



MANUEL DE USO
MÁQUIN DE HELADO

VSP-30PRO



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

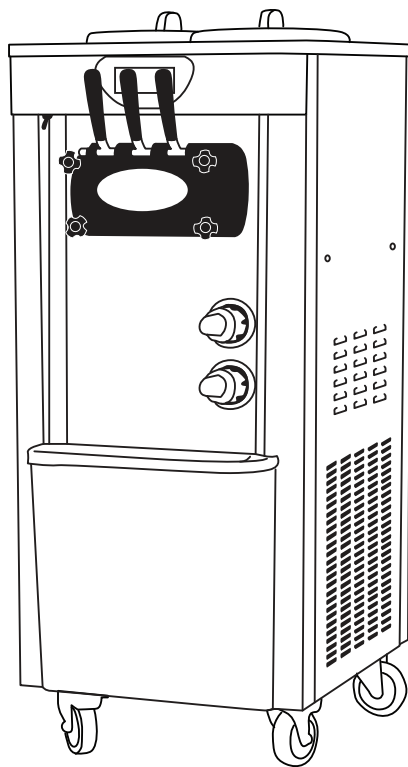


Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUEL DE USO MÁQUIN DE HELADO

VSP-30PRO



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



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

Indice

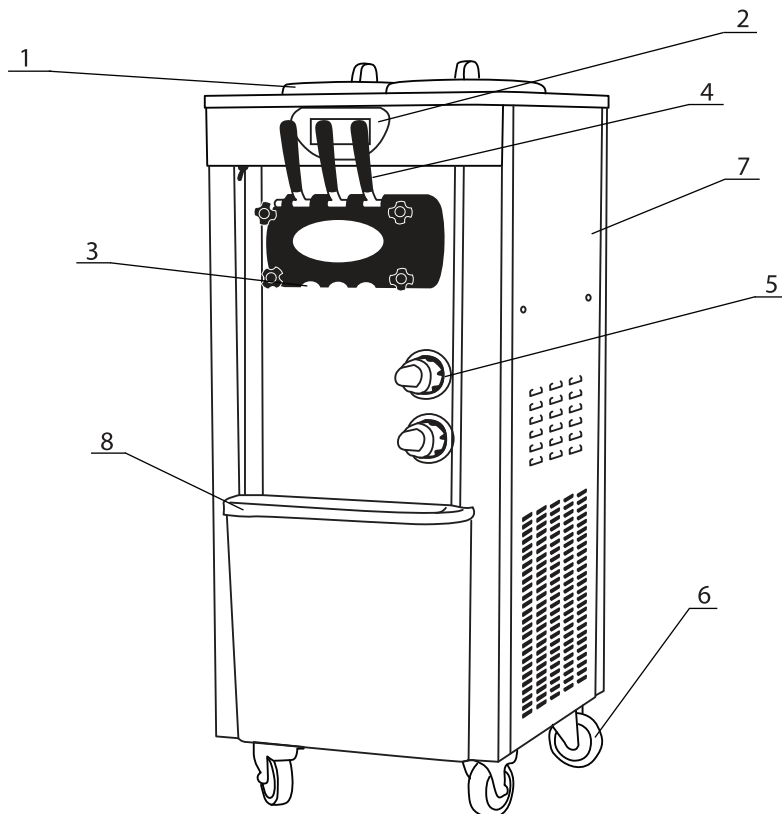
1. Datos Técnicos	...5
2. Estructura	...5
3. Instalación	...6
4. Operación	...7
5. Cómo hacer helados	...11
6. Limpieza y Mantenimiento	...12
7. Solución de Problemas	...14
8. Consejos de Seguridad	...16
9. Garantía	...17

1. Datos Técnicos



MODELO	VSP-30PRO
CAPACIDAD (Lts)	8*2/ Tanque 1,8*2/ Cilindro
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN (Lts)	30/ Hr
POTENCIA (W)	1950
CONSUMO	24 Kw*h/24hr
TIPO DE REFRIGERANTE	R404A/480gr.
ENERGÍA	220V/50Hz
PESO NETO (Kg)	110
PESO BRUTO (Kg)	120
DIMENSIONES(MM)	665*540*1255

2. Estructura



- 1. Tapa del Recipiente
- 2. Panel de la Pantalla
- 3. Surtidor

- 4. Palanca
- 5. Porta Cono
- 6. Base con Ruedas, 2 con frenos.

