

# VENTUS<sup>®</sup>

MANUAL DE USO

FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMESA DE 1 Y 2  
DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE

VFS-061 / VFS-062



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

# VENTUS®

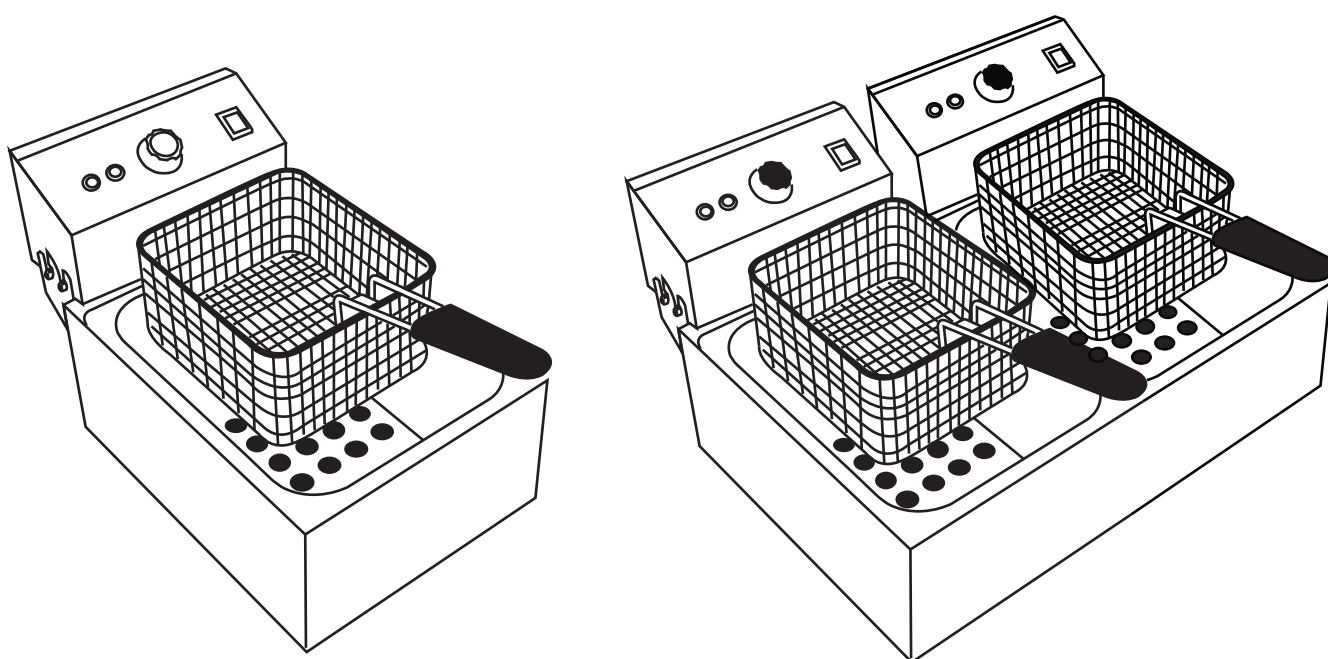
Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

[www.ventuscorp.cl](http://www.ventuscorp.cl)

## MANUAL DE USO

# FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMESA DE 1 Y 2 DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE

VFS-061 / VFS-062



### ATENCIÓN

Lea y siga atentamente este manual de uso antes de usar el producto.  
Verifique que todas las piezas estén completas y en buen estado.

SERVICIO TÉCNICO  
**VENTUS®**

### 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](mailto:serviciotecnico@ventuscorp.cl)

# Índice

Capítulo	pág
1 Presentación	3
2 Instrucciones de instalación	4
3 Instrucciones de uso	5
4 Especificaciones técnicas	6
5 Diagrama del circuito	7
6 Servicio y mantenimiento	8
7 Problemas y soluciones	8
8 Notas para prevenir	9
9 Despiece	10
10 Garantía del producto	11

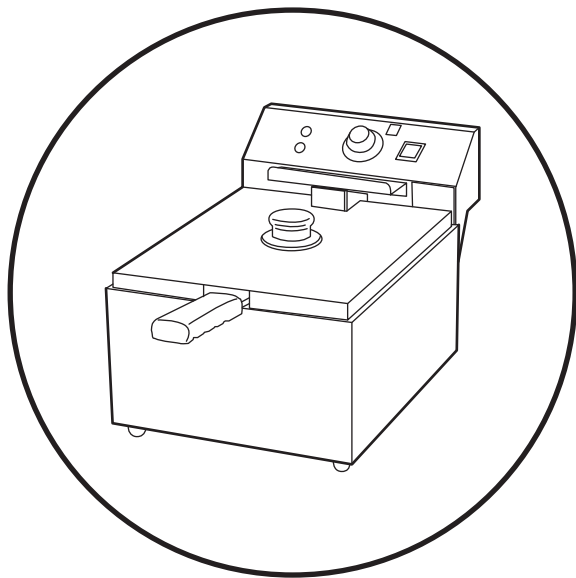


## **PRECAUCIÓN:**

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.

# 1 Presentación



## FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMESA DE 1 Y 2 DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE VFS-061 / VFS-062

- Estilo popular internacional.
- Fabricada toda en Acero Inoxidable.
- Elegante, hermoso diseño y segura.
- Altamente eficiente, ahorro energía y fácil de usar.

La Freidora Eléctrica de sobremesa de 1 y 2 depósitos de VENTUS adopta el diseño internacional de estilo popular, su cuerpo está hecho de acero inoxidable de alta calidad, tiene buena apariencia y aspecto lujoso.

Los productos están equipados con elementos eléctricos de famosas fábricas, de modo que sean de bajo consumo energético y seguros.


Las freidoras VFS-061 y VFS-062 de VENTUS tienen amplia funcionalidad y alta calidad. Es la mejor opción para hoteles, restaurantes y tiendas de alimentos de estilo occidental, etc.

**Este equipo es exclusivamente para uso industrial.**

SERVICIO TÉCNICO  
**VENTUS**®

### 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](mailto:serviciotecnico@ventuscorp.cl)

NOTA

## ② Instrucciones de instalación

Antes de usar el equipo, lea y siga las siguientes instrucciones, para evitar accidentes o daños:

1. Antes usar el producto, compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación corresponde con la señalada en la placa de datos, de igual modo, verifique si el interruptor de energía y los fusibles están en conformidad con la solicitud de poder de la máquina.

2. El producto debe estar conectado a tierra correctamente.



3. Está prohibido poner materiales u objetos secos o explosivos cerca de la máquina.

4. Mantenga la máquina en un medio ambiente con sistema de ventilación superior.

5. Por otra parte, se prohíbe quemar el tubo de calefactor, con el fin de prolongar la vida útil de la máquina.



ASEGÚRESE DE INSTALAR EL EQUIPO SOBRE UNA SUPERFICIE FIRME, PARA SOPORTAR EL PESO PROPIO Y CUALQUIER OTRO CONTENIDO AL INTERIOR DEL MISMO



NO UTILICE ELEMENTOS CORTANTES O PUNTIAGUDOS PARA ABRIR EL EMBALAJE. PUEDE DAÑAR EL EQUIPO

ATENCIÓN !!

### ③ Instrucciones de uso

1. Llene el estanque de aceite (con aceite de cocina para consumo) a un nivel que esté entre el mínimo y el máximo.

2. Coloque la perilla de control en posición "0" (cero).

3. Enchufe la freidora y verifique que se encienda el indicador (luz roja). Ajuste la temperatura a la temperatura adecuada, en sentido de las agujas del reloj. Y verifique que se encienda el indicador (luz verde), esto señala que los tubos térmicos comienzan a irradiar calor.

Cuando la temperatura del aceite alcance la configurada, el control de temperatura se apagará, al igual que la luz verde y así los tubos calentadores dejarán de funcionar.

Cuando la temperatura del aceite descienda o se reduzca, el control de temperatura se conectará automáticamente, se encenderá la luz verde y los tubos calefactores volverán a irradiar calor.

Este procedimiento se mantendrá varias veces, de modo que se mantenga la temperatura del aceite en el rango en el que haya sido configurada.

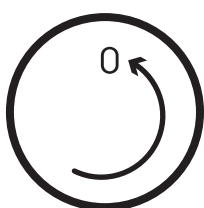
4. La freidora incluye una cubierta de estanque de aceite y una cesta para freír. Sobre la cesta hay un gancho. Cuando esté freíndo, ponga los alimentos dentro de la canasta y húndala en el aceite caliente. Luego que la comida se haya frito, coloque la cesta sobre la placa de la caja de control eléctrico, con el fin de filtrar el aceite.

5. Después de terminar de freír, desenchufe el equipo, dé vuelta la caja de control eléctrico hacia atrás, gírela 90°. Luego, la caja de control eléctrico se auto bloqueará en posición vertical, para que pueda reciclar el aceite sobre los tubos térmicos y la malla.

6. Hay una manija sobre el tanque del aceite, la que será útil para verter el aceite dentro de éste. (Asegúrese de verter el aceite cuando esté enfriado a temperatura ambiente).



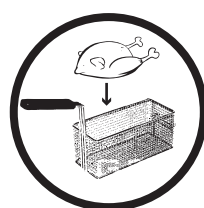
1



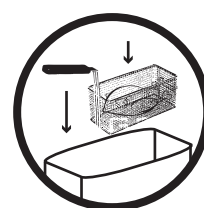
2



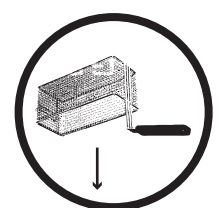
3



4













5

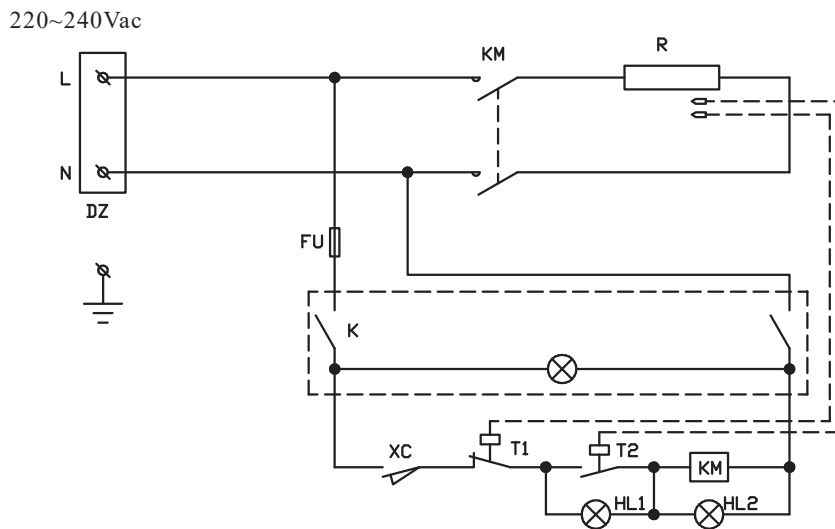


6

## ④ Especificaciones técnicas

Detalle	Modelo VFS-061	Modelo VFS-062
 Capacidad Neto/bruta	5,5 / 8,5 Lts	5,5+5,5 / 8,5+8,5 Lts
 Medidas (fondo*ancho*alto)	29 x 44 x 30 cm	57 x 47 x 30 cm
 Peso neto	4,6 Kg	8,6 Kg
 Peso bruto	5,5 Kg	10 Kg
 Largo del cable	1,5 Mt	1,5 Mt
 Materialidad	S/S	S/S
 Temperatura de trabajo	50°-200°C	50°-200°C
 Consumo	18 kW*Hr/día	36 kW*Hr/día
 Potencia	2300 w	2300 / 2300 w
 Voltaje Y Frecuencia	220V, 50 Hz	220V, 50 Hz

## ⑤ Diagrama del circuito



### SIMBOLOGÍA

- K: Botón de encendido
- FU: Fusible
- DZ: Terminal de cerámica
- XC: Interruptor de viaje
- HL1/2: Luz piloto
- T2: Límite de temperatura
- T1: Termostato
- R: Tubo de calor



## 6 Servicio y mantenimiento

1. Luego de usar la freidora, utilice un paño húmedo para limpiar o utilice vinagre neutro de ser necesario.



2. Está prohibido el uso de agua para lavar o enjuagar la caja de control eléctrico.

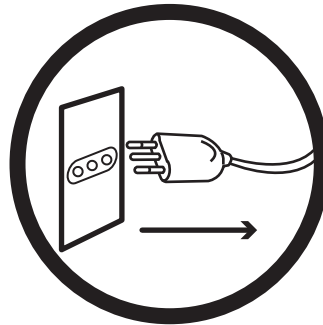


## 7 Problemas y soluciones

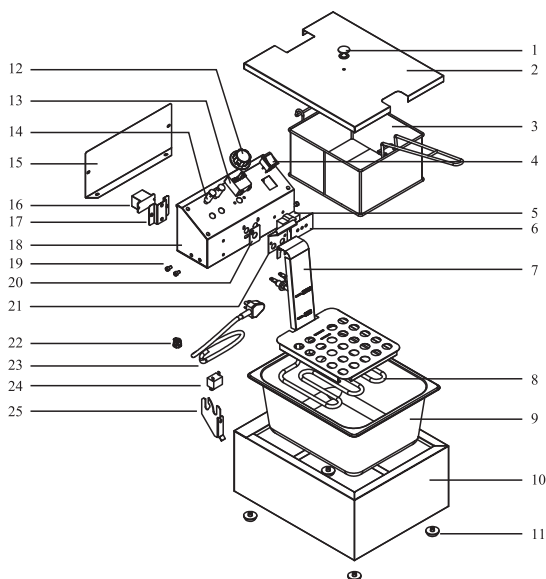
Problema	Razón	Solución
1. La luz indicadora de calor no funciona cuando el equipo está encendido.	1. El fusible o el botón de encendido no funcionan.	1. a) Cambie el fusible. b) Aprete la línea eléctrica.
2. La temperatura del aceite no sube, y ambas luces se encienden.	1. a) La conexión del tubo de calor está suelta. b) El tubo de calor está defectuoso.	1. a) Aprete la línea eléctrica y el tornillo del tubo de calor. b) Cambie el tubo de calor.
3. La luz verde no se apaga y la temperatura aumenta sin control.	1. El termostato está dañado.	1. Cambie el termostato.
4. La luz indicadora no enciende pero la temperatura del aceite está normal.	1. La luz indicadora está dañada.	1. Cambie la luz indicadora.

## 8 Notas para prevenir

- Con el fin de evitar accidentes, desenchufe el cable de alimentación o corte el interruptor de alimentación si no usa el equipo durante un tiempo prolongado.
- Todas las operaciones de servicio y mantenimiento deben llevarse a cabo después que la fuente de alimentación eléctrica haya sido cortada.
- Si hay algún problema con la freidora, no desmonte la máquina y contáctenos a nuestro Servicio Técnico VENTUS Corp. o contacte directamente a su distribuidor para su reparación.
- No enciende la freidora sin aceite dentro.



## 9 Despiece



- 1 Manilla de la tapa
- 2 Tapa
- 3 Cesta
- 4 Botón encendido
- 5 Interruptor de desplazamiento
- 6 Burlate de aislamiento
- 7 Escudo de resistencia
- 8 Resistencia
- 9 Depósito de aceite
- 10 Cuerpo
- 11 Pie de goma
- 12 Perilla
- 13 Termostato
- 14 Luz
- 15 Caja trasera eléctrica
- 16 Relé
- 17 Placa de sujeción de relé
- 18 Caja eléctrica
- 19 Tornillo hexagonal MS
- 20 Placa de orificio de rosca
- 21 Cesto que sostiene la placa
- 22 Sujetador de alambre
- 23 Cable de corriente
- 24 Límite de temperatura
- 25 Soporte de bisagra

## 10. 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:

- Perdida 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**<sup>®</sup>

**(+56 2) 2799 0700**

**VENTUS**®



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

**[www.ventuscorp.cl](http://www.ventuscorp.cl)**