www.ventuscorp.cl

VENTUS®

MANUAL DE USO

CORTADORA DE CECINAS

V-220 PRO | V-250 PRO | V-300 PRO

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

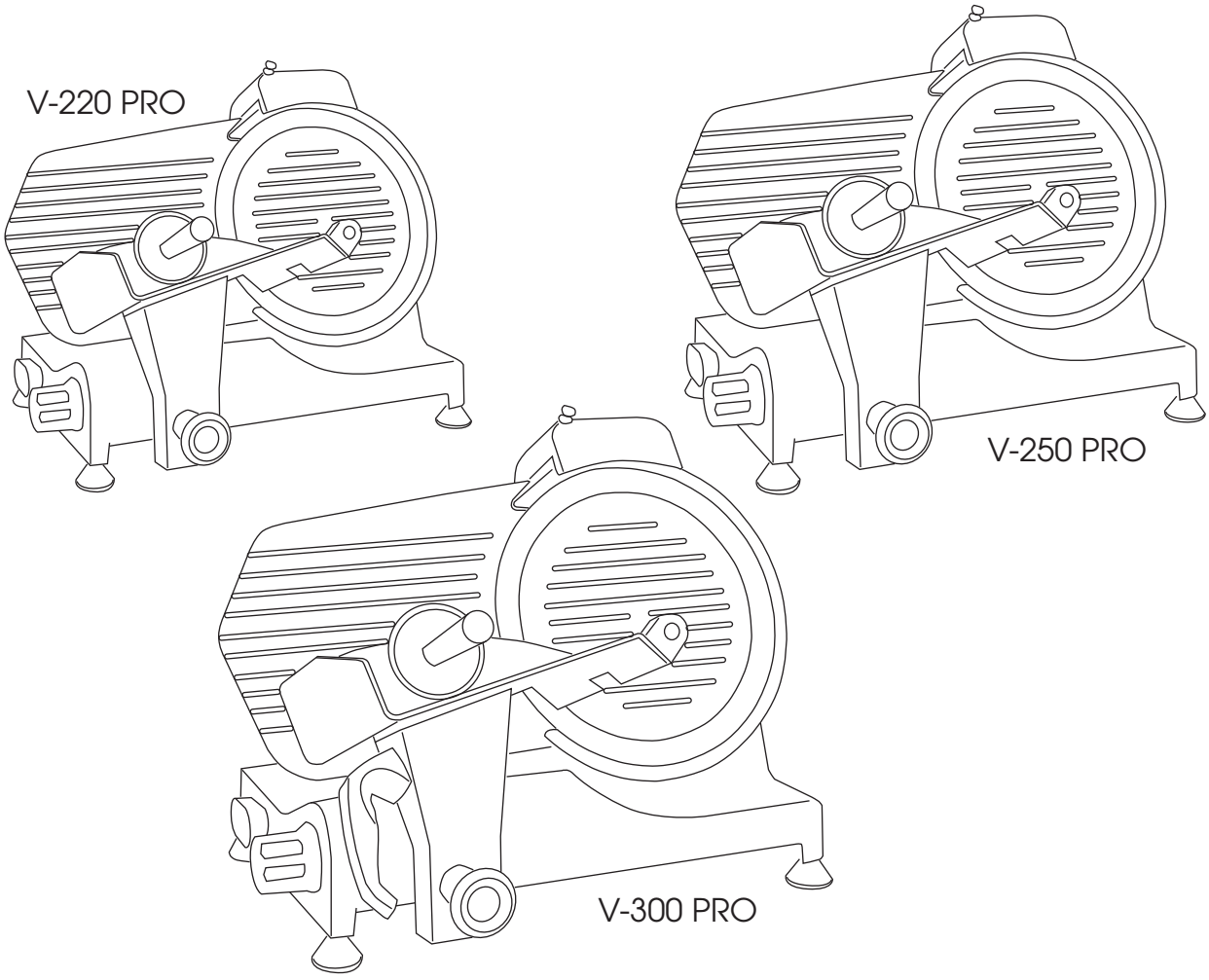
VENTUS®

Av. La Siembra Poniente 3404, Lampa, Santiago.
www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

CORTADORA DE CECINAS

V-220 PRO | V-250 PRO | V-300 PRO



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 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 ustilizar el dispositivo.
El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o funcionamiento incorrecto causado por no seguir las instrucciones de uso.



No deseche los aparatos eléctricos junto con la basura normal, utilice basureros especiales.
Contacte a su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recogida de basura especiales disponibles.
Si los aparatos eléctricos son dispuestos en rellenos sanitarios o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar.
Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a retirar su viejo aparato de enajenación, al menos de forma gratuita.

Indice

1. Datos Técnicos ...05
2. Estructura ...05
3. Operación ...05
4. Limpieza y mantenimiento ...06
5. Consejos de seguridad ...07
6. Solución de problema ...09
7. Garantía del producto ...09

Equipo exclusivo para uso Comercial e Industrial

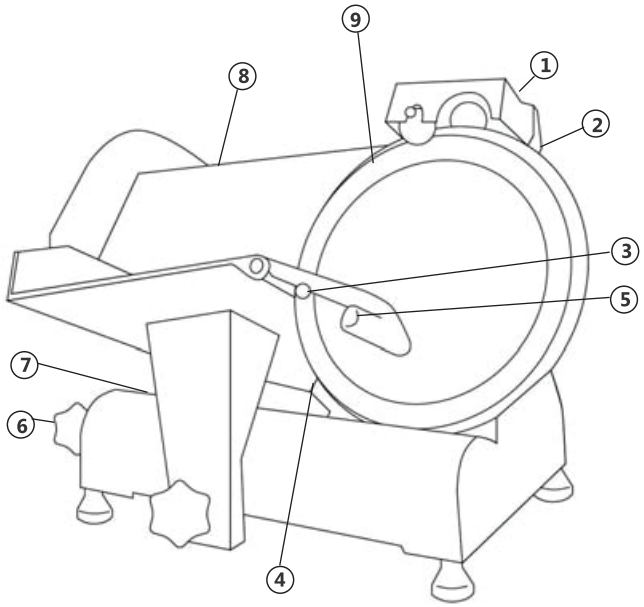
IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

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	V-220 PRO	V-250 PRO	V-300 PRO
MATERIAL PRINCIPAL	ALUMINIO INODIZADO	ALUMINIO INODIZADO	ALUMINIO INODIZADO
DIMENSIONES	470x450x345 mm	520x470x390 mm	630x530x470 mm
PESO BRUTO / NETO	13,5 / 15 kg	14,3 / 16 kg	24,3 / 26 kg
POTENCIA	280 W	320 W	420 W
VOLTAJE	220 V	220 V	220 V
FRECUENCIA	50 Hz	50 Hz	50 Hz
DIAMETRO DE LA HOJA	220 mm	250 mm	300 mm
GROSOR DEL CORTE	0 ~10 mm	0 ~10 mm	0 ~15 mm

2. ESTRUCTURA



1. Afilador
2. Seguro del cuchillo
3. Empujador activo
4. Soporte carro
5. Brazo antenedor de alimento
6. Perilla Regulador
7. Interruptor On/Off
8. Plano de corte regulable con teflón.
9. Disco de corte con teflón.

3. OPERACIÓN

- El modelo V-220PRO, V-250PRO y V-300PRO de cortadora de fiambres de mesa automática está diseñado para mejorar los productos exportados de acuerdo a la diferencia de mecanizado de muchos tipos de alimentos. Tiene dos sistemas de trabajo, uno es manual y el otro es automático, puede elegir uno de acuerdo a sus necesidades.

Instrucciones de Uso

A. Ponga la máquina en la mesa de trabajo estable y conectar con el cable de tierra en la parte posterior de la máquina.

B. Corte manual: Tire de la palanca de conversión ① hasta la posición "A". En ese momento, el marco de salida e inicio se separa del modo de trabajo automático. A continuación, presione el botón verde ② del motor de corte y el botón rojo de parada ⑤ del control de salida e inicio. La máquina ha entrado en el modo de trabajo de corte manual.

C. Corte automático: tire de la palanca de conversión ① hasta la posición "B" y presione el botón verde ⑤ del interruptor de control de salida e inicio. En ese momento, el marco de salida e inicio se ha activado en el modo de trabajo automático.

Corte

A. La carne congelada debe descongelarse en una caja de espuma o en un congelador a -5 °C durante varias horas después de sacarla del refrigerador. Esto permitirá que la temperatura interior sea la misma que la exterior. Puede presionar ligeramente el centro de la carne con la uña. Si la carne está tierna, estará bien. Según la experiencia, la carne a una temperatura de -5°C a 8°C es el mejor momento para cortarla.

B. Antes de que la máquina comience a funcionar, debe lubricar el eje de tracción del equipo de suministro de carne congelada para que la máquina pueda enviar la carne al filo del cuchillo con suavidad. (No utilice aceite comestible como lubricante, como aceite de colza o aceite de frijol).

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Revisión y preparación antes del uso

A. Cada zona activa de la máquina debe limpiarse periodicamente, idealmente despues de cada jornada de uso. De igual manera es importante lubricar los rieles del equipo, de manera mensual o trimestralmente, dependiendo de la intensidad de trabajo. Se recomienda usar aceite para engranajes Hyperbola o aceite vegetal.

B. Por favor, confirme que la cuchilla esté afilada. (De lo contrario, afílela según lo indicado anteriormente).

C. El grado de repelencia al agua de esta máquina es IPXI, lo que significa que no puede expulsar agua directamente.



MANTENIMIENTO BÁSICO

Ajuste de la correa de sincronización de la placa:

Baje la máquina sin carga, afloje las cuatro tuercas, retire la placa base, separe el soporte superior de la base inferior, afloje el pasador de acrílico conectado y retire el pasador. A continuación, podrá ver el motor de la placa en el soporte superior y la correa de sincronización. Utilice una llave inglesa para apretar el perno situado junto al motor y tensar la correa.



Cómo cambiar la correa:

Suba la cuchilla, afloje el perno dañado del motor de la placa, inserte la correa en la correa anterior del motor, coloque el otro lado de la correa en los ejes del motor y vuelva a apretar el perno.

ATENCIÓN

No lo aprietes demasiado. Debe quedar justo lo suficientemente apretado como para que se sienta apretado al presionar el cinturón con el dedo.

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 corte 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.

PRECAUCIÓN

No utilice elementos cortantes o puntiagudos para abrir el embalaje, puede dañar el equipo.

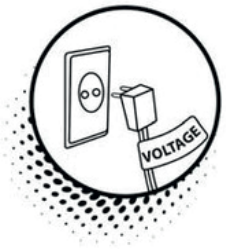
Si al momento de retirar el embalaje el equipo presenta alguna falla contáctese de inmediato con su ditribuidor sin hacer uso de éste.

ATENCIÓN

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

- 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, elcuchillo para cortar y otras partes.





ATENCIÓN

Antes de limpiar recuerde desconcetar 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.

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

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMA

Mal funcionamiento	Razones	Métodos
El motor de corte presenta un choque después de trabajar un periodo de tiempo.	La correa sincrónica del motor de la placa de corte está floja.	Ajuste el tornillo de ajuste al lado del motor de corte para tensar la correa.
El motor deja de funcionar después de una hora. Necesita esperar un rato para volver a arrancar.	El radiador enfriado por ventilador de la máquina está averiado, por lo que la temperatura es demasiado alta y el motor se encuentra en situación de autoprotección.	Cambio de radiador refrigerador por ventilador.
La máquina dejó de funcionar o funciona lentamente.	1. El enchufe no está bien conectado 2. El cable se corta o en interruptor se cae debido a un mal transporte. 3. El voltaje no es estable.	1. Compruebe que la toma de corriente esté bien conectada. 2. Compruebe que todos los componentes estén bien conectados, por ejemplo, que el interruptor esté bien bloqueado . 3. Aseguerese de que el voltaje sea estable.
La junta no corta bien. No se conecta entre sí. Y no se puede bajar. Hay que presionarla a mano.	1. La carne congelada se endurecio rapidamente y quedó demasiado dura. 2. La cuchilla no está losuficientemente afilada. 3. El equipo de suministro de carne congelada carece de lubricante, lo que dificulta su funcionamiento, 4. El equipo de apriete aprieta la carne con demasiada fuerza.	1. Siguiendo el tercer punto sobre el corte. 2. Siguiendo el afilado de la cuchilla. 3. Llene con lubricante la varilla de tracción para introducir la cuchilla. No utilice el líquido soluble para limpiarla una sola vez. 4. Enpuje las dos varillas presionadas del equipo de sujeción hacia un lado de la unión. No presione con demasiada fuerza.

7. GARANTÍA DEL PRODUCTO

La ganrantía del producto tiene un periodo de 1 año 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:

- Perdida de productos almacenados.
- Daños causados por transportes y/o manipulación indebida.
- Daños causados por intervención de terceros y/o manipulación indebida.
- Tubos fluorecentes, piezas de vidrio, bisagras o plásticos extraíbles.
- deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.

VENTUS®

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