



MANUAL DE USO

MÁQUINA EXPENDEDORA
DE BEBIDAS CALIENTES

GAIA 4S



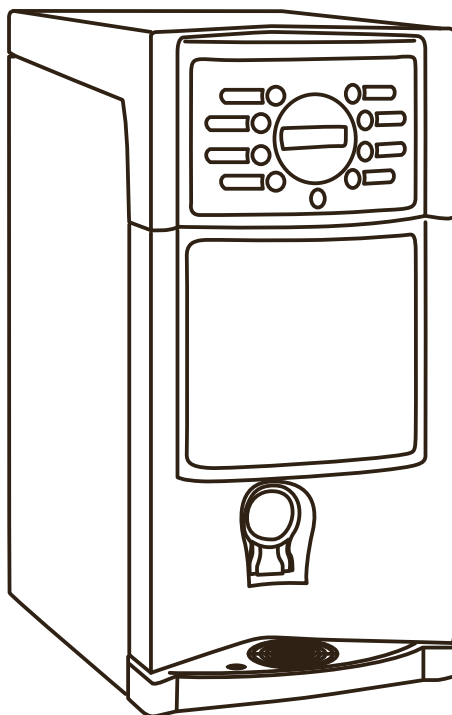
Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura,
Santiago. Región Metropolitana.
www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

MÁQUINA EXPENDEDORA DE BEBIDAS CALIENTES GAIA 4S



VENTUS Corp. le da la bienvenida a nuestra compañía y agradece la confianza que ha brindado en la elección de nuestros productos.



Antes de usar por primera vez el producto, lea cuidadosamente este manual de uso, que le permitirá operar el equipo en óptimas condiciones, entregándole una vida útil prolongada y eficiente.

Índice

Algunas medidas precautorias	3
Instrucciones generales	5
Especificaciones técnicas	6
Instrucciones de uso	7
Transporte del producto	9
Instalación del producto	10
Uso y limpieza diaria	13
Resolución de problemas cotidianos	19
Instrucciones de programación	25
Garantía del producto	26



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.

Equipo exclusivo para uso Comercial e Industrial

Algunas medidas precautorias

1



CUIDADO ! PELIGRO DE SHOCK ELÉCTRICO

2



PARA CUALQUIER SERVICIO DE MANTENCIÓN O LIMPIEZA, APAGUE EL EQUIPO ANTES DE PROCEDER

3



ATENCIÓN ! CONTENEDOR CALIENTE. TENGA CUIDADO !

4



ATENCIÓN ! CONFIRME QUE LA MÁQUINA SE ENCHUFE CON CONEXIÓN A TIERRA

5



No remueva las partes del equipo hasta que este se enfrie completamente

6



El dispensador no está hecho para usarse al aire libre, úselo en ambientes con temperaturas que oscilen entre los 1° a 32°C

7



No limpiar la máquina con tubos o pistolas de agua. La máquina debe ser limpiada regularmente para asegurar la higiene. No limpie la máquina con agua en spray

**PRECAUCIÓN:**

FAVOR DE LEER ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO, PARA DARLE UN USO ACORDE A LOS ESTÁNDARES DE SEGURIDAD.

La instalación y mantención de este equipo sólo puede ser llevada a cabo por un especialista o profesional calificado. En caso de cualquier imperfecto, error o problema con la instalación, mantención o uso del producto, contáctese con nuestro Servicio Técnico a serviciotecnico@ventuscorp.cl o llame a los teléfonos: 2799 2000 / 2799 2011



EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR LOS DAÑOS CAUSADOS POR:

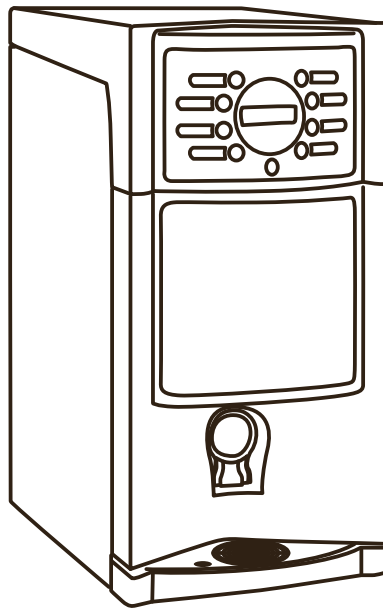
- Instalaciones incorrectas.
- Configuraciones no autorizadas.
- Usos indebidos del producto.
- Conexión incorrecta a la fuente de energía y a la fuente de agua.
- Repuestos no originales.
- Limpieza o mantenimiento no adecuado.
- Partes dañadas por insectos o ratas.

Instrucciones Generales

Estas instrucciones son para guiar al usuario a usar el equipo adecuadamente.

1. Asegúrese de instalar este producto correctamente.
2. Preocúpese de que la instalación de este producto sea realizada por personal calificado.
3. El usuario debe estar conciente del riesgo potencial que significa el no operar la máquina bajo los estándares de seguridad señalados.
4. El usuario se hace responsable por la coincidencia causada por el cambio de piezas que no fueron autorizadas por el fabricante.
5. Este manual muestra el estado actual de la máquina, significa que los posibles cambios en su configuración, actualización o revisión hayan acabado, el fabricante no puede asumir la responsabilidad de las operaciones posteriores o actualizaciones relacionadas a la máquina.
6. Todo tipo de problema técnico y solución simple han sido mencionado en este manual, para más información contacte a su distribuidora VEntus Corp o a su Servicio Técnico (los datos aparecen en este manual).

Especificaciones Técnicas



	Detalle	Unidades	Gaia plus
	Dimensiones LxAxF	Cm	67 x 30 x 46,5
	Peso Neto	Kg	26
	Potencia	Kw	1800
	Voltaje	Voltz	AC220V
	Frecuencia	Hz	50
	Temperatura ambiental	°C	1°-32°
	Humedad de trabajo	%	60
	Velocidad de suministro	copas/hr	240
	Capacidad de suministro	gr	255
	Variedad de sabores		4

Instrucciones de uso

1

La máquina se mantiene en modo de espera en estado normal; presione el botón "bebidas" como corresponde, diferentes bebidas se servirán luego de mezclarse el agua.

2

Sistema de suministro de agua: El agua se bombea o se suministra directamente dentro del depósito de agua después que pase por la válvula de entrada de agua.

3

El nivel del agua del tanque es controlado por el flotador de nivel del agua, el LED mostrará la alarma de falta de agua (E06) y la máquina detendrá el trabajo de forma automática si el estado de falta de agua continúa por un período específico. Si hay más agua en el tanque se rebalsará de la bandeja a través del tubo de desbordamiento que se localiza en la parte superior del tanque de agua. Al mismo tiempo, La alarma de nivel alto de agua (falla), aparecerá y la máquina se detendrá automáticamente. Si el suministro de agua no tiene suficiente agua o nivel de agua aparecerá la "falta de agua" (falla) y la máquina dejará de funcionar automáticamente.

Existen 2 sensores dentro del tanque para realizar el monitoreo en tiempo-real, el tablero principal ordenará calentar cuando la temperatura sea menor que la data del programa. Si la temperatura real del agua es mayor que la programada (sensor de temperatura dañado), entonces el botón de sobrecalentamiento le ordenará al tubo de desbordamiento que se desconecte (se cortará la energía para calentar), así el equipo no podrá calentar (falla). **(El botón de protección de sobrecalentamiento deberá reiniciarse manualmente)**. Agua caliente será inyectada dentro del recipiente mezclador a través de la válvula de salida de agua.

NOTA: La válvula de salida de agua se combina con 3 válvulas para 4 recipientes de mezclado.

4

Sistema de distribución de polvo: Instalando las latas o envases de polvo dentro de la máquina, el motor de polvo comienza a rotar según al tiempo de operación programado y distribuirá el polvo dentro del recipiente mezclador.

El polvo y el agua por lo tanto tendrán una solución completamente en el recipiente mezclador y el impulsor de mezcla del motor girará a alta velocidad para obtener un sabor delicado.

5

Sistema de control: Toda la información como el dispensador de volume de carga; dispensadores de agua y temperatura de la bebida se establecen en el programa conforme a los requerimientos del usuario. Las acciones de la máquina como los suministros de agua, dispensadores de agua, dispensadores de polvo, mezclador y calentador son controlados por el tablero PC automáticamente.

INFORMACION IMPORTANTE !

Todas las bebidas deben ser consumidas inmediatamente después de prepararse y no deben ser almacenadas para consumo posterior.

Transporte del producto

MOVIMIENTO Y TRANSPORTE

Evite:

- Arrastrar la máquina.
- Volcar o recostar la máquina durante su transporte.
- Sacudir, mover bruscamente o golpear.
- Apoyar cosas pesadas encima de la máquina.
- Mojar en la lluvia; colocar en sitios muy fríos o acercar a cosas muy calientes.
- Romper el material de empaque.
- Situar en lugares húmedos.

Los fabricantes no se harán responsables por daños que se hayan producido por no seguir estas instrucciones.

ALMACENAMIENTO

Para almacenamiento, evite apilar máquinas una sobre la otra; mantenga siempre en posición vertical en lugares secos con temperaturas no inferior a 1°C.

EMPAQUE

La máquina viene en una caja de cartón protegida con una espuma envolvente. Todas las máquinas entregadas tienen un empaque adecuado para proteger al equipo de potenciales daños mecánicos provocados por el ambiente exterior.

RECEPCIÓN

Revise la máquina luego de recibirla, todo lo que se describe a continuación, significa que la máquina ha sido dañada:

Superficie está dañada o fuera de forma; el material de empaque exterior está roto o golpeado; cualquier signo que muestre daño causado por el transporte.

Para estos casos, contacte a la empresa fabricante del producto durante 7 días luego de entregado el producto. Los fabricantes no se harán cargo de los daños por estos motivos pasado los 7 días de garantía.

DESEMPAQUE

Saque la llave de la bolsa de instrucciones y abra la máquina, retire la almohadilla protectora. No tire el material de empaque para no contaminar el medioambiente.

Instalación del producto

POSICIÓN EN EL MEDIOAMBIENTE

La máquina debe estar conectada en sitios secos, como se dijo anteriormente, con temperaturas que nunca bajen de los 1°C. Debe ser instalada en lugares donde no haya peligros, explosiones o fuego. Si se coloca cerca de una pared debe tener una distancia mínima de ésta de unos 5 cms para una ventilación adecuada. Cuando no ocupe la máquina, cubrir con un paño o similar. Asegúrese que la inclinación de la máquina sea menor de 2°.

Si la máquina fue colocada en un corredor o pasillo, deje al menos 60 cms de separación entre ésta y las paredes. Cuando el panel lateral o la puerta se abra, asegúrese de que hay suficiente espacio para que las personas pasen de forma segura.

Los fabricantes no se responsabilizan por instalaciones irregulares.



PELIGRO !



NO ACERCAR A OBJETOS EXPLOSIVOS O INFLAMABLES



ALEJAR DE SPRAYS Y DEL ROCÍO DE AGUA

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE AGUA

A continuación se mostrarán los requerimientos para el suministro de agua (agua directa para beber):

- La calidad del agua responde a los estándares nacionales de la ingesta directa de agua.
- La presión del agua debe ser entre 0.05~0.65 MPa.
- Un grifo debiera estar instalado para conectar el suministro de agua y la máquina.
- Use filtros certificados.
- Vacíe un poco de agua para limpiar la tubería antes de conectar a la máquina.
- La conexión de la tubería debe tener un agujero de presión o su composición debiera ser de polietileno-aluminio; el buje debe ser añadido en el conector.
- La pipa de conexión debe tener cierta presión. Refiérase a los parámetros técnicos respecto de los rangos de presión.
- El empalme de conexión de la máquina es 3/4 ` `.

Los requerimientos para el suministro de agua (agua de barril) se muestra a continuación:

El agua de barril debe responder a los estándares nacionales del consumo de agua. El barril debe ser cambiado luego de 3 días de ser abierto, incluso si el agua aún no se ha consumido. Use la bomba de agua compatible por el proveedor y confirme que todos los cales se han conectado correctamente.

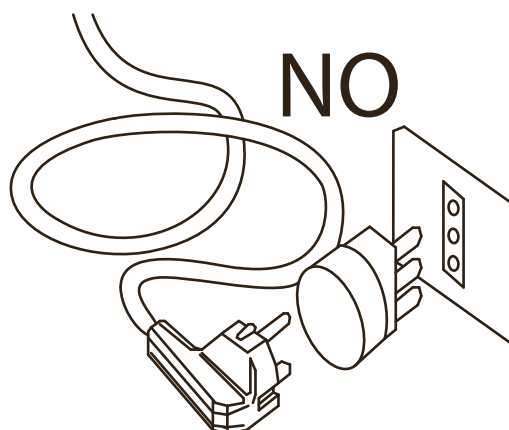
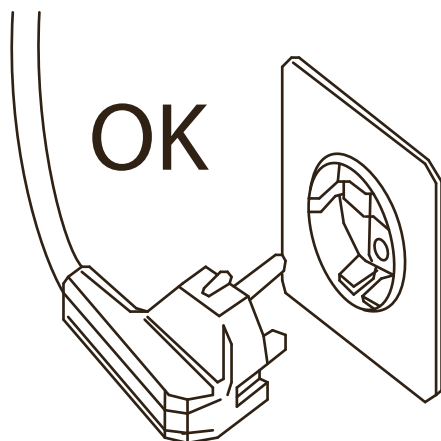
CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE ENERGÍA

Verifique antes de enchufar:



NO CONECTE AL ENCHUFE CON UN CABLE EN MAL ESTADO. FAVOR DE CONTACTAR AL SERVICIO TÉCNICO PROFESIONAL PARA CAMBIAR EL CABLE

- Voltage de alimentación: AV220V
- El suministro de energía debe ser capaz de soportar la carga de energía de la máquina.
- Use el circuito con ajustes de protección.
- Use el enchufe con 3 terminales para conexión a tierra.
- No use ningún tipo de parche o adaptador entre los enchufes macho y hembra.
- En caso de verificar la conexión, consulte con un profesional.



PASOS PARA LA INSTALACIÓN

1. Confirme que la máquina ha sido apoyada sobre una superficie adecuadamente.
2. Coloque el nombre de la bebida en el espacio indicado.
3. Confirme que el suministro de agua esté conectada o haya suficiente agua en el barril.
4. Encienda el equipo, la máquina testeará el nivel de agua dentro del tanque automáticamente y le inyectará el agua; cuando este proceso finalice, la máquina comenzará a calentar de forma automática.
5. Programe acorde a sus requerimientos.
6. Retire el pote y abra la tapa, agregue el polvo adentro. No agregue el polvo sin retirar el pote, tal acción podría causar fácilmente fallas a la máquina por la aspersión del polvo.
7. Coloque el pote en la posición adecuada.
8. Para mantener la higiene, luego de la instalación y calentado, aprete el botón de limpieza automática para limpiar la válvula de salida de agua, la unidad mezcladora y la tubería de salida (aprete el botón de limpieza o presione el botón de agua caliente más de 3 segundos).
9. Revise la situación de trabajo completado. (incluyendo el volumen y salida de agua, temperatura de la bebida, situaciones de entrada y salida, sistema de enfriamiento, cualquier ruido o situación anormal, etc.).
10. Cierre la puerta frontal una vez finalizada la inspección.

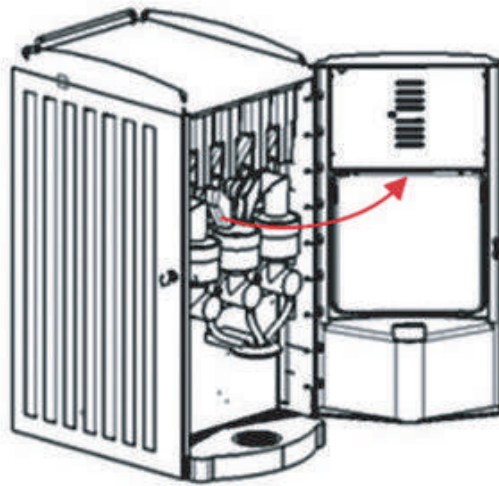


NOTA: Use el repuesto de la tubería de agua ensamblado por nuestra compañía.

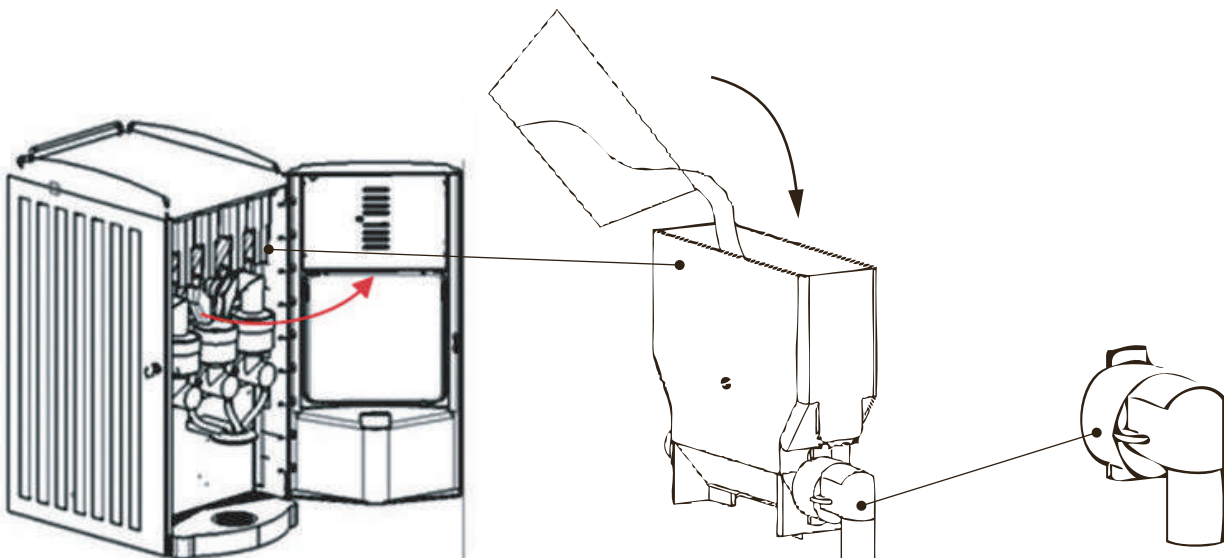
Uso y limpieza diaria

INSPECCIONE ANTES DE CADA USO

1. Asegúrese que esté abierta la llave o el paso de agua (suministro de agua) y que haya suficiente agua purificada.
2. Revise que haya suficiente polvo en el envase.
3. Revise que el motor del ventilador esté en perfectas condiciones.
4. Revise si es que hay algún ruido extraño mientras la máquina esté operativa.



CARGANDO EL POLVO (solamente cuando la máquina esté apagada)



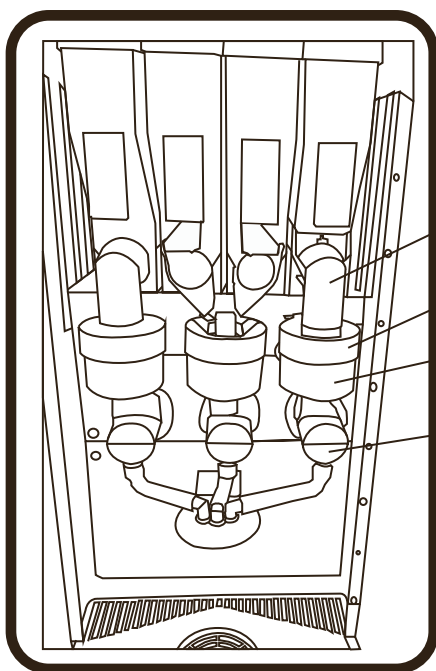
LIMPIEZA DIARIA

1. Presione el botón de limpieza automática al menos dos veces cada día durante el funcionamiento (aprete el botón de limpieza).
2. adicionalmente la limpieza automática de todos los días , todas las partes en contacto directo con la bebida deben desmontarse y limpiarse todos los días.

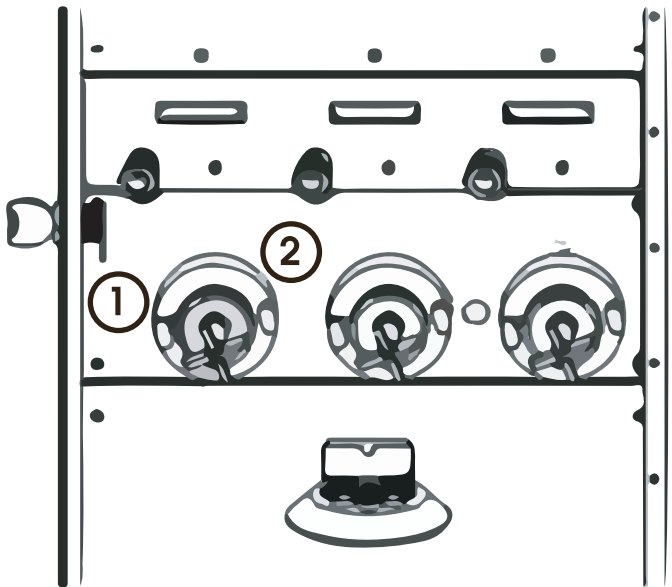
HERRAMIENTAS DE LIMPIEZA Y ESTÁNDARES DE HIGIENE

(recomendado para preparar las herramientas a continuación)

- Utilice un paño limpio y suave.
 - Utilice una brocha pequeña.
 - Limpiador recomendado: use un limpiador alcalino y siga las instrucciones a continuación.
1. Primero, lave sus manos.
 2. Prepare la solución con cloro.
 3. Desenchufe todo, el bowl mezclador y el rodador mezclador y descague la tubería dentro de la solución.
 4. Limpie el borde del bowl mezclador con un paño humedecido con desinfectante, luego retire las cenizas de las partes con agua fresca. Asegúrese que no queden restos de desinfectante en las partes.
 5. Asegúrese que todas las partes sean limpiadas con la regularidad que corresponde según el instructivo de limpieza.
 6. Enjuague todas las piezas con agua fresca y reensamble.

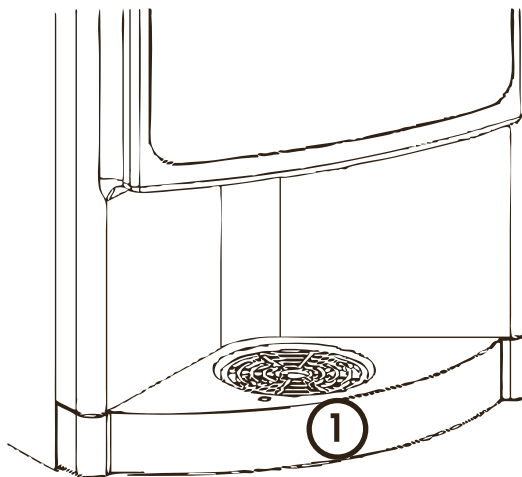


- ① Boquilla dispensadora
- ② Cuello del recipiente
- ③ Recipiente
- ④ Cámara mezcladora



① Impulsor de mezcla

② Pestaña mezcladora



① Bandeja de goteo

LIMPIEZA SEMANAL

1. Primero lave bien sus manos, tome todos los recipientes desde la máquina; retire las tapas de los recipientes y vierta los restos sobre una bolsa de sellado limpia.
2. Desensamble los vertederos y póngalos dentro de una solución desinfectante. Coloque los restos de las partes de los recipientes también dentro de una solución desinfectante.
3. Limpiando la caja de descanso, la unidad de descanso y la base de la máquina, incluyendo la superficie exterior (todas las partes deben ser limpiadas dentro de una solución desinfectante como se indica en las instrucciones de limpieza).
4. Enjuague con agua fresca y seque con un paño limpio, ensamble las partes limpias, cargue el polvo dentro de los recipientes y devuélvalos a su posición original.

DEJAR DE USAR POR TIEMPO PROLONGADO

(Si deja de usar la máquina por un tiempo prolongado, es necesario que siga las siguientes instrucciones)

1. Desenchufe, apague y corte las entradas de agua.
2. Vierta todos los pots hasta vaciar.
3. Limpie completamente y seque todos los líquidos que quedasen dentro de las tuberías y los equipamientos de calor.
4. Limpie completamente toda la estructura que haya tenido contacto con bebidas.
5. Ponga el tapón luego que gotee todo el líquido.
6. Limpie el recipiente de goteo.
7. Forre o cubra la máquina con plástico o bolsas.
8. Limpie las superficies interiores y exteriores con cloro.
9. Guarde la máquina en un lugar seco, donde las temperaturas no seas menores a 1°C.

CUIDADOS EN EL USO DIARIO

1. Confirme que la corriente esté apagada cuando limpie el equipo y cuando cargue el polvo. Esta acción debe ser realizada por un mantenedor.
2. Cuando la máquina deba trabajar conectada a la energía (enchufada), asegúrese que estas acciones sean realizadas por un técnico especializado.
3. Le sugerimos revisar y cambiar la junta o el sellado luego de 200.000 tazas o 1 año de uso.

Siga la siguiente tabla para saber los tiempos de cuidado y limpieza de las partes de la máquina:

Acción a ejecutarse/periodo de tiempo	Todos los días	Semanalmente	30 días o 5.000 tazas	90 días o 10.000 tazas	Cada medio año	Cada año o 10,000 tazas
Limpieza de vertedero y mezclador	X					
Limpieza de bandeja		X				
Revisar la estructura y limpiar la caja de descanso				X		
Sacar potes y limpiar			X			
Limpiar el tanque calentador de agua (conectada al suministro de agua)				X		
Conexión a agua externa (agua fresca) + filtro de agua				X		
Limpiar tanque calentador de agua (conectada al barril de agua)					X	
Revisar la placa de circuitos delantera y trasera y la línea de conexión						X
Revisar el sellado						X

CUANDO LA MÁQUINA HAYA SIDO OCUPADA POR MEDIO AÑO (6 MESES), O HAYA LLENADO 10.000 TAZAS O VASOS, REVISE EL TABLERO PRINCIPAL

1. Corte la energía, desenchufe y corte el agua de la válvula; abra los paneles frontales y traseros.
2. Desconecte todas las líneas conectadas al tablero principal y retírelo cuidadosamente.
3. Limpie el tablero principal con un paño suave o una brocha seca (no lo limpie con agua o herramientas mojadas !). Luego instale el tablero y conectelo a todas los cables siguiendo las instrucciones. Al final, apague la máquina y revise las condiciones de trabajo.

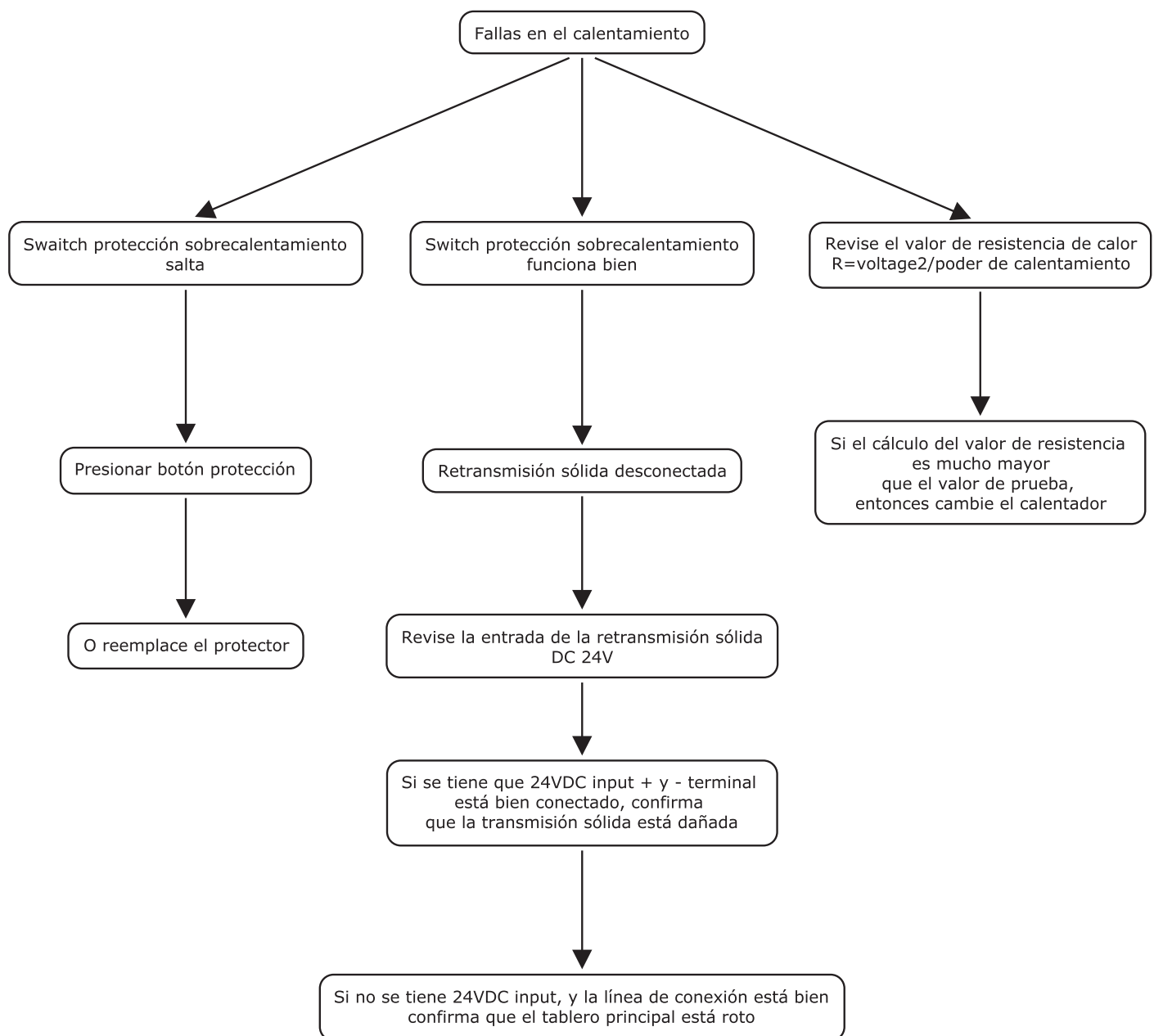
CUADRO RESUMEN

Para la mantención y cuidado de su equipo, recuerde:

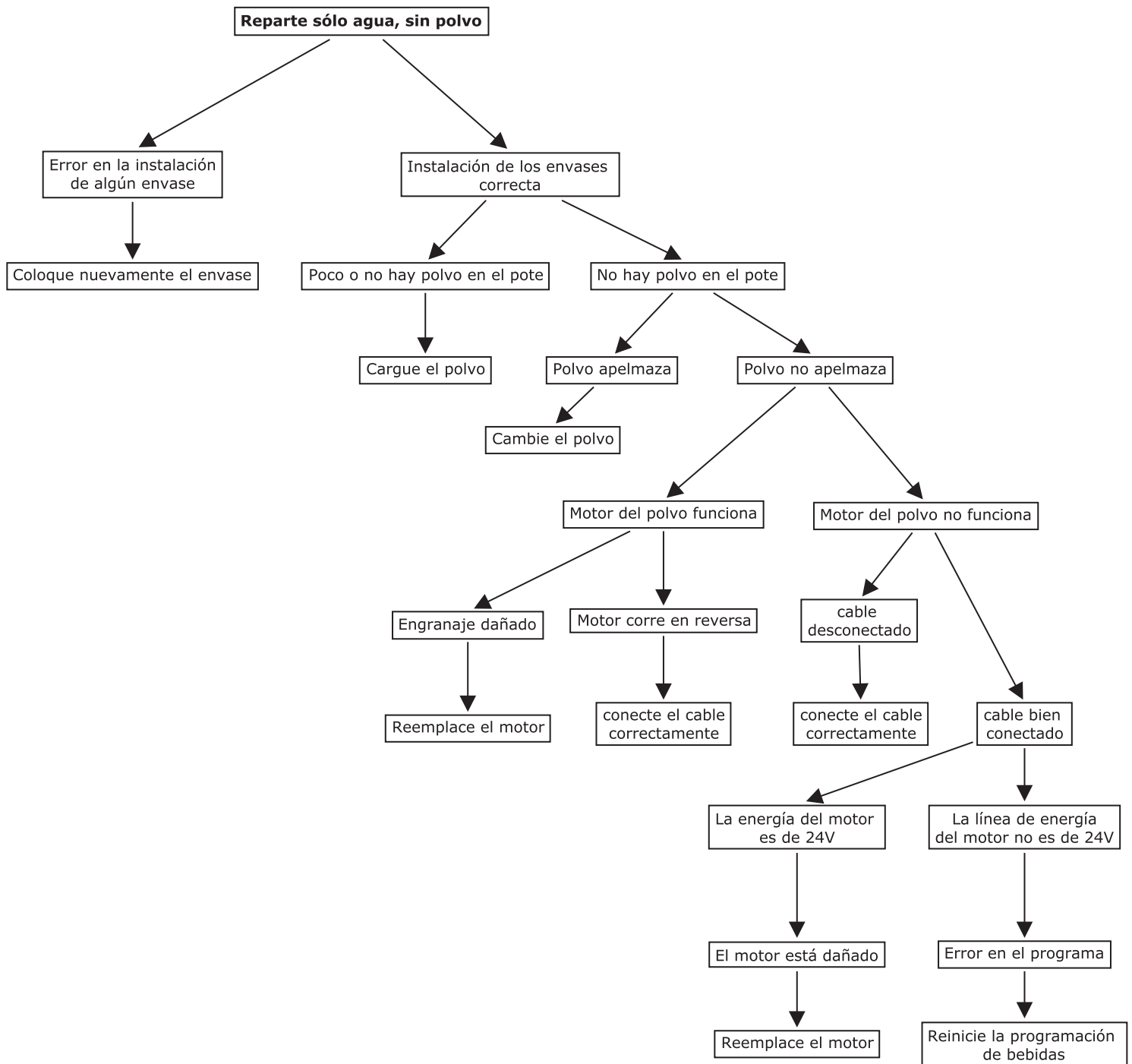
1. Cortar el suministro de energía;
2. Desmonte todas las piezas necesarias para ser limpiadas (incluyendo latas, bowl grande, tanque de agua y el montaje de vencimiento);
3. Revise todas las juntas y sellados de las partes;
4. Verificar si todos los motores trabajan normalmente (motor del polvo, motor de vencimiento y motor de mezcla);
5. Verificar si todas las válvulas funcionan normalmente (válvula de entrada y la válvula de salida);
6. Comprobar filtro de agua y cambiar a tiempo si usa un suministro principal de agua;
7. Limpie la placa eléctrica, dentro y fuera de la máquina;
8. Verificar algún vencimiento o pérdida de todas las tuberías;
9. Confirmar que todas las partes de inserción estén bien apretadas;
10. Revise el fusible en el interior de la máquina;
11. Cambie las piezas dañadas y que se hayan deformado;
12. Instale todas las partes de nuevo;
13. Revise el estado de ejecución.

Resolución de problemas cotidianos

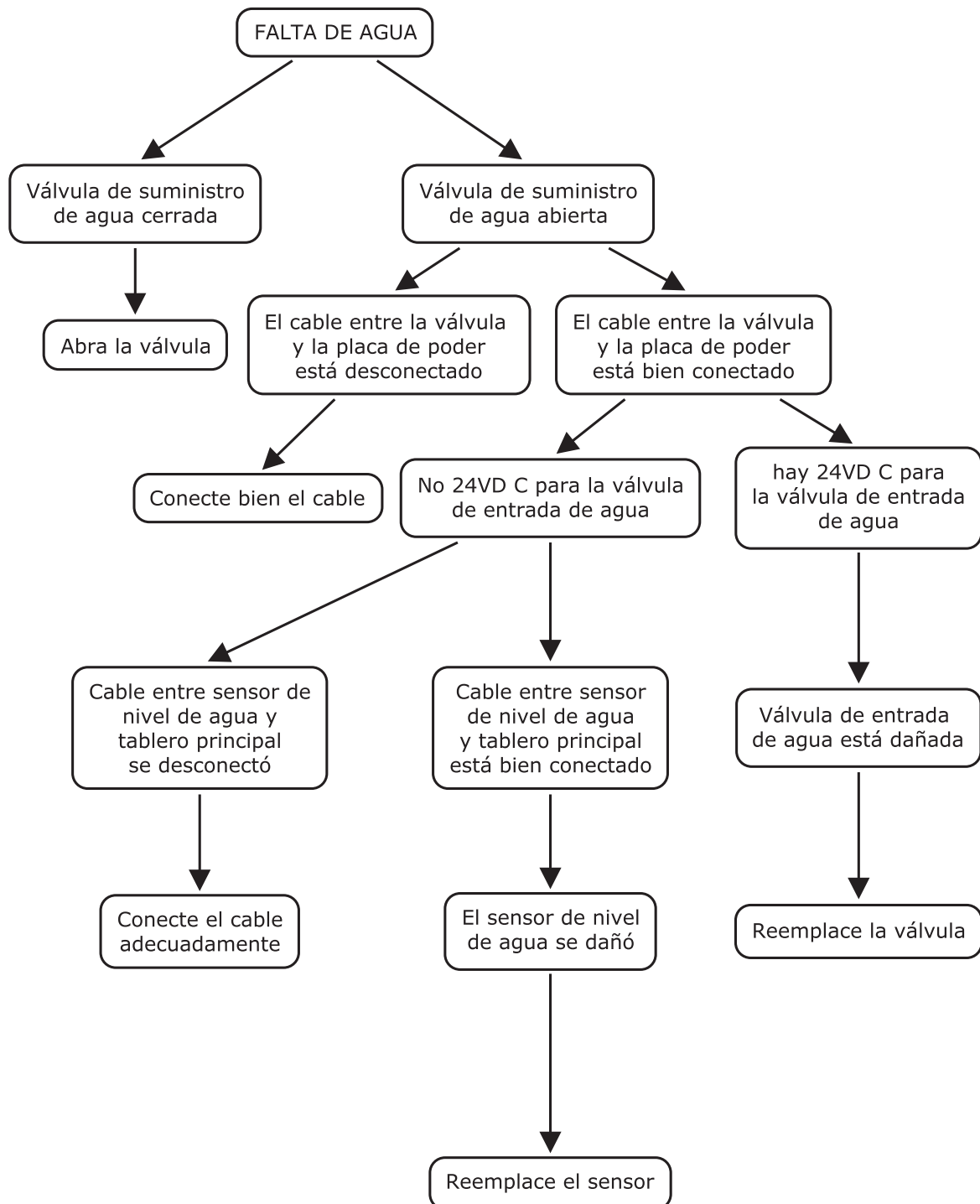
1. FALLAS EN EL CALENTAMIENTO (FALLA) = LUCES ROJAS Y VERDES.



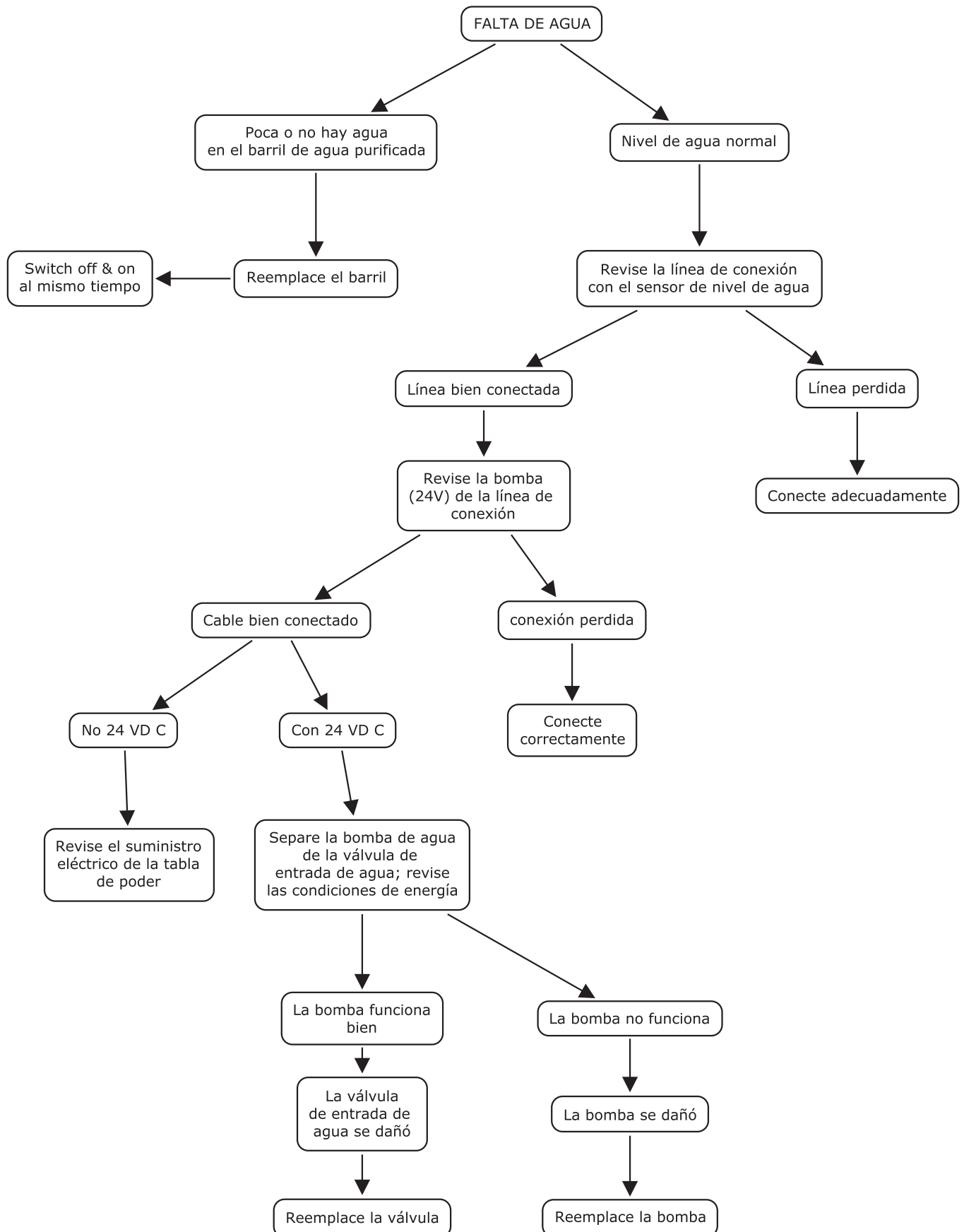
2. REPARTE SÓLO AGUA, SIN POLVO



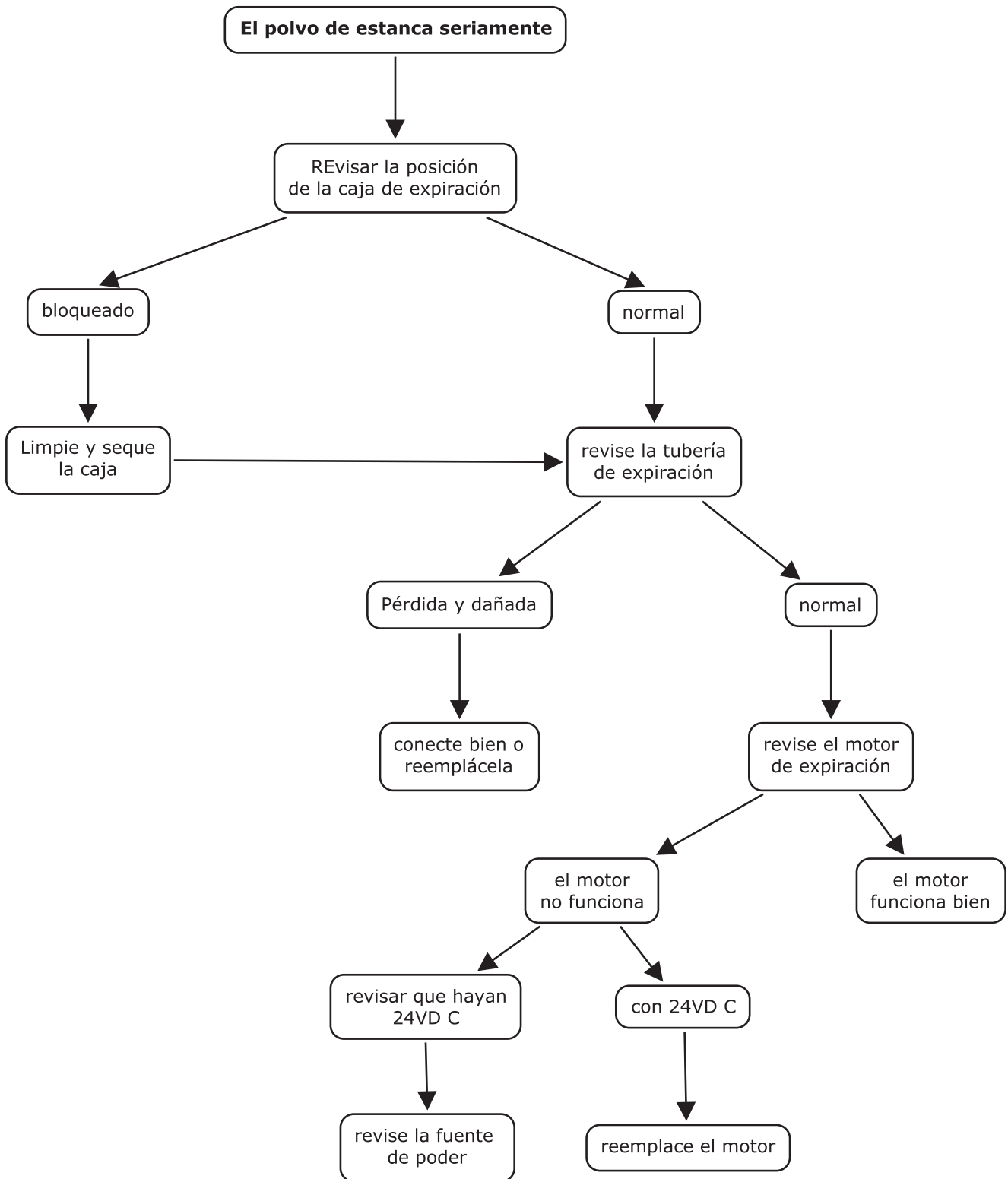
3. FALTA DE AGUA = LUCES ROJA Y AMARILLA (PARA USO DE SUMINISTRO PRINCIPAL DE AGUA EXTERNA)



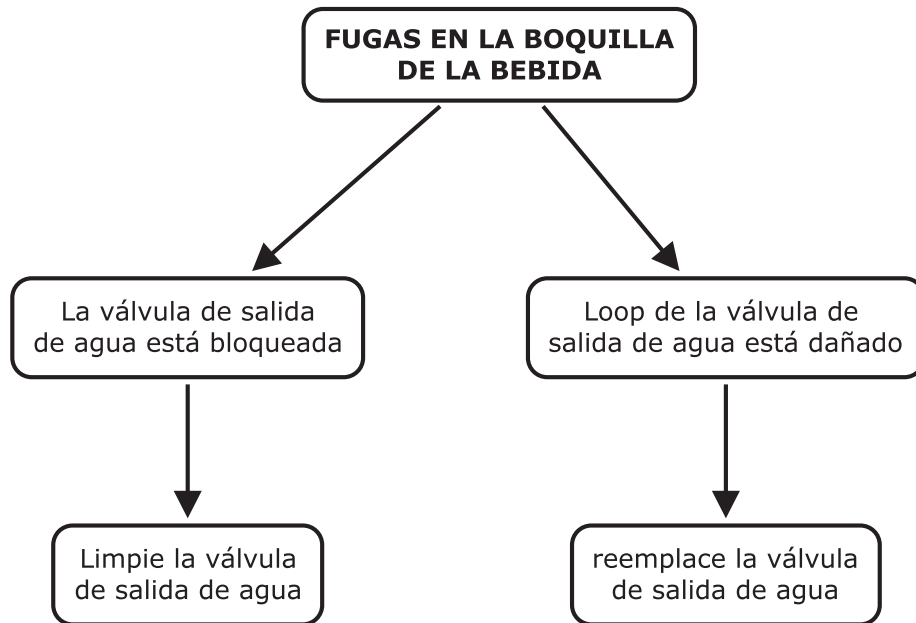
4. FALTA DE AGUA = LUCES AMARILLA Y AZUL (PARA USO DE BARRIL DE AGUA PURIFICADA)