- 7. Acero Inoxidable
- 8. Bandeja

3. Instalación



- Por favor, lea el contenido de la etiqueta amarilla en el lado primero e instalar en estricta conformidad con las instrucciones.
- Coloque el equipo de manera vertical y el freno de la rueda delantera con firmeza antes de encenderlo.
- Manténgase alejado de fuentes de calor y luz solar.
- El equipo debe estar distanciado del muro posterior al menos por 15 cm, y del muro lateral y otros equipos al menos por 50 cm.
- Conecte la máquina firmemente al suelo.
- Instale el disyuntor o fusible.

Puesta en Marcha / Requisitos

Instalación eléctrica:

- Asegúrese de contar con un voltaje establecido de 220V.
- Conectar directo a enchufe, no debe estar conectada a un alargador.
- No debe estar conectada a un generador, a no ser que tenga un estabilizador de voltaje.

La base para helado:

Una base bien formulada y cremosa asegura el mejor desempeño de su equipo, evitando daños en la máquina.

Recomendaciones

- Siempre utilice una base de helado formulada para máquina de helado soft.
- Asegúrese de ocupar siempre mezcla fresca y no reutilizada.
- Siempre llene ambos depósitos con una cantidad mínima de 3 litros en cada lado.
- Utilice la misma marca de base de helado en cada cilindro.

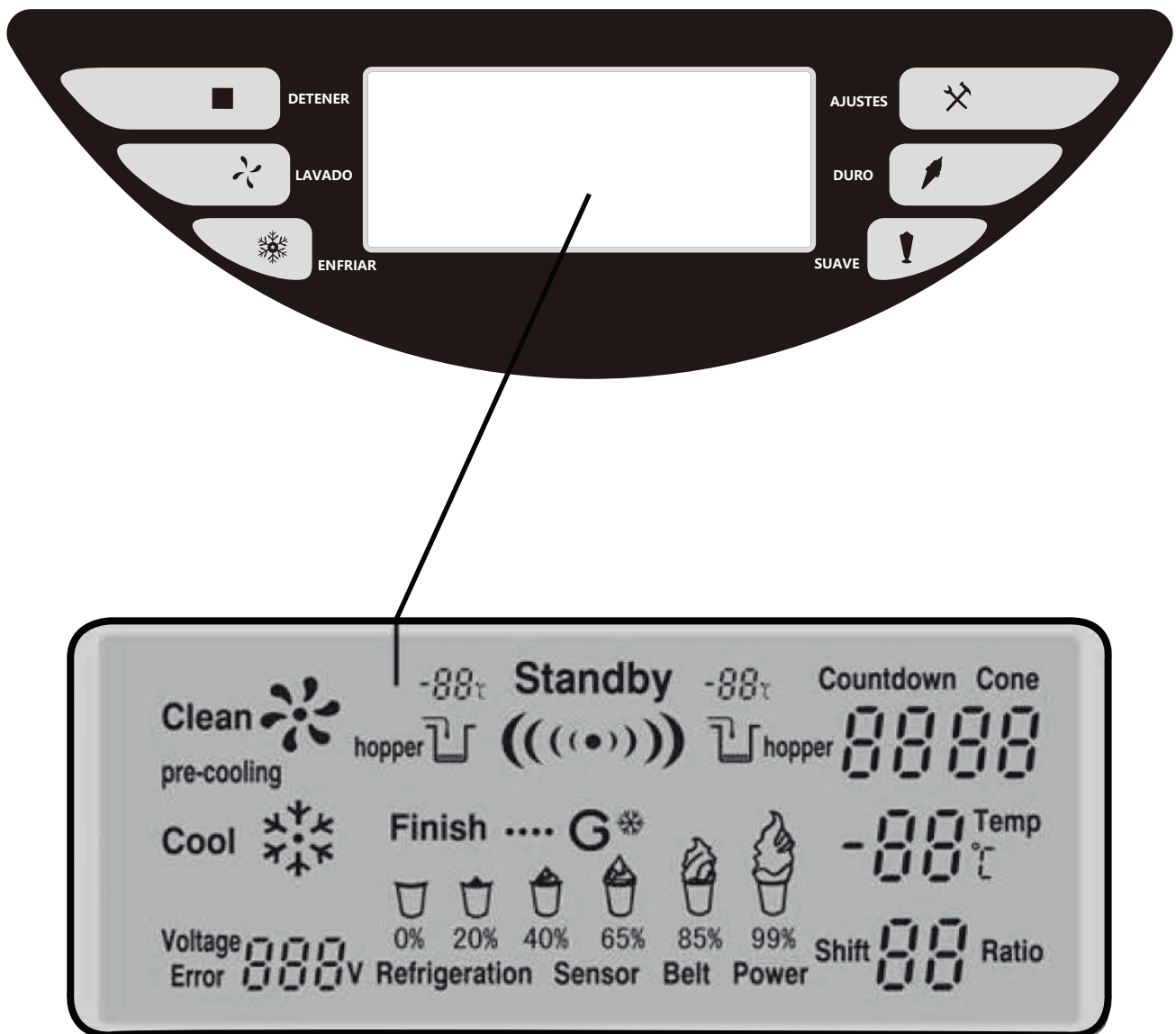
Buenas Condiciones Ambientales:

- La temperatura máxima ambiental de trabajo de las máquinas es de 32°C. Una temperatura mayor afectará el rendimiento.
- No instale cerca de fuentes de calor o directamente expuesto a los rayos del sol.
- Instale el equipo en un lugar con buena ventilación, dejando espacios libres entre el muro y ambos lados.

NOTA!

Antes de encender, asegúrese de instalar la máquina en una **superficie nivelada** y presione el freno de la rueda delantera. Deje el aparato en posición vertical al menos **7 horas** después de instalarlo.

4. Operación



CADA PANTALLA PRESENTA EN EL MODO QUE ESTÁ LA MÁQUINA

MONITOR	MONITOR
	Representa que la máquina está en proceso de lavado. en este momento solo se baten los batidores en el cilindro, verter agua puede limpiar la máquina.
	Representa que la máquina está en modo de espera. En este momento, mantenga presionada la tecla "AJUSTES" para configurar el parámetro u otros.
	Representa la temperatura trasera. Habrà una alarma cuando sea inferior a -25 °C, pero no afectará la capacidad de la máquina.
	Representa la cantidad de helados servidos. Marca 1 vez cuando se baja la manilla y toca el micro interruptor. Hay un sonido "ticktack" cuando se toca el micro interruptor.
	La temperatura superior representa la temperatura de la tolva. Representa que carece de materia prima en la tolva.
	El número representa el tiempo restante para comenzar a enfriar nuevamente después de las paradas. Durante este período se puede abrir manualmente después de que el enfriamiento o la carga se inicien automáticamente después del enfriamiento.
	En el estado de congelación normal, representa la tasa de dureza del material en el cilindro de congelación, cuando llega a 99%, el material está listo y la máquina se detendrá automáticamente después de un tiempo de trabajo. En el estado establecido representa el cambio actual de la máquina.
	Representa que se encuentra en estado de congelación. cuando llega a 99%, el material está listo y la máquina se detendrá automáticamente después de trabajar un rato.

1. Modo de espera:

Cuando se enciende la máquina, que está en modo de espera. Usted puede ver que "standby", y el  parpadean.

2. Modo de Lavado:

En el modo de espera. Usted puede lavar la máquina pulsando el botón "LAVADO", usted verá "LAVADO"  parpadea, el motor se encenderá. Puede pulsar el botón "DETENER" para detener ese proceso y volver luego la máquina al modo espera.

3. Modo de congelado:

Puede pulsar el botón "ENFRIAR" para iniciar la función de refrigeración automática. El icono "ENFRIAR"  parpadea, el motor arranca, después de 5 segundos, el compresor arranca, se puede ver "  " gira. Cuando el porcentaje alcanza el 99%, el compresor se detendrá después de un tiempo, y luego los batidores se detienen. La máquina cambia a modo de espera una vez más. Si dispensa helados, este procedimiento de refrigeración automática se iniciará de nuevo, de lo contrario, iniciará de acuerdo con el ciclo de ajuste.

Usted puede ver el nivel de las mezclas en cada cilindro como "  " indica.

En caso de escasez mezcla, sonará una alarma y parpadeará "  ", por favor, vuelva a llenar mezcla.

En el modo "ENFRIAR"  parpadeará cuando el helado está dispensando y se apagará después de dispensar.

Cómo Operar:

En condiciones normales de funcionamiento:

Temperatura ambiente: 5~40°C Temperatura de mezcla: 2~35°C.

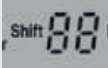
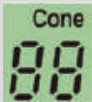
Tensión y voltaje: 220V/50Hz.

Enfriar:

- 1) Prepare la mezcla para helados de acuerdo a la recomendación del fabricante y vierta la mezcla en los recipientes. Siempre llene ambos depósitos con una cantidad mínima de 3 litros en cada lado. Utilice el mismo tipo y marca de base de helado en cada cilindro
- 2) Presione "ENFRIAR", los batidores comenzarán a girar.
- 3) 15 segundos después, el sistema de refrigeración comenzará a funcionar automáticamente.
- 4) Los dígitos del ícono "RATIO" mostrarán el grado de avance de la preparación del helado.
- 5) Cuando el "RATIO" esté en 85% o más, el helado ya estará en condiciones de servirse.
- 6) Cuando el "RATIO" esté en 99%, la preparación del helado finalizará y estará listo para servir.
- 7) El sistema de refrigeración se apagará automáticamente 15 segundos después.
- 8) El sistema de refrigeración se activará cuando pulse las manillas; si la máquina permanece sin uso el sistema de refrigeración se reactivará automáticamente después de 5 minutos.
- 9) Cuando el helado comience a salir muy blando, detenga la extracción de helado y deje que el sistema de refrigeración funcione hasta llegar nuevamente a un ratio de 85% o superior.

Ajustes:

Para acceder a los parámetros de ajuste mantener apretado el botón "AJUSTES" por 5 segundos. Mantener apretado para pasar por cada parámetro.

Pantalla Touch	Descripción Parámetro
	Viscosidad/dureza del helado: Valor 1 (+ suave) a 10 (+ duro). Valor recomendado: 3 (valor de fábrica).
	Contador de helados: Cantidad de helados servidos desde la última vez que el contador volvió a 0. Para volver a 0, presionar una vez el botón "SUAVE".
	Countdown: Número representa el tiempo restante para comenzar a enfriar nuevamente, después que el compresor se detiene, sin que se extraigan helados durante ese período. Valor recomendado: 5 (Fábrica)
	La temperatura superior representa la temperatura de los estanques. No disponible para modelos VSP-25 PRO 2.0 y VSP-30S.
	Bomba de aire: Representa el nivel de inyección de aire en el cilindro, con valor de 1 (bajo) a 3 (alto). Valor recomendado: 1

NOTA!

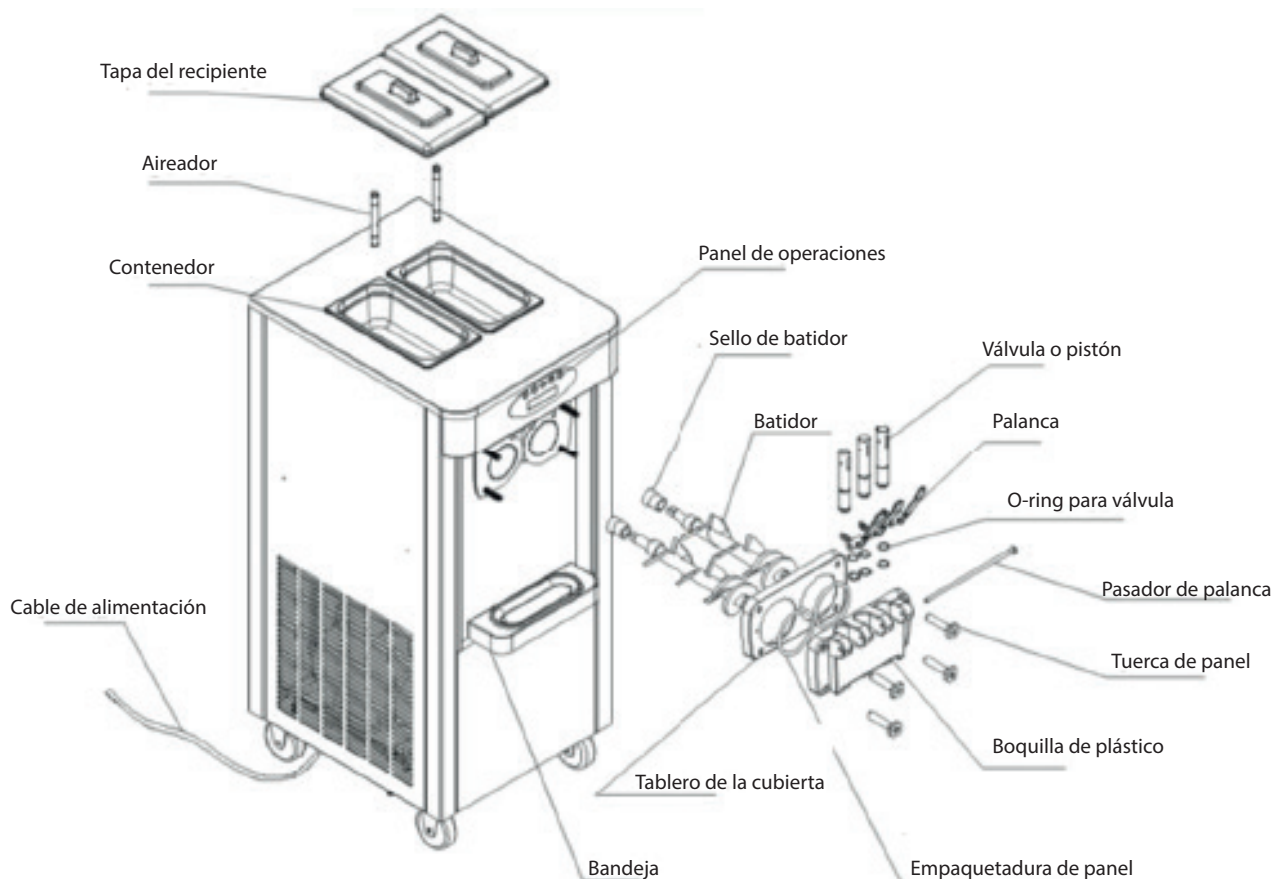
El nivel de dureza del helado recomendado es 3. La máquina puede no ser capaz de alcanzar el ratio 99% y no se puede detener si la dureza del helado está en un número muy alto. Si no se ajusta, la máquina se detendrá automáticamente después de trabajar por 25 minutos para evitar que el equipo se dañe. Si el nivel de viscosidad o dureza no se ajusta, en el largo plazo los componentes pueden dañarse gravemente y la vida útil del equipo se acortará.

5. Cómo hacer helados



1. Prepare la mezcla para helados de acuerdo a la recomendación del fabricante y vierta la mezcla en los recipientes. Siempre llene ambos depósitos con una cantidad mínima de 3 litros en cada lado. Utilice el mismo tipo y marca de base de helado en cada cilindro.
2. Pulse el botón "ENFRIAR", o pulse "LAVADO" primero dejar a los agitadores para revolver la mezcla durante 1 minuto y luego presione "ENFRIAR".
3. El icono "RATIO" muestra el estado del helado en el interior del cilindro. El producto puede ser drenado a cabo cuando muestra 85%. Cuando el helado alcanza el espesor 99%, la máquina se detendrá automáticamente.
4. Coloque un cono vacío bajo el surtidor; presione la manilla hacia abajo para vaciar el helado, y retroceda la manilla a su posición original para cerrar la válvula después de obtener el helado.
5. Una base bien formulada y cremosa asegura el mejor desempeño de su equipo, evitando daños en la máquina. Siempre utilice una base de helado formulada para máquina de helado soft. Asegúrese de ocupar siempre mezcla fresca y no reutilizada. Siempre llene ambos depósitos con una cantidad mínima de 3 litros en cada lado. Utilice la misma marca de base de helado en cada cilindro.

Estructura de la máquina de helado



6. Limpieza Y Mantenimiento



La limpieza y desinfección deben ser realizados a diario para proteger la salud de los clientes y los componentes de la máquina.

1. Presione DETENER y luego active el botón de LAVADO.
2. Retire completamente la mezcla que quede dentro del equipo e incorpore agua tibia en ambos depósitos.
3. Deje activada la función LAVADO por unos minutos y luego retire toda el agua.
4. Repita este proceso hasta que el agua salga transparente.

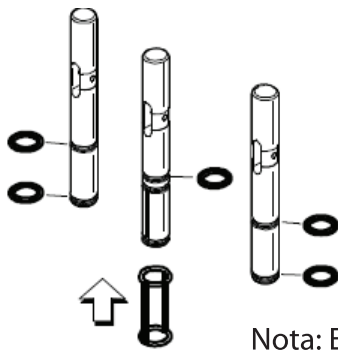


Precaución: Siempre desconecte la corriente eléctrica antes de desmontar los componentes. El incumplimiento de esta instrucción puede resultar en electrocución.



Si la máquina no ha sido usada en mucho tiempo, se debe realizar limpieza y desinfección a los componentes.

Desmonte el panel frontal de la máquina aflojando los tornillos de forma cruzada. Desmonte las manillas y los vástagos y Orings del panel frontal, retire los batidores y los sellos del batidor y limpie todas estas piezas con agua fría.



Nota: El H-ring (si es necesario) es para la válvula de centro sorteo y la junta tórica es para la válvula de extracción ambos lados.

• Limpieza del condensador:

Verifique los condensadores para acumulación de suciedad. Condensadores sucios reducen la eficiencia y la capacidad de la máquina. Condensador deberá limpiarse cada mes con un suave cepillo. Nunca use destornilladores o otra sonda de metal para limpiar entre las aletas.

• Correa extruida:

El cinturón puede ser extruido o desgastado después de ser usado por un largo tiempo y puede generar ruidos fuertes u otros problemas. Comuníquese con un técnico autorizado en caso de necesidad.

• Lubricación diaria

Considerar:

O-ring y sellos de batidor, deben ser lubricados todos los días con vaselina.



Todos los días se debe lavar el equipo con **agua tibia y sin cloro**. Nunca dejar la base dentro de la máquina, durante la noche.

7. Solución de Problemas



PROBLEMA	RAZONES	SOLUCIONES
La máquina no arranca.	Cable de alimentación roto.	Compruebe la conexión eléctrica.
	El disyuntor está apagado.	Restablecerla.
La máquina no funciona en el modo de "WASH"	Problema de conexión de cables.	Compruebe la conexión y arreglarlo.
	Motor está roto.	Repare o reemplazarlo.
La máquina no funciona en el modo "AUTO".	Problema de conexión de cables.	Compruebe la conexión y arreglarlo.
	Problema con la placa de control.	Vuelva a colocar la placa de control.
El compresor no funciona.	Baja tensión.	Comprobar e instalar el transformador.
	El tablero de control o el compresor está roto.	Llame a un servicio técnico autorizado Técnico.
Sin refrigeración.	La máquina no está en modo AUTO.	Seleccione AUTO y permitir máquina de ciclo de apagado antes de sacar el producto.
	Freeze-up en el agujero de entrada de mezcla.	Llame a un servicio técnico autorizado técnico.
	Fugas de refrigerante.	Llame a un servicio técnico autorizado técnico.
	Fan roto.	Repare o reemplace el ventilador.
La máquina no se detiene.	El engranaje es incorrecta.	Selecciona el puesto correcto.
	Condensador de aire sucio o roto ventilador.	Limpie el condensador por medio de un cepillo y comprobar que el motor del ventilador funciona correctamente.
Ningún producto se dispensa.	Falla de energía.	Compruebe la conexión eléctrica.
	Baja mezcla en el cilindro de congelación.	Rellene mezcla de la tolva de mezcla.
	Interruptor del sensor es la conexión rota o enferma.	Compruebe la conexión o cambiar el sensor roto.
	La correa se desliza El agitador se rompe.	Compruebe la tensión de la correa y en caso de necesidad reemplazarlo.
	El agitador se rompe.	Compruebe el agitador y sustituirla si es necesario.
	El interruptor de encendido está en la posición OFF.	Coloque el interruptor en la posición ON y seleccione AUTO.

PROBLEMA	RAZONES	SOLUCIONES
El producto es demasiado blando.	La dureza es demasiado bajo.	Ajustar el cambio de dureza en un puesto adecuado.
	La fórmula mezcla es incorrecta.	Hacer una nueva mezcla de la fórmula apropiada.
El producto es demasiado grueso.	Ajustar el cambio de dureza en un puesto adecuado.	Ajustar el cambio de dureza en un puesto adecuado.
	Hacer una nueva mezcla de la fórmula apropiada.	Hacer una nueva mezcla de la fórmula apropiada.
Mezcla de fuga.	Fuga del surtidor de la puerta.	Lubricar adecuadamente o sustituya la junta tórica o la válvula de dibujar.
	Fuga por el frente o la parte trasera del cilindro de congelación.	Compruebe la instalación de la junta o sustituir si es necesario.
La parada de la máquina de forma automática inmediatamente después de encender.	Baja tensión.	Compruebe la conexión eléctrica.
	El sensor está roto.	APAGUE LA MÁQUINA antes de reemplazar el sensor.
"88"ALARMA	Inadecuado de refrigeración	Compruebe la ventilación y el condensador
"LL"ALARMA	Mal funcionamiento del sensor.	APAGUE LA MÁQUINA ANTES DE MANIPULAR. Compruebe si el imán no se encuentra, ajustar la posición de la sonda y cambiarla si es necesario.
	Buzzer campanadas y la máquina se detiene.	Compruebe la posición y la conexión del sensor.
"55"ALARMA	El cinturón se desliza.	Compruebe la tensión de la correa y en caso de necesidad reemplazarlo.
"66"ALARMA	Escasez Mezcla.	Se introduce la mezcla y encienda y encienda la máquina.
La máquina no puede llegar a "99"	Escasez de refrigerante.	Compruebe la fuga y arreglarlo, y luego recargar el refrigerante.
	Mala ventilación.	Ajuste la ubicación de la máquina.
La máquina no se detiene después de alcanzar el "99"	Mini interruptor o la placa PC está roto.	Compruebe los componentes y reemplácelos si es necesario.

Guía de Alarmas

Código	Alarmas
LT	Mezcla baja
JL	Alerta de cilindro congelado
55	Alerta de deslizamiento de correa
LL	Alerta de sensor de velocidad
88	Alerta de problema de refrigeración
UL	Alerta de voltaje bajo
UH	Alerta de voltaje alto

Código	Alarmas
AH	Alerta de sensor de temperatura de
CH	Alerta de sensor de temperatura fresca
JQ	Alerta de sensor de temperatura de aire
HJ	Alerta de sensor de temperatura ambiente
HH	Alerta de sensor de temperatura ambiente alta
AI	Alerta de sobrecarga de corriente
EU	Alerta de falla de comunicación

8. Consejos de Seguridad

- Todas las reparaciones , desmontaje y modificaciones deben ser realizadas únicamente por técnicos calificados. El intento de reparación por sí mismo podría provocar un incendio , lesiones o un funcionamiento incorrecto .
- Nunca coloque sustancias inflamables o volátiles en la unidad, podría causar explosión.
- No sobrecargue las tomas de corriente, no use cables prolongadores o receptáculos de conveniencia integrales porque podría causarse un peligro de descarga eléctrica, sobrecalentamiento , o fuego.
- Evite dañar, doblar en exceso, retorcer o modificar el cable de alimentación, o coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación.
- Nunca utilice los aerosoles inflamables o dejar sustancias inflamables cerca de la unidad. Las chispas de los interruptores eléctricos podrían provocar una explosión o un incendio.
- Almacene la unidad en un lugar donde no esté expuesto a la lluvia. utilizar la máquina, que ha sido expuesto a la lluvia podría causar una fuga eléctrica o una descarga eléctrica.
- Cuando desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Sujete el cuerpo principal del enchufe y no el cable, de lo contrario la rotura de cables y sobrecalentamiento podrían ser causados.

9. Garantía del producto



Revise los plazos y condiciones de garantía en nuestro sitio web www.ventuscorp.cl
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.
- Tubo fluorescentes, piezas de vidrio, bisagras o plásticos extraíbles.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.
- Las garantías del compresor son nulas si el compresor está quemado a causa de alteraciones en el correcto suministro eléctrico.

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.

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

VENTUS[®]



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl