

VENTUS[®]

MANUAL DE USO

VISICOOLER

VC - 40



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



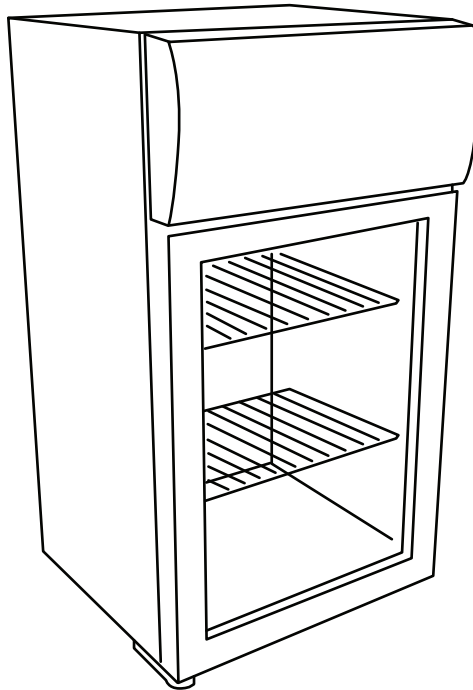
Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

VISICOOLER

VC - 40



VC-40

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.

Bienvenido (a)

Estimado cliente y usuario, VENTUS Corp. le da la bienvenida y agradece la confianza que ha brindado al preferir nuestros productos.

Aconsejamos leer y seguir cuidadosamente las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual de uso, para obtener el máximo provecho, eficiencia y prolongar la vida útil de este producto.

Nota !

Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo.

El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o funcionamiento incorrecto causado por no seguir las instrucciones de uso.

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

Indice

1. Datos Técnicos	...5
2. Estructura	...5
3. Dimensiones de Instalación	...6
4. Instalación	...7
5. Operación	...9
6. Limpieza y Mantenimiento	...11
7. Solución de Problemas	...12
8. Consejos de Seguridad	...13
9. Garantía del Producto	...14

IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

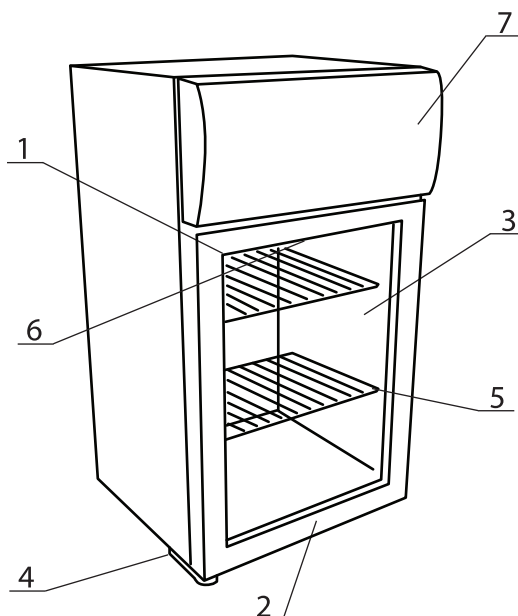
Este manual se considera parte del aparato y se debe dar al dueño o gerente del hotel o restaurante, o con la persona responsable de la formación de los operadores de este aparato. Debe conservarse para futuras consultas. Manuales adicionales están disponibles en su distribuidor local.

1. Datos Técnicos

MODELO	VC-40
VOLTAJE / FRECUENCIA	220 V / 50 Hz
CORRIENTE	1,0 A
CLASE CLIMÁTICA	2
REFRIGERANTE	R134a / 40g
POTENCIA LÁMPARA LED	1x1W / 1x4W
CAPACIDAD TOTAL	40 L
DIMENSIONES	728x400x406
POTENCIA	76
TEMPERATURA	-6° A 6°
PESO NETO	20
PESO BRUTO	22
dimensiones de servicio (mm)	820x871x842
Distancia de la pared (Dp) (mm)	100
Superficie total de exposición (TDA) (m2)	0,11

2. Estructura

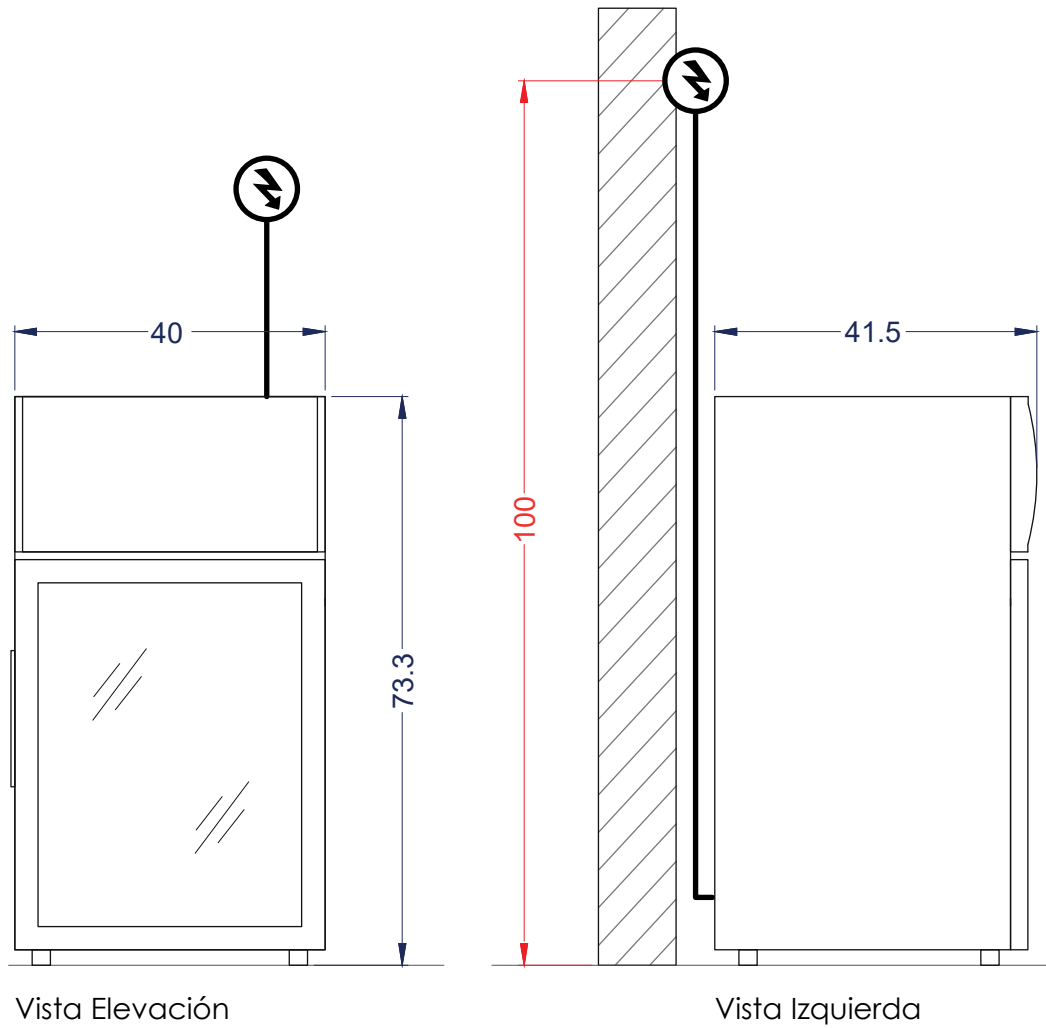
VC- 40



1. Sistema ajustable de temperatura interior por termostato
2. Llave de seguridad incorporada
3. Puerta de vidrio abatible
4. Base con patines regulables

5. Parrillas regulables
6. Lámpara interior
7. Cenefa

3. Dimensiones de Instalación



Unidad: cm

4. Instalación

- 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 32°C.
- Para un correcto funcionamiento este aparato deberá ser instalado en un lugar seco lejos de la luz del sol, lejos de temperaturas extremas (ni cerca de una cocina u otra fuente de calor).
- Preocúpese de que el cable tierra que irá conectado vaya a un tierra efectivo. No utilice cordones de extensión.
- Este equipo es de gran peso y al momento de ser cargado con alimentos éste aumentará considerablemente, se debe tener cuidado al moverlo. Por ello se debe instalar desde un inicio en un piso firme, liso y resistente.
- Limpie el interior de su visicooler con un paño o esponja suave, agua tibia y jabón suave. No utilice elementos abrasivos, inflamables u otros productos de limpieza de similares características.
- Recuerde instalar el equipo en una superficie firme para soportar el peso total y cualquier otro contenido al interior del mismo.
- 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 cable nuevo el cual debe solicitar a su distribuidor más cercano o a Servicio Técnico VENTUS.
- Todo trabajo eléctrico que se requiere para instalar este equipo debe ser realizado por un eléctrico calificado o persona competente.

PRECAUCION

No utilice elementos cortantes o puntiagudos para abrir el embalaje, puede dañar el equipo.

Si al momento de retirar el embalaje el equipo presenta alguna falla contáctese de inmediato con su distribuidor sin hacer uso de éste.

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.

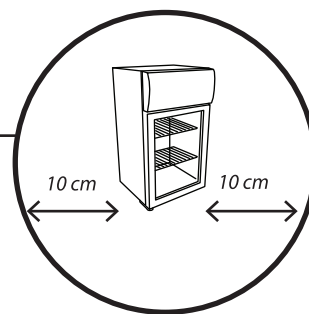
IMPORTANTE

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 causando accidentes con fuego.

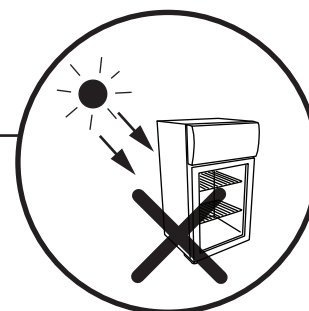


Espacio suficiente.

La distancia, por ambos lados y la espalda de la vitrina, de la pared u otro aparato no debe ser menor de 10 cm, incluyendo el techo. La capacidad refrigerante del equipo puede disminuir si no hay suficiente espacio al rededor como para dejar circular el aire.

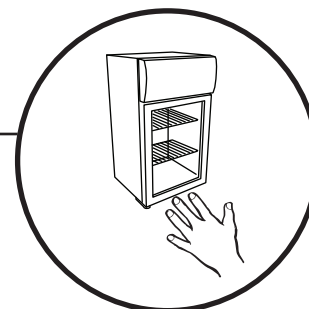
**Lejos de alguna fuente de calor.**

Nunca ponga el equipo directamente bajo los rayos del sol. Nunca lo ubique cerca de alguna fuente de calor o algún tipo de estufa para prevenir que el dispositivo reduzca su propiedad de refrigeración.

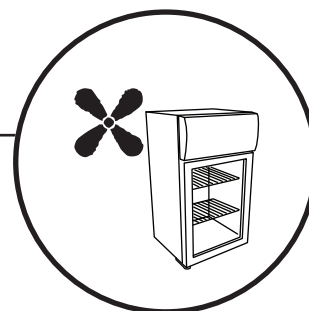
**Manipule el equipo con cuidado.**

Quitar las correas que sujetan el embalaje de cartón, retire el cartón de la cubierta.

Nunca incline el equipo a más de 45° durante la manipulación.

**Buena ventilación.**

Ubique siempre la vitrina en un lugar con buena ventilación.

**Lugar seco.**

Siempre ubique la vitrina en un lugar seco.

No permita que el equipo se humedezca o moje, siempre instale en el interior.



5. Operación

1. Una vez ubicada su máquina es muy importante la puesta en marcha de éste, por lo cual es necesario que espere 6 horas antes de enchufar su 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 dejarlo funcionar a lo menos 3 horas, una vez transcurrido este tiempo la máquina esta lista.
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 productos, de este modo estará reduciendo el consumo de energía y mejorando el desempeño del equipo.
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 productos 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.

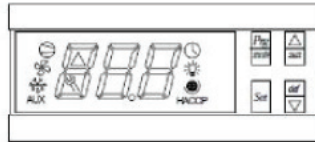


Manejo del Termostato:

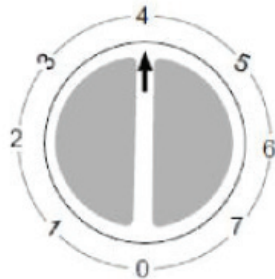
1. Nueva posición vertical del refrigerador de aire de enfriamiento se debe abrir y ventilar antes de que esté en uso. Después de eso, los usuarios deben utilizar agua tibia limpiar su interior.

Digitales:

Regula y señala el rango de temperatura de la máquina. Se puede regular la temperatura mediante 3 sencillos pasos, presione la tecla Set, con las flechas del costado del display puede subir o bajar la temperatura de la máquina y una vez que establezca el rango de temperatura deseado presione nuevamente Set.

Manuales:

Los termostatos manuales van numerados, la flecha siempre debe estar en un número mayor a 0 ya que en la posición 0 el compresor deja de trabajar, considerando siempre la temperatura ambiental, si esta es muy alta deberemos elegir un número más alto en nuestro termostato y en casos de temperaturas más bajas podremos seleccionar números inferiores.



2. Interior del equipo la temperatura será afectada por:

- La temperatura ambiente
- Las veces que se abra la puerta
- Las cantidades de alimentos almacenados la posición y ubicación del aparato.

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

6. Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar recuerde desconectar el equipo de la corriente para evitar riesgo de cortes eléctricos o electrocución.
- El buen funcionamiento y la vida útil del equipo están determinadas principalmente por el mantenimiento regular y correcto.
- Utilice un paño o esponja suave, limpie con agua o jabón líquido.
- No utilice ácidos, agua caliente o líquidos alcalinos para limpieza.
- Dejar enfriar los alimentos antes de almacenarlos dentro del equipo, los alimentos calientes pueden dañar el funcionamiento.
- Mantenga distancia entre productos, no impida el recorrido del aire frío de otro modo el enfilamiento no será bueno. Mientras trabaje no mantenga la puerta abierta, manténgala bien cerrada eso le permitirá ahorrar energía.
- Si la máquina no se encuentra en uso por favor desconéctela y límpiela para poder guardarla apropiadamente.
- 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 parte 3 posterior del equipo.
- Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para remover el hielo, pues usted puede dañar el producto.



7. Solución de Problemas

PROBLEMA	RAZONES	SOLUCIONES
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 1000 w.
	Tomacorriente descompuesto	Conecte otro aparato al tomacorriente para verificar y cambiarlo si la falla persiste
	Cable de alimentación dañado	Llame al servicio técnico autorizado o consulte a su distribuidor, para evitar riesgo de 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 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 puerta	Sólo abra las puertas cuando sea necesario y procure mantenerlas bien cerradas.

8. Consejos de Seguridad

- Si el voltaje de trabajo es demasiado bajo o demasiado alta, 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, retírelo 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 debe retirar completamente el envoltorio plástico.
- Antes de poner cualquier comida dentro del equipo deje un tiempo de encendido y luego guarde 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 o gente que presente algún tipo de discapacidad de modo de evitar accidentes como quemaduras, electrocución hasta incluso la muerte.

9. Garantía del Producto

La garantía cubre un periodo de 6 meses según el artefacto, desde la compra del producto. Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

Condiciones de la garantía

La garantía no cubre los siguientes ítems:

- Pérdida de productos almacenados.
- Daños causados por transporte y/o manipulación indebida.
- Daños causados por intervención de terceros y/o manipulación indebida.
- Tubos fluorescentes, piezas de vidrio, bisagras o plásticos extraíbles.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS[®]

Recuerde que...

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

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

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 debe ser realizado por personal calificado o servicio post venta.

Clase climática 2 es para uso en temperatura ambiente desde 22°C

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

Capacidad vendeja 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