

VENTUS[®]

MANUAL DE USO

CORTADORA DE CECINAS

V-220 / 250 / 300 / 220T / 250T / 300T



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

CORTADORA DE CECINAS

V-220 / 250 / 300 / 220T / 250T / 300T



V-220 / V-250 / V-300



V-220T / V-250T / V-300T

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

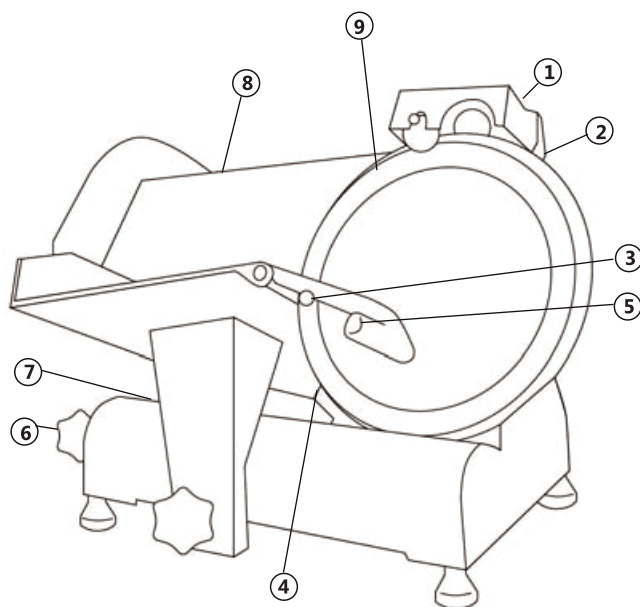
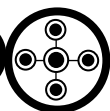
1. Datos Técnicos	...5
2. Estructura	...5
3. Instalación	...6
4. Limpieza y Mantenimiento	...8
5. Consejos de Seguridad	...9
6. Garantía del Producto	...11

1. Datos Técnicos



MODELO:	V-220/220T	V-250/250T	V-300/300T
ALTURA:	380 mm	380 mm	465 mm
ANCHO:	520 mm	520 mm	620 mm
FONDO:	460 mm	460 mm	520 mm
ENERGIA:	220V	220V	220V
PESO NETO:	14 kg.	15 kg.	21.5 kg.
PESO BRUTO:	15 kg.	16 kg.	24 kg.
AMPS:	0.7	0.7	0.7
POTENCIA:	150 W	200 W	300 W
DIAM DISCO:	220 mm	250 mm	300 mm
CORTE:	0.2 - 11 mm	0.2 - 11 mm	0.2 - 15 mm

2. Estructura

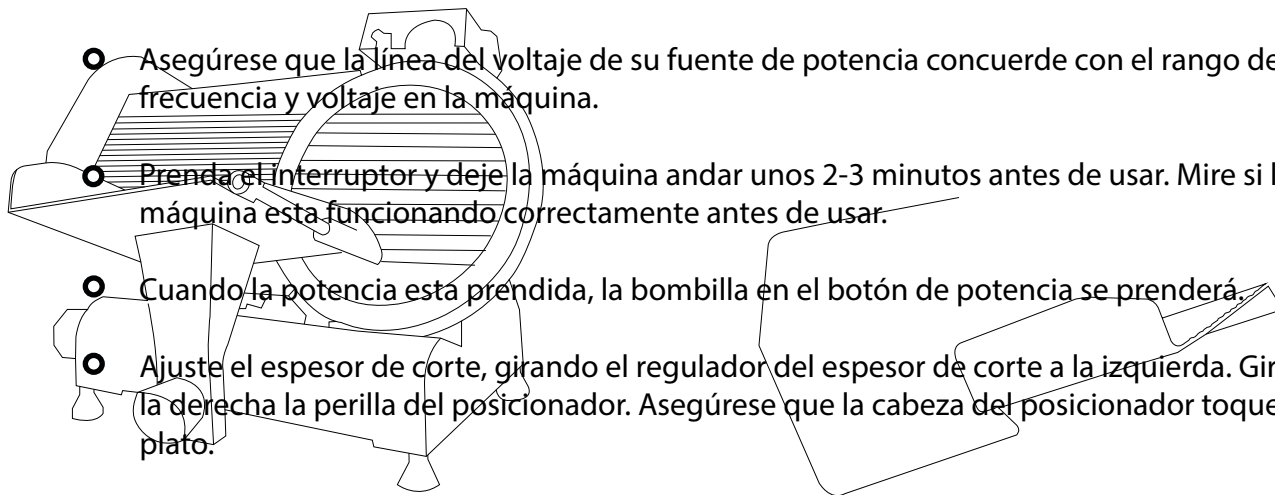


- | | | |
|------------------------|--------------------------------|---|
| 1. Afilador | 4. Soporte Carro | 7. Interruptor On/Off |
| 2. Seguro del cuchillo | 5. Brazo antenedor de alimento | 8. Plano de Corte regulable con teflón (sólo modelo 220T/250T/300T) |
| 3. Empujador activo | 6. Perilla Reguladora | 9. Disco de corte con teflón (sólo modelo 220T/250T/300T) |

3. Instalación

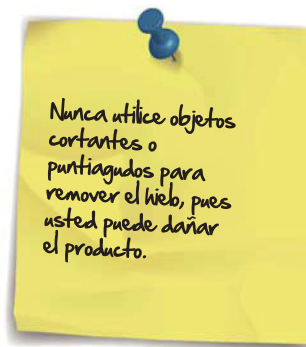


- El equipo debe ser instalado en una superficie lisa y sólida.
- La máquina debe ser instalada en una superficie de trabajo que tenga la estabilidad y fuerza suficiente para soportar el peso de la máquina y el producto para cortar.
- Asegúrese que la línea del voltaje de su fuente de potencia concuerde con el rango de frecuencia y voltaje en la máquina.
- Prenda el interruptor y deje la máquina andar unos 2-3 minutos antes de usar. Mire si la máquina está funcionando correctamente antes de usar.
- Cuando la potencia está prendida, la bombilla en el botón de potencia se prenderá.
- Ajuste el espesor de corte, girando el regulador del espesor de corte a la izquierda. Gire a la derecha la perilla del posicionador. Asegúrese que la cabeza del posicionador toque el plato.
- Empuje el producto en el soporte de atrás a adelante sobre la hoja con un movimiento continuo, usando el asidero del empujador y la perilla.
- Después de cortar la cantidad deseada ponga la perilla del posicionador en su posición original. Ahora puede tomar el producto cortado.



Afilado de la hoja

1. Se debe afilar la hoja cuando el grosor del corte no es el óptimo o los cortes no son continuos.
2. Limpie la orilla de la hoja antes de afilar.
3. Saque el afilador y lubrique el eje del afilador y así funcionará bien.
4. Saque el afilador y gire en 180°, presione hacia abajo el lado derecho de la piedra poniendo el dedo, luego ponga el afilador a la posición de uso.
5. Asegure que la superficie de la piedra este cerca de la superficie del eje. Si no, por favor ajustarlo.
6. Prenda la potencia y dejela funcionar la hoja por 10-15 segundos. Detenga la máquina y vea si la hoja esta afilada correctamente. Si no, vuelva dejarla funcionar por un poco mas de tiempo.
7. Presione hacia abajo el lado izquierdo de la piedra y asegure que la superficie de la piedra este cerca de la superficie de la hoja, luego afle 3 segundos para remover una rebaba.
8. Ponga el afilador a su posición original cuando este hecha la afilación.
9. Siempre mantenga las piedras limpias para que funcionen de la mejor manera.
10. Use un protector de ojos seguro y aprobado cuando afle el cuchillo cortador para evitar cualquier posibilidad de daños a los ojos durante el proceso de afilamiento.



4. Limpieza Y Mantenimiento



Alerta! No ponga la máquina directamente dentro de ningún contenedor con agua en el. Esta máquina no es impermeable.

- Siempre apague y desenchufe la máquina antes de limpiarla, y asegúrese de cambiar el regulador del espesor de corte a cero para evitar cualquier corte.
- Nunca use ningún producto abrasivo no químico. No use una brocha o cualquier otro tipo de utensilio que puedan causar daño a las diferentes partes y superficie de la cortadora.
- Use un trapo húmedo con detergente para limpiar la máquina y luego secarla. Asegúrese de limpiar la máquina completamente todos los días.
- Saque la cobertura de la hoja cuando esta limpiando y limpie también el soporte del producto.
- Debería prender la máquina por 5 minutos después de limpiarla.

