

VENTUS®

MANUAL DE USO

PROCESADORA DE VEGETALES
VPV-65D



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



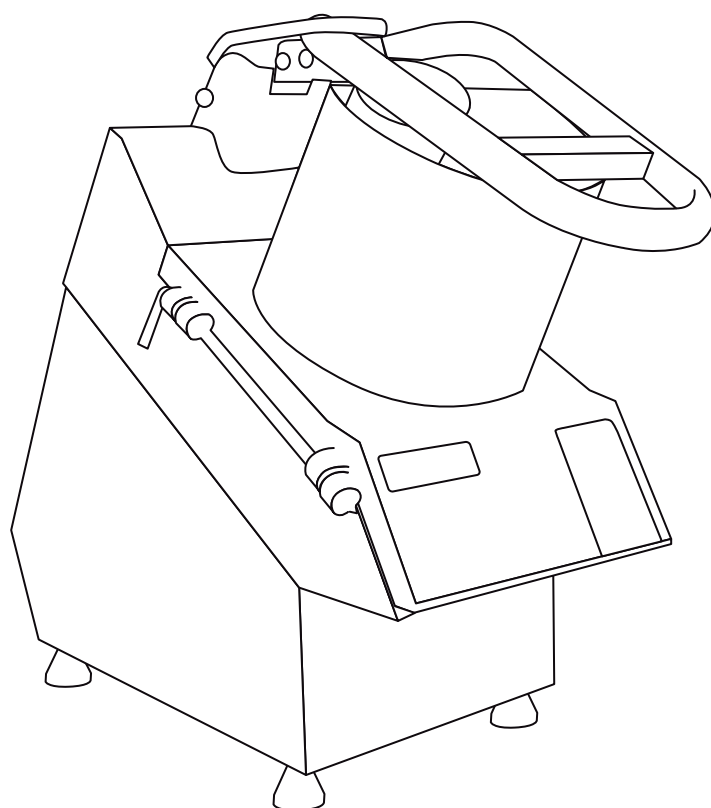
Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

PROCESADORA DE VEGETALES

VPV-65D



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.

Toda la información e instrucciones de este manual de uso cumplen con ciertas regulaciones aplicables, obtenidos de nuestros conocimientos a largo plazo y la experiencia acumulada, así como las situaciones actuales de desarrollo del proyecto.

Limitado a algunas estructuras especiales, elementos específicos adicionales o nuevos cambios en la tecnología, la situación de uso real de este artefacto podría ser un poco diferente de lo que se indica en este manual del uso. Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con el proveedor o nuestro Servicio Técnico, cuyos datos se muestran en este manual.

Por razones de seguridad y un eficiente uso de este producto, por favor deje este documento siempre disponible para todos los usuarios que usen este producto. Para que puedan leer atentamente este manual antes de llevar a cabo cualquier acción en este dispositivo, especialmente al inicio.

Este manual no es aplicable para aquellos que tienen discapacidad física o mental, personas sin suficiente experiencia y/o conocimientos insuficientes, incluidos los niños.

El fabricante declina toda responsabilidad en la eventualidad de que los usuarios no sigan las instrucciones o directrices establecidas aquí.

El manual del uso debe colocarse cerca del dispositivo, para facilitar la lectura de los usuarios antes de la operación. Tenemos la autoridad para reservar los nuevos cambios técnicos del dispositivo, en el ámbito de implementar mejoras en el rendimiento del 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.

Indice

1. Diagrama esquemático	...5
2. Características básicas y parámetros	...5
3. Requerimientos / instalación	...6
4. Instrucciones de uso	...7
4.1 <i>Antes de usar</i>	...7
4.2 <i>Uso del equipo</i>	...7
5. Cambio de discos	...8
6. Notas especiales	...9
7. Limpieza y mantención	...10
9. Garantía del producto	...11



- Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de propiedades en el producto o accidentes. Por favor, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico para cualquier ajuste o mantenimiento, recuerde que este tipo de trabajo debe ser realizado por una persona entrenada y calificada.
- Para su mayor seguridad, por favor, tenga la máquina alejada de cualquier líquido, gas o cualquier otro objeto, que sea inflamable o explosivo.
- Este aparato no debe ser utilizado por aquellos que tienen discapacidades fisiológicas, perceptuales o mentales o aquellos que tienen poca experiencia o conocimientos insuficientes (incluyendo niños). Sólo en condiciones de ser dada suficiente supervisión y garantizando la seguridad personal, así como las instrucciones y orientaciones adecuadas, los que fueron mencionados anteriormente pueden hacer alguna operación particular de este dispositivo.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Preservar con seguridad este manual. Al traspasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben operar el dispositivo cumpliendo con el manual de uso y las directrices de seguridad relacionadas.
- Mantenga la posición de montaje alejado de gas inflamable y explosivo, líquido u otros tipos de objetos.
- Si el aparato está colocado cerca de las paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, de otro modo debe cubrirse material resistente al calor y no combustible. Preste especial atención a la normativa contra la prevención de incendios.
- El lugar donde opere este dispositivo debe estar conectado a tierra, para garantizar la seguridad.

Gracias por su cooperación!

PELIGRO DE INCENDIO

MANTENER ALEJADO DE CUALQUIER LÍQUIDO, GAS O CUALQUIER OTRO OBJETO, QUE SEA INFLAMABLE O EXPLOSIVO.

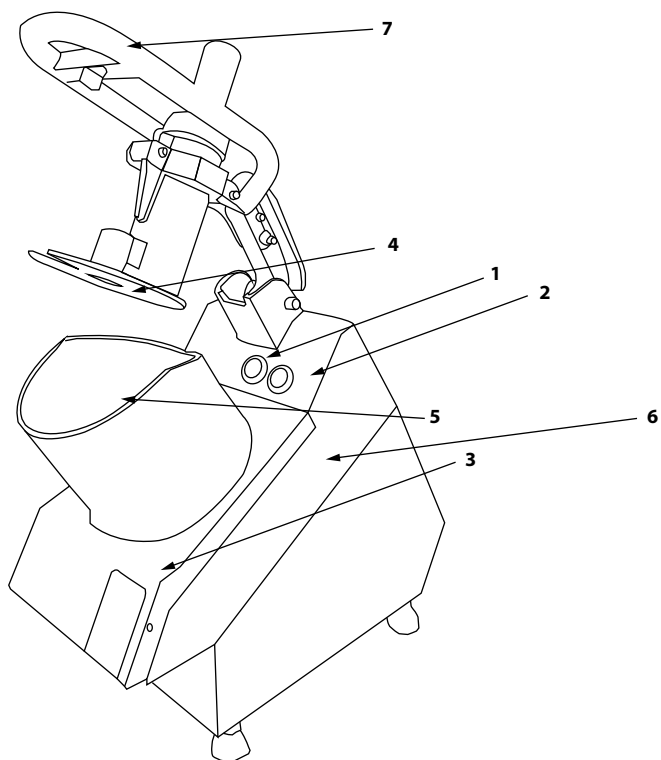


PRECAUCIÓN

ESTE DISPOSITIVO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA



1. Diagrama esquemático



- 1. Bóton de encendido.
- 2. Bóton de apagado.
- 3. Placa de apertura tapa
- 4. Tubo para alimentos pequeños
- 5. Espacio para alimentos grandes
- 6. Interior para ubicar discos de corte
- 7. Manilla para presión

2. Características básicas y parámetros



DIMENSIONES (ALTO*ANCHO*FONDO)	540*240*500 mm
PESO NETO	26
PESO BRUTO	30
MATERIAL	Acero inoxidable
DISCOS	5
POTENCIA	750W
ENERGÍA	220 V/50 Hz

3. Requerimientos de 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.

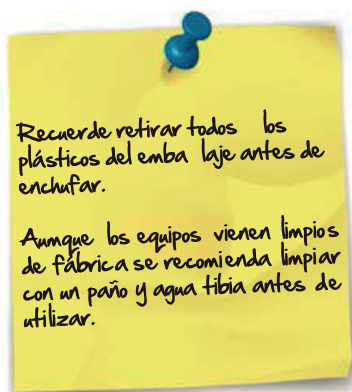
Se requiere conectar el equipo en un enchufe de seguridad que permita el corte de la energía en caso de mal funcionamiento.

Este equipo es pesado. se debe tener cuidado al moverlo.

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 requiera para instalar este equipo debe ser realizado por un eléctrico calificado o persona competente.

El equipo debe estar instalado en una superficie nivelada.



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.

4. Instrucciones de uso



4.1 Antes de usar



- Retire la base del embalaje . Retire cuñas y cintas de los componentes internos.
- Limpie el interior de su procesador 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 triple 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.



4.2 Uso del equipo



Enchufe el procesador a una toma de corriente de acuerdo al voltaje especificado.

Los controles de funcionamiento se encuentran en la cara frontal superior.

El botón verde es de encendido y el rojo de apagado.

Es posible cortar verduras, frutas y quesos, estos deben encontrarse a temperatura ambiente o frío pero nunca congelados.

Revise que todas las partes queden bien ubicadas de modo de no generar rocas entre metales y producir daños en las cuchillas de corte

Una vez ubicado los discos encienda la máquina e introduzca los alimentos por el tubo ubicado en la parte frontal, o levante la tapa principal y presiónelos contra los discos cuidadosamente con el tubo complementario o manilla de la tapa.



5. Cambio de discos



Levante la manilla y y tapa de presión de alimentos y luego levante la placa inferior de la cara frontal, la que liberará la tapa de la procesadora.



Abra completamente la cara frontal sobre el pibote y luego remueva la pieza central girando en contra de las manillas del reloj.



Una vez removida la pieza frontal, de un pequeño giro al disco y remueva para realizar el cambio. Antes de cambiar el disco se sugiere realizar una limpieza simple en caso de existir residuos. Ponga el nuevo disco en posición y vuelva a atornillar la pieza central.



Finalmente cierre la cara frontal completamente y vuelva la manilla de presión a su posición.



6. Notas especiales

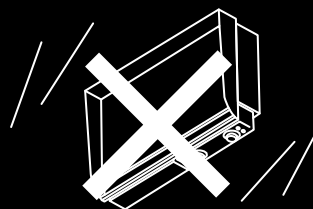


1. Este producto es una máquina comercial que necesita ser operada por un cocinero entrenado, no es aplicable para el uso doméstico.
2. No balancear ni inclinar el aparato durante el funcionamiento.
3. No desmontar o auto-modificar el equipo. El desmantelamiento o auto-modificación del dispositivo puede provocar un accidente.
4. Desenchufe y corte el suministro de energía antes de limpiar la máquina.
5. No rocíe agua directamente sobre el producto durante la limpieza. El agua puede conducir la electricidad, lo que puede provocar una descarga eléctrica.
6. No acaricie el producto ni coloque objetos pesados sobre el mismo. El uso incorrecto puede causar daños y el peligro.
7. La alta temperatura puede causar quemaduras. No toque el aparato con las manos directamente, debido a las altas temperaturas, durante o después de la operación.
8. Para evitar daños, ponga el interruptor eléctrico en OFF lo antes posible, en caso que se encuentre cerca de una zona de truenos.
9. Después de trabajar, apague el interruptor eléctrico.
10. Si el cable eléctrico está dañado, para evitar peligros, la sustitución debe ser realizada por el fabricante o su departamento de mantenimiento o personal profesional similares.

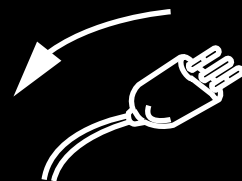
MANTENER ALEJADO DE CUALQUIER LÍQUIDO, GAS O CUALQUIER OTRO OBJETO, QUE SEA INFLAMABLE O EXPLOSIVO.



NO BALANCEAR NI INCLINAR EL APARATO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.



DESENCHUFE EL EQUIPO ANTES DE LIMPIAR.



7. Limpieza y mantención

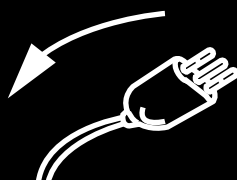


1. Antes de la limpieza, para evitar accidentes, desconecte primero la alimentación eléctrica.
2. Después de trabajar todos los días, limpie el tanque interior, superficie del cuerpo del equipo y el cable de alimentación con una toalla húmeda con detergente no corrosivo. No rocíe agua directamente sobre el aparato. La infiltración de agua puede dañar la propiedad eléctrica y provocar un accidente eléctrico.
3. Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, límpielo y guárdelo en un almacén bien ventilado, donde no haya presencia de gas corrosivo.

NO ROCIAR CON AGUA
DIRECTAMENTE



DESENCHUFE EL EQUIPO
ANTES DE LIMPIAR.



LIMPIE Y ALMACENE SI
NO OCUPA POR LARGO
TIEMPO



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:

- 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.

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS®
(+56 2) 2618 0700

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.

VENTUS[®]



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl