www.ventuscorp.cl

VENTUS®

# MANUAL DE USO

## MÁQUINA DE HELADOS SOFT

## VSP-25 FLEX

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

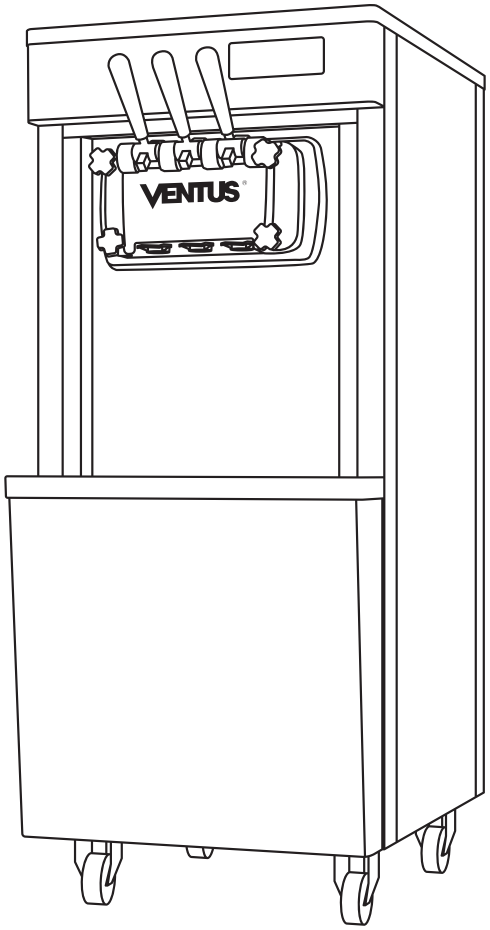
Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.

**www.ventuscorp.cl**

# MANUAL DE USO

## MÁQUINA DE HELADOS SOFT

## VSP-25 FLEX




**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...**

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

# Indice:


1. Datos técnicos ..... 05
2. Estructura ..... 05
3. Instalación ..... 07
4. Operación ..... 08
5. Cómo servir helados ..... 11
6. Limpieza y mantenimiento ..... 12
7. Solución de problemas ..... 14
8. Garantía del producto ..... 16


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.**

## ATENCIÓN ⚠

- Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de las propiedades del equipo o accidentes. Por favor, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico para cualquier ajuste o mantenimiento, ya que este trabajo debe ser realizado por personal capacitado y calificado.
- Para su mayor seguridad, por favor, tenga la máquina alejada de cualquier líquido inflamable o explosivo, gas y otros objetos.
- El equipo no está diseñado para ser utilizado por personas con discapacidad física o mental, o personas que tengan experiencia y/o conocimientos insuficientes, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado del equipo.
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo.
- Preserve con seguridad este manual. Al traspasar o vender el equipo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el equipo. Todos los usuarios deben operar el equipo cumpliendo con el manual de uso y las directrices de seguridad relacionadas.
- Mantenga gases inflamables y explosivos, líquidos u objetos alejados de la posición de montaje.
- Si este equipo se coloca cerca de las paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, de otro modo, deben cubrirse con material resistente al calor no combustible, y prestando atención a la normativa de prevención de incendios.
- La máquina debe conectarse a tierra para garantizar la seguridad.
- Limpie periodicamene la superficie del acero inoxidable con un método apropiado para evitar cualquier daño causado por la oxidación o la interferencia química.

