



MANUAL DE USO

BATIDORA COMERCIAL 5L

VBC-5L



Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl



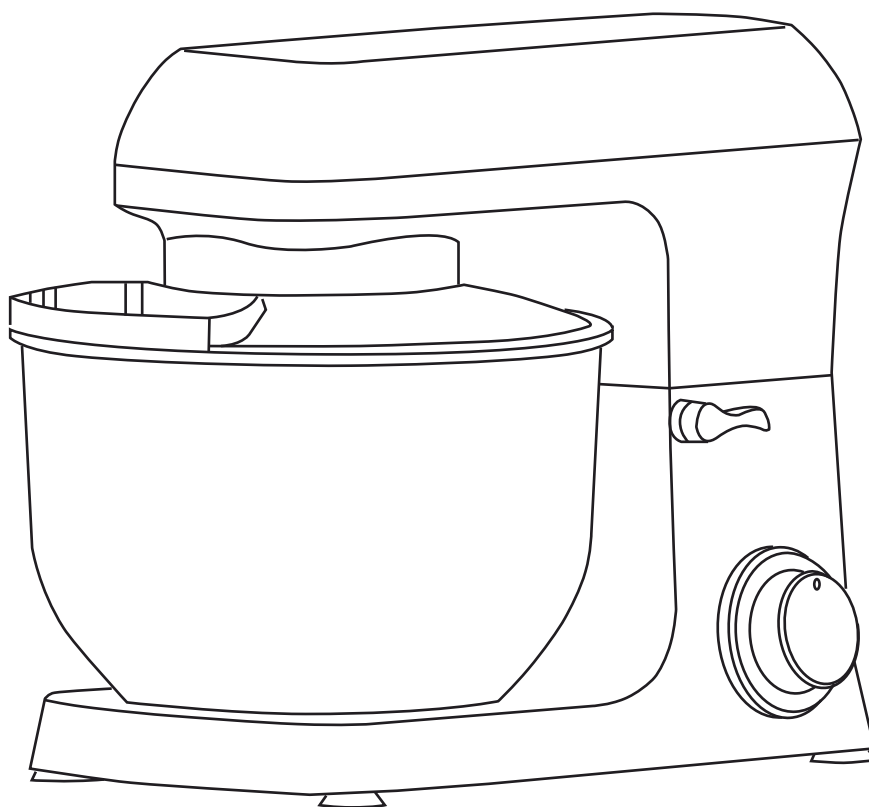
Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

BATIDORA COMERCIAL 5L

VBC-5L



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...

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS®

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.



(+56 2) 2618 0700



serviciotecnico@ventuscorp.cl

Indice

1. Datos Técnicos	...6
2. Uso de la máquina	...8
3. Componentes principales	...8
4. Consejos de seguridad	...9
5. Transporte y almacenamiento	...10
6. Instalación	...11
7. Funcionamiento	...14
8. Limpieza y mantenimiento	...15
9. Solución de problemas	...26
10. Diagrama eléctrico	...27
11. Diagrama de despiece	...28

Equipo exclusivo para uso Comercial e Industrial

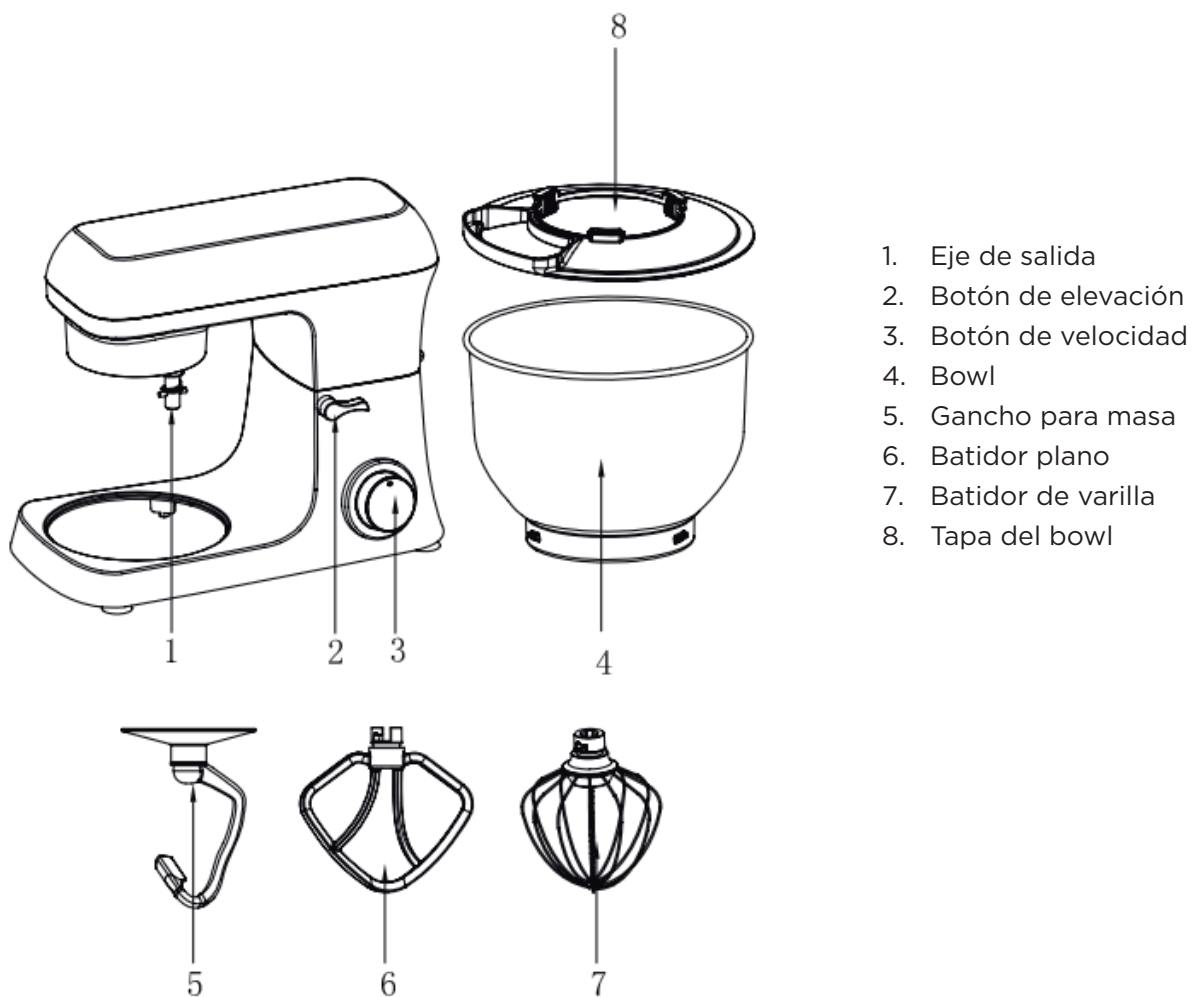
IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

Este manual se considera parte del aparato y se debe dar a la persona responsable de la formación de los operarios de este aparato. Debe conservarse para futuras consultas. Manuales adicionales están disponibles en su distribuidor local.

1. DATOS TÉCNICOS

Modelo	VBC-5L
Voltaje	220-240V
Frecuencia	50-60HZ
Potencia	1500W
Clase de protección	I

2. ESTRUCTURA



3. CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para el propósito previsto. No es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre (excepto si está diseñado para ello). Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en líquidos) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Al limpiar o guardar el aparato, apáguelo y desenchufe siempre el cable de la toma (tire del enchufe, no del cable) si no se está utilizando, y retire los accesorios acoplados.
- No utilice la máquina sin supervisión. Si necesita ausentarse del lugar de trabajo, apague la máquina o desenchúfela (tirando del enchufe, no del cable).
- Verifique regularmente el aparato y el cable en busca de daños. No utilice el aparato si está dañado. No intente repararlo usted mismo. Contacte siempre con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada para evitar peligros.
- Utilice únicamente repuestos originales.
- Preste especial atención a las siguientes “Instrucciones de seguridad especiales”.
- Niños y personas vulnerables
- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas plásticas, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

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.



Eliminación correcta de este producto: Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar cualquier daño al medio ambiente o a la salud de las personas por una eliminación incontrolada, reciclelo de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de las materias primas. Si desea devolver este producto, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el comercio donde lo adquirió. Ellos podrán llevar este producto a unas instalaciones adecuadas para un reciclaje seguro.

¡PRECAUCIÓN!

No permita que los niños jueguen con el film plástico, ya que existe riesgo de asfixia.

- Cuando se utilicen accesorios como licuadora o picadora, el aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños no deben jugar con él.
- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva.

Instrucciones especiales de seguridad para este aparato

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes móviles. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.

¡ATENCIÓN! Para evitar riesgos por el rearme accidental del protector térmico, este aparato no debe conectarse a dispositivos de conmutación externos, como temporizadores, ni a circuitos que se encienden y apagan regularmente mediante el suministro eléctrico.

- Utilice esta máquina solo bajo supervisión.
- No interfiera con los interruptores de seguridad.
- No inserte ningún objeto en los ganchos giratorios mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Coloque la máquina sobre una superficie lisa, plana y estable.
- No enchufe la máquina sin haber instalado previamente todos los accesorios necesarios.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades reducidas o sin experiencia si han recibido supervisión o instrucciones sobre su uso seguro y comprenden los peligros implicados.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada para evitar riesgos.

Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos domésticos y similares tales como: cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; y alojamientos tipo "bed and breakfast".

Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones adecuadas y comprenden los riesgos. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años sin supervisión.

Desconecte siempre el aparato de la red si se deja sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

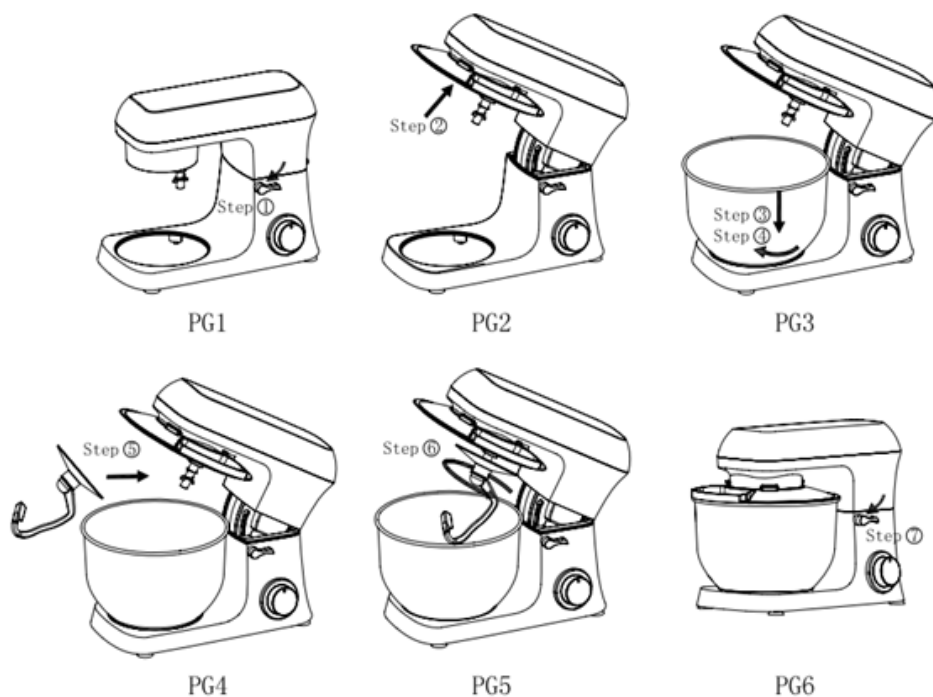
Para el modelo VBC-5L, el consumo de energía en modo apagado es de 0.4 W.

El aparato entra automáticamente en modo de espera en menos de 1 minuto.

¡ATENCIÓN! Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla de la base.

4. INSTALACIÓN

1. Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.
2. Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca. Presione la cabeza de la máquina y gire nuevamente el botón de elevación (2), Paso 1. El cuerpo superior se levantará automáticamente. (PG 1 y 2)
3. Instale la tapa del recipiente en el extremo de mezcla según el Paso 2 de PG2.
4. Pese los alimentos y el agua que se van a procesar en el recipiente de mezcla. Luego, monte el recipiente (4) en la máquina (Paso 3), gírelo en sentido horario hasta que la hebilla quede bien ajustada y bloqueada (Paso 4; PG3).
5. No exceda la cantidad de masa: el peso total no debe superar los 1.5 kg.
6. Instale el accesorio necesario (5), (6) o (7) (solo se puede usar uno a la vez) en el eje de salida de mezcla (1), Paso 5. Empuje el accesorio hacia arriba y luego gírelo un cuarto de vuelta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo (Paso 6; PG4 y 5).
7. Presione la cabeza de la máquina. Esta bloqueará automáticamente el botón de la cabeza (2), Paso 7, en posición horizontal (PG6).
8. Luego, conecte el enchufe a la toma y encienda el interruptor de encendido.
9. Gire el botón de control de velocidad (3) hasta alcanzar la velocidad deseada para comenzar a mezclar.
10. Una vez que la masa esté lista, gire el botón de velocidad (3) nuevamente a la posición 0 para finalizar.
11. Presione la cabeza de la máquina con la mano, gire el botón de elevación (2) en sentido horario para levantar el cuerpo superior, gire el recipiente en sentido antihorario, retírelo y saque la masa.
12. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes móviles durante el uso.



5. OPERACIÓN

Ajuste los niveles y utilice el gancho para no más de 1,5 kg de mezcla.

Accesorios	Imagen	Velocidad	Tiempo (min)	Cantidad máxima	Método de operación
Gancho para masa		1-3	3-5	1000g de harina + 538g de agua	Velocidad 1 por 30s, luego velocidad 2 por 30s, y finalmente velocidad 3 durante 2 a 4 minutos para formar una masa.
Batidor plano		2-4	3-10	660g de harina + 840g de agua	Velocidad 2 por 20s, luego velocidad 4 por más de 2 minutos y 40 segundos.
Batidor de varillas		5-6	3-10	3 claras de huevo	Usar velocidad 5 o 6 durante al menos 3 minutos.

RECUERDE QUE...

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS®

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

 (+56 2) 2618 0700

 serviciotecnico@ventuscorp.cl

Recetas para Batidora de Cocina

Panecillos de Linaza

Ingredientes: 30g de linaza, 40g de agua, 250g de harina de pan, 3g de levadura seca, 30g de azúcar, 3g de sal, 10g de leche en polvo, 20g de mantequilla, 15g de huevo batido.

Proceso:

1. Remojar los 30g de linaza en 40g de agua durante 12 horas.
2. Colocar la harina de pan, levadura, azúcar, sal, leche en polvo y agua en el bol. Amasar con el gancho a velocidad 1-3. Añadir mantequilla y seguir amasando hasta que la masa esté lisa. Agregar la linaza remojada. Cubrir y dejar fermentar hasta que doble su tamaño.
3. Volver a amasar, dividir en seis porciones, formar bollos y fermentar 1h a 38°C.
4. Pincelar con huevo, hornear a 180°C por 20 minutos. Enfriar sobre rejilla.

Pan de Molde

Ingredientes: 270g de harina de fuerza, 30g de harina floja, 1 huevo, 3g de sal, 55g de azúcar, 4g de levadura, 80g de crema ligera, 10g de leche en polvo, 90g de agua.

Proceso:

1. Colocar todos los ingredientes en el bol y amasar con gancho (nivel 1-3).
2. Fermentar hasta que duplique su volumen.
3. Dividir en 3 porciones, dejar reposar 15 minutos.
4. Estirar en forma de lengua, enrollar, dejar reposar nuevamente.
5. Colocar en molde, fermentar hasta 80% del volumen. Hornear a 170°C por 40 minutos.

Pizza Casera

Ingredientes: 170g de harina de fuerza, 100g de agua, 1.5g de sal, 15g de azúcar, 2g de levadura, 15g de mantequilla, ingredientes al gusto.

Proceso:

1. Amasar todos los ingredientes salvo la mantequilla a velocidad 1-3. Luego agregar mantequilla y amasar hasta lograr una masa elástica.
2. Fermentar hasta que doble su tamaño. Preparar los ingredientes de la cobertura mientras tanto.
3. Dividir en dos, formar círculos, relajar 5 minutos, extender y pinchar con tenedor.
4. Precalentar horno a 200°C. Añadir salsa, mozzarella, cebolla. Hornear 8 minutos.
5. Añadir tocino y otros ingredientes. Hornear 15 minutos más hasta que el queso se derrita y la masa esté dorada.

Pan de Mantequilla

Ingredientes: 375g de harina de fuerza, 180g de leche, 35g de mantequilla, 30g de azúcar, 11g de leche en polvo, 4g de levadura, 3g de sal, 1 huevo (guardar 10g para pintar).

Proceso:

1. Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla.
2. Amasar a niveles 1-3, luego añadir la mantequilla y seguir amasando hasta obtener una masa lisa.
3. Fermentar hasta que doble su volumen.
4. Dividir en 10, formar óvalos y enrollar.
5. Dejar fermentar nuevamente. Pintar con huevo, hornear a 160°C durante 20 minutos.

Pan Francés

Ingredientes: 250g de harina de fuerza, 50g de harina floja, 150g de agua, 10g de azúcar, 3g de levadura, 1g de sal.

Proceso:

1. Amasar todos los ingredientes con gancho (nivel 1-3).
2. Fermentar hasta que duplique el volumen.
3. Dividir en 4, formar óvalos y enrollar.
4. Fermentar nuevamente.
5. Pintar con aceite de sésamo. Hornear a 180 °C durante 20 minutos.

Pastel Clásico

Ingredientes: 100g de harina para pasteles, 5 huevos, 50g de aceite, 80g de azúcar, unas gotas de limón, 55g de leche.

Proceso:

1. Separar claras y yemas. Batir yemas con 20 g de azúcar a velocidad 6. Añadir leche y aceite.
2. Agregar harina tamizada y mezclar.
3. Batir claras con azúcar en tres veces y jugo de limón hasta formar picos suaves.
4. Mezclar las claras con las yemas en dos tiempos.
5. Verter en molde engrasado.
6. Hornear a 150 °C durante 50 minutos (calor superior e inferior).

Pastel de Chocolate

Ingredientes: 150g de huevo líquido, 50g de leche, 40g de cacao, 80g de azúcar.

Proceso:

1. Batir el huevo líquido a velocidad 6 hasta obtener textura algodonosa.
2. Mezclar leche, azúcar y cacao hasta que esté homogéneo.
3. Unir con el huevo batido.
4. Verter en molde engrasado y hornear a 180°C.
5. Enfriar antes de servir.

Tarta Helada de Chocolate

Ingredientes: 140g de queso crema, 140g de chocolate negro, 220g de leche, 100g de azúcar glas, 240g de nata montada, 2g de sal.

Proceso:

1. Forrar un molde cuadrado con papel de horno.
2. Mezclar queso crema con azúcar y sal.
3. Derretir el chocolate y mezclar con el queso.
4. Batir la nata hasta punto casi firme.
5. Mezclar con el chocolate en dos veces. Añadir leche en dos veces.
6. Verter en el molde y refrigerar por varias horas antes de desmoldar.

6. 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, cortocircuito 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.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Categoría	Instrucciones
Limpieza del cuerpo	1. No sumerja la máquina en agua. No use agua directamente sobre la máquina para evitar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido u otras fallas. 2. No use una toalla empapada para limpiar la máquina. 3. No utilice detergentes/vinagre/sal u otros productos de limpieza corrosivos, altamente ácidos o alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que pueden dañar su superficie. 4. No use herramientas afiladas o ásperas como esponjas metálicas para limpiar los accesorios, ya que podrían dañar su superficie.
Limpieza de accesorios	1. No coloque partes de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos corrosivos, altamente ácidos o alcalinos. No los lave en el lavavajillas. (Excepto piezas de acero inoxidable o con tratamiento de superficie como teflón o electroforesis). 2. No sumerja durante mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre u otros líquidos corrosivos; limpie los accesorios oportunamente. 3. Después de la limpieza, seque los accesorios para mantener secas las partes internas.
Limpieza especial	1. El eje de salida giratorio puede dejar una ligera marca negra debido a la alta velocidad y fricción durante el funcionamiento. Límpielo después de cada uso y mantenga seca esta parte. 2. Tenga cuidado con las cuchillas afiladas y otras partes o accesorios con bordes cortantes.
Preservación y mantenimiento	1. Puede aplicar aceite de oliva sobre la superficie de la cuchilla, el plato de corte y el recipiente de mezcla para evitar la oxidación en ambientes húmedos o secos. 2. Cuando no esté en uso, puede cubrir la máquina con una bolsa y guardarla en un lugar seco.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fenómeno	Causa	Solución
La máquina se detiene repentinamente durante el uso.	Puede que la máquina haya funcionado demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca sobrecalentamiento del motor y el programa de protección térmica apaga automáticamente la máquina.	Coloque la velocidad en '0', desconecte la alimentación, espere a que la máquina se enfríe a temperatura ambiente (15-30 minutos dependiendo del ambiente) y luego reinicie.
Al girar el botón de velocidad, la máquina no funciona.	1. Verifique si el enchufe está bien conectado al tomacorriente. 2. Compruebe si hay corte de energía. 3. Verifique si el botón de elevación ha vuelto a su posición.	1. Asegúrese de que el enchufe esté bien conectado. 2. Espere a que vuelva la energía. 3. Asegúrese de que la cabeza esté bloqueada correctamente en su lugar.
Ruido excesivo durante el funcionamiento.	1. La máquina hace más ruido en velocidades altas. 2. Exceso de ingredientes sobrecarga la máquina. 3. Voltaje inestable. 4. Tiempo de funcionamiento prolongado.	1. Use la velocidad adecuada según las instrucciones. 2. Reduzca la cantidad de ingredientes. 3. Espere que se estabilice el voltaje. 4. Detenga la máquina y déjela enfriar antes de reanudar.
La velocidad de la máquina disminuye o es inestable.	1. Temperatura ambiente baja endurece el lubricante. 2. Ingredientes duros o excesivos sobrecargan la máquina. 3. Caídas repentinas de voltaje.	1. Retire el recipiente y deje la máquina en vacío por 5 minutos para suavizar el lubricante. 2. Reduzca el volumen de mezcla. 3. Use la máquina cuando el voltaje sea estable.
La máquina se tambalea o vibra durante el uso.	1. La almohadilla de base está suelta o fuera de lugar. 2. La máquina no está en	1. Verifique y reajuste la almohadilla. 2. Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable.

VENTUS[®]



Av. La siembra poniente 3403, Lampa, Santiago.
www.ventuscorp.cl