

# VENTUS<sup>®</sup>

MANUAL DE USO

CONSERVADORA  
TAPA DE VIDRIO CURVO

CTV- 220Q

CTV- 320Q

CTV- 420Q

CTV- 520Q

CTV- 720Q





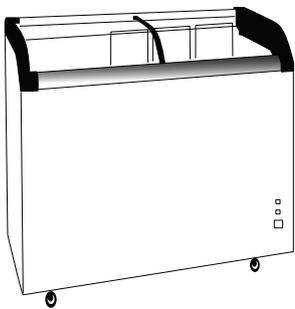
Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

[www.ventuscorp.cl](http://www.ventuscorp.cl)

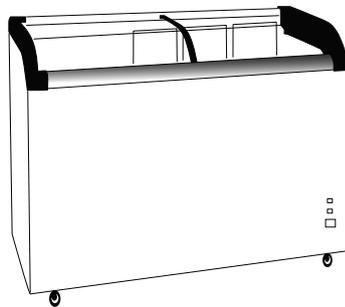
## MANUAL DE USO

### CONSERVADORA

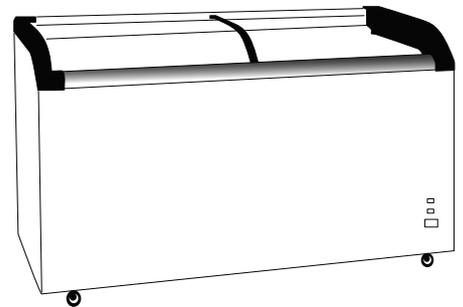
CTV- 320Q/420Q/520Q/720Q



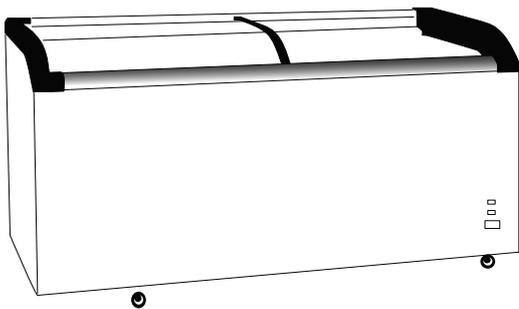
CTV- 220Q



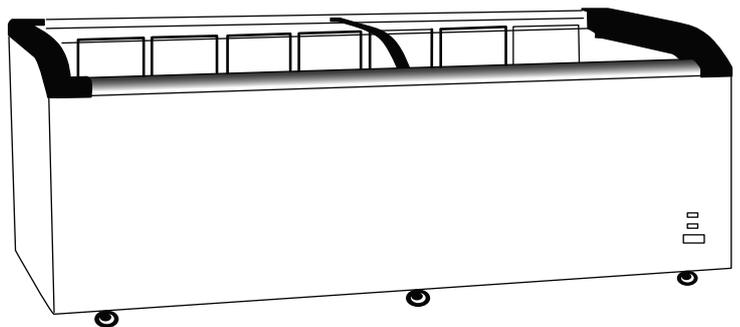
CTV- 320Q



CTV- 420Q



CTV- 520Q



CTV- 720Q

#### 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](mailto:serviciotecnico@ventuscorp.cl)

# Indice

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

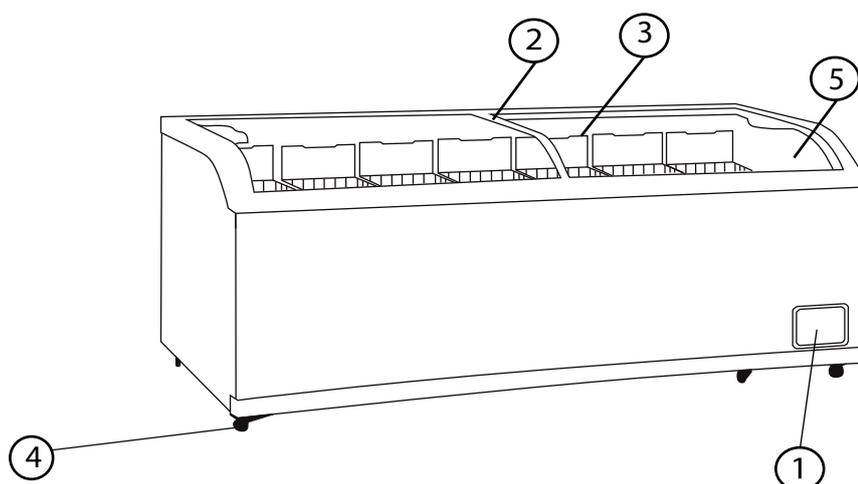
## 1. Datos Técnicos



MODELO	CTV-220Q	CTV-320Q	CTV-420Q	CTV-520Q	CTV-720Q
DIMENSIONES (mm)	740x680x850	1030x680x850	1270x680x850	1475x680x850	2000x695x850
CAPACIDAD (Lts)	180 Lts	212 Lts	355 Lts	350 Lts	720 Lts
POTENCIA (W)	240 w	235 w	276 w	302 w	480w
CONSUMO	2,3 K W*H/24hr	2,6 K W*H/24hr	2,9 K W*H/24hr	4 KW*H/24hr	5,5 KW*H/24hr
PESO NETO (Kg)	49	57	66	77	92
PESO BRUTO (Kg)	54	64	74	84	103
CANASTOS	2	3	4	5	7
FRÍO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO

## 2. Estructura

- Sistema ajustable de temperatura interior por termostato. (1)
- Puerta superior e inferior semicurva de vidrio. (2)
- 3-5 o 7 canastos (3)
- Base con ruedas para fácil desplazamiento (4)
- Interior de acero prepintado (5)



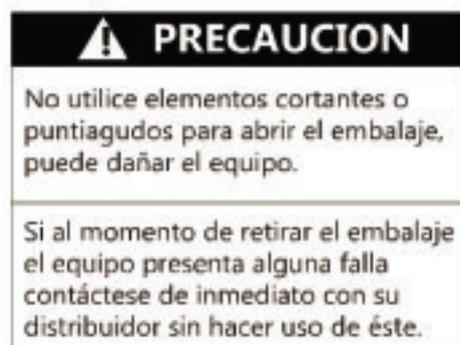
### 3. Instalación



- 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

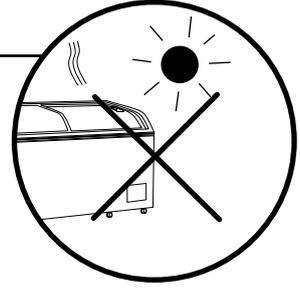
Recuerde instalar el equipo en una superficie firme para soportar el peso total y cualquier otro contenido al interior del mismo.

- 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.
- Preocúpese de que el cable tierra que irá conectado vaya a un tierra efectivo.



### Lejos de alguna fuente de calor

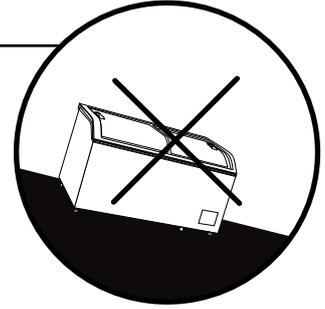
No instale cerca de fuentes de calor, productos inflamable o directamente a los rayos del sol, ya que las altas temperaturas hará que sea menos eficiente el enfriamiento.



### Espacio necesario para ventilación

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.

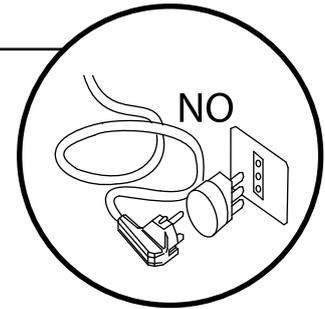
Instale el equipo en un lugar con buena ventilación y seco, no permita que el equipo se humedezca o moje, siempre instale en el interior.



### No compartir el enchufe

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



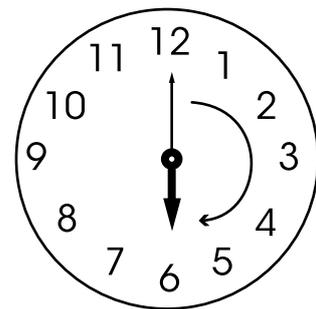
- Asegúrese de que el equipo no se instale sobre el cable de alimentación eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable nuevo el cual debe solicitar a su distribuidor más cercano o a Servicio Técnico VENTUS.

- Todo trabajo eléctrico que se requiere para instalar este equipo debe ser realizado por un eléctrico calificado o persona competente.

## 4. 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 iniciales horas 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 alimentos, 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 volúmen, 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.



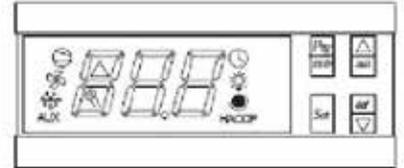
## Manejo de Termostato

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

### Digitales

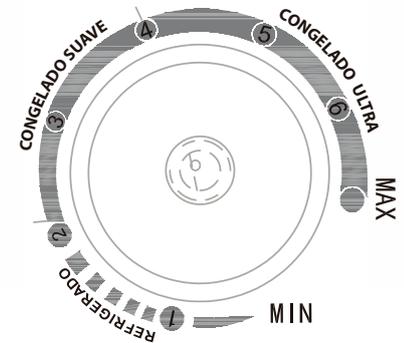
Regula y señala el rango de temperatura de la máquina.

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.



Al 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.

El Termostato funciona de la siguiente manera:

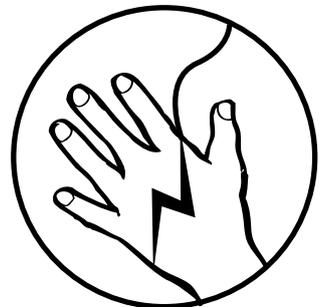
- Refrigerado de 3°C a -5°C.
- Congelado suave de -12°C a -15°C.
- Congelado ultra ≤ -18°C

## 5. Limpieza Y Mantenimiento



### Limpieza

- 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.
- 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 posterior del equipo.
- Antes de limpiar recuerde desconectar el equipo de la corriente para evitar riesgo de cortes eléctricos o electrocución.



### DESCONGELAMIENTO

Normalmente cuando el compresor para, la temperatura interior sube, produciendo evaporación y hielo, por ello es necesario descongelar el equipo. Para ello debe realizar descongelación manual desenchufando el equipo y esperar a que el hielo si es que hubo producción en paredes o fondo, se transforme en agua completamente.



## 6. Solución de Problemas



PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
No enfria	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 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.

## 7. 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.**

## 8. 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:

- Perdida 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.
- Plásticos extraíbles.
- Las garantías del compresor son nulas si el compresor esta quemado a causa de altercaciones en el correcto suministro eléctrico.

### 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

**VENTUS**®



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

[www.ventuscorp.cl](http://www.ventuscorp.cl)