарную обработку продуктов, а также овощей, фруктов и напитков. Оптимальные сроки хранения отдельных видов продуктов приведены на рисунке 6.

При размещении продуктов в холодильной камере помните, что продукты должны быть упакованы в полиэтиленовые пакеты, целлофан, алюминиевую фольгу или закрытые ёмкости. Это предотвращает высыхание продуктов и передачу запахов от одного продукта к другому.

В холодильной камере в различных зонах температура неодинакова, этим и вызвана целесообразность размещения различных продуктов в зонах с оптимальной для них температурой. Размещайте продукты согласно нижеизложенных рекомендаций и эмблемам, расположенным на сосудах и полках.

Мясо, рыбу, колбасные изделия рекомендуется хранить на нижней полке.

Прошедшие кулинарную обработку продукты охладите до комнатной температуры и храните на верхней полке.

Овощи и фрукты храните в индивидуальных сосудах.

Напитки, молочные продукты, сыр, яйца храните в отделениях панели двери.

Молоко рекомендуется хранить в нижнем барьере панели двери.

Для хранения продуктов, обладающих сильным запахом или легко впитывающие запах предлагаем использовать бак с крышкой 20, маслёнку 19 (рисунок 1), входящие в комплект поставки.

Не накрывайте полки бумагой или другими материалами, препятствующими циркуляции воздуха.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	Продолжительность хранения в сутках											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
РЫБА СВЕЖАЯ	■	■	■									
МЯСО СЫРОЕ	■	■	■	■								
МЯСО, ФАРШ	■	■										
МАСЛО	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
СЫР	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
МОЛОКО, СЛИВКИ	■	■	■	■	■	■						
ЯЙЦА	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
ФРУКТЫ, ОВОЩИ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		

■ Без ухудшения вкусовых качеств

■ Удовлетворительные вкусовые качества

Рисунок 6

Размораживание холодильной камеры автоматическое. Вода от размораживания стекает в лоток слива 16 на задней стенке камеры и по трубке 17 попадает в сосуд 18, расположенный на корпусе компрессора, где она испаряется (рисунок 4).

6.4.2 Морозильная камера предназначена для замораживания свежих и прошедших кулинарную обработку продуктов, хранения замороженных продуктов и приготовления кубиков льда.

Продукты, предназначенные для замораживания, подвергаются обработке в такой последовательности: отбор продуктов, мойка, удаление несъедобных частей, подсушивание, расфасовка и упаковка.

Продукты (мясо, рыбу, ягоды, овощи, фрукты) необходимо осмотреть:

- гнилые, поражённые сельскохозяйственными вредителями плоды, ягоды, фрукты, зелень исключить, оставляя неповреждённые, неперезревшие продукты:

- с поверхности мяса, рыбы, птицы удалить всё постороннее (остатки обёрточной бумаги, мелкие косточки и т.д.);

- срезать заветренные участки, произвести потрошение (птица, рыба);

Продукты тщательно промыть проточной холодной водой до полного удаления с поверхности всех видимых загрязнений, а продукты растительного происхождения (овощи, фрукты, ягоды) дополнительно промыть горячей водой. У овощей, фруктов, ягод удалить веточки, чашелистики, плодоножки и т.п., не нарушая при этом целостности плода, не повреждая его поверхность.

Продукты уложить на чистое, сухое полотенце или другую хорошо впитывающую воду ткань и выдержать при комнатной температуре:

- 1-2 часа - продукты растительного происхождения;

- 10 - 15 минут - мясо-продукты, птицу, рыбу. Крупные овощи и фрукты вытереть су-хим полотенцем.

В ходе подготовки продуктов к замораживанию их необходимо нарезать в целях более плотной укладки в пакеты.

При подготовке домашних полуфабрикатов следует избегать использования жиров, соли, хлеба (например, для котлет), молока и т.д., предварительной термической обработки с использованием животных и растительных продуктов - всё это значительно сокращает сроки хранения. Продукты должны быть упакованы в полиэтиленовые пакеты, алюминиевую фольгу или закрытые ёмкости. Упаковочный материал должен быть неповреждённым. Нельзя использовать для упаковки жидкостей стеклянные ёмкости.

Рекомендуется указывать на каждой упаковке наименование продукта, дату закладки в морозильную камеру.

Нанесённые на внутренней панели двери морозильной камеры рисунки наиболее распространённых видов продуктов (пиктограмма) информирует потребителя о рекомендуемых сроках хранения в месяцах тех видов продуктов, которые изображены на рисунке. При хранении продуктов, замороженных в домашних условиях, соблюдайте сроки хранения, указанные на пиктограмме.

При хранении продуктов, замороженных промышленным способом, соблюдайте сроки хранения, указанные на упаковке.

Замораживать продукты рекомендуется в зоне Б. Хранить замороженные продукты в зоне А в соответствии с рисунком 1. Максимальное количество продуктов (мощность замораживания) в кг, которое может быть заморожено в течение 24 часов при температуре окружающего воздуха плюс 25°С, как указано в разделе 2.

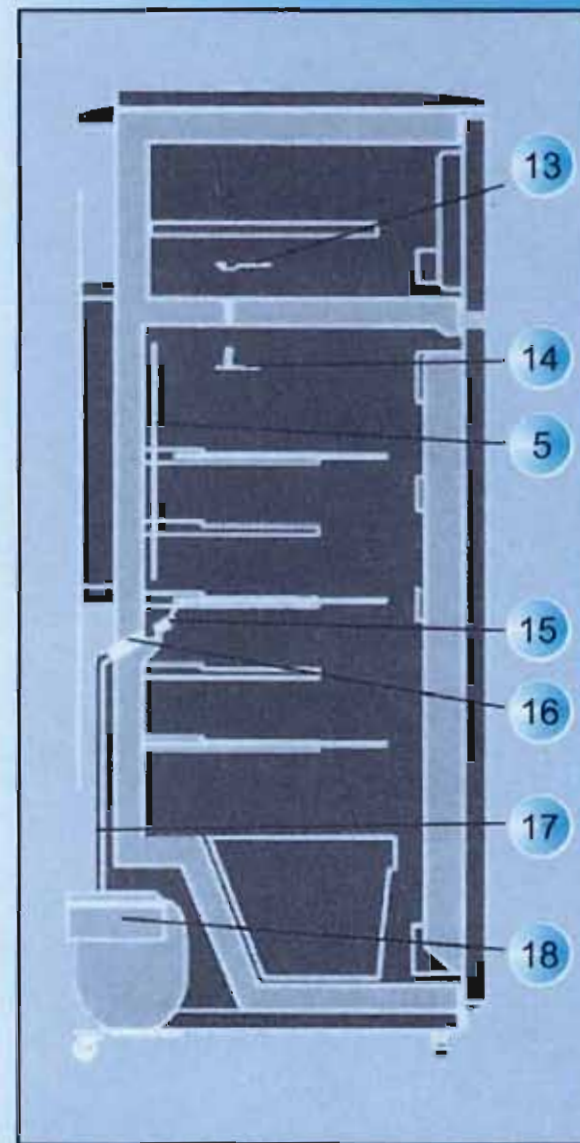
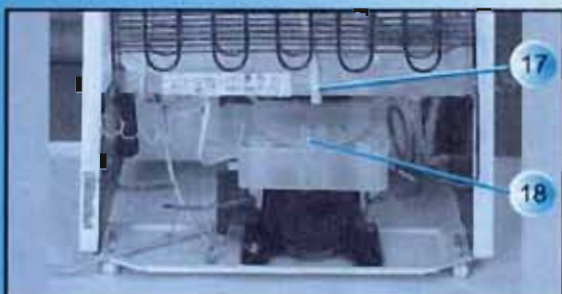


Рисунок 4 - Схема отвода талой воды из холодильной камеры



Не рекомендуется помещать в морозильную камеру неохлаждённые продукты. Не рекомендуется повторно замораживать размороженные продукты т.к. они теряют свои качества. Повторное замораживание рекомендуется только после кулинарной обработки.

Для приготовления кубиков льда заполните льдоформу водой и поместите в морозильную камеру.

6.5 Размораживание продуктов можно выполнять различными способами, в зависимости от вида продуктов и размера пакета.

Основные рекомендации:

- большие куски мяса, птицу, не вынимая из упаковки, размораживайте в холодильной камере. Перед кулинарной обработкой на несколько часов оставьте при комнатной температуре.

Если у Вас есть СВЧ-печь - размораживайте в ней.

- небольшие (порционные) кусочки мяса, птицы оттаивайте (частично размораживайте) при комнатной температуре или готовьте не размораживая;

- рыбу размораживайте в холодильной камере, не вынимая из упаковки;

- продукты, прошедшие кулинарную обработку (готовые блюда), требующие нагрева, подогревайте не размораживая;

- овощи, без предварительного размораживания, опускайте в кипящую воду;

- фрукты и ягоды размораживайте в холодильной камере на верхней полке или при комнатной температуре.

7 УХОД ЗА ХОЛОДИЛЬНИКОМ

7.1 В Вашем холодильнике предусмотрено автоматическое удаление снегового покрова с испарителя 5 (рисунок 1), расположенного на задней стенке холодильной камеры. Это означает, что каждый раз в период остановки компрессора испаритель покрывается каплями воды, которая по трубке 17 (рисунок 4) стекает в сосуд 18 и испаряется при температуре окружающей среды. Такое периодическое оттаивание снегового покрова с испарителя холодильной камеры является обязательным и служит доказательством нормального функционирования холодильника.

7.2 Во время эксплуатации Вашего холодильника может произойти попадание мелких частиц продуктов и их упаковки в лоток слива 16 (рисунок 4), что приведёт к засорению системы отвода воды и появления её внутри холодильной камеры.

Частично, для предотвращения засорения системы, служит специальная предохранительная решётка 15 (рисунок 4), которую необходимо в процессе каждой уборки извлекать и промывать водой из-под крана. Если, несмотря на принятые меры, произошло засорение, необходимо произвести промывание системы слива. Для этого удалите предохранительную решётку 15 (рисунок 4) и отодвиньте холодильник от стены. Поставьте любую вместительную ёмкость под сточным жёлобом сосуда для сбора талой воды 18 (рисунок 4) и медленно залейте стакан горячей воды в отверстие для слива воды (можно использовать спринцовку). Повторите эту операцию несколько раз до тех пор, пока вода в сосуде не будет чистой.

7.3 При образовании плотного снегового покрова толщиной более 3 мм (определяется визуально) холодильник следует выключить для оттаивания "снеговой шубы". Морозильную камеру рекомендуется оттаивать с профилактической целью не реже одного раза в два-три месяца.

7.4 Оттаивание морозильной камеры желательно приурочить ко времени, когда в холодильнике мало продуктов, и совместить с его уборкой.

Оттаивание производите в следующем порядке:

- отключите холодильник от электросети, оставьте дверь морозильной камеры открытой;
- на время оттаивания выньте из морозильной камеры продукты, заверните их в несколько слоёв бумаги и разместите на полках холодильной камеры;
- перед оттаиванием выньте пробку 14 (рисунок 4) из отверстия, установите напротив сливного отверстия любой сосуд вместимостью не менее 2 л и закройте дверь холодильной камеры.
- талая вода будет поступать в сосуд постепенно, по мере оттаивания "снеговой шубы", под действием температуры окружающей среды.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для удаления снегового покрова острые металлические предметы!

Пользуйтесь пластмассовой лопаткой 2 (рисунок 1).

По окончании оттаивания воду из сосуда слейте и произведите уборку холодильника по п.5.2.

7.5 При отключении холодильника на длительное время (отпуск и прочее):

- отключите холодильник от сети, вынув штепсельную вилку из розетки;
- достаньте все продукты;
- вымойте и вытрите обе камеры;
- оставьте двери открытыми, чтобы избежать затхлого запаха.

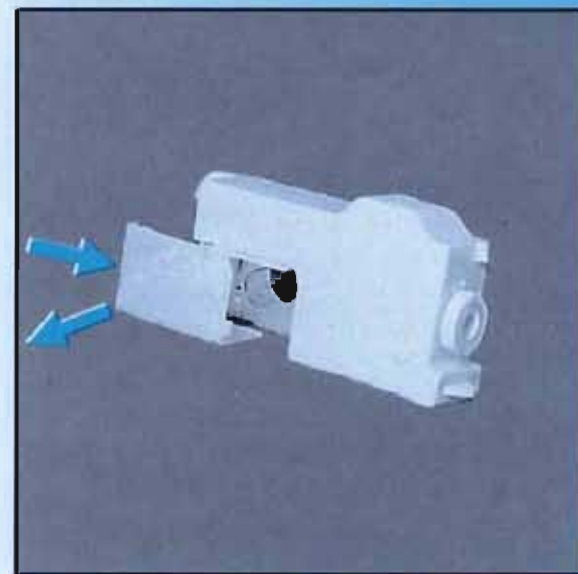


Рисунок 5 - Схема движения для снятия плафона

8 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

8.1 Холодильник храните в закрытых помещениях с естественной вентиляцией при относительной влажности не выше 70%.

8.2 Транспортируйте холодильник в рабочем положении (вертикально) любым видом крытого транспорта. Надёжно закрепляйте холодильник, чтобы исключить любые возможные удары и перемещения его внутри транспортных средств.

8.3 При погрузочно-разгрузочных работах нельзя подвергать холодильник ударным нагрузкам.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправности в работе холодильника могут быть результатом неправильной его установки и эксплуатации. Ряд неисправностей, указанных ниже Вы можете устранить сами.

1 Холодильник не работает и не горит лампочка в камере.

ПРОВЕРЬТЕ:

- хороший ли контакт вилки холодильника с розеткой;
- есть ли энергоснабжение.

2 Холодильник шумит.

ПРОВЕРЬТЕ:

- не соприкасаются ли трубки холодильного агрегата друг с другом, с корпусом холодильника или компрессора. Соприкосновение может появиться при неправильной транспортировке и при погрузочно-разгрузочных работах.

3 Внутреннее освещение не работает:

- отключите холодильник;
- проверьте хорошо ли ввинчена лампа, если необходимо вверните;
- если лампа вышла из строя - замените на новую, мощностью не более 15 Вт. Для этого снимите плафон и замените лампу согласно рисунку 5.

4 Наличие воды в нижней части холодильной камеры.

Промойте сливную систему (см.п.7.2).

5 Недостаточно низкая температура в камерах.

ПРОВЕРЬТЕ:

- плотно ли закрыта дверь;
- нет ли источников тепла вблизи холодильника;
- правильно ли установлена ручка терморегулятора;
- не загрязнён ли конденсатор;
- обеспечена ли циркуляция воздуха за холодильником.

6 Слишком низкая температура в холодильной камере. Проверьте, правильно ли установлена ручка терморегулятора.

7 Щелчки срабатывания датчика температуры предшествуют включению и отключению компрессора холодильника. Непосредственно после включения компрессора и после его отключения может быть слышен журчащий звук движения по трубам холодильного агента и лёгкие потрескивания, возникающие при замерзании воды на испарителе холодильника или в начале оттаивания льда. Данные звуки носят функциональный характер и не влияют на работу и надёжность холодильника.

В случае выявления других неисправностей обращайтесь в специализированную мастерскую.

10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

10.1 В гарантийный период эксплуатации холодильника и после гарантийного срока, техническое обслуживание производится механиком специализированных служб (фирм). Гарантийные обязательства изложены в гарантийной карте, прилагаемой к каждому холодильнику.

ГАРАНТИЙНАЯ КАРТА ДОЛЖНА БЫТЬ ОФОРМЛЕНА ОРГАНИЗАЦИЕЙ, ПРОДАВШЕЙ ХОЛОДИЛЬНИК.

10.2 Сведения о местонахождении мастерских по ремонту холодильников можно получить в магазине, продавшем холодильник.

10.3 Средний срок эксплуатации холодильника 15 лет.

10.4 После истечения среднего срока эксплуатации предприятие - изготовитель не несёт ответственности за безопасную эксплуатацию холодильника.

Почтовый адрес завода:

220711, г. Минск, пр. Машерова, 61

Центр сервиса.

Для жителей г. Минска и района:

тел. 250-43-01, 223-13-47.

Для других регионов:

тел. (017) 223-59-11, (017) 223-71 -59.