## PELIGRO DE INCENDIO

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



## PRECAUCION

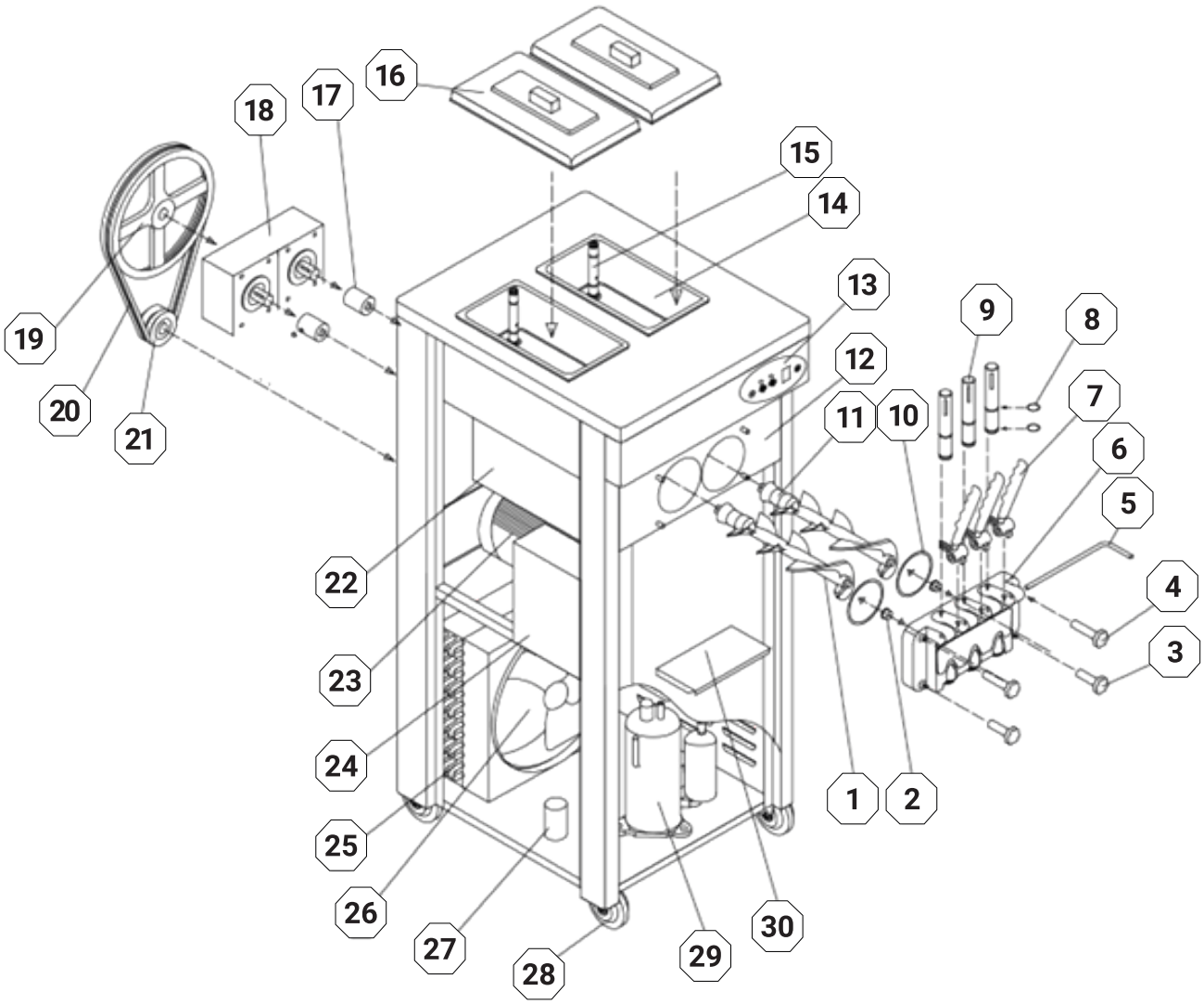
ESTE DISPOSITIVO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA



# 1. DATOS TÉCNICOS

| MODELO | VSP-25 FLEX |
|---|---|
| CAPACIDAD DE DEPÓSITO | 5,5 LITROS C/U |
| CAPACIDAD DE CILINDRO | 1,9 LITROS C/U |
| PRODUCCIÓN | 25 LITROS DE HELADO POR HORA |
| POTENCIA | 2200 w |
| CONSUMO | 28 kW/24H |
| DIMENSIONES (Ancho*Fondo*Alto) | 53,9x71x131 cm |
| TIPO DE REFRIGERANTE | R404a |
| ENERGÍA | 220V/50Hz |
| PESO NETO | 102 Kg |
| PESO BRUTO | 115 Kg |
| COMPRESOR | DONPER 1.5 HP |

## 2. ESTRUCTURA




1. Batidor
2. Guía de batidor
3. Perno inferior
4. Perno superior
5. Pasador de palancas
6. Máscara frontal
7. Palancas
8. Oring de pistón
9. Pistón
10. Empaque de máscara frontal
11. Empaque de batidor
12. Frontal de cilindros
13. Panel digital
14. Tolva
15. Aireador
16. Tapa de tolva
17. Cojinete batidor
18. Caja reductora
19. Polea
20. Faja
21. Polea motor
22. Evaporador
23. Motor batidor
24. Caja eléctrica
25. Condensador
26. Motor del ventilador
27. Condensador del compresor
28. Ruedas
29. Compresor
30. Bandeja de goteo

# 3. INSTALACIÓN

- La instalación debe ser realizada sólo por el técnico autorizado. No intente instalar la unidad por su cuenta porque puede provocar fugas de agua, fugas del refrigerante, electrocuciones o incendios.
- Coloque el equipo de manera vertical y el freno de la rueda delantera con firmeza antes de encenderlo.
- Mantenga el equipo alejado de fuentes de calor y luz solar, esto puede afectar a su rendimiento.
- La distancia entre la maquina y la pared debe ser mas de 50 cm.
- Mantener el equipo alejado de lugares expuestos a mucho polvo.
- Conecte la máquina y asegure que el suelo sea superficie firme.
- Instale el cable poder a un tomacorriente.

**ENCENDIDO**

**Paso 1:** Coloque el interruptor principal en la posición “encendido”, podrá escuchar un sonido largo “di” y ver que el patrón indicador correspondiente se ilumina enfluorescente pantalla.

**Paso 2:** Presione la tecla “limpiar”, podrá ver que el patrón indicador correspondiente se ilumina y escuchar el batidor funcionar.

**Paso 3:** Presione la tecla “auto”, podrá ver que el patrón indicador correspondiente se ilumina y escuchar el funcionamiento del batidor. 3 segundos después, el sistema de refrigeración comienza a funcionar.

# 4. OPERACIÓN




**1) Clave limpia:**

Presione la tecla "LIMPIEZA"; el indicador luminoso de limpieza se encenderá y el sistema de agitación comenzará a funcionar. Presione nuevamente la tecla "LIMPIEZA" y la función de limpieza se detendrá.

**2) Tecla automática:**

En el estado de espera, presione el botón "Auto", el texto y el patrón de refrigeración en la pantalla se iluminarán, la máquina ingresará al estado de funcionamiento de refrigeración y el motor del batidor y el compresor se iniciarán.

***Consejo:*** *La forma del helado se puede combinar con diferentes tapas según tus necesidades.*
*En el modo automático, el compresor y el motor de la batidora arrancan y se detienen cíclicamente según el estado de formación del helado. Al pulsar el botón "Detener", el texto y el patrón de refrigeración desaparecerán en la pantalla, la barra de estado de dureza de formación se apagará, el motor de la batidora dejará de funcionar, se saldrá del modo de refrigeración y el texto y el patrón de espera se iluminarán en la pantalla. Los diferentes ingredientes del helado tendrán diferente dureza de formación, y el tiempo de producción también variará. Los usuarios pueden dominarlo gradualmente en el proceso de operación.*

**3) Botón de parada:**

Durante el funcionamiento en agitación o automático, presione el botón "detener" para ingresar al estado de espera, el modo de espera y su símbolo se encienden y la máquina deja de funcionar.

**4) Ajuste de dureza:**

En modo de espera o en funcionamiento, mantenga pulsado el botón "Arriba" o "Abajo" durante 2 segundos. El número parpadeará en la pantalla durante unos segundos. En ese momento, pulse el botón "más" o "menos" para modificar el nivel de dureza (rango: 01-10). Si no pulsa el botón "Arriba" o "Abajo" durante 5 segundos, el número dejará de parpadear y saldrá automáticamente del modo de ajuste de dureza, guardando el valor establecido.

**5) Tecla de configuración (configuración de parámetros):**

Después de cambiar el número de tazas, haga clic en el botón "Configuración" dos veces seguidas para cambiar el mensaje que se muestra en la ventana de número de tazas. Después de cada mensaje, haga clic en el botón "Configuración" para configurar la ventana de engranaje correspondiente (puede usar las teclas "más" y "menos" para cambiar el valor).

| AVISO | SIGNIFICADO | RANGO VARIABLE (XX) |
|---|---|---|
| P00 | Aviso de configuración del tiempo de retardo de parada de la bomba de mermelada | Rango 0 - 20, unidad 0,1 seg. |
| P01 | Aviso del tiempo de arranque del motor de agitación del retardo del compresor | Rango 3 - 30 segundos |
| P02 | Solicitud de configuración de la hora de inicio del ciclo del compresor | Rango 3 - 15 minutos |
| P03 | Aviso de configuración para el tiempo de parada retardado del motor del batidor | Rango 5 - 30 segundos |

***Nota:*** *Si no opera ninguna tecla dentro de 5 segundos en el estado de configuración de parámetros, se guardará el parámetro actual y se saldrá del estado de configuración de parámetros actual.*




**1) Tecla de parada:**
Durante el funcionamiento en agitación o automático, presione el botón "detener" para ingresar al estado de espera, el modo de espera y su símbolo se encienden y la máquina deja de funcionar.

**2) Tecla de limpieza:**
En el estado sin configuración, presione el botón "limpieza" para ingresar al estado de limpieza, la limpieza y su símbolo están encendidos, el ícono de limpieza gira, el modo de espera y su símbolo están apagados y el motor de agitación funciona.

**3) Tecla automática:**
En el estado sin configuración, presione la tecla "Auto" para ingresar al estado automático, la refrigeración y su símbolo se encienden y la máquina ingresa al modo de trabajo automático de acuerdo con los parámetros configurados.

**4) Establecer clave:**
En modo de espera, limpieza o automático, mantenga pulsado el botón "set" durante 4 segundos. El zumbador sonará 4 veces para acceder al ajuste de dureza. Regresa al estado anterior tras 5 segundos de inactividad.

En el modo de ajuste de dureza, mantenga pulsado el botón "SET" durante 4 segundos; el zumbador emitirá 7 pitidos para acceder a la configuración de parámetros. El tubo digital en la ventana "SET" mostrará "P1". Pulse de nuevo la tecla "SET" para que el tubo digital muestre el valor del parámetro "P1". A continuación, pulse las teclas "+" o "-" para ajustar el valor. Pulse de nuevo la tecla "SET" para que el tubo digital muestre "P2". A continuación, pulse las teclas "+" o "-" para ajustar el valor del parámetro. Repita el proceso *(No hay valores de parámetros P4 y P4, después de que se completa el valor del parámetro P3, es P5)*. Volver al estado anterior después de 10 segundos de inactividad;
*(No afecta el modo actual ni el cambio de modo)*

## 5. CÓMO SERVIR HELADOS

1. Agite la mezcla (materia prima) y vierta en la tolva

2. Primero pulse el botón “AUTO” o pulse el botón “LAVADO” para que los batidores revuelvan la mezcla durante 1 minuto, luego presione “ENFRIAR”.

3. El icono “RATIO” muestra el estado del helado en el interior del cilindro. La mezcla (helado) puede ser servida cuando muestra el 99%, quiere decir que el helado a alcanzado su espesor y la máquina se detendrá automaticamente.

4. Coloque un cono vacío bajo la boquilla. Baje la palanca para vaciar el helado y retroceda para cerra la válvula después del servido.

**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. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



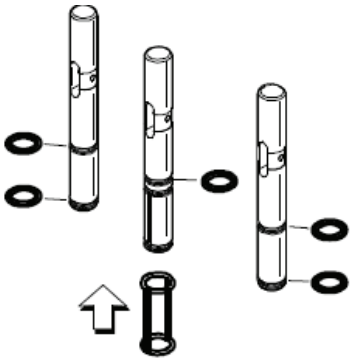
La limpieza y desinfección deben ser realizadas a diario para proteger la salud de los clientes y los componentes de la máquina.

- En un balde prepare un solución desinfectante con agua y detergente líquido doméstico.
- Vierta la solución desinfectante en la tolva, presione “LAVADO” y deje que drene al cilindro, la solución desinfectante estará agitandose en el interior del cilindro. Espere al menos 5 minutos antes de continuar con estas instrucciones.
- Acercar un balde vacío debajo de los surtidores y dispense el agua por los tres surtidores uno a uno.
- Una vez que el desinfectante deje de fluir por el surtidor, presione la tecla “DETENER”. Vuelva a colocar la solución desinfectante y repita de 3 a 5 veces hasta que el agua cambie de turbia a limpia.
- Para proceder con la limpieza de las piezas debe antes apagar la máquina y desconectar el cable poder.
- Desarmar el tablero de la cubierta y retire los batidores, válvulas, palancas, tuercas y empaquetaduras.
- Lave las piezas por separado con la solución desinfectante y abundante agua.
- Antes de armar deje secar las piezas a la interperie.

*Revise nuestro tutorial en la página web: www.ventuscorp.pe , en la sección videos.*

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

- Afloje los tornillos manuales en patrón cruzado.
- Retire el tablero de la cubierta y colóquelo en una superficie firme.
- Retire los batidores que se encuentran en el interior del cilindro
- Para separar las palancas del tablero, sujete las palancas y deslice el pasador fuere del eje para desmontar las palancas.
- Separe la válvula de drenaje del tablero, para ello tire hacia arriba las válvulas de drenaje una a una.
- Limpie y desinfecte todos los componentes y reemplace si es necesario.



Nota: O-ring es necesario para las 3 válvulas, sólo la válvula central contiene una junta tórica, a diferencia de las de ambos lados.

- Limpieza:
  Limpie la máquina con un paño húmedo, no vierta agua en la máquina o los componentes internos
- Limpieza del condensador:
  Verifique la acumulación de suciedad en los condensadores. Los condensadores sucios reducen la eficiencia y la capacidad de la máquina. El condensador deberá limpiarse cada mes con un cepillo suave, nunca use destornilladores u otra sonda de metal para limpiar entre las aletas.
- Correa gastada:
  La faja puede estar desgastada después de ser usada por un tiempo prolongado y puede generar ruidos fuertes u otros problemas. De ser necesario comuníquese con un técnico autorizado.

# 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<br>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 duro. | 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.<br>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. |

# 8. GARANTÍA DEL PRODUCTO

La garantía cubre un periodo de 1 año 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 equipo 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 equipo. 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 venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

(+56 2) 2618 0700

serviciotecnico@ventuscorp.cl

# GARANTÍA VENTUS

Esta garantía es válida solo en Perú para productos comercializados por Ventus Corp Perú SAC a través de sus distribuidores autorizados.

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Ventus Corp Peru SAC garantiza el producto mediante la provisión, reemplazo de partes originales y mano de obra de técnicos especializados, en caso de defectos técnicos de fabrica que ocurran durante el periodo de garantía y bajo uso normal conforme a lo indicado en el manual de usuario del producto.
La garantía es válida a nivel nacional. Antes de poner en marcha el equipo lea cuidadosamente el manual de usuario, siga las recomendaciones e indicaciones para evitar accidentes o fallas al equipo y/o a la persona.
Para solicitar la garantía el usuario deberá llamar a nuestros números de contactos indicados en este certificado, en la placa del equipo o en la página web.

## INVALIDACION DE LA GARANTIA

La garantía queda invalidada si el producto:

- Ha sido alterado, configurado, modificado alterando el modelo, diseño o funcionamiento del equipo.
- Ha sido intervenido por técnicos terceros no especializados, no de la marca.
- Si el equipo no a sido debidamente empleado, cuidado y con su mantenimiento periódico de cada 6 meses aprox.
- Haya sido adquirido en remates o de segunda mano.
- Haya sido adulterado con marcas, modelos, series, logos que no sean propios o autorizados por Ventus.

***NOTA:***
***Las visitas técnicas son a domicilio, en provincia hasta la cobertura del Servicio Técnico autorizado. En caso este fuera de la cobertura el cliente deberá llevar el equipo a la tienda de adquirida.***

## IMPORTANTE

Ventus Corp en aplicación de la garantía que otorga, después de los siete días de uso, se procederá a la reparación con repuestos originales.
En caso la reparación no fuera posible Ventus Corp procederá a la reposición del producto por uno del mismo modelo.

## NO CUBIERTOS POR LA GARANTIA

**1.**La garantía no cubre instalación, desinstalación, transporte, instrucciones de uso y manejo, mantenimiento, revisión periódica.

**2.**Modificacion del equipo, reparaciones de instalaciones domiciliarias.

**3.**Accesorios, focos, vidrios, swicht, cable, fusibles, asas, manijas, ruedas, ganchos, marcos, cenefa.

**4.**Daño, mal funcionamiento y/o falla originado por:

- Accidentes, mal transporte o movilización del equipo, negligencia, mal uso o uso inadecuado, mala instalación eléctrica, condiciones eléctricas inadecuadas, mal armado, condiciones inadecuadas, falta recirculación o ventilación de aire, bajo o alto voltaje.
- Equipo expuesto a ambientes corrosivos, intemperie, desastres naturales.
- Insectos, roedores, suciedad, polvo, grasa, falta de mantenimiento y/o fumigación sanitaria del local.
- Manipulación, transporte o almacenaje inadecuado que causen golpes, rayones, abolladuras y otros daños que no sean de origen.
- Desgaste por uso normal y ordinario.
- No seguir las instrucciones y recomendaciones contenidas en el manual de usuario.
- No usar estabilizador de voltaje en caso el local lo amerite.

VENTUS®

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