- Minimizar la oxidación de la hoja;
 - a. Limpiar la hoja con un paño seco al final de cada uso o al final del día;
 - b. Derrame una capa de aceite para cocinar en la orilla de la hoja con un paño seco.
 - c. Afile la hoja cada día para prevenir oxidación.
- Guía de lubricación:
 - a. Empuje el soporte del carro hacia un lado y limpie las manchas de grasa de la guía con un paño seco;
 - b. Ponga lubricante en la guía de la superficie. Rocíe bien y lubreque;
 - c. Lo mejor es lubricar la guía cada semana.
- Lubricación del eje del empujador:
 - a. Limpie el eje del empujador con un paño seco primero;
 - b. Ponga el lubricante en las 2 partes del eje y tire el empujador hacia arriba y abajo para que se esparza bien el lubricante y el empujador funcione bien;
 - c. Lo mejor es lubricar el eje del empujador cada semana.
- Lubricación del afilador:
 - a. Limpie el eje del afilador antes de afilar;
 - b. Ponga el lubricante en ambas partes del eje;
 - c. De vuelta y deslice el eje hasta que este se mueva bien.
- Lubricación Plato de corte regulable:
 - a. Gire el posicionador fijador hacia la izquierda hasta la máxima longitud.;
 - b. Limpie el plato de corte y ponga lubricante;
 - c. Gire el posicionador fijador a su posición original
 - d. Lo mejor es lubricarlo cada semana y no usar mucho aceite.



⚠ IMPORTANTE

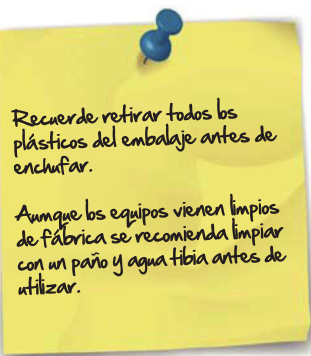
Nunca conecte su equipo a extensiones dobles o triples junto con otro equipo en el mismo tomacorriente. Esto puede sobrecargar el suministro de energía eléctrica, perjudicando el funcionamiento del equipo causando accidentes con fuego.



5. Consejos de Seguridad



- Si el voltaje de trabajo es demasiado bajo o demasiado alta, el equipo se dañará.
- No dañe el cable de corriente. La máquina no debe ser usada si hay cables eléctricos dañados.
- No tire del cordón del enchufe, retírelo tomando la cabeza del enchufe.
- Apague y desenchufe la unidad cuando se este limpiando o este en mantención. Con el fin de evitar el riesgo de cortes no manipule el filo ni realice labores de limpieza con la máquina enchufada.
- Daños o fuego podrían ser causados si la máquina es usada incorrectamente. Evite cualquier tipo de fuego, no ponga ningún tipo de gasolina u otros líquidos inflamables cerca.
- 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.
- La máquina debe ser enchufada en una apropiado toma de electricidad cuando este en uso. No conectar el equipo junto a otros equipos a un mismo enchufe.

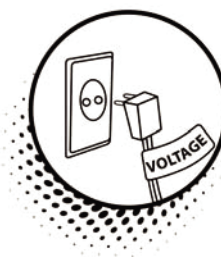


PRECAUCION

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.

- La potencia entregada a esta unidad debe regirse con los requerimientos eléctricos en su etiqueta.
- Debera apagar los interruptores y desenchufar la unidad en una situación de emergencia.
- Mantenga las manos y otras partes del cuerpo libres de cuchillos y elementos en movimiento, de otra forma podrían causar daños.
- La máquina no puede ser lavada o puesta en el agua cuando no es un dispositivo impermeable. Al poner la unidad en el agua puede ocurrir un shock eléctrico y dañará los componentes mecánicos y eléctricos.
- Cheque con regularidad la cobertura de hoja, la bandeja de carne, el cuchillo para cortar y otras partes.

**⚠ ATENCION**

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



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.

6. 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.

SERVICIO TÉCNICO

VENTUS[®]

(+56 2) 2618 0700

VENTUS®



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscap.cl