



MANUAL DE USO

HORNO CONVECTOR CON Y SIN HUMIFICADOR
VHC -1A / VHC- 4A / VHC-8A



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



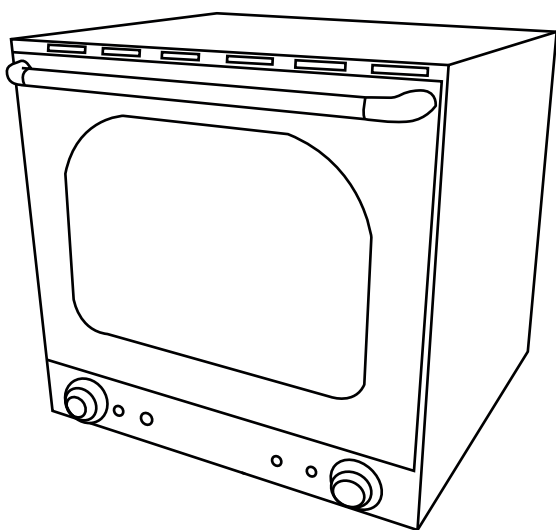
Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

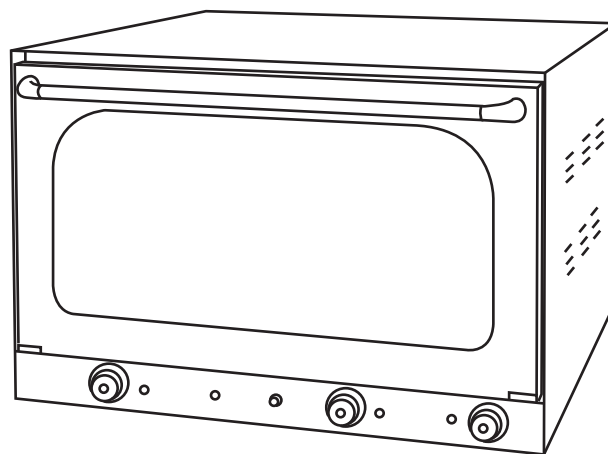
MANUAL DE USO

HORNO CONVECTOR CON Y SIN HUMIFICADOR

VHC -1A / VHC-4A / VHC-8A



VHC-1A | VHC-4A



VHC-8A

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.

Equipo exclusivo para uso Comercial e Industrial

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. Finalidad del uso del horno	...7
2. Instrucciones de usabilidad	...2
3. Instrucciones de uso	...9
4. Advertencias	...11
5. Datos técnicos	...11
6. Solución de problemas	...12
7. Garantía del producto	...12



PRECAUCIONES



- Instale del horno, en un lugar libre humedad y cerca de un extintor de incendios.
- El horno húmedo puede ser una fuente de descarga eléctrica y puede resultar dañado tanto el equipo como ud.
- Asegúrese de instalar el equipo cumpliendo las normas de la industria. Una instalación incompleta puede causar tropiezos, accidentes, descargas eléctricas, incendios o fugas de agua.
- Asegúrese de encajar bien las gomas de las patas y que sean instaladas en el equipo con firmeza. No utilice el horno sin haber instalado las patas de gomas.
- No instale el equipo en el suelo directamente. Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y sólida.
- No lleve al horno por ud. mismo. Solicite la ayuda de otro al momento de cargarlo.
- Asegúrese que el horno tenga un espacio al menos de 10 cm de separación entre la unidad y las paredes donde se instale.
- Una mala ventilación del calor generado, podría causar daño a los demás productos en el ambiente.
- Retire todas las películas adhesivas que cubren la superficie del equipo antes de usarlo.
- Asegúrese de conectar el cable de alimentación cumpliendo con los estándares de la industria.
- Compruebe la fuente de alimentación para ver si se satisfacen las especificaciones del horno. El rango de voltaje de trabajo puede fluctuar $\pm 10\%$ cuando el horno trabaje.
- El funcionamiento del horno sin ser conectado a tierra puede causar descarga eléctrica o un incendio por un cortocircuito.
- No saque el cable de alimentación, de lo contrario puede ser causal de incendio.
- No apriete o fuerce el cable de alimentación, de lo contrario éste puede dañarse, causando una descarga eléctrica o un incendio.
- Si el cable de alimentación se ha dañado, consulte con el proveedor para su reparación, o contacte a nuestro Servicio Técnico VENTUS Corp. (Refiérase a la información contenida en este manual).





ADVERTENCIAS

- No opere ningún interruptor con las manos mojadas, de lo contrario podría recibir una descarga eléctrica.
- No utilice combustibles (bencina, kerosene), ni gases combustibles cerca del horno.
- No ponga nada encima del horno mientras esté funcionando. El calor puede causar deformaciones, grietas, etc.
- Tenga cuidado de no quemarse ud. mismo, durante o inmediatamente después de usar este producto.
- Las partes metálicas y el vidrio de la ventana de la puerta se sobrecalientan con facilidad durante el uso, tenga cuidado de no tocar estas partes a la hora de abrir y cerrar la puerta.
- No sumerja el equipo en agua. Si una gota de agua entra en contacto con alguna de la parte de la conexión eléctrica, podría causar un cortocircuito u otros defectos.
- Cuando el equipo este caliente, no moje ni rocíe con agua, ya que ésta puede romper el vidrio.
- No toque ningún lugar con excepción del mango durante el calentamiento, de lo contrario puede sufrir quemaduras, ya que la máquina está muy caliente en este proceso.
- Si el horno se moja por completo, reemplace todas las partes y el cableado eléctrico.
- Consulte con nuestro Servicio Técnico o con el proveedor donde adquirió el horno para las reparaciones pertinentes (refiérase a la información de servicio técnico de este manual).
- Una reparación incompleta puede causar descargas eléctricas, quemaduras, incendios o accidentes por tropiezo.
- No utilice productos químicos como diluyentes o bencina.
- No coloque productos pesados encima del horno.
- Limpie el interior del la máquina diariamente para evitar mal olor.



1. Finalidad del uso del horno

- El horno fue diseñado sólo para hornear pasteles, tartas, galletas, aves de corral, carne de res, cerdo, pan, carne trozada, bistecs, etc.
- No utilice para otros fines.
- No caliente bebidas carbonatadas en latas o botellas, de lo contrario pueden explotar dentro del horno, provocando accidentes o daños al equipo.

2. Instrucciones de usabilidad

Preparación antes de usar.

a) Pies de apoyo:

- Los pies de apoyo se colocan en el interior del aparato y deben ser montados. No utilice la máquina sin las patas.
- Atornille los pies de apoyo a la parte inferior.
- Ajuste la máquina a la altura deseada, enroscando o desenroscando los pies.
- Monte e instale el horno sobre una superficie plana y sólida.
- Retire la película protectora.
- Saque las bandejas del cuerpo y lávelas.
- Limpie el interior y el exterior del horno con un paño húmedo. Luego, limpie con un paño seco.

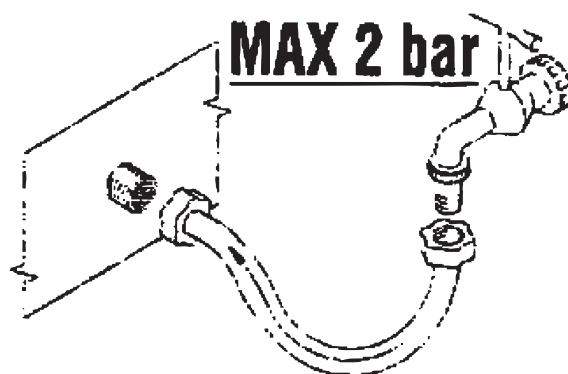
b) Conexión eléctrica:

- Antes de conectar, asegúrese que el voltaje y la frecuencia correspondan a la indicada en la placa del producto.
- Coloque un interruptor bipolar entre el horno y la red, accesibles después de la instalación, cuyos contactos tengan un mínimo de distancia de 3 mm y con una entrada adecuada.
- El horno debe estar conectado a tierra.
- El horno debe conectarse en un sistema cuya eficiencia equipotencial esté debidamente comprobada de acuerdo con lo establecido en la norma.
- Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación eléctrica. Asegúrese que el cable de alimentación está firme en su posición.
- Estos equipos están hechos para funcionar con un voltaje y frecuencia de 220 V y 50Hz; el modelo VHC-8A requiere ser conectado a un Enchufe Hembra Industrial de 220 V, 32 amperes (2P + T).

C) Conexión de agua (solo para los modelos VHC-4A y VHC-8A)

Conexión de agua a la red:

- Conecte el cable conducto de entrada de agua en la parte de atrás del horno a la red de distribución específica, mediante un mecánico y un filtro de corte de gallo, la conexión de agua tiene un diámetro de Ø3/4".
- Antes de conectar los filtros permita una cierta cantidad de flujo de agua para limpiar el conducto de cualquier contaminante.
- El agua debe tener una dureza entre 0.5o-5 con el fin de reducir la formación de piedra caliza en los depósitos y un valor de presión entre 0,5-2 bar.
- Un exceso de agua puede causar daño y un nivel de condensación demasiado elevada y con ello, la inundación de la cámara de horneado.



Recuerde que...

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS®

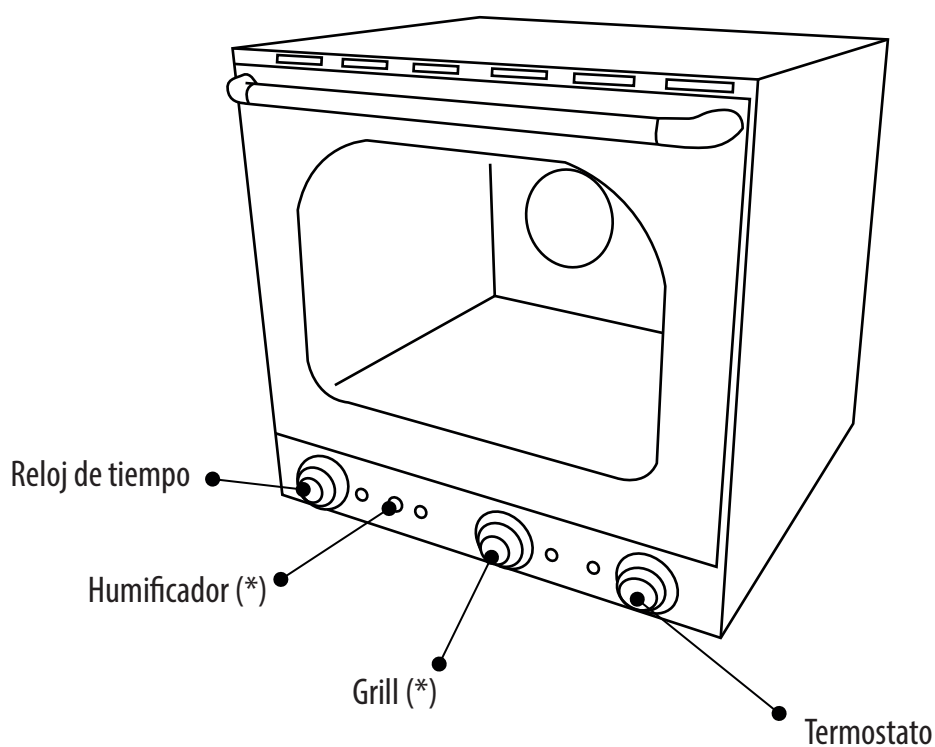
En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes vengán en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

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

3. Instrucciones de uso

3.1 Como usar el Temporizador

- Establezca la hora con la perilla para cambiar el número que indica el tiempo de cocción de acuerdo a los requerimientos de los alimentos que van a ser cocinados.
- Ajuste el temporizador girándolo en sentido horario. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado y sonará una campana.
- El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el temporizador en sentido de las agujas del reloj a la posición "0".



(*) disponible en modelos VHC-4A y VHC-8A.

3.2 Convección cocina

- Encienda la alimentación del horno.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada (0-300 ° C).
- Gire el temporizador al tiempo deseado (0-120min). Temperatura de la luz, y dentro de la lámpara se encienda. La temperatura de la luz se apagará cuando el aumento de la temperatura a la temperatura deseada. Seguidamente, en cuando la temperatura baja. Este proceso se distribuirá automáticamente.

Uso de la función de vapor (VHC-4A / VHC-8A):

- Encienda la alimentación del horno.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada (0-300 ° C).
- Gire el temporizador al tiempo deseado (0-120min). El temporizador de luz, temperatura y luz dentro de la lámpara están encendidos.
- Pulse el botón de vapor, se inyecta la humedad en el interior de la cámara de horneado manual de pulsos. La luz de vapor está encendida.

Nota:

- No presione el botón por un tiempo prolongado.

4. Advertencias

- Cuando haga la inspección, limpieza o mantenimiento del equipo, asegúrese de apagar el interruptor de encendido y desconectar la fuente de alimentación, de otro modo usted puede obtener una descarga eléctrica causada por un cortocircuito.
- Apague el interruptor de encendido y desconecte el cable de alimentación.
- Abra la puerta y deje que baje la temperatura del horno por lo menos unos 10 minutos.
- Limpie el interior del horno diariamente. Limpie el horno utilizando un paño húmedo.
- Cuando no esté en uso, apague el interruptor de encendido y desconecte el cable de alimentación.
- Cúbralo cuando deje de utilizarlo por mucho tiempo y guárdelo en un lugar con poca o baja humedad.

5. Datos técnicos

Modelo	VHC - 1A / VHC-4A		VHC-8A
Dimensiones (Largo*Fondo*Alto)	595x530x570 mm		835x575x77 mm
Peso neto	39 Kg		55
Peso bruto	54 Kg		60
Potencia	2300W	2300W /2100W	5100W
Amperes	10,5A	10,5A	23,2A
Voltaje	220V		220V
frecuencia	50 Hz		50-60Hz
Capacidad Neta/Bruta	50/63 Lts		67/124 Lts
T° de trabajo	50°C a 300°C		50°C a 300°C
Humificador incluido	No	Si	Si
Grill incluido	No	Si	Si
Bandejas	4 bandejas de 31,5 x 43,5 cm		4 bandejas de 60 x 40 cm
Tipo de enchufe	16A		32A industrial

6. Solución de Problemas

Problema	Posible Causa
Falla de fusible	1. Reemplace el fusible
No hay vapor en el horno	1. La conexión de agua está desconectada o la llave está cerrada. 2. La válvula electromagnética está dañada
La energía del horno se corta inmediatamente cuando se inicia el horno	1. El interruptor de encendido falla
Luego de que el horno es conectado y encendido, las otras funciones no tienen electricidad	1. La protección de sobre temperatura está desconectada o dañada

7. Garantía del producto

Revise el plazo de garantía del producto en nuestra página web www.ventuscorp.cl

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.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.

VENTUS Corp.



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl