

VENTUS®

MANUAL DE USO

VISICOOLER

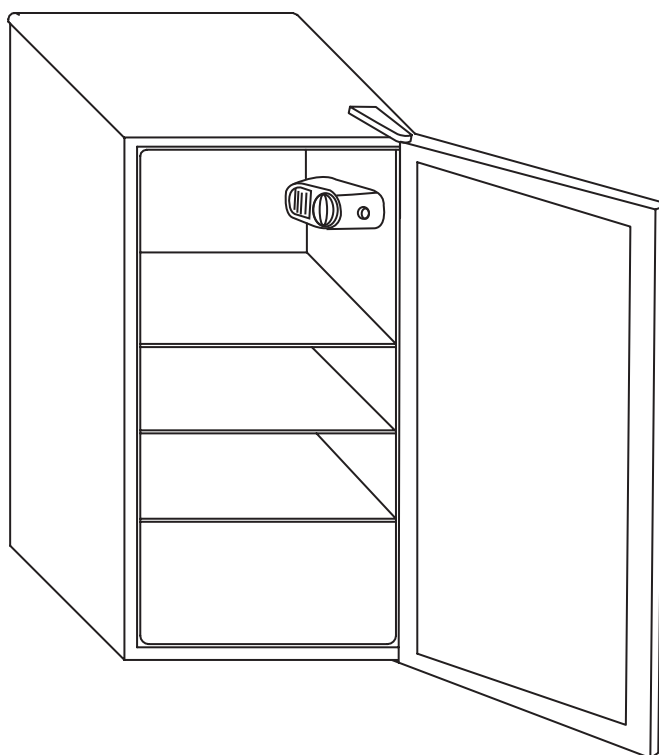
LG- 100



Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

LG- 100



VENTUS Corp. le da la bienvenida a nuestra compañía y agradece la confianza que ha brindado en la elección de nuestros productos.



Antes de usar por primera vez el producto, lea cuidadosamente este manual de uso, que le permitirá operar el equipo en óptimas condiciones, entregándole una vida útil prolongada y eficiente.

Indice

Especificaciones Técnicas	...4
Dimensiones de Instalación	...5
Partes del Equipo	...5
Requerimientos de Instalación	...6
instalación del Producto	...7
Antes de Usar	...8
Uso del Equipo	...9
Manejo del termostato	...10
Mantenimiento y Limpieza	...11
Seguridad	...12
Solución de Problemas	...13
Garantía del producto	...14
Advertencias	...15



PRECAUCIÓN:

Lea y siga atentamente este manual de uso antes de usar el producto.
Conecte apropiadamente este producto en un enchufe con conexión
a tierra antes de usar.

Verifique que todas las piezas están completas y en buen estado.

Especificaciones técnicas

DETALLE DEL EQUIPO	LG-100
DIMENSIONES ANxALxF (mm)	445x830x445
CAPACIDAD TOTAL (Lts)	100
PESO NETO (Kg)	24
PESO BRUTO (Kg)	27
REPISAS	3
T° DE TRABAJO (°C)	2°C a 12°C
POTENCIA (W)	87
ENERGÍA (V/Hz)	220/50
REFRIGERANTE	R600a
TIPO DE ENFRIAMIENTO	ESTÁTICO
DIMENSIONES DE SERVICIO (mm)	1130x963x1157
DISTANCIA DE LA PARED (Dp) (mm)	300
SUPERFICIE TOTAL DE EXPOSICIÓN (TDA) (m2)	0,2

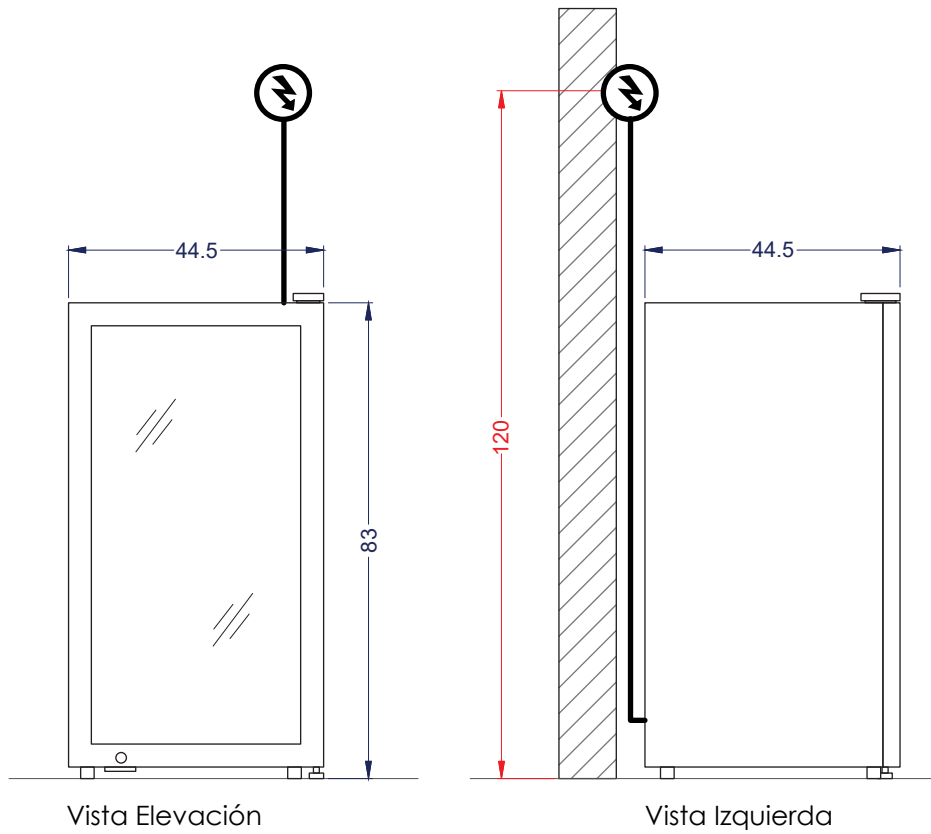
SERVICIO TÉCNICO
VENTUS[®]

Recuerde que...

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengan en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

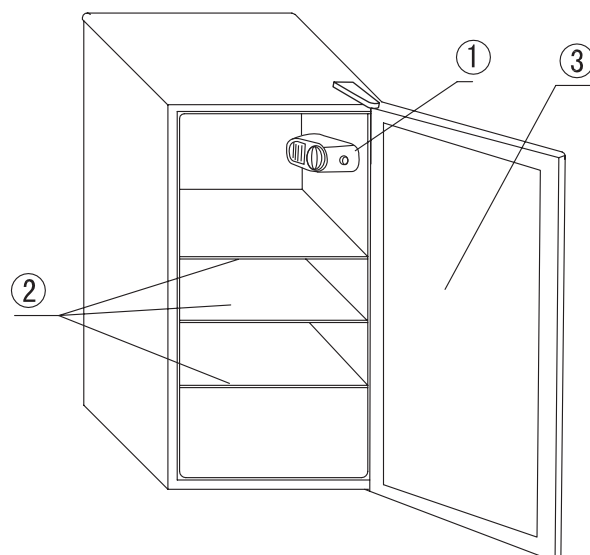
 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

Dimensiones de Instalación



Unidad: cm

Partes del equipo



Requerimientos de instalación

1. Para asegurar la correcta operación, este aparato no se debe ubicar donde las temperaturas sean menores a los 16°C y, en caso contrario, no mayores a los 43°C.
2. Evite los siguientes lugares: cocina mal ventilada, invernaderos, garages, zonas calientes de cocinas.
3. Para un correcto funcionamiento este aparato deberá ser instalado en lugares secos, lejos de la luz del sol y lejos de temperaturas extremas (ni cerca de una cocina u otra fuente de calor).
4. Este equipo es de gran peso y al momento de ser cargando con alimentos, éste aumentará considerablemente. Por ello, asegúrese de instalarlo sobre una superficie firme, lisa y resistente.
5. Para la ventilación, se exige un espacio mínimo de 3 cm entre la parte trasera del visicooler y la pared, y un espacio de más de 10 cm por cada lado y de 30 cm mínimo para el techo.



ASEGÚRESE DE INSTALAR EL EQUIPO SOBRE UNA SUPERFICIE FIRME, PARA SOPORTAR EL PESO PROPIO Y CUALQUIER OTRO CONTENIDO AL INTERIOR DEL MISMO

PRECAUCIÓN:

RECUERDE RETIRAR TODOS LOS PLÁSTICOS DEL EMBALAJE ANTES DE ENCHUFAR

(Aunque los equipos vienen limpios de fábrica, se recomienda limpiar con un paño y agua tibia antes de utilizar)

ATENCIÓN !!



NO UTILICE ELEMENTOS CORTANTES O PUNTIAGUDOS PARA ABRIR EL EMBALAJE. PUEDE DAÑAR EL EQUIPO

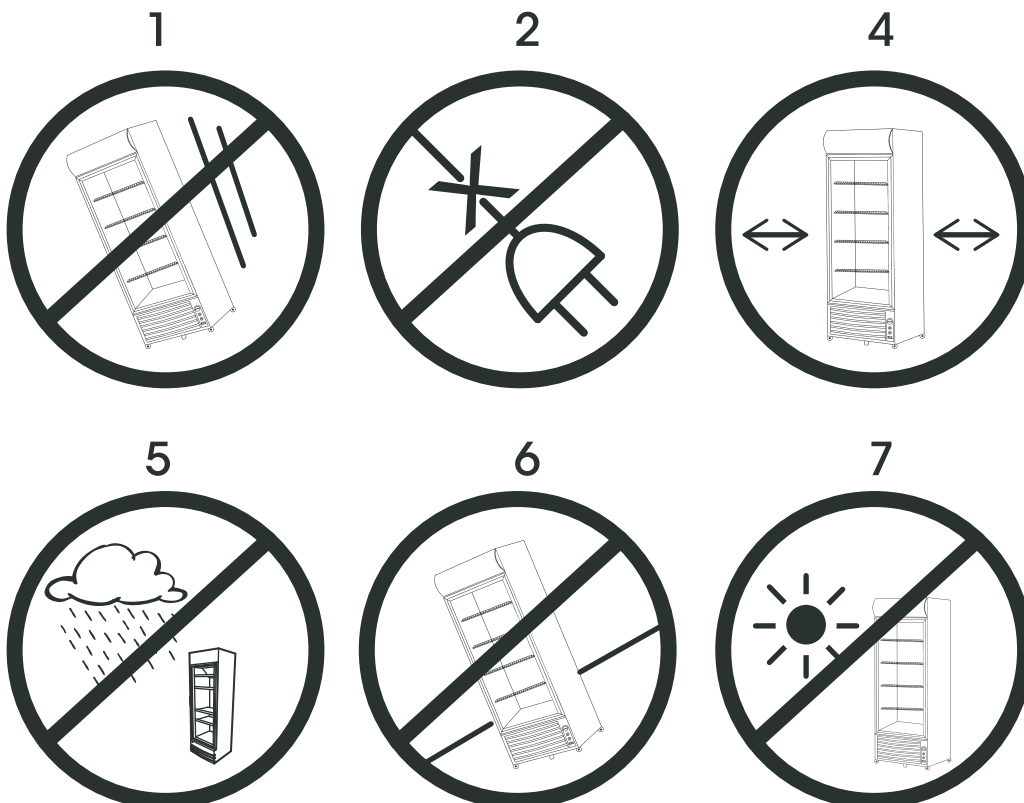
SERVICIO TÉCNICO

VENTUS

SI AL MOMENTO DE RETIRAR EL EMBALAJE EL EQUIPO PRESENTA ALGUNA FALLA, CONTÁCTESE DE INMEDIATO CON NUESTRO **SERVICIO TÉCNICO VENTUS**, SIN HACER USO DE ÉSTE

Instalación del producto

1. Este equipo es pesado, se debe tener cuidado al moverlo.
2. Asegúrese de que el equipo no se instale sobre el cable de alimentación eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un nuevo cable el cual debe solicitar a su distribuidor más cercano o a Servicio Técnico VENTUS CORP.
3. Todo trabajo eléctrico que se requiera para instalar este equipo deberá ser realizado por un eléctrico calificado o persona competente.
4. Las áreas que se calienten o que tengan equipos de ventilación, deben estar expuestas y dejando entre ellas y el muro el espacio necesario para la ventilación.
5. Instale el equipo en un lugar con buena ventilación y seco. No permita que el equipo se humedezca o moje. Siempre instale en un ambiente interior.
6. Instale el producto sobre una superficie firme, estable y nivelada.
7. No instale cerca de fuentes de calor, productos inflamables o directamente a los rayos del sol, ya que las altas temperaturas harán que sea menos eficiente el enfriamiento.



Antes de usar

1. Retire la base del embalaje. Retire cuñas y cintas de los componentes internos.
2. Limpie el interior de su visicooler con un paño o esponja suave, agua tibia y jabón suave.
3. No utilice elementos abrasivos, inflamables u otros productos de limpieza de similares características.
4. Preocúpese de que el cable a tierra que sea conectado a un tierra efectivo y seguro.
5. No utilice cables de extensión.

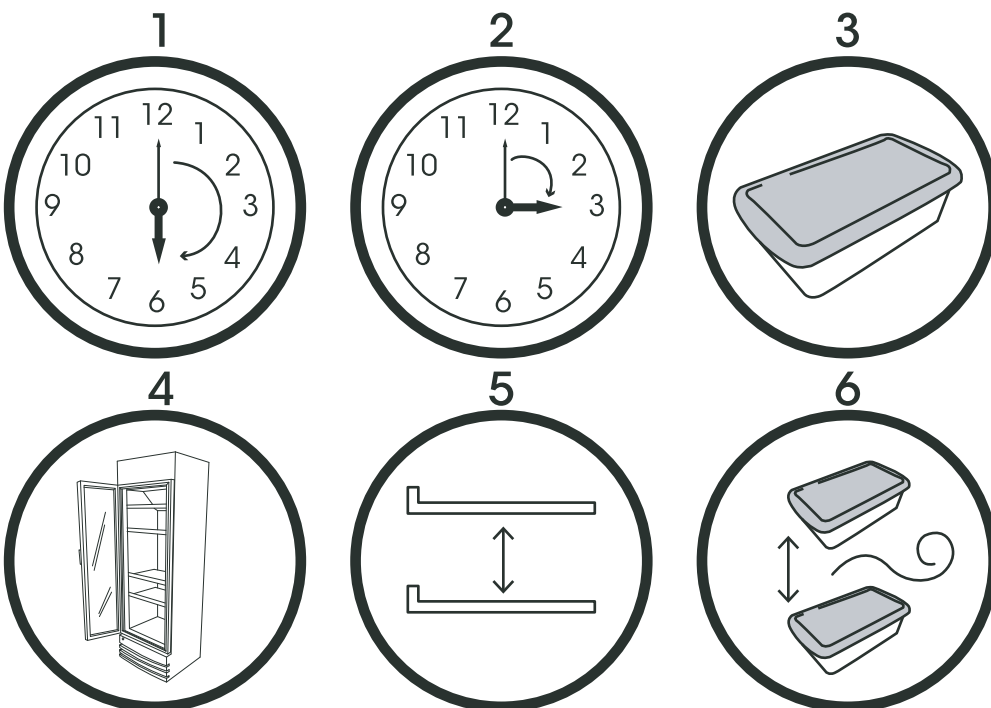


NUNCA CONECTE SU EQUIPO A EXTENSIONES DOBLES O TRIPLES JUNTO CON OTRO EQUIPO EN EL MISMO TOMACORRIENTE. ESTO PUEDE SOBRECARGAR EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA, PERJUDICANDO EL FUNCIONAMIENTO DEL VISICOOLER Y CAUSANDO ACCIDENTES CON FUEGO.

ATENCIÓN !!

Uso del equipo

1. Una vez ubicada su máquina es muy importante la puesta en marcha de éste, para lo cual es necesario que espere 6 horas antes de enchufar el equipo, ya que necesita un tiempo de reposo después del traslado. Una vez transcurridos las horas iniciales, puede enchufar su equipo, pero sin carga de productos.
2. Es necesario dejar el equipo funcionando a lo menos 3 horas. Luego de transcurrido este tiempo, la máquina está lista para usarse definitivamente.
3. Los productos deben ser almacenados en embalajes apropiados tales como bolsas plásticas o recipientes con tapa. Eso evitará la pérdida de humedad natural de los alimentos, manteniendo su calidad.
4. Abra la puerta solamente el tiempo necesario para guardar o sacar alimentos. De este modo estará reduciendo el consumo de energía, contribuyendo a mejorar el desempeño del equipo, prolongando su vida útil.
5. Las bandejas son regulables en altura, por ello si tiene productos de mayor volumen, retire las bandejas y redistribuya sus alturas para mejor aprovechamiento del espacio.
6. Distribuya los alimentos generando una distancia apropiada entre ellos, de ese modo el aire circulará en forma pareja los productos, entregando resultados parejos para todos los alimentos almacenados.



**NO ALMACENE
ALIMENTOS
CALIENTES EN EL
EQUIPO. ESPERE A
QUE ÉSTOS SE
ENCUENTREN A
TEMPERATURA
AMBIENTE.**

ATENCIÓN !!

Manejo del termostato

El termostato tiene 8 posiciones, partiendo desde el "0" (apagado) hasta el "7" (frío rápido). La posición "0" indica que el compresor dejará de funcionar, mientras que entre las posiciones 1 y 7, a mayor número, mayor es la capacidad de frío y menor es la temperatura al interior del equipo.



Temperature Control Box

INTERIOR DEL EQUIPO

Al interior del equipo la temperatura se verá afectada por:

1. La temperatura ambiente.
2. Las veces que se abra la puerta.
3. La cantidad de alimentos almacenados.
4. La posición y ubicación de la máquina en sí.

Para determinar el ajuste correcto del control de temperatura, se tiene que considerar todos estos factores, teniendo incluso la posibilidad de tener que experimentar un poco de acuerdo a las características ambientales en las que el equipo se encuentre y el tipo y frecuencia del uso que se le de.



ES IMPORTANTE QUE SIEMPRE CONSIDERE LA TEMPERATURA AMBIENTAL PARA REGULAR EL TERMOSTATO. LOS NIVELES SON:

- MÍNIMO: TEMP. BAJO 20°C
- MEDIO: TEMP. ENTRE 20-30°C
- ALTO: TEMP. SOBRE 35°C

ATENCIÓN !!

Mantenimiento y limpieza

1. Utilice un paño o esponja suave. Limpie con agua o jabón líquido.



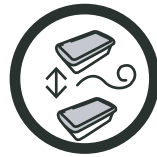
2. No utilice ácidos, agua caliente o líquidos alcalinos para limpiar el producto.



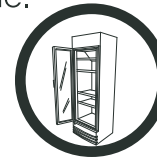
3. Dejar enfriar los alimentos antes de almacenarlos dentro del equipo. Los alimentos calientes podrían dañar el funcionamiento del producto.



4. Mantenga una distancia adecuada entre los alimentos de modo que no impida el recorrido del aire frío entre ellos. De otro modo el enfriamiento no será el óptimo. Mientras trabaje no mantenga la puerta abierta, manténgala cerrada, así podrá ahorrar energía.



5. Si la máquina no se encuentra en uso, desconéctela y límpiela para poder guardarla apropiadamente.



6. Se recomienda realizar limpiezas periódicas del equipo, desenchufándolo de la toma de corriente hasta que la temperatura sea ambiente. Recuerde limpiar con una aspiradora los ventiladores ubicados en costados o partes posteriores del equipo.



NO UTILICE OBJETOS CORTANTES O PUNTIAGUDOS PARA REMOVER EL HIELO. PODRÍA DAÑAR EL PRODUCTO Y PROVOCAR ACCIDENTES.

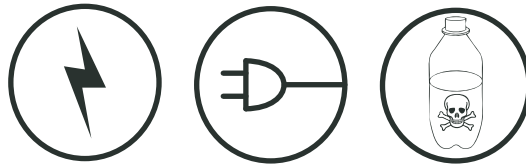
ATENCIÓN !!



ANTES DE LIMPIAR RECUERDE DESCONECTAR EL EQUIPO DE LA CORRIENTE, PARA EVITAR RIESGO DE CORTES ELÉCTRICOS O ELECTROCUCIÓN

ATENCIÓN !!

Seguridad



- Si el voltaje de trabajo es demasiado bajo o muy alto, el compresor se dañará.
- Después de poner la máquina en buena posición, es posible desconectar el aparato en cualquier momento.
- No dañe el cable de corriente.
- No tire del cordón del enchufe, refíreelo tomando la cabeza del enchufe.
- Con el fin de evitar el riesgo de romper el vidrio, no presione ni tire de la puerta bruscamente.
- Evite cualquier tipo de fuego, no ponga ningún tipo de gasolina u otros líquidos inflamables cerca.
- Mantenga libre la ventilación.
- No dañe el circuito de refrigeración.
- No utilice equipo eléctrico dentro de los compartimientos a menos que sean recomendados por el fabricante.
- Antes de conectar a la corriente, retire el equipo completamente de su envoltorio plástico.
- Antes de poner cualquier comida dentro del equipo, deje un tiempo de encendido y luego guarde los alimentos.
- El equipo debe ser instalado en una superficie lisa y sólida.
- No conectar el equipo junto a otros equipos a un mismo enchufe.

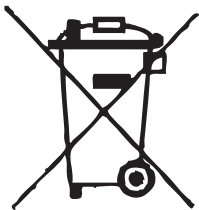
ESTOS SON EQUIPOS DE USO PROFESIONAL, ES POR ELLO QUE HAY QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN SU USO. EVITE LA MANIPULACIÓN POR MENORES DE EDAD O GENTE QUE PRESENTE ALGÚN TIPO DE DISCAPACIDAD, DE MODO DE EVITAR ACCIDENTES COMO QUEMADURAS, ELECTROCUCIÓN E INCLUSO LA MUERTE



ATENCIÓN !!

Solución de problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Visicooler no enfría	Falla de energía	Verifique el fusible. Vea también si el enchufe está conectado correctamente en el tomacorriente
	Tensión muy baja (esto se puede ver por la oscilación de las Lámparas de la casa)	Instale un estabilizador automático de voltaje con potencia mínima de 1000W
	Tomacorriente descompuesto	Conecte otro aparato al tomacorriente para verificar y cámbielo si la falla persiste
	Cable de alimentación dañado	Llame al Servicio Técnico VENTUS CORP: o consulte a su distribuidor, para evitar accidentes.
Ruidos anormales	Instalación en lugar no adecuado	Ver la sección de "requerimientos de instalación".
	Nivelación inadecuada	Revise y regule los topes niveladores si es que se presenta.
Refrigeración Insuficiente	Puerta mal cerrada	Verifique si algún objeto impide su cierre total. Si es necesario, redistribuya los alimentos en el interior.
	Abertura frecuente de la puerta	Sólo abra las puertas cuando sea necesario y procure mantenerlas bien cerradas.
El compresor no funciona en invierno	Con temperatura ambiental baja, el "botón de compensación de temperatura" no está en la posición "ON"	Poner el botón en posición "ON"
El compresor no se detiene	Con temperatura ambiente alta, el "botón de compensación de temperatura" no está en posición "OFF"	Poner el botón en posición "OFF"



ATENCIÓN!

No deseche los aparatos eléctricos junto con la basura normal, utilice basureos especiales. Contacte a su gobierno información sobre los sistemas de recogida de basura especiales disponibles.

Si los aparatos eléctricos son dispuestos en rellenos sanitarios o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entra en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.

Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a retirar su viejo aparato de enajenación, al menos de forma gratuita.

Garantía del producto

Revise el periodo de garantía del equipo especificado o consulte a su distribuidor más cercano.

La garantía no cubre los siguientes casos:

- Problemas derivados del transporte con posterioridad a la compra.
- Fallas producidas por conexiones externas, derivadas de la instalación.
- Mal manejo, maltrato y uso indebido del producto.
- Intervención del personal ajeno a nuestro Servicio Técnico.
- Pérdida de productos almacenados.
- Tubos fluorescentes, piezas de vidrio, bisagras, rejillas plásticas o plásticos extraíbles.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.
- Las garantías del compresor son nulas si el compresor esta quemado a causa de alteraciones en el correcto suministro eléctrico.



Recuerde que...

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengan en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

 (+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

Advertencias

ADVERTENCIA: Mantener libres de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en la envolvente del aparato o en la estructura de encastre.

ADVERTENCIA: No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación distintos de los recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA: No dañar el circuito de refrigeración.

ADVERTENCIA: No utilizar aparatos eléctricos en el interior de compartimentos destinados a la conservación de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante

Con el fin de reducir los peligros de inflamabilidad, la instalación de este aparato sólo tiene que realizarla una persona adecuadamente cualificada.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

El reemplazo de las lámparas Led y de lámpara de ahorro de energía debe ser realizado por personal calificado o servicio post venta.

Clase climática 5 es para uso en temperatura ambiente de 43°C

No almacenar en este aparato sustancias explosivas como latas de aerosol con un propelente inflamable.

Carga máxima por bandeja 10kg.

Recuerde que...



En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengan en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.



(+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

VENTUS[®]



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl