



MANUAL DE USO

TOSTADOR DE PAN ELECTRICO

VCTP - 300



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

TOSTADOR DE PAN ELECTRICO

VCTP - 300



VCTP - 300

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 vengán en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.



(+56 2) 2618 0700 / serviciotecnico@ventuscorp.cl

Indice

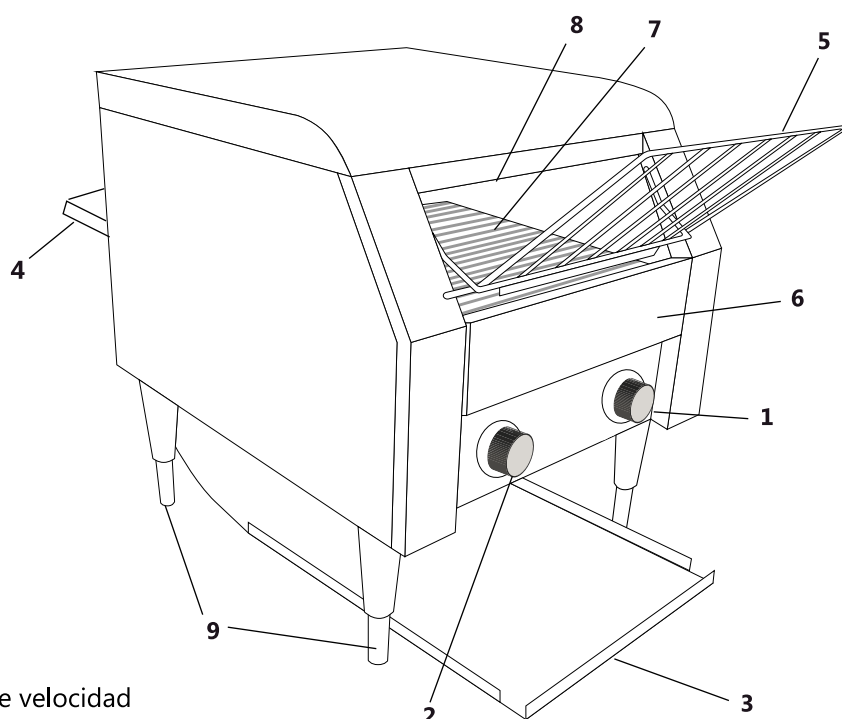
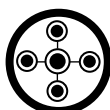
1. Datos Técnicos	...5
2. Estructura	...5
3. Instalación	...6
4. Uso del producto	...7
5. Operación	...9
6. Limpieza y Mantenimiento	...10
7. Garantía del Producto	...11

1. Datos Técnicos



MODELO	VCTP-300
ALTURA	420 mm
DIMENSIONES (mm)	420x370x420
FONDO CON BANDEJA FRONTAL/POSTERIOR (mm)	540/630
CAPACIDAD	300-350 Rebanadas/Hr
PESO NETO/BRUTO (kg)	16/18
ENERGIA	220/50/1
POTENCIA	2.24 KW
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE

2. Estructura



Perilla de selección de velocidad
para nivel de tostado

1. Perillas de encendido y selección de caras a tostar.
2. Perillas de selección de velocidad para nivel de tostado.
3. Bandeja para salida frontal.

4. Bandeja para salida posterior.
5. Rejilla movable para carga automática o manual.
6. Bandeja recoge migas.

7. Rejilla rotatoria.
8. Resistencias internas para dorar.
9. Bases desmontables.

3. Instalación



- ° La conexión de la máquina debe ser realizada por personal habilitado y en conocimiento del funcionamiento .
- ° La máquina debe ser situada sobre una superficie lisa y estable que permita el apoyo total de su base
- ° Se requiere conectar el equipo en un enchufe de seguridad que permita el corte de la energía en caso de mal funcionamiento.
- ° 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 al Servicio Técnico VENTUS.
- ° El equipo debe estar instalado en superficie nivelada.

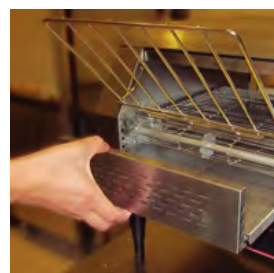
Armado

Atornille las bases desmontables que se encuentran por separado.

Luego tome la bandeja para deslizamiento frontal de pan y enganchela en la perforación trasera de modo que cuelgue en forma angulada.

Para salida posterior del pan, enganche la bandeja mediana en los tornillos que se encuentran ubicados en la parte posterior del equipo y luego introduzca la bandeja más pequeña desde la cinta de rotación hasta la bandeka de salida.

Ubique la bandeja para recoger migas desde la parte frontal hacia el fondo por debajo de la cinta de rotación, esta llegará a tope dando una excelente terminación al equipo.



4. Uso del equipo



Antes de usar :

- ° Retire la base del embalaje. Retire bolsas y cintas de los componentes internos.
- ° Limpie el interior de su equipo 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 cordones de extensión.



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 procesador causando accidentes con fuego.



Uso del equipo :

°Para encender el equipo gire la perilla de velocidades en su máxima posición (color rojo intenso), luego gire la perilla de tostado en posición Bread y espere 15 segundos antes de introducir un pan, mientras precalienta.



°Una vez pasado el tiempo de pre calentamiento, gire la perilla de velocidades a nivel medio e introduzca 2 rodajas de pan para probar el nivel medio de tostado, eso le dará un parámetro para ver si necesita aumentar o disminuir la intensidad.



**IMPORTANTE**

Antes de cambiar los discos
recuerde desconectar el
equipo del toma corrientes

Es posible cargar el pan en forma automática por medio de la rejilla frontal o en forma manual levantando la rejilla dejándola descansar sobre la cubierta.



Además de la regulación de velocidad de tostado (perilla izquierda), tenemos la selección de "caras de tostado" eso es posible regularlo con la perilla ubicada a la derecha la cual señala BREAD para tostado de ambas caras y BUNS para tostado de la cara superior solamente, esa selección es recomendable a la hora de tostar quesos o buñuelos.



Ya seleccionadas todas nuestras opciones podemos introducir el pan.

Es importante considerar que la temperatura es pareja, por lo tanto lo que determinará el nivel de tostado es la velocidad seleccionada con la rueda.



5. Operación



Niveles de tostado:

Los diferentes niveles de tostado los dará la velocidad en la que cada rebanada pasa bajo el efecto de las resistencias. En el caso del bivel más bajo, la cinta va a velocidad alta y el pan sale dorado prácticamente sin tostar.



En el caso de la velocidad media podemos ver que la cinta disminuye su velocidad de rotación y el pan sale con una terminación más dorada y crujiente.



En el nivel más alto la cinta va en su velocidad más baja lo que espone al pan a mucho más calor bajo las resistencias por lo que saldrá con un nivel de tostado alto. Es importante recordar que el nivel de tostado puede ser regulado constantemente a gusto de cada usuario.



Finalmente una vez terminado su uso deje la perilla derecha en off y espere a que el equipo enfríe antes de desmontar las piezas para su limpieza.



6. Limpieza Y Mantenimiento



- ° Antes de limpiar el equipo debemos desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- ° Se debe remover la bandeja inferior y las posteriores para retirar cualquier residuo.
- ° Retire la bandeja recogemigas desde el frente y limpie suavemente con un paño seco.
- ° Limpie las superficies con agua y jabón suave, alcohol, detergentes sin abrasivos o sustancias como ácido muriático.

7. 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.ventuscorp.cl