



# VODINOX®

Ticari Buzdolabı ve Dondurucu  
Commercial Refrigerator and Freezer

[www.vodinox.com](http://www.vodinox.com)



Kullanım Kılavuzu



User Manual



# Kullanım Kılavuzu

## 1. Giriş

## 2. Garanti

## 3. Montaj ve kurulum

### 1. GİRİŞ

Bu soğutma ünitesini satın alarak firmamıza göstermiş olduğunuz güvenden ötürü teşekkür ederiz. Bu kılavuz soğutma ünitelerinin kullanım ve bakımlarının doğru bir şekilde yapılmasını ve kullanıcıların güvenliklerini temin etmek için hazırlanmıştır. Ünitenizi çalıştırmadan önce lütfen kılavuzu dikkatlice okuyun.

Bu kılavuz soğutma ünitesinin bütünüleyici bir parçası olarak kabul edilir ve güvenli bir yerde muhafaza edilmelidir. Garanti Belgesi, ürüne ait seri numarası ile birlikte bu kullanım ve bakım kılavuzunun içine dahil edilmiştir. Kaybedilmesi durumunda lütfen model, seri numarası ve satın alma tarihini belirterek bir kopyasını talep ediniz.

Ürünün kullanımıyla ilgili herhangi bir işlem yapmadan önce, ister montaj teknisyeni ister ürünün kullanıcısı olun, bu kılavuzda açıklanan hususlarla ilgili bilgi sahibi olmalısınız. Üretici, bu kılavuzun içeriğindeki bilgileri anlayabilmek için, hem montaj teknisyeni hem de son kullanıcının en temel eğitimi almış olduğunu, standart hijyen kuralları ve güvenlik ilkeleri hakkında bilgi sahibi olduğunu varsayar.

Bu ünite, gerektiği takdirde, sadece yetkili teknik personel tarafından tamir edilmelidir. Bu kılavuzun içeriğindeki bilgilerle ilgili olarak herhangi bir şüphe duyduğunuz takdirde, lütfen üretici veya distribütörle iletişime geçiniz.

SERİ NUMARASI

**Kullanıcı aşağıdaki hususlarla ilgili olarak sorumlu olacaktır:**

- Satın alınan ünitenin kullanılacağı tesisin ürün ihtiyaçlarına uygun olması.
- Elektrik kaynağının, mevcut standartlar dahilinde, ünitenin güvenliğine ve tüketim miktarına uygun olması.
- Üniteyi temizlemek için gerekli olan materyallerin temin edilmesi.
- Soğutma ünitesinin montajı için gerekli olan su çıkış veya drenaj noktasının bulunması.

**Üretici aşağıdaki hususlarla ilgili olarak hiçbir sorumluluk kabul etmez:**

- Satın alınan ünitenin uygunsuz kullanılması.
- Montajın bu kılavuzda anlatılan yönergelere aykırı bir biçimde yapılması.
- Elektrik kaynağındaki kusurlar.
- Yetkisiz kişilerce ürüne müdahale edilmesi.
- Satın alınan modele uygun olmayan yedek parçalar kullanılması.
- Talimatların tamamen veya kısmen göz ardı edilmesi.
- Ürünün nakliyesi veya montajın yapılacağı yere taşınması sırasında oluşabilecek olan hasarlar.

**2. GARANTİ**

Ürün ve ürünü oluşturan parçalar satış tarihinden itibaren 2 (iki) yıl garanti kapsamındadır. Garanti süresi boyunca arızalı parça veya parçalar yenisiyle değiştirilir.

Ürünün bu kılavuzda belirtilen çalıştırma koşullarına aykırı koşullara maruz kalması neticesinde (ör. güç kaynağının yetersizliği, yüksek ortam sıcaklıkları, pencereler, güneş ışığı vs.) ürüne ait parçalar da oluşacak olan arıza veya hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

**3. MONTAJ VE KURULUM**

Ünite standart dikey konumundan farklı bir pozisyonda yerleştirilmemelidir. Ürünü paketinden çıkartma işlemini sağlam, düz ve sabit bir yüzey üzerinde yapmanızı tavsiye ederiz. Monte edileceği yere taşımak için bir el arabası veya forklift kullanmanız fayda sağlayabilir. Üniteyi kesinlikle yerde sürükleyerek çekmeyiniz ve her zaman tam dengede olduğundan emin olunuz.

Üniteyi ambalajından çıkartın ve üzerinde hiçbir paketleme malzemesi kalmadığından emin olun. Bu esnada ürün gövdesinin darbe almamasına, çizilmemesine veya ayaklarının yerinden çıkmamasına dikkat edin. Ürün dengeli bir şekilde oturtulduktan sonra, gövde üzerindeki koruyucu naylon dikkatlice çıkartılmalıdır.

Ünite nihai konumuna yerleştirilirken, arkasının ve yan taraflarının duvardan ve diğer aletlerden en az 7 santimetre uzakta olmasına dikkat edilmelidir.

## İLK TEMİZLİK

Öncelikle çelik gövde üzerinde herhangi bir koruyucu film kaldıysa çıkartın. İlk temizlik doğal sabunlu suda ıslatılmış bir bezle yapılmalıdır. **KESİNLİKLE DETERJAN VEYA YÜZEY TEMİZLEYİCİ MADDELER KULLANMAYIN** ve elektriksel kısımları ıslatmamaya dikkat edin.

Ünitesi çizebilecek veya zarar verebilecek mutfak eşyaları veya ekipmanlar kullanmaktan tümüyle kaçının.

Ürünün dış yüzeyinin ıslak bir bezle her gün düzenli olarak temizlenmesini tavsiye ederiz.

Ünite temizlenip kurulandıktan sonra aksesuarları uygun yerlerine monte edin.

## DİKKAT

Lütfen **PASLANMAZ ÇELİK** gövdeyi temizlemek için bulaşık teli veya nikel sünger kullanmayın veya bu ürünleri ünite üzerine bırakmayın. Bulaşık telinin parçaları gövde üzerine yapışıp pas oluşmasına ve dolayısıyla hijyenik olmayan bir yüzey yapısına neden olur.

### Başlangıç Uyarısı

Üniteyi çalıştırmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatli bir şekilde okumanızı ve anlatılanları adım adım uygulamanızı tavsiye ederiz.

## KULLANIM TALİMATLARI

### 1. GÜVENLİK VE KONTROL

### 2. GENEL BAĞLANTILAR

### 3. ÜNİTENİN TANIMLANMASI

### 4. ÇALIŞTIRMA

### 5. KULLANIM VE ÇALIŞTIRMA ARALIKLARI

### 6. TAVSİYELER

### 7. ÖNLEMLER

### 8. BAKIM

- KONDENSER
- EVAPORATÖRLER (BUHARLAŞTIRICILAR)
- OTOMATİK BUHARLAŞMA SACI
- KAPI CONTALARI

### 9. ÇALIŞTIRMA TESTLERİ

- ÜRÜNÜN ÇALIŞMAMASI DURUMUNDA YAPILACAK KONTROLLER
- GÜRÜLTÜ TESTLERİ

### 10. YAPISAL ELEMANLAR

- SOĞUTUCU GAZ
- TERMAL İZOLASYON BİLEŞENLE



## 1. GÜVENLİK VE KONTROL

Ünite çalıştırılmadan önce, aşağıdaki adımlar dikkate alınarak gerekli kontrollerin yapılması gereklidir:

- Teknik özellikler etiketini ve üretici tarafından belirtilen talimatları değiştirmeyin.
- Güvenlik elemanlarını çıkarmayın veya değiştirmeyin.
- Üniteye ıslak veya nemli ellerle dokunmayın.
- Üniteye ayaklarınız çıplakken dokunmayın.
- Ünitenin fişini prizden çekmek için kablosundan çekmeyin.
- Herhangi bir temizleme veya bakım işlemi yapmadan önce ana şalteri kapatın, sonra da ünitenin fişini çekerek elektrik bağlantısını kesin.
- Ünite tehlikeli hava koşulları veya yangın riski olan ortamlarda kullanılmamalıdır.
- Adaptör, uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmaktan kaçınin.
- Ünite çocuklar veya zihinsel ya da fiziksel engeli olan kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler, bir gözetmen yardımı olmadan üniteyi kullanmamalıdır.
- Üniteyi çalıştıracığınız güç hattının voltaj ve frekans değerlerinin, teknik özellikler etiketinde yazılı olan değerlerle uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Ünitenin herhangi bir yerinde nakliye sırasında oluşmuş bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Üretici nakliye sırasında veya hatalı depolama nedeniyle oluşan hasarlardan sorumlu değildir.
- Ünitenin hareketli parçalarının çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
- Kontrol kartının, elektrik kablo ve bağlantılarının güvenliğinden emin olun.
- Üniteye ait tüm aksesuarların mevcut olup olmadığını kontrol edin.

## 2. GENEL BAĞLANTILAR

Üniteyi elektrik hattına bağlamadan önce, voltaj ve frekans değerlerinin özellikler teknik özellikler etiketinde yazılı olan değerlerle uyumlu olup olmadığını kontrol edin.

**Üniteyi bağlayacağınız elektrik hattı mutlaka TOPRAKLAMALI, termal ve diferansiyel manyetik koruması olan bir hat olmalıdır.**

Ünite bağlantısı yapılıp çalıştırıldığında, modele bağlı olarak gösterge paneli üzerinde bir kontrol ışığı yanar.

Eğer birden fazla ünite tek sıra halinde bağlanacaksa, her birinin elektrik bağlantısı, uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmadan, ayrı ayrı yapılmalıdır.

Üretici, yukarıda belirtilen noktalardan her hangi birisinin uygulanmamasından dolayı oluşacak zararlardan sorumlu tutulamaz.

### 3. ÜNİTENİN TANIMLANMASI

Ünitenin model ve seri numaraları, her ürün üzerinde yer alan özellikler teknik özellikler etiketinde ve ürün bilgi formunda gösterilmiştir. Üniteye ait tanımlama bilgilerinin dışında, kullanılan soğutucu gaz ve elektrik voltaj değeri de gösterilmiştir.

### 4. ÇALIŞTIRMA

- Öncelikle ekipman içinin temiz olduğundan sonra ürünün elektrik bağlantısını yapın.
- Açma kapama düğmesini I konumuna getirin, düğmenin ışığının yandığından emin olun.
- Termostat ekranı ekipmanın iç ortam sıcaklığını gösterir.
- Ekipmanın açma kapama düğmesini I konumuna getirdikten sonra termostat üzerindeki mavi led ışık bir dakika boyunca yanıp söner ve bir dakika sonunda sabit olarak yanar.
- Termostat ekranında görülen sıcaklık ekipmanın iç ortamının sıcaklığıdır ve makine çalıştıkça sıcaklık ayarlanılan sıcaklık değerine ulaşıncaya kadar düşecektir.
- Ünitenin ayarlanan sıcaklık değerine, içinin doldurulmasından önce ulaşması önemlidir.

### 5. KULLANIM VE ÇALIŞTIRMA ARALIKLARI

Her ünite belirli sıcaklık aralıklarında çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Çalıştırma sıcaklığı aşağıdaki noktalar dikkate alınarak seçilmelidir:

- Soğutulacak ya da muhafaza edilecek ürünün türü.
- Ortam sıcaklığı.
- Ünite kapılarının açılıp kapanma sıklığı.

<b>SOĞUTMA</b> -2°C 'den +8°C 'ye kadar	Taze ürünlerin, önceden pişirilmiş ürünlerin veya içeceklerin soğutulmasına uygundur.
<b>DONDURULMUŞ GIDA SAKLAMA</b> -22°C 'den -18°C 'ye kadar	Önceden çok düşük sıcaklıklarda dondurulmuş ürünlerin uzun süre muhafazası için uygundur.
<b>BALIK BÖLÜMÜ</b> -4°C 'den +2°C 'ye kadar	Dondurulmuş veya buzla kaplı balıkların kısa süreli muhafazası için uygundur.

Her ne kadar termostatı kullanarak sıcaklığı değiştirmek ve yeniden ayarlamak mümkünse de, bu işlem, ünitenin tasarlanmış olduğu amacın dışında ve uygun olmayan bir biçimde çalışmasına neden olacağından tavsiye edilmez. Bu ünitenin kullanıcısı, bu açıklamaya uyulmamasından doğacak hasar veya zararlardan sorumlu olacaktır.

Dondurulmuş ürünleri muhafaza etmek için tasarlanan üniteler, ürünleri sonradan dondurmaya değil, dondurulmuş ürünleri muhafaza etmeye yarar.

Üniteler için belirlenen çalıştırma aralıkları iklimsel sınıflandırma ile gösterilir:

**İKLİMSEL SINIFLANDIRMA****KURU TERMOMETRE SICAKLIĞI °C****BAĞIL NEM %**

0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	27	70
6	40	40
7	35	75
8	23,9	55

**6. TAVSİYELER**

- Ünite içine herhangi bir gıda maddesi koymadan önce iç hazne sıcaklığının ayarlanmış olan noktaya erişmesi için bekleyin.
  - Daha iyi performans elde etmek için, sıcak yiyecek ve içecekleri ağız sıkıca kapalı kaplara koymadan ünite içerisine yerleştirmeyin.
  - Yemekleri hava geçirmez kaplara koyarak ve bu kapları ünite içerisinde yeterli hava dolaşımına olanak verecek şekilde yerleştirerek, kokularının birbirine karışmasına engel olabilirsiniz. Ünite içinde yazılı olan azami ağırlık sınırlamasına uymayı ihmal etmeyin.
  - Ünite kapılarını mümkün olan en az sıklıkta açıp kapamaya ve daha da önemlisi açık bırakmamaya dikkat edin.
  - Hava dolaşımına engel olacağından, rafların üzerine karton veya kağıt koymayınız.
- Ünitenin uzun bir süreliğine kapatılması gerekiyorsa, aşağıdaki adımları uygulamanız tavsiye edilir:
- Tüm gıda maddelerini üniteden çıkartın.
  - Ana şalteri kapatın ve ünitenin fişini çekin.
  - Ünitenin içini ve dışını iyice temizleyin.
  - Ünite kapılarını yarım açık bırakın, bu sayede hava dolaşımına olanak verir ve kötü kokular oluşmasına engel olursunuz.

## 7. ÖNLEMLER

- Kapıları açıkken dahi ürünün sağlamlığı garanti edilmektedir ancak açık kapıların üzerine dayanmak kesinlikle yasaktır.
  - Metal çekmeceli ünitelerde, çekmece başına 30 kg'dan fazla yük koymamanız, koyduğunuz yükü ise çekmecelerin içine eşit bir şekilde dağıtmanız tavsiye edilir. Kesinlikle çekmecelerin üzerine oturmayın, yaslanmayın.
  - Hareketli parçaların üzerindeki koruyucuları, ünitenin güç kaynağı bağlantısını kesmeden çıkarmayın.
  - Kondenser ünitesi üzerinde bir işlem yapacaksanız, bu cihaz üzerinde bulunan aşırı ısınmış kimi parçaların vücudunuzda yanık oluşturma riskine karşılık gerekli önlemleri alın.
- Çocukların soğutma ünitesiyle oynamalarına kesinlikle izin verilmemelidir.

## 8. BAKIM

Herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce ünitenin fişini çekin ve ana şalteri kapalı konuma getirin.

Üniteler, daha kolay bir temizlik sağlamak ve gıda maddelerinden sızabilecek suları dışarı atmak amacıyla bir drenaj çıkışı ile donatılmıştır. Temizlik esnasında drenaj çıkışı kapağı yerinden çıkartılmalı, temizlendikten sonra katı parçaların drenaj çıkışını tıkamasına engel olması için tekrar yerine takılmalıdır.

Ünitenin iyi bir performansla çalışması büyük oranda bakımların doğru bir biçimde ve periyodik olarak yapılmasına bağlıdır.

Üretici bu kılavuzda anlatılan talimatlara uyulmamasından dolayı oluşabilecek hasar ve zararlardan sorumlu tutulamaz.

### • KONDENSER

Kondenserin bakım ve temizliğinin hatalı ya da eksik yapılması, ünitenin performansını ciddi oranda düşüreceği gibi, kompresör motorunun kullanım ömrünü de kısaltır. Ünite, özellikle de kondanserpetekleri ne kadar temiz olursa o kadar enerji tasarrufu sağlanacaktır.

Her durumda, temizlik işleminin bir servis teknisyeni tarafından yapılması tavsiye edilir. Herhangi bir şüphe durumunda distribütörünüzle temas kurun.

Kondenserin temizliği, ünitenin fişi çekiliyken ve koruyucu ızgarayı çıkardıktan sonra, bazı modellerde ise kondanseri yerinden çıkararak yapılmalıdır.

Kondanser petekleri arasında birikmiş olan pislikleri temizlemek için, aşağıdaki yöntemlerden herhangi birini uygulayabilirsiniz:

- Bir diş fırçası ya da yumuşak kıllı bir fırça kullanarak
- Uygun bir cihazla üfleyerek
- Basınçlı hava kullanarak

Bu işlemin üç ayda bir ve her yaz başlangıcında tekrar edilmesini tavsiye ederiz.

## • EVAPORATÖRLER (BUHARLAŞTIRICILAR)

### Sadece uzman personel içindir

Evaporatörlerin ihtiyaç duyduğu tek bakım düzenli olarak temizlenmeleridir. Bu işlem ünite kapalıyken ve eğer varsa petekler üzerindeki tüm buzlar çözüldükten sonra veya defrost işlemi kontrol paneli kullanılarak yapıldıktan sonra gerçekleştirilebilir. Ilık su kullanmak buz çözülmesini hızlandırabilir, ancak ASLA keskin veya sert cisimler kullanmayın. Bobin veya muhafazayı temizlemek için asitli bileşikler içeren kimyasal yağ çözücüler, çamaşır suyu, klor, amonyak, tuz gibi alüminyum ve bakıra son derece zararlı olabilecek maddeler kullanmayın. Sadece iyice sulandırılmış nötr deterjanlar, ya da soğutma ünitelerinin evaporatörlerini temizlemek için özel olarak üretilmiş ürünler kullanılmalıdır. Ünite ne kadar temiz olursa, **enerji tasarrufu** o kadar fazla olur.

## • OTOMATİK BUHARLAŞMA SACI

### Sadece uzman personel içindir

Ünitelerin çoğunda, defrost işlemi sonrasında toplanan suları evaporatörlerde toplayacak harici bir çıkış bulunmadığı durumlarda kullanılan bir otomatik buharlaşma sacı bulunur. Satın aldığınız üniteye bu tepsi yoksa, drenaj hortumları suların atılacağı yere doğrudan bağlanmalı, ya da suları toplayacak bir kap kullanılmalıdır. Toplanan sular, bu suları buharlaştırmak için gerekli ısıyı sağlayan boruların delinmesinden, ya da elektrik resistansının bozulmasından dolayı arızalara neden olabilir.

Bu sacın dikkatli kullanılması ve düzenli olarak temizlenmesi tavsiye edilir.

## • KAPI CONTALARI

Kauçuk kapı contaları, kapıların soğutma hazneleri üzerine kapanması için tasarlanmıştır ve dış ortama olan bağlantıyı keserek herhangi bir dış etkene karşı kapıların sızdırmazlığını sağlar.

Kauçuk conta içerisine mıknatıslı bir şerit yerleştirilmiştir ve bu şerit sayesinde conta ünite gövdesine yapışır. Zamanla conta içerisindeki mıknatıslı şeritin yarattığı manyetik etki nedeniyle, contaya küçük partiküller yapışabilir ve bu partiküller paslanarak gövde üzerinde lekeler oluşturabilir.

Kapı contalarını, zamanla paslanmaya neden olabilecek yabancı partiküllerden ve conta kauçuğunu bozacak yağlı yemek artıklarından sık sık temizlemenizi tavsiye ederiz. Temizleme işlemini doğal sabunlu su ile iletilmiş bir bez kullanarak yapabilirsiniz. **DETERJAN VEYA AŞINDIRICI ÜRÜNLER KULLANMAYIN.**

## 9. ÇALIŞTIRMA TESTLERİ

### • ÜRÜNÜN ÇALIŞMAMASI DURUMUNDA YETKİLİ SRVİS ÇAĞRILMADAN ÖNCE YAPILACAK KONTROLLER

Bazı durumlarda bir takım basit nedenlerden dolayı oluşan ve kullanıcıların kendi kendilerine çözebilecekleri çalışma hataları oluşabilir. Bu nedenle, bu tip hataların çözümü için uzman bir teknisyen çağırılmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapmanızı tavsiye ederiz:

### Cihaz çalışmıyor

- Elektrik fişinin takılı olup olmadığını kontrol edin.
- Fişin takılı olduğu prizde elektrik olup olmadığını kontrol edin

### **Ünite içi sıcaklık çok yüksek**

- Yakınlarda bir ısı kaynağı olup olmadığını kontrol edin.
- Rafların hava geçişini engelleyip engellemediğini kontrol edin.
- Termostatın kesme noktasını kontrol etmek için “SET” butonuna bir kere basıp bırakın.
- Oda sıcaklığının 42°C nin altında olduğundan emin olun.
- Ünite içerisindeki gıda maddelerinin, iç hava dolaşımını engellemeyecek şekilde düzgün bir dağılımla yerleştirildiğinden ve ürünlerin üniteye konulmasından itibaren geçen sürenin, ürünleri soğutmaya yetecek kadar olduğundan emin olun.
- Kapıların tamamen kapalı olup olmadığını kontrol edin.

### **Garip ya da aşırı miktarda sesler duyuluyor**

- Ünitenin dengelemesinin doğru olup olmadığını kontrol edin, dengede durmayan ünite titreşimlere neden olabilir.
  - Soğutma ünitesinin hareketli parçalarına sürtünen bir nesne olup olmadığını kontrol edin.
- Yukarıda anlatılan kontroller yapılmasına rağmen sorun çözülemezse, lütfen bulunduğunuz bölgedeki yetkili servisi arayarak, teknik özellikler etiketinin üzerinde yazılı olan model, seri numarası ve kayıt numarasını verin ve yetkili teknisyen gelmesini isteyin.

#### **GÜRÜLTÜ TESTİ**

- Ürünün gürültü testleri, ses yalıtımı olmayan bir odada ve ürün yakınında büyük bir cisim olmadan yapılmıştır.
- Akustik testlerde kaydedilen gürültü değerleri ISO 230 ve 235 standartlarına göre değerlendirilmiştir.

Leq(sürekli seviye) 70 dB'dendüşüktür. (A)

Lp(akustik basınç seviyesi) 130 dB'dendüşüktür. (C)

NOT: (A) ve (C) değerleri frekans ağırlıklıdır.

## **10. YAPISAL ELEMANLAR**

Ünitenin gıda maddeleri depolanan iç haznesi, toksik olmayan maddelerden üretilmiştir. Paslanmaz veya çinko bazlı çelikten üretilmiş olan tüm civata ve somunlar da dahil, bütün iç aksesuarlar ve koruyucu ekipmanlar aynı standartlara uygundur.

Soğutma ünitesi, yürürlükteki CE standartlarına uygun ekolojik gazlarla çalışacak şekilde tasarlanmıştır.

#### **SOĞUTUCU GAZ**

• SOĞUTUCU: R134A veya R404A

• DONDURUCU: R404A

#### **TERMAL İZOLASYON BİLEŞENLERİ**

• Termal izolasyon içingenleşen poliüretan (40 kg/m<sup>3</sup>) kullanılmıştır. Genleştirici gaz olarak R134A gazı kullanılmıştır.

# User Manual

## 1. Introduction

## 2. Guarantee

## 3. Installation And Assembly

### 1. INTRODUCTION

We would like to thank you for your confidence in us for having purchased this refrigerated unit. This manual has been prepared in order to safeguard the security of the user and ensure the correct use and maintenance of the refrigerated units. Please read it carefully before starting up your unit. This manual is considered to be an integral part of the refrigerated unit and as such, should be kept in a safe place. The certificate of guarantee is included inside this user maintenance manual, together with the registration number of the unit. In the event of loss, please request a duplicate indicating the model, serial number and date of purchase. Before carrying out any operation, whether as installation technician or as the user of the unit, you should be aware of the points explained in this manual. The manufacturer considers that both the installation technician and the user of the unit must have the most basic training in order to understand the contents of this manual, as well as an awareness of standard hygiene and safety principals. If required, this unit must be repaired exclusively by qualified technical personnel. In the event of any doubt over the content of this manual, please contact the distributor or the manufacturer.

ZONE SERIAL NUMBER



**The user will be responsible for the following items:**

- Suitability of the premises to the requirements of the purchased unit.
- Electricity supply in accordance with the current standards and sufficient for the consumption and safety of the unit.
- Material necessary to clean the unit.
- Water point or drainage outlet as necessary for the installation of the refrigerated unit. The manufacturer disclaims all liability in the following situations:
  - Inappropriate use of the purchased unit.
  - Installation not carried out following the procedures described in this manual.
  - Defects in the electricity supply.
  - Unauthorised modifications or interventions.
  - Use of spares not specific to the model.
  - Total or partial non-compliance with the instructions.
  - Incidents caused by the transportation company or movement of the unit to its place of installation.

**2. GUARANTEE**

The guarantee for the unit and the parts that comprise it are guaranteed for one year starting from the date of sale and consists of the replacement (carriage unpaid) of the defective component or components, provided that it is not as a result of the misuse of the same. The guarantee will not cover breakdown or breakage of components, even when the same occurs within the established period, arising from subjecting the unit to working conditions other than those established in this manual and the details of each model contained in the catalogue (failure in the power supply, high ambient temperatures, windows, lighting, etc...).

**3. INSTALLATION AND ASSEMBLY**

The unit must not be moved from its standard vertical position, however as necessary, some appliances may be placed face down only as indicated on the packaging. You are advised to unpack the unit standing on a solid, flat and stable surface. In order to transfer it to the installation location, a trolley or fork-lift may be of help. It should not be dragged along the ground and always watch out to ensure it is not off-balance. Next, remove the packaging to leave the unit completely free of all coverings and packing material, whilst avoiding knocks to the appliance, scratching it or unscrewing the feet. Once it is levelled off, the protective film should be removed from the stainless steel using a blunt implement. Once placed in its final location, it should be pulled away from the wall so that there is a space of 7 cm at the back and a minimum of 7 cm to the sides.

## FIRST CLEANING

First remove the pre-cut protective film from the steel, using any blunt implement. The first cleaning should be carried out using a cloth dampened in water and neutral soap. **DO NOT USE DETERGENTS OR ABRASIVE PRODUCTS**, taking special care not to wet the electric components.

Totally avoid the use of utensils or elements that could scratch or damage the unit.

We recommend that the cleaning of the outside of the unit should be done on a daily basis and with a damp cloth.

Once clean and dry, place the accessories in their proper places.

## ATTENTION

Please do not use steel wire or nickel sponges to clean **STAINLESS STEEL** or leave them lying on the surface as the iron deposits can stick and cause the formation of rust contamination, thus jeopardising the hygiene of the surface.

### Initial Notice

Before turning the unit on we recommend you to read the instructions and follow the steps as explained.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### 1. SAFETY AND INSPECTION

### 2. GENERAL CONNECTIONS

### 3. IDENTIFICATION OF THE UNIT

### 4. START-UP

### 5. USE AND LIMITS

### 6. RECOMMENDATIONS

### 7. PRECAUTIONS

### 8. MAINTENANCE

- GAS CONDENSER
- EVAPORATORS
- AUTOMATIC EVAPORATION TRAY
- DOOR SEALS

### 9. OPERATIONAL TESTS

- CHECKS IN THE EVENT OF OPERATIONAL FAILURE
- NOISE TESTS

### 10. MANUFACTURING ELEMENTS

- REFRIGERANT
- COMPOSITION OF THE THERMAL INSULATION

## 1. SAFETY AND INSPECTION

In order to inspect the unit before starting it up, the following checks should be taken into account:

- Do not modify the specifications plate or instructions issued by the manufacturer.
- Do not remove or modify the safety elements.
- Do not touch the unit with wet or damp hands and feet.
- Do not touch the unit when barefoot.
- Do not pull the cable to unplug the unit.
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation, unplug the unit from the electricity supply, first turning off the main switch and then unplugging the unit.
- The unit should not be used in threatening atmospheric or fire risk conditions.
- Avoid the use of adapters, extension leads or multiple plugs.
- The unit must not be used by children, persons whose mental, sensory or physical capacities are impaired. Persons who lack experience or knowledge must be supervised or given instructions for use.
- Check that the voltage and power line frequency coincide with those indicated on the specification plate of the appliance.
- Check that there are not defects on the unit resulting from its transportation. The manufacturer will not be liable for damage suffered during transportation or arising from incorrect storage.
- Check the operation of the moving components of the unit.
- Check the safety of the control board, electrical cables and connections.
- Check that all the interior and additional accessories are present.

## 2. GENERAL CONNECTIONS

Before connecting the unit to the power supply, check that the voltage and the power line frequency coincide with those indicated on the specification plate of the appliance. **It is essential that the electrical installation to which the unit is going to be connected has an EARTH LEAD, as well as the necessary thermal and differential magnetic protection. The power supply must have the suitable section for the consumption of the appliance.** When the unit is connected and started-up, depending on the model, a control light is displayed on the switchboard. If various units are installed in a row, each one must be connected independently to the power supply, avoiding the use of extension leads or multiple plugs. The manufacturer disclaims all liability in the event that any of the above points are not followed.

### 3. IDENTIFICATION OF THE UNIT

The unit, model and serial number are identified by means of the information displayed on the registration or on the data sheet that appears on all the products.

Apart from the identifying data of the unit, information relating to the gas refrigerant and electrical voltage to which the unit must be connected is also displayed.

### 4. START-UP

The unit, model and serial number are identified by means of the information displayed on the registration or on the data sheet that appears on all the products. Apart from the identifying data of the unit, information relating to the gas refrigerant and electrical voltage to which the unit must be connected is also displayed.

- Once the inside of the unit is clean, connect the power supply and place the switch in the On or I position. The switch should be lit up.
- The thermostat display shows the air temperature inside the unit.
- One minutes after turning on the switch, the LED showing the compressor is working will light up permanently.
- The initial temperature that is shown on the thermostat display will be the ambient temperature. As the machine works, the temperature will reduce until it reaches its operating temperature.
- The units for storage of frozen foods are programmed to defrost two hours after starting operation.
- It is important that the unit runs until it reaches its operating temperature before proceeding to load the unit with products.

### 5. USE AND LIMITS

- Each unit is designed for a determined range of temperatures.
- The temperature must be selected taking into account the following points:
- Type of product for refrigeration or conservation.
- Ambient temperature.
- Frequency with which the doors are opened.

<b>REFRIGERATION</b> (-2°C to +8°C)	Prepared to conserve fresh products or pre-cooked foods, as well as the refrigeration of drinks.
<b>FROZEN FOOD STORAGE</b> (-22°C to -18°C)	Conserves previously ultra frozen products for long periods of time.
<b>FISH COMPARTMENT</b> (-4°C to +2°C)	For storing fresh fish covered with ice for short periods of time.

Although it is possible to select or reprogram the temperature by manipulating the thermostat, it is not advisable, as this may cause the improper operation of the unit, changing the purpose for which it was programmed, and for this reason such manipulation should never be done.

The user of this unit will be responsible for the damage caused to it through non-compliance with the observation described in the above point.

The units designed for the storage of frozen foods are suitable for the conservation of frozen foods and not for freezing the product.

The operational limits established for the units are shown by climatic category:

CLIMATIC CATEGORY	DRY-BULB TEMPERATURE °C	RELATIVE HUMIDITY %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	27	70
6	40	40
7	35	75
8	23,9	55

## 6. RECOMMENDATIONS

- You are recommended to wait until the chamber reaches its operational temperature before introducing any product.
- In order to obtain better performance, avoid the introduction of hot foods as well as drinks that are not in sealed packages.
- Protect foods and their odours by using some hermetic closing system, placing them in the unit in such a way that allows for a good circulation of air, respecting the maximum load indicated on the inside of the unit.
- Avoid as far as possible the frequent opening of doors and above all, do not leave the doors open.
- Avoid placing sheets of cardboard or paper on the shelves as these will obstruct the circulation of air. When the unit has to be turned off for a long period of time, the following steps are recommended:
  - Remove the products from the inside of the unit.
  - Disconnect the main switch and unplug the unit.
  - Clean the inside and outside of the unit.
  - Partially open the door so that air can circulate and in this way avoid foul odours.

## 7. PRECAUTIONS

- The stability of the unit is guaranteed, even when the doors are open, however leaning on the doors is completely prohibited.
- In those units equipped with metallic drawers, it is not advisable to load them with more than 30kg weight per drawer or 25kg in plastic boxes, ensuring in all cases that the load is uniformly distributed. For this reason sitting or leaning on the drawers is not allowed.
- Do not remove the protection from the movable components without having previously disconnected the power supply.
- Take necessary precautions before manipulating the condenser unit area, due to the existence of high temperatures of some of the components and the resultant risk of burns. **Children must be supervised to ensure that they do not play with the refrigerated unit.**

## 8. MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning operation, disconnect the unit from the power supply and place the main switch in the OFF or 0 position. The units are equipped with a drainage outlet to make cleaning easier, as well as allowing for the eventual seepage of liquids from the foods. During cleaning, the drainage outlet cover has to be removed and cleaned in order to avoid being blocked by solid elements being pulled into it. The good operation and performance of the unit will largely depend on its correct maintenance, carried out periodically. The manufacturer is exempt from all liability arising from non-compliance with the procedures contained in this manual."

### • GAS CONDENSER

The incorrect maintenance and lack of cleaning of the gas condenser of the refrigerated unit can considerably reduce the performance of the unit as well as shortening the life of the compressor motor. The cleaner the unit, especially the condenser fins, the greater the energy saving. In any event, it is recommended that this task is carried out by a service technician. In the case of any doubt, please contact your distributor. The cleaning of the gas condenser must be carried out with the unit unplugged and removing the protectors (grills) or taking out the condenser unit (depending on the model). In order to remove the dirt deposited between the condenser fins, any of the following procedures

are recommended:

- Use a toothbrush or soft-bristle brush
- Blow the dirt using a suitable appliance
- Use air pressure to remove the dirt

We recommend that this operation is carried out at least once every three months and at the start of every summer.

## • EVAPORATORS

Only for specialist personnel

The only maintenance the evaporators require is proper cleaning. This has to be done with the machine stopped and once the ice that may be present on the fins has melted or once defrosting has been done by operating the controls. This process may be accelerated by using warm water, **NEVER** using hard or sharp objects.

In order to clean the coil or the casing, **DO NOT** use chemical de-greasers with acid compounds or bleach, chlorine, ammonia or salts as all these products aggressively attack copper and aluminium.

Only water with well-diluted neutral detergents should be used or products especially designed for cleaning the evaporators of refrigerated units.

**The cleaner the unit, the greater the energy saving.**

## • AUTOMATIC EVAPORATION TRAY

**Only for specialist personnel**

The majority of the units are equipped with an automatic evaporation tray for the situations where an external outlet is not available to collect the defrosted water from the evaporators. If this tray is not included, the drainage tubes have to be connected directly to the appropriate device or a receptacle should be positioned in order to collect the water.

The manufacturer is exempt from all liability arising from non-compliance with the procedures contained in this manual.

## • DOOR SEALS

The rubber door seals are designed to ensure the closure of the doors to the cold chambers and to guarantee the sealing of the doors against external elements.

A magnetic strip is housed on the inside of the rubber seal, which adheres it to the frame of the unit. Over time granular particles can become stuck in the seal due to the effect of the magnet and these can rust and cause stains.

It is recommended that these door seals are kept free from foreign bodies that can cause rust, as well as fatty deposits which, over a long period of time, can affect the rubber of the door seal.

Clean them with water, using neutral soap and a damp cloth.

**DO NOT USE DETERGENTS OR ABRASIVE PRODUCTS.**

## 9. OPERATIONAL TESTS

### • CHECKS IN THE EVENT OPERATIONAL FAILURE

In some situations, operational failure can arise due to simple causes that users themselves can solve, which is why prior to requesting the intervention of a specialised technician, we recommend that you carry out the following checks:



**The appliance does not work**

- Check that it is correctly plugged in.
- Check that electricity reaches the power outlet.

**The internal temperature is too high**

- Check that there is no heat source nearby.
- Check that the grill is not obstructed.
- In order to check the cut-off point of the thermostat, press the "set" button once then release.
- Check that the product loaded is perfectly distributed, without blocking the interior air ventilation exits and that the time elapsed since loading has been sufficient to chill the products.
- Check that the doors are properly closed.

**In the event of strange or excessive noises**

- Check the levelling of the unit as this may cause vibrations.
- Check that there is no object rubbing against any movable element of the refrigerated unit.

In the event that these checks have not resolved the problem, please contact the customer service desk in your area providing the following information on the model, serial number and registration shown on the specification plate.

**• NOISE TESTING**

- The noise tests were performed in a room without any noise absorption elements and without any large item placed near to the refrigerated unit.
- The noise levels registered in the acoustic tests have been carried out in accordance with the ISO 230 to 235 standards.

Leq (continuous level) is less than 70 dB. (A)

Lp (acoustic pressure level) is less than 130 dB. (C)

NOTE: (A) (C) Frequency weights.

**10. CONSTRUCTIVE COMPONENTS**

The entire chamber where the foodstuffs are deposited is made from non-toxic material and approved by the Spanish Food Code. All the accessories and protectors comply with the same requirements, including all fastenings, nuts and bolts, which will be made of stainless or zinc-based steel. The refrigerated unit is designed to be operated using ecological gas refrigerant, approved by the current EC standards.

**• REFRIGERANT**

• REFRIGERATION: R134a or R404A

• FREEZING: R404A

**• COMPOSITION OF THERMAL INSULATION**

• The thermal insulation is made from expanded polyurethane 40 kg/m<sup>3</sup>, using the substance R-134a as the expanding gas.



# SZUTEST®



Reference No/Referans Nu.: OSE – 15-0801/02

SZUTEST TECHNICAL INSPECTION and CERTIFICATION

*Relay on Experience*

## ATTESTATION OF COMPLIANCE UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2006/95/EC of 12 December 2006 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

*Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 12 Aralık 2006 tarihinde yayınlanan 2006/95/AT Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile ilgili yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.*

<b>Applicant:</b> <i>Başvuru Sahibi:</i>	<b>APAYDIN ENDÜSTRİYEL MUTFAK MALZ. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.</b> DERİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ ALSANCAK SOK. NO:4/A TUZLA/İSTANBUL/TÜRKİYE
<b>Manufacturer:</b> <i>Üretici:</i>	<b>APAYDIN ENDÜSTRİYEL MUTFAK MALZ. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.</b> DERİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ ALSANCAK SOK. NO:4/A TUZLA/İSTANBUL/TÜRKİYE
<b>Product:</b> <i>Ürün:</i>	<b>COMMERCIAL REFRIGERATOR AND FREEZER</b> TİCARİ BUZDOLABI VE DONDURUCU
<b>Type/Model:</b> <i>Tip/Model</i>	CSR-701,CSR-702,CSF-701,CSF-702,CGR-801,CGR-802,CGF-801,CGF-802, CSR-1402,CSR-1403,CSR-1404, CSF-1402,CSF-1403,CSF-1404, CGF-1602,CGF-1603,CGF-1604,CGR-1602,CGR-1603,CGR-1604.
<b>Trademark:</b> <i>Ticari Marka:</i>	<b>VODINOX®</b>
<b>Base of attestation:</b> <i>Onay Dayanağı:</i>	<b>File of technical documentation, Test report Ref. No. 15-0801/02</b> Teknik Dökümantasyon, 15-0801/02 numaralı Test Raporu

\*The referred technical file(s) shows that the product complies with standard(s) recognized as giving presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive(s) above. Other relevant Directives have to be observed. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

*\*Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktiflerinin temel gereklerine uygunluğu kabul edilir.*

İstanbul, Date/Tarih 2015-08-03

Valid to/Geçerli:2020-08-02



page1of1



SZUTEST Teknik Kontrol ve Belgelendirme Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.  
SZUTEST Plaza, Noto Yolu Cd. Çam Sk. No:7 Ümraniye, İSTANBUL, TÜRKİYE  
Tel: +90 216 - 469 46 66 Faks: +90 216 469 46 67 info@szutest.com.tr | www.szutest.com.tr



# SZUTEST



Reference No/Referans Nu.: OSE – 15-0801/01

SZUTEST TECHNICAL INSPECTION and CERTIFICATION

*Rely on Experience*

## ATTESTATION OF COMPLIANCE UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2006/95/EC of 12 December 2006 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

*Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 12 Aralık 2006 tarihinde yayınlanan 2006/95/AT Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile ilgili yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.*

**Applicant:** APAYDIN ENDÜSTRİYEL MUTFAK MALZ. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.  
**Başvuru Sahibi:** DERİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ ALSANCAK SOK. NO:4/A  
TUZLA/İSTANBUL/TÜRKİYE

**Manufacturer:** APAYDIN ENDÜSTRİYEL MUTFAK MALZ. MAK. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.  
**Üretici:** DERİ ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ ALSANCAK SOK. NO:4/A  
TUZLA/İSTANBUL/TÜRKİYE

**Product:** COMMERCIAL REFRIGERATOR AND FREEZER  
**Ürün:** TİCARİ BUZDOLABI VE DONDURUCU

**Type/Model:** UGR-135, UGR-180, UGR-225, UGF-135, UGF-180, UGF-225,  
**Tip/Model** USR-150, USR-200, USR-250, USF-150, USF-200, USF-250,  
UPR-150, UPR-200, UPR-250, UPF-150, UPF-200, UPF-250,  
BBC-60, BBC-90, BBC-135, TU-134, TU-149, TU-179, TU-202, TU-224,  
TUD-140, TUD-175.

**Trademark:** VODINOX  
**Ticari Marka:**

**Base of attestation:** File of technical documentation, Test report Ref. No. 15-0801/01  
**Onay Dayanağı:** Teknik Dökümantasyon, 15-0801/01 numaralı Test Raporu

\*The referred technical file(s) shows that the product complies with standard(s) recognized as giving presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive(s) above. Other relevant Directives have to be observed. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

*\*Diğer ilgili direktiflere uyumludur. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktiflerinin temel gereklerine uygunluğu kabul edilir.*

İstanbul, Date/Tarih 2015-08-03

Valid to/Geçerli: 2020-08-02



Şükrü Aybar  
Dept. Manager



page1of1



SZUTEST Teknik Kontrol ve Belgelendirme Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.  
SZUTEST Plaza, Nato Yolu Cd. Çam Sk. No:7 Ümraniye, İSTANBUL, TÜRKİYE  
Tel: +90 216 - 469 46 66 Faks: +90 216 469 46 67 info@szutest.com.tr | www.szutest.com.tr

# VODINOX®

Deri Organize Sanayi Bölgesi  
Alsancak Sokak No: 4/A  
34956  
Tuzla / İstanbul / Turkey

Phone:  
+90 216 504 00 59

Fax:  
+90 216 504 00 62

Email:  
[info@vodinox.com](mailto:info@vodinox.com)

Web:  
[www.vodinox.com](http://www.vodinox.com)