



MANUAL DE USO

VISICOOLER

VC-370L/VC- 800LS/ VC-1000LS

VC-540L/ VC-1200L



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



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

Datos técnicos	3
Estructura	4
Instalación	5
Antes de usar	7
Operación	8
Limpieza y mantención	10
Consejos de seguridad	11
Solución de problemas	12
Garantía del producto	13



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.

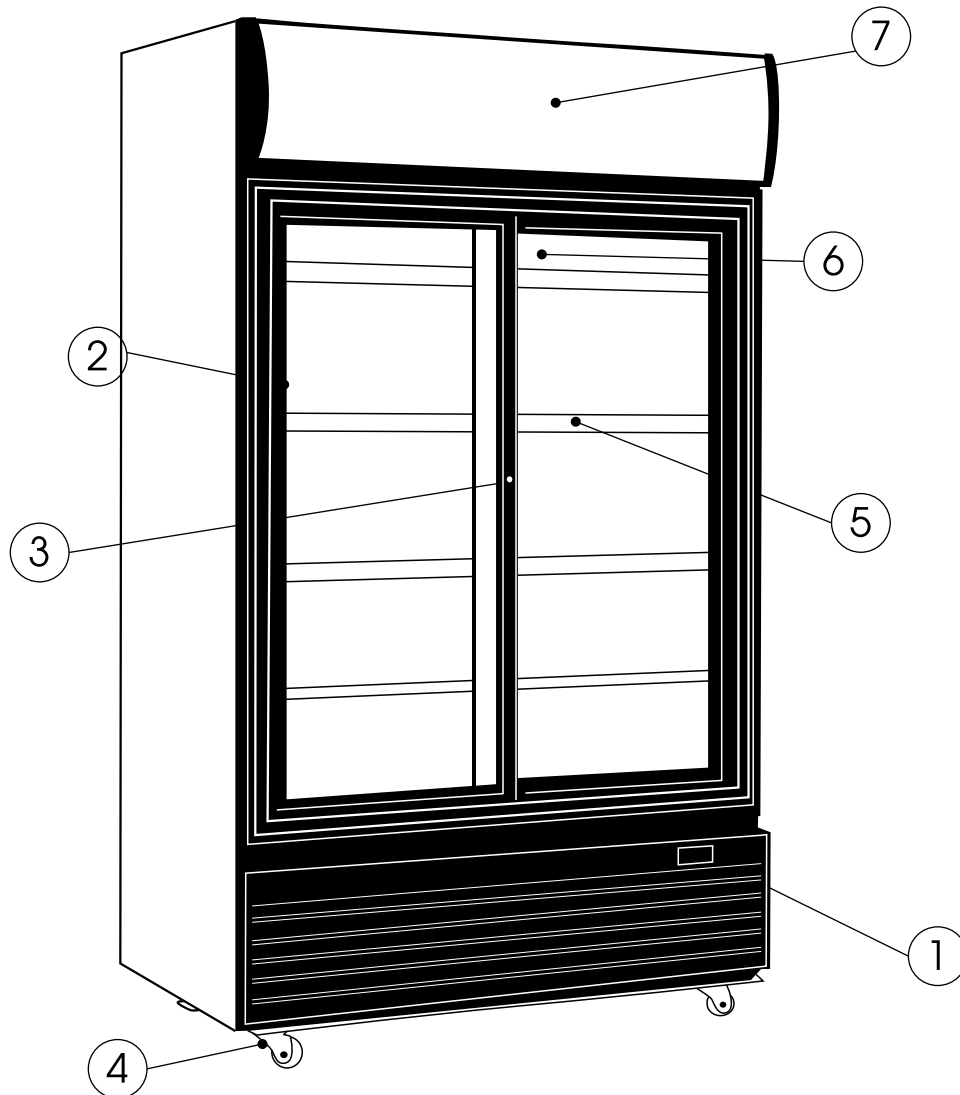
Verifique que todas las piezas están completas y en buen estado.

1. Datos Técnicos



DETALLE DEL EQUIPO	UNIDAD	VC- 370L	VC- 800LS	VC- 1000LS	VC-540L	VC-1200L
 Puertas	Cant	1 puerta abatible	2 puertas correderas	2 puertas correderas	1 puerta abatible	3 puertas abatibles
 Dimensiones (ancho x fondo x alto)	mm	61x61x197,3	112x61x197,3	111x69x207,9	70x69x207,9	160x61x197,3
 Peso neto	Kg	72	113	126	83	157
 Peso bruto	Kg	78	127	141	89	180
 Largo del cable	Mts	2,34	2,34	2,34	2,34	2,34
 Repisas	Cant	4	8	8	4	12
 Color		Negro y Blanco	Negro y Blanco	Negro y Blanco	Negro y Blanco	Negro y Blanco
 T° de trabajo	°C	0°C a +10°C	0°C a +10°C	0°C a +10°C	0°C a +10°C	0°C a +10°C
 Energía	W/Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz
 Refrigerante	R-A	R134A	R134A	R134A	R134A	R134A
 Tipo de enfriamiento	Estática/ Fuerza aire	AIRE FORZADO				

2. Estructura



1. Sistema ajustable de temperatura interior por termostato
2. Puertas de vidrio.
3. Llave de seguridad incorporada.
4. Base con ruedas.
5. Repisas/parrillas regulables.
6. Lámpara interior.
7. Cenefa iluminada para publicidad

3. 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.
- Evite los siguientes lugares: cocina mal ventilada, invernaderos, garages, zonas calientes de cocinas.
- 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).
- Este equipo es de gran peso y al momento de ser cargado con alimentos éste aumentará considerablemente. Por ello se debe instalar desde un inicio en un piso firme, liso y resistente.
- Para la ventilación se exige un espacio mínimo de 10 cm por cada cara incluyendo el techo.
- Recuerde instalar el equipo en una superficie firme para soportar el peso total y cualquier otro contenido al interior del mismo.
- Retire la base del embalaje. Retire cuñas y cintas de los componentes internos.
- Limpie el interior de su conservadora con un paño o esponja suave, agua tibia y jabón suave.
- No utilice elementos abrasivos, inflamables u otros productos de limpieza de similares características.
- Preocúpese de que el cable tierra que irá conectado vaya a un tierra efectivo.
- No utilice cables de extensión.



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.



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.



- Este equipo es pesado, se debe tener cuidado al moverlo.

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.

Las áreas que se calienten o que tengan equipos de ventilación deben estar expuestas y dejando entre ellas y el muro espacio necesario para la ventilación.

- Instale el equipo en un lugar con buena ventilación y seco, no permita que el equipo se humedezca o moje, siempre instale en el interior.
- El equipo debe estar instalado en superficie nivelada.
- No instale cerca de fuentes de calor, productos inflamables o directamente a los rayos del sol, ya que las altas temperaturas hará que sea menos eficiente el enfriamiento.



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

es necesario dejar el equipo funcionando a lo menos 3 horas **sin productos**.

4. 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. es necesario dejar el equipo funcionando a lo menos 3 horas sin productos
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.



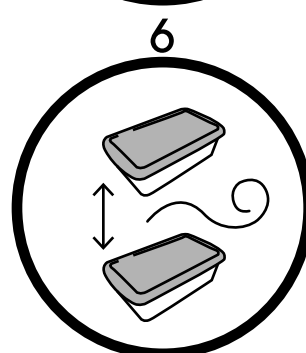
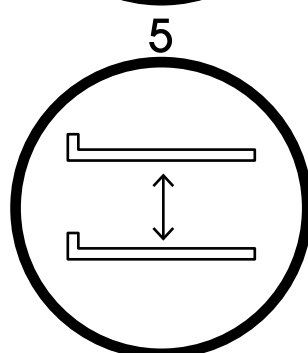
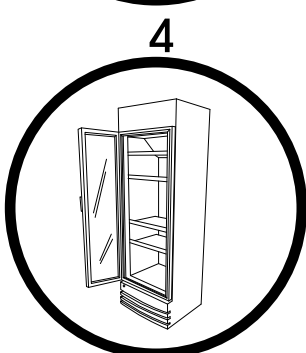
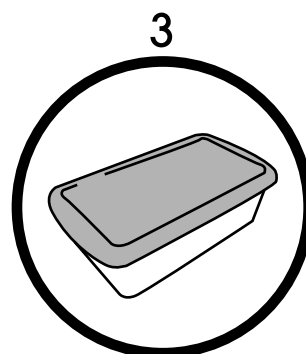
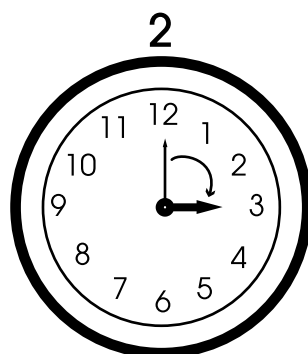
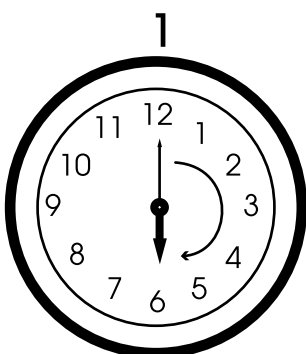
NUNCA CONECTE SU EQUIPO A EXTENSIONES DOBLES O TRIPLES JUNTO CON OTRO EQUIPO EN EL MISMO TOMACORRIENTE. ESTO PUEDE SOBRECARGAR EL SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA, PERJUDICANDO EL FUNCIONAMIENTO DEL VISICOOLER Y CAUSANDO ACCIDENTES CON FUEGO.

ATENCIÓN !!

5. Operación

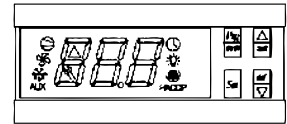


1. Una vez ubicada su máquina es muy importante la puesta en marcha de éste, para lo cual es necesario que espere 6 horas antes de enchufar el equipo, ya que necesita un tiempo de reposo después del traslado. Una vez transcurridos las horas iniciales, puede enchufar su equipo, pero sin carga de productos.
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.



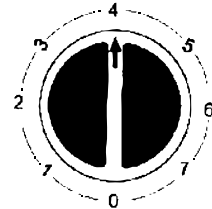
**NO ALMACENE
ALIMENTOS
CALIENTES EN EL
EQUIPO. ESPERE A
QUE ÉSTOS SE
ENCUENTREN A
TEMPERATURA
AMBIENTE.**

ATENCIÓN !!



Nuestras máquinas cuentan con opciones de termostato.
El tipo utilizado depende del modelo del equipo seleccionado.

DIGITALES



Regula y señala el rango de temperatura de la máquina. Se puede regular la temperatura por medio de 3 sencillos pasos:

1. Presione la tecla SET.
2. Con las flechas del costado del DISPLAY puede subir o bajar la temperatura.
3. Una vez establecido el rango de temperatura deseado, presione nuevamente SET.

MANUALES

Los termostatos manuales van numerados, la flecha siempre debe estar en un número mayor a 1, ya que en posición "cero" el compresor deja de trabajar, considerando siempre la temperatura ambiental. Si ésta es muy alta, deberemos elegir un número más alto en nuestro termostato y, en casos de temperaturas más bajas, podemos seleccionar números inferiores.

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 !!

6. Limpieza Y Mantenimiento



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



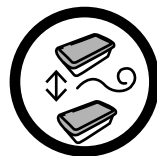
2. No utilice ácidos, agua caliente o líquidos alcalinos para limpiar el producto.



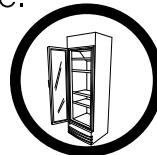
3. Dejar enfriar los alimentos antes de almacenarlos dentro del equipo. Los alimentos calientes podrían dañar el funcionamiento del producto.



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.

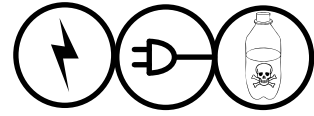
ATENCIÓN !!



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

ATENCIÓN !!

7. Consejos de 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, 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, 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 !!

8. 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 1000 W
	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 " <i>Requerimientos de Instalación</i> "
	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

9. 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.
- Deteriore de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.
- Las garantías del compresor son nulas si el compresor está quemado a causa de alternaciones en el correcto suministro eléctrico.

ADVERTENCIA VC-370L / VC-800LS / VC-1000LS / VC-540L / VC-1200L

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

-No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para celerar el proceso de descongelación distintos de los recomendados por el fabricante.

-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 inflamación, la instalación de este aparato sólo tiene que realizarla una persona adecuadamente calificada.

-Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal calificado 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 3 es para uso en temperatura ambiente ideal de 32°C.

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

-Capacidad maxima de las bandejas: VC-370L: 34.7kg - VC-540L: 62.4kg - VC-800LS: 34.7kg - VC-1000LS: 48.5kg - VC-1200L: 34.7kg.

VENTUS[®]



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl