



MANUAL DE USO

MESONES SALADETTE

VMRSL-370BENEFIT

VMRSL-375BENEFIT

VMRSL-380BENEFIT

VMRSL-385BENEFIT

VMRSL-390BENEFIT



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.

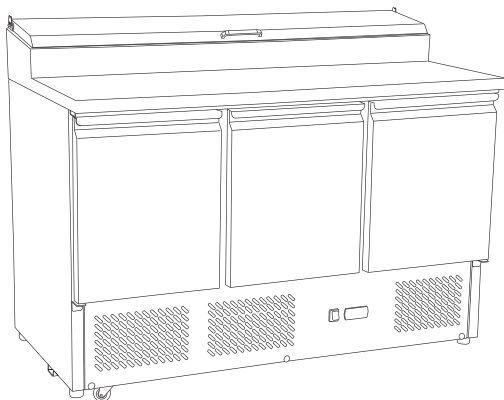
www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

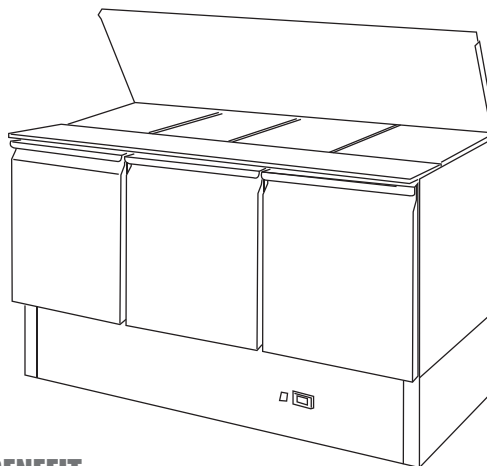
MESONES SALADETTE

VMRSL-370BENEFIT | VMRSL-375BENEFIT
VMRSL-380BENEFIT | VMRSL-385BENEFIT
VMRSL-390BENEFIT

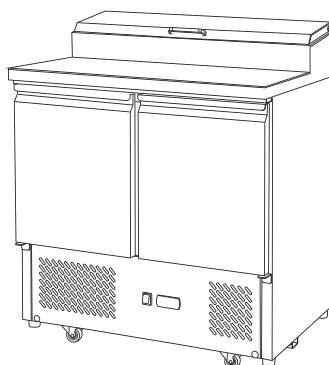
VMRSL-375 BENEFIT



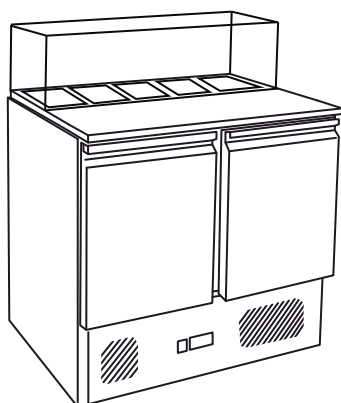
VMRSL-385 BENEFIT



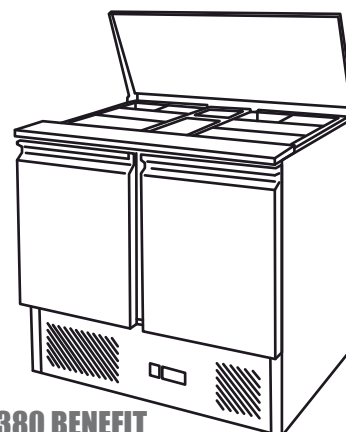
VMRSL-370 BENEFIT



VMRSL-390 BENEFIT



VMRSL-380 BENEFIT



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. Introducción	...5
2. Derechos y responsabilidad del fabricante	...5
3. transporte y almacenamiento	...6
4. puesta en marcha	...6
5. Características técnicas	...9
6. Usabilidad	...10
7. mantención	...12
8. Solución de problemas	...13
9. Desmantelamiento	...14
10. Diagrama circuito eléctrico	...15
11. Parámetros técnicos	...16
12. Garantía del producto	...17

1. Introducción



Estos equipos ha sido fabricado sea interna o externamente en su estética y composición, en respuesta a las exigencias específicas de nuestra clientela. Además, se ha comprobado mecánica y estéticamente en todos los aspectos antes del despacho.

Para la correcta utilización de los equipos, lea atentamente las instrucciones, siga todas las recomendaciones contenidas en ella.

Conserve y entregue este manual de uso, que constituye una parte integral de la esencia de los equipos, al usuario final que lo solicite por futuras consultas.

Mediante la observación de estas recomendaciones, se garantiza el funcionamiento prolongado sin problemas del equipo.

2. Derechos y responsabilidades del fabricante



Está prohibida la reproducción, parcial o totalmente, de estas instrucciones sin la autorización expresa de los fabricantes.

Los fabricantes niegan toda responsabilidad a terceros como consecuencia de:

- La inobservancia de las advertencias e instrucciones que figuran en el test;
- La inobservancia de los parámetros de utilización de los equipos;
- La utilización irracional o indebida por personal no entrenado;
- El uso no conforme a las leyes locales;
- Las modificaciones no autorizadas y/o reparaciones realizadas por personal no entrenado o no autorizado.
- La utilización de piezas o accesorios no originales;
- Acontecimientos de carácter excepcional;
- Instrucciones imprecisas contenidas por cualquier razón en el manual actual;

Los fabricantes se reservan el derecho de introducir cualquier modificación considerada necesaria sin previo aviso.

3. Transporte y almacenamiento



- El equipo está envuelto en material absorbente y contenido ajustadamente dentro de una plataforma de madera y una caja de cartón.
- A la espera por una ubicación definitiva, éstos deben almacenarse dentro de un entorno protegido y cubierto, a una temperatura entre los -25 °C / 55 °C, con una humedad ambiente entre 30/95%.
- No apile más de tres elementos.
- Siempre transporte y almacene el equipo en posición vertical y muévalo sosteniéndolo desde la base.

4. Puesta en marcha



- Por su seguridad, lea atentamente este manual y siga las instrucciones de instalación y uso. Guarde este manual para futuras referencias.
- Lea atentamente la etiqueta del equipo, no cubrir por ningún motivo.
- Reemplace los equipos inmediatamente si están dañados.
- No quite la protección ni el revestimiento ya que requieren el uso de herramientas.

4.1 Instalación

- Asegúrese que en relación con las dimensiones, el espacio reservado para el equipo permita su correcta utilización y fácil mantenimiento.
- Después de desembalar cuidadosamente el mesón, retire la película protectora de PVC blanco y todo el material del fabricante que mantiene protegido el artículo mientras está en tránsito.
- Coloque el producto sobre una superficie plana y nivelada por atornillar.
- Ajuste las patas niveladoras para asegurar su funcionamiento eficaz.
- Mantenga una distancia entre el producto, y la pared u otros objetos de 20 cm, para ventilación. Aumente la distancia si el objeto cercano es una fuente de calor.

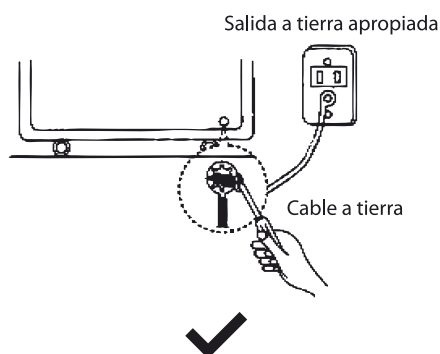
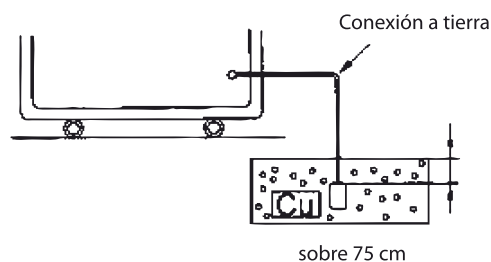
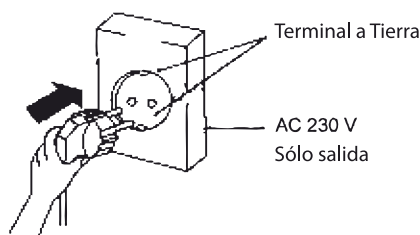
- El mesón debe ser levantado desde el exterior de la base para evitar la posibilidad de daños.
- No mueva el mesón mediante la aplicación de presión sobre la superficie.
- Siempre transporte y almacene el mesón en posición vertical y muévalo sosteniéndolo desde la base. Si el producto ha sido transportado o almacenado en posición horizontal, déjelo en posición vertical por al menos 12 horas antes de usarlo.
- La película de embalaje y de protección deben desecharse según lo indicado por las autoridades locales.
- El equipo no debe instalarse en un ambiente explosivo o cerca de artefactos explosivos.
- No ubicar en el exterior o expuesto a la lluvia.
- Posicione el equipo lejos de fuentes directas (radiadores, luz directa, etc...), y protegido de la luz directa del sol y corrientes de aire.
La temperatura ambiente del lugar donde se instalará el equipo debe ser entre 10° y 32° C.
- La circulación del aire debe mantenerse libre alrededor de la unidad de condensación, ya sea integral o remoto.
- Todas estas condiciones específicas aquí señaladas afectarán negativamente a la carcasa del equipo.

4.2 Limpieza inicial

- Antes de utilizar el producto, todas las partes del mesón deben ser limpiadas.
- Para las paredes y todas las partes internas utilice agua jabonosa.
- Para las piezas de plástico use un paño humedecido. Seque luego con un paño limpio y suave.
- Use poco o nada de agua.
- No utilice disolventes ni detergentes fuertes o abrasivos.
- Durante la limpieza no acerque las manos descubiertas sobre las partes que puedan cortar (evaporador, condensador, etc) y utilice siempre guantes de protección.

4.3 Conexión eléctrica

- Compruebe que la alimentación cumpla con los requisitos que figuran en la etiqueta de fábrica y que está provisto de una protección contra caídas de seguridad o un interruptor automático con una toma de tierra eficaz.
- Asegúrese de que este proceso lo realice una persona calificada, para no arriesgar peligros de tipo eléctricos.
- Conecte el producto por medio de un interruptor omnipolar como se indica en las normas de seguridad, con una separación mínima de los contactos de 3 mm. y donde el mesón quede instalado a cierta distancia de la fuente de energía eléctrica.
- Asegúrese de que la instalación cumpla con las normativas locales.
- El mesón suministrado con las unidades de condensación integrales están provistas de un enchufe adecuado equipado con un neutro y conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe estar bien estirado (evite colisión y superposición).
- No exponer a la posibilidad de daño por parte de terceros.
- No exponer al contacto con líquidos, agua o fuentes de calor.
- En el caso de daños, el equipo debe sustituirse por personal calificado.
- Evite siempre el uso de reductores o adaptadores eléctricos.



Tubo de gas



Tubo de agua



Cable de teléfono



4.4 Conexión a los desagües

- La dispersión de agua de descongelación es automática en todos los modelos con unidad de condensación integral.

5. Características técnicas



5.1 Usos posibles

- No utilizar el equipo para almacenar suministros médicos.
- las óptimas temperaturas ambiente de funcionamiento son entre 10 °C / 32 °C de humedad relativa dentro de 30% / 55%.
- Las posibles aplicaciones del saladette (~ 10 °C) son: refrigeración, preparación y venta de ensaladas, frutas, verduras y platos fríos.



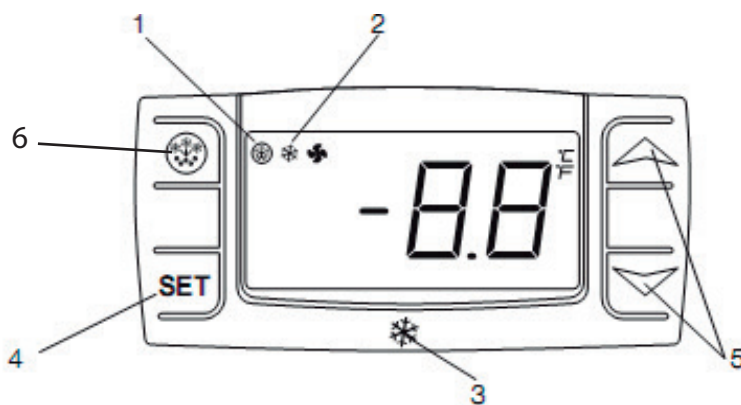
No almacenar suministros médicos.

6. Usabilidad



6.1 Acciones

Panel electrónico



- 1.- Luz de defrost
- 2.- Luz de funcionamiento del compresor
- 3.- Termostato digital
- 4.- Botón de ajuste
- 5.- Selección de temperatura
- 6.- Descongelar

6.1.2 Visualización de temperatura de la celda

- Durante el funcionamiento normal, la temperatura del aire que está presente en la celda de ese momento aparece en la pantalla.

Como ver la temperatura establecida:

Presione y suelte inmediatamente el botón "SET", se mostrará la temperatura establecida.

Presione y suelte el botón "SET" o espere 5 segundos para volver a la visualización normal.

6.1.3 Configurando la temperatura

- Pulsando durante más de 2 segundos el botón SET, se puede leer la temperatura del sistema.
- Para cambiar la temperatura, presione SET y presione el interruptor hacia arriba o hacia abajo para aumentar o disminuir respectivamente la temperatura inicialmente pre-establecida, hasta que la nueva temperatura deseada haya sido alcanzada.
- Para confirmar este valor pulse el botón SET o espere 10 segundos.

6.2 Almacenamiento de los productos alimenticios

Con el fin de obtener el mejor funcionamiento del producto, es necesario seguir las siguientes indicaciones:

- Coloque la mercancía en la unidad sólo después de haber alcanzado la temperatura de funcionamiento deseada dada en la pantalla digital.
- No coloque alimentos ni líquidos calientes al descubierto el interior de la unidad.
- Empaquete o proteja los alimentos cuando sea posible.
- No limitar la circulación de aire dentro del equipo con obstáculos superfluos.
- Evitar aperturas frecuentes o prolongadas de la puerta / cajones
- Espere unos minutos antes de volver a abrir la puerta / cajón justo después de que se haya cerrado.
- Mientras almacene alimentos, sólo abra y llene un cajón a la vez, para eliminar el riesgo de un exceso de balanceo o pregunte al proveedor de las patas ajustables.
- La capacidad máxima de carga de las rejillas es de 20 kg.

6.3 Descongelamiento

6.3.1 Tiempo de descongelamiento

- El panel de control electrónico descongela automáticamente cada 12 horas.
- El temporizador se reiniciará al momento de la primera puesta en marcha.
- Para modificar la hora de inicio del ciclo de descongelación a la hora deseada, pulse el botón adecuado (DEF o goteo de nieve) por más de 5 segundos y un ciclo de descongelación se iniciará inmediatamente y el siguiente se iniciará a las 12 horas.
- Durante la descongelación un LED se enciende o (DEF).
- Para iniciar un ciclo de descongelamiento manual, mantenga presionado el botón Defrost por 5 segundos. Se iniciará un ciclo de descongelamiento inmediatamente y se encenderá el LED de defrost. El ciclo durará 20 minutos.
Nota: iniciar un ciclo de descongelamiento manual también ajustará el timer de descongelamiento automático un nuevo ciclo se iniciará en 12 horas.

7. Mantención



7.1 Limpieza periódica

Por razones de higiene y un mejor rendimiento, limpie al menos una vez al mes el interior. Es necesario mantener limpio siempre, especialmente, el agujero para la salida de agua. Primero realice un ciclo de descongelación manual (item 6.3). Cuando termine, apague la fuente de alimentación y limpie el interior siguiendo las indicaciones del párrafo 4.2 (limpieza inicial).

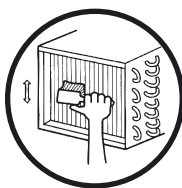
Cuidado del mármol (modelo VMRSL-390 BENEFIT)

- No use materiales abrasivos o detergentes para limpiar el mármol. Use agua tibia con jabón.
- No ponga elementos congelados o muy calientes sobre el mármol para evitar que se quiebre. Se recomienda usar tablas de cortar para evitar el daño a la cubierta.

7.2 Limpieza del condensador

Para mejorar el rendimiento del equipo, limpie el condensador al menos una vez a la semana. Antes de empezar apague el equipo y desconecte el enchufe. Cierre y proteja a la unidad, luego siga las siguientes indicaciones:

- Afloje, gire y retire la rejilla protectora.
- Elimine el polvo depositado sobre la superficie frontal del condensador con un cepillo y una aspiradora y restablezca las condiciones anteriores.



Limpie el condensador desde arriba hacia abajo, como indica la figura.

7.3 Periodo de inactividad

Durante periodos de inactividad, remueva los productos del mesón y siga las siguientes indicaciones:

- Desenchufe la alimentación del suministro eléctrico y limpie cuidadosamente la unidad como lo limpia periódicamente.
- Cubra el mesón con un paño que permita la circulación de aire en el interior.

8. Solución de problemas



A menudo, los errores en el funcionamiento del equipo es provocado por causas simples las cuales pueden ser resueltas sin contactar a un técnico. Para estos casos, siga las siguientes recomendaciones:

8.1 Si el mesón no funciona, asegúrese que:

- El enchufe ha sido correctamente insertado dentro del soquete.
- El cable de alimentación no está dañado.

8.2 Si la temperatura deseada no se logra, verifique que:

- El interruptor de encendido esté en "ON".
- El panel de control electrónico esté correctamente regulado (ver 6.1.3 y 6.1.4).
- El mesón no esté en las fases de descongelamiento o de post-descongelamiento.
- El evaporador no esté cubierto por hielo (ver 6.3).
- El condensador no esté bloqueado con polvo.
- El mesón no esté ubicado cerca de fuentes de calor o su unidad de condensación esté siendo interrumpida por corrientes de aire.
- Los alimentos almacenados u otros objetos no estén obstaculizando el cierre adecuado del mesón.
- El mesón no esté trabajando en condiciones anormales (sobrecargado, sin carga de alimentos, o cargado de alguna manera que interrumpa la circulación del aire).

8.3 Si el mesón está filtrando agua, revise que:

- El recipiente de recogida o el dispositivo para la eliminación de agua condensada no estén dañados.
- Las salidas de descarga no estén bloqueadas u obstruidas.
- El equipo haya sido debidamente nivelado.

8.4 Si el mesón hace ruido fuera de lo normal, asegúrese que:

- El marco no tiene tornillos flojos o pernos sueltos.
- El mesón se ha puesto en una posición estable y correctamente nivelado.

Si luego de todos estas recomendaciones los errores continúan, es recomendable que llame a nuestro Servicio Técnico VENTUS CORP. Prepárese para entregar la siguiente información:

- *El modelo de la máquina y el número de serie (ambos pueden ser hallados sobre la placa de información técnica).*
- *El código de la alarma que aparezca en la pantalla del panel de control.*

8.5 Riesgos improbables

En caso de incendio o fuego, desenchufe el mesón, de ser posible, y utilice un extinguidor.

9. Desmantelamiento



La eliminación del mesón requiere ser llevado a cabo por una empresa especializada, con licencia de las autoridades locales y la resguardando los estatutos locales. El material de poliuretano espumado, no es resistente al fuego, cuando se ocupa con el material, debe ser acorde con las leyes y estatutos locales.

El gabinete está compuesto por:

- Estructura en chapa de acero.
- Los componentes eléctricos y cables.
- Compresor eléctrico.
- Los materiales plásticos.
- El líquido refrigerante que no debe descargarse dentro la atmósfera.

ia



Significado del cubo de basura con ruedas tachado:

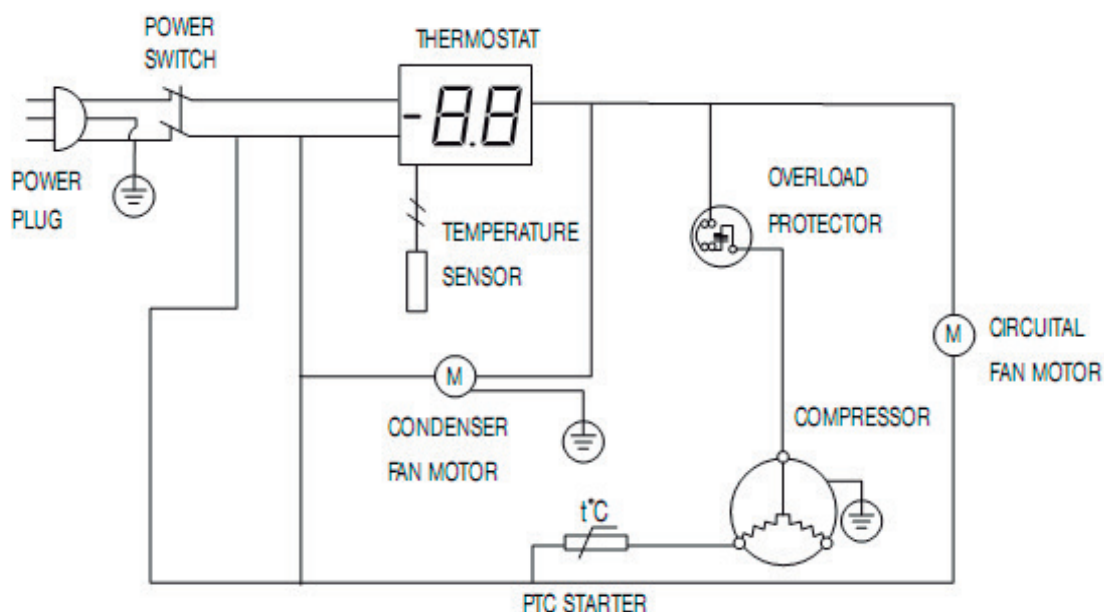
No deseche los aparatos eléctricos junto con la basura normal, utilice depósitos de basura selectivos. Contáctese con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recogida de aparatos eléctricos disponibles. Si son dispuestos en puestos sanitarios o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimenticia, dañando su salud y bienestar. Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está obligado legalmente a retirar su viejo aparato, al menos de forma gratuita.

ATENCIÓN!



Toda la responsabilidad por las faltas a los estatutos o normas locales son responsabilidad del propietario.

10. Diagrama circuito eléctrico



11. Parámetros técnicos



MODELO	VMRSL-370 BENEFIT	VMRSL-375 BENEFIT	VMRSL-380 BENEFIT
DIMENSIONES	Milímetros	Milímetros	Milímetros
ANCHO	900	1365	870
ALTO	950	950	900
FONDO	700	700	700
CAPACIDAD (Lts)	240	370	240
POTENCIA (W)	210/200	320	210
TEMPERATURA (°C)	+2 - +8	+2 - +8	+2 - +8
REFRIGERANTE	R134A	R134A	R134A
ENERGÍA (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
TIPO DE FRÍO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
PESO NETO (Kg)	80	140	70
PESO BRUTO (Kg)	88	155	78
DEPÓSITOS	5 x 1/6 GN	8 x 1/6 GN	5x 1/6 , 5x1/3 GN

MODELO	VMRSL-385 BENEFIT	VMRSL-390 BENEFIT
DIMENSIONES	Milímetros	Milímetros
ANCHO	1365	1080
ALTO	870	900
FONDO	700	700
CAPACIDAD (Lts)	370	288
POTENCIA (W)	320	210
TEMPERATURA (°C)	+2 - +8	+2 - +8
REFRIGERANTE	R134A	R134A
ENERGÍA (V/Hz)	220/50	220/50
TIPO DE FRÍO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
PESO NETO (Kg)	107	92
PESO BRUTO (Kg)	117	100
DEPÓSITOS	2x 1/2, 4x1/6, 4x1/3, 4x1/4 GN	5 x 1/6 GN

12. 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.

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.



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

VENTUS[®]



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl