



MANUAL DE USO

VITRINA CARNICERA

ELI-1500 / ELI-2000



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

VITRINA CARNICERA

ELI-1500 / ELI-2000



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.



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

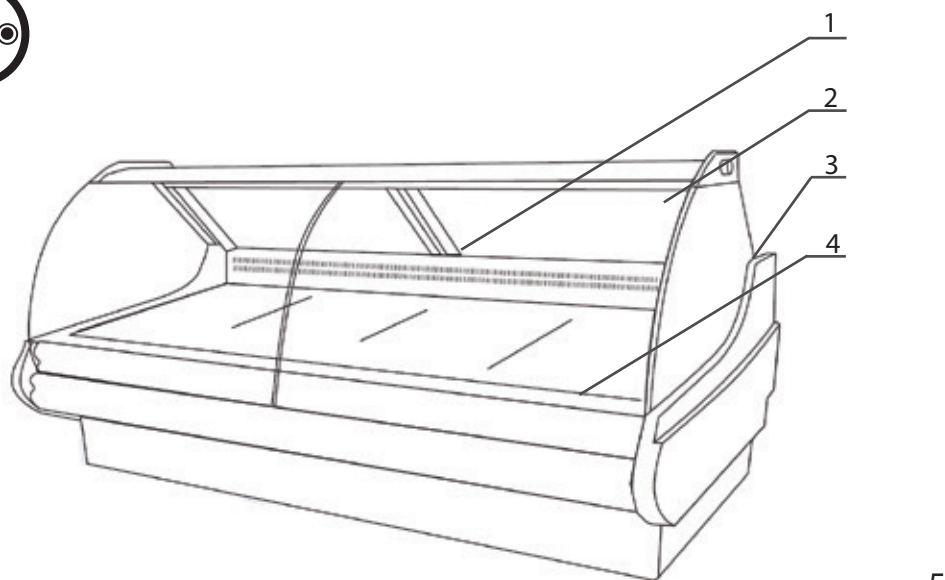
1. Datos Técnicos	...5
2. Estructura	...5
3. Instalación	...6
4. Instructivo controladores	...7
5. Limpieza y Mantenimiento	...8
6. Solución de Problemas	...9
7. Garantía	...11
8. Dimensiones de Instalación	...13

1. Datos Técnicos

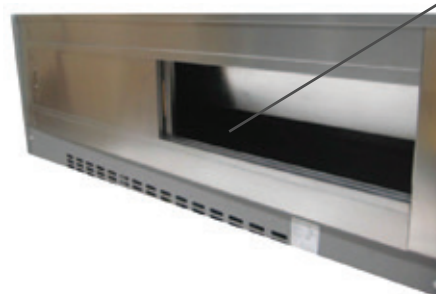


MODELO	ELI-1500	ELI-2000
TEMPERATURA	-2°C A 2°C	-2°C A 2°C
VOLTAJE/FRECUENCIA	220V/50Hz	220V/50Hz
CORRIENTE	6,0 A	6,0 A
CLASE CLIMÁTICA	3	3
POTENCIA LÁMPARA LED	1x17W	1x17W
REFRIGERANTE	R404a/420g	R404a/600g
DIMENSIONES (ALTOxANCHOxFONDO)	1230x1590x918	1240x1960x920
PESO NETO/ BRUTO (Kg)	150/185	200/235
AGENTE EXPANSIÓN DE LA AISLACIÓN	Ciclopentano	Ciclopentano
CAPACIDAD TOTAL	380	570
DIMENSIONES DE SERVICIO (mm)	1743x2590x1717	1760x2965x1712
DISTANCIA DE LA PARED (Dp)(mm)	100	100
SUPERFICIE TOTAL DE EXPOSICIÓN (TDA)(m2)	1,38	1,71

2. Estructura



1. Ventanas posteriores de Vidrio en Sistema Corredera
2. Vidrio Frontal Curvo
3. Amplio Mesón de Trabajo
4. Iluminación Interior
5. Bodega para Guardar Complementos

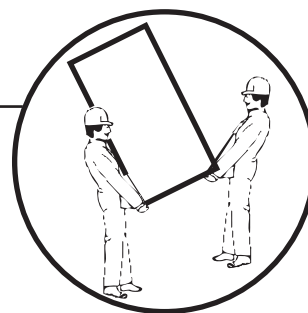


3. Instalación



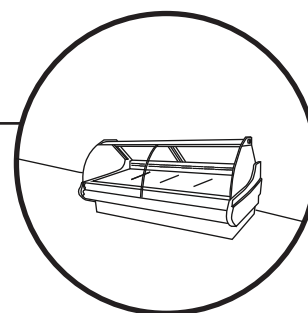
Traslado ●

Para el traslado la máquina no puede tener una inclinación mayor de 45°.



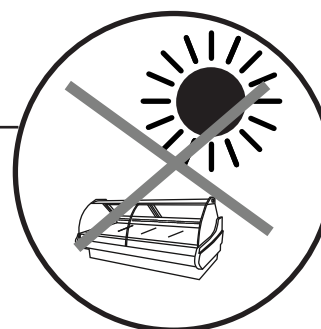
Elija un lugar adecuado para la máquina ●

La máquina debe ser situada en un lugar apropiado, asegúrese que trabaje en forma correcta.



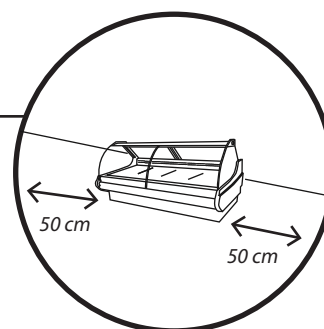
Lejos de alguna fuente de calor ●

La unidad debe ser colocada a la sombra, no debe recibir luz ni calor en forma directa.



Espacio suficiente ●

Asegúrese que la distancia entre la maquina y la muralla u objetos que la rodeen sea de al menos 50cm



- Conecte a la fuente poder.
- Revise que la instalación eléctrica sea la adecuada.
- Asegúrese que el cable eléctrico quede bien conectado a la fuente de poder y que la conexión a tierra del enchufe de pared esté en perfecto funcionamiento.
- Si usted apaga la máquina tiene que esperar un mínimo de 3 minutos para volver a encenderla.

4. Instructivo controladores

**SET**

Muestra punto de ajuste de objetivo, en el modo de programación selecciona un parámetro o confirmar una operación



Para iniciar una descongelación manual



En el modo de programación permite recorrer los códigos de parámetros o aumentar el valor mostrado

**AUX**

En el modo de programación permite recorrer los códigos de parámetros o disminuir el valor visualizado

Combinación de teclas



+



Para bloquear o desbloquear el teclado.

SET

+



Para entrar en el modo de programación.

SET

+



Para volver a la visualización de la temperatura ambiente

**Luz encendida**

Compresor habilitado

Luz parpadenado

Anti-retardo de ciclo corto activado (parámetro AC)

**Luz encendida**

Descongelamiento en progreso

Luz parpadenado

Goteo en progreso

**Luz encendida**

Unidad de medida

Luz parpadenado

Modo de programación

**Luz encendida**

Unidad de medida

Luz parpadenado

Modo de programación

Como ver el punto de ajuste

1. Presione y suelte la tecla SET, se mostró el punto de ajuste;
2. Presione y suelte la tecla SET o espere unos 5 segundos para volver a la visualización normal.

Como cambiar el punto de ajuste

1. Pulse la tecla SET durante más de 2 segundos para cambiar el valor del punto de ajuste.
2. Se visualizará el valor del punto de ajuste y el "°C" o "°F" LED comienza a parpadear.
3. Para cambiar los valores de ajuste presionar las flechas por 10 segundos.
4. Para memorizar el nuevo valor del punto de ajuste pulse la tecla SET o espere 10 segundos.

Como iniciar deshielo manual

1. Presione la tecla  por más de dos segundos para comenzar el deshielo manual.

Como cambiar un valor de parámetro

1. Entrar en el modo de programación presionando **SET** +  por 3s ("° C" o "° F" LED comienza a parpadear).
2. Seleccionar el parámetro requerido. Pulse la tecla **SET** para visualizar el valor
3. Utilizar  o  para cambiar su valor.
4. Pulse la tecla **SET** para almacenar el nuevo valor y pasar al siguiente parámetro.

Salir: Presione **SET** +  o espere 15 segundos sin pulsar una tecla.

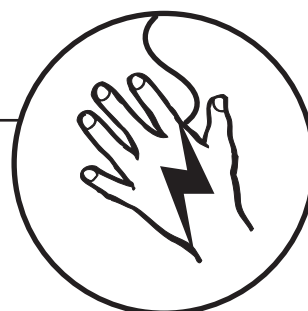
NOTA: El valor se almacena incluso cuando el tiempo de espera se allá agotado.

5. Limpieza Y Mantenimiento



Manipule el equipo con cuidado

Apague siempre y desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar, para evitar riesgo de cortes eléctricos o electrocución.



Limpieza

Con el fin de conservar el atractivo de la máquina para los consumidores, mantenga la unidad siempre limpia.

- No limpie la máquina con polvos abrasivos, pulidores o de limpieza ya que daña la superficie de la máquina.
- Cada vez que se vaya a utilizar o después de ser utilizado, todas las partes en contacto con los alimentos deberían ser limpiadas cuidadosamente para asegurar la higiene.



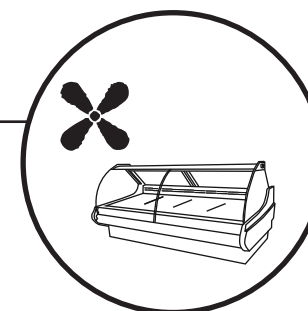
- Todos los días limpie la superficie con agua caliente para sacar los residuos de comida. No limpie la máquina con chorro directo de agua.

Buena ventilación

No cambie su máquina de un espacio ventilado.

- Retire el polvo del condensador y el compresor.

- Si usted no va a ocupar la máquina por un periodo prolongado de tiempo, limpie y vacíe la máquina, una vez limpia envuelva la máquina protegiendo su cuerpo de acero inoxidable poniéndola en un lugar ventilado, seco y libre de humedad.



6. Solución de Problemas



La lista de seguimiento; será útil para que usted sepa los problemas de la máquina, pero sólo una persona autorizada puede abrir y revisar o reparar la máquina.

PROBLEMA	POSIBLES SOLUCIONES	VERIFICACIÓN	RESULTADOS
No hay electricidad	La máquina puede estar haciendo corten	Verifique que la potencia del lugares acorde a la máquina	Conecte el equipo a enchufe único o hable con su compañía para subir la carga eléctrica
	Asegurese que la máquina este conectada a un enchufe único	Verifique que el enchufe no este suelto	Repare o cambie
	Enchufe dañado	Verifique que el enchufe no este dañado	Cambie el enchufe
Temperatura demasiado alta	El equipo esta cerca de Fuentes de calor	Verifique el medio ambiente	Aleje el equipo de la fuente de calor
	Escarcha demasiado gruesa		Descongele el equipo
	Mucha comida	Descargue la máquina	Guarde menos comida en la máquina
	Escape del refrigerante	Salida de la soldadura	Reparar la fuga y añadir gas refrigerante
	Polvo en el condesados influye en el calor	Revise el condensador	Limpie el condensador
	Ventilador se rompió	Revise el ventilador	Repare el ventilador
Ruido Fuerte	Verifique que la máquina esta nivelada	Examine	Nivele la máquina
	Ventilador esta suelto	Examine	Apriete los tornillos
Compresor no funciona	Potencia eléctrica no es suficiente	Revise la carga eléctrica del lugar	Conecte el equipo a enchufe único o hable con su compañía para subir la carga eléctrica
	Zócalo esta suelto	Revisar	Cambien el zócalo
	El termostato esta suelto	Revise las uniones	Apretar uniones
	La caja del termostato esta suelto	Revisar las uniones	Apriete

- Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de las propiedades del producto o accidentes. Por favor, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico para cualquier ajuste o mantenimiento, ya que este trabajo debe ser realizado por personal capacitado y calificado.
- Para su mayor seguridad, por favor, tenga la máquina alejada de cualquier líquido inflamable o explosivo, gas y otros objetos.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física o mental, o personas que tengan experiencia y/o conocimientos insuficientes, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado de el dispositivo.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Preservar con seguridad este manual. Al traspasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben operar el dispositivo cumpliendo con el manual de uso y las directrices de seguridad relacionadas.
- Mantenga gases inflamables y explosivos, líquidos u objetos alejados de la posición de montaje.
- Si este aparato se coloca cerca de las paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, de otro modo, deben cubrirse con material resistente al calor no combustible, y prestando atención a la normativa de prevención de incendios.
- La carcasa debe conectarse a tierra para garantizar la seguridad.

Gracias por su cooperación!

PELIGRO DE INCENDIO

MANTENER ALEJADO DE CUALQUIER LÍQUIDO, GAS O CUALQUIER OTRO OBJETO, QUE SEA INFLAMABLE O EXPLOSIVO.



PRECAUCIÓN

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO



7. Garantía del producto

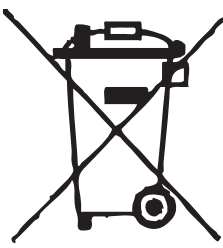


La garantía cubre un periodo de 6 meses según el artefacto, desde la compra del producto. Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

Condiciones de la garantía

La garantía no cubre los siguientes ítems:

- Pérdida de productos almacenados.
- Daños causados por transportes 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.

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico, sino que se debe entregar para ser punto de recogida para el reciclaje de aparatos electrónicos. Asegurándose de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina municipal, el servicio de recogida de basura o la tienda donde adquirió el producto.



ATENCIÓN !

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS®

(+56 2) 2618 0700

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 la lámpara Led debe ser realizado por personal calificado o servicio post venta.

Clase climática 3 es para uso en temperatura ambiente de 32°C

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

Carga máxima por bandeja: ELI-1500: 10kg / ELI-2000: 10kg cada bandeja inferior - 15kg bandeja superior.

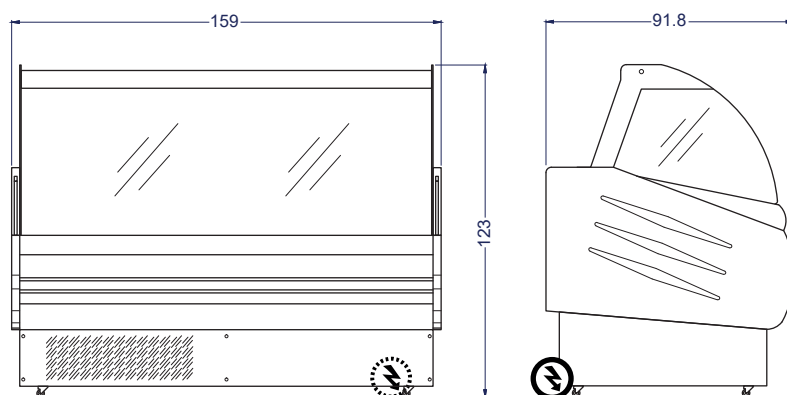
IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

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.

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS®
(+56 2) 2618 0700

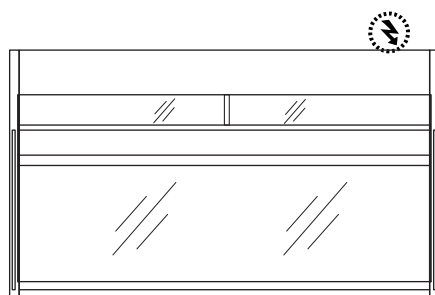
8. Dimensiones de Instalación

ELI1500



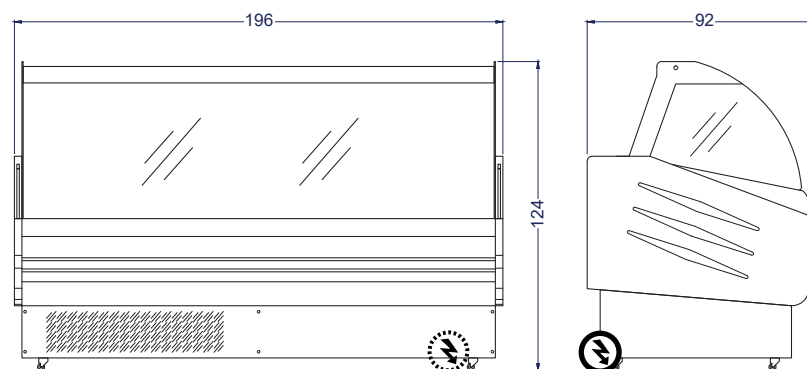
Vista Elevación

Vista Izquierda



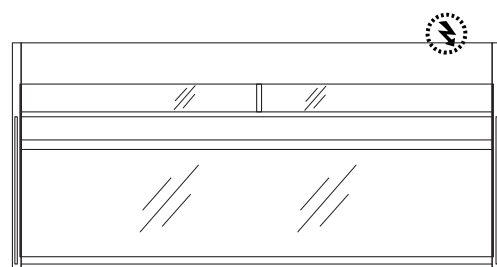
Vista Planta

ELI2000



Vista Elevación

Vista Izquierda



Vista Planta

Unidad: cm

VENTUS®



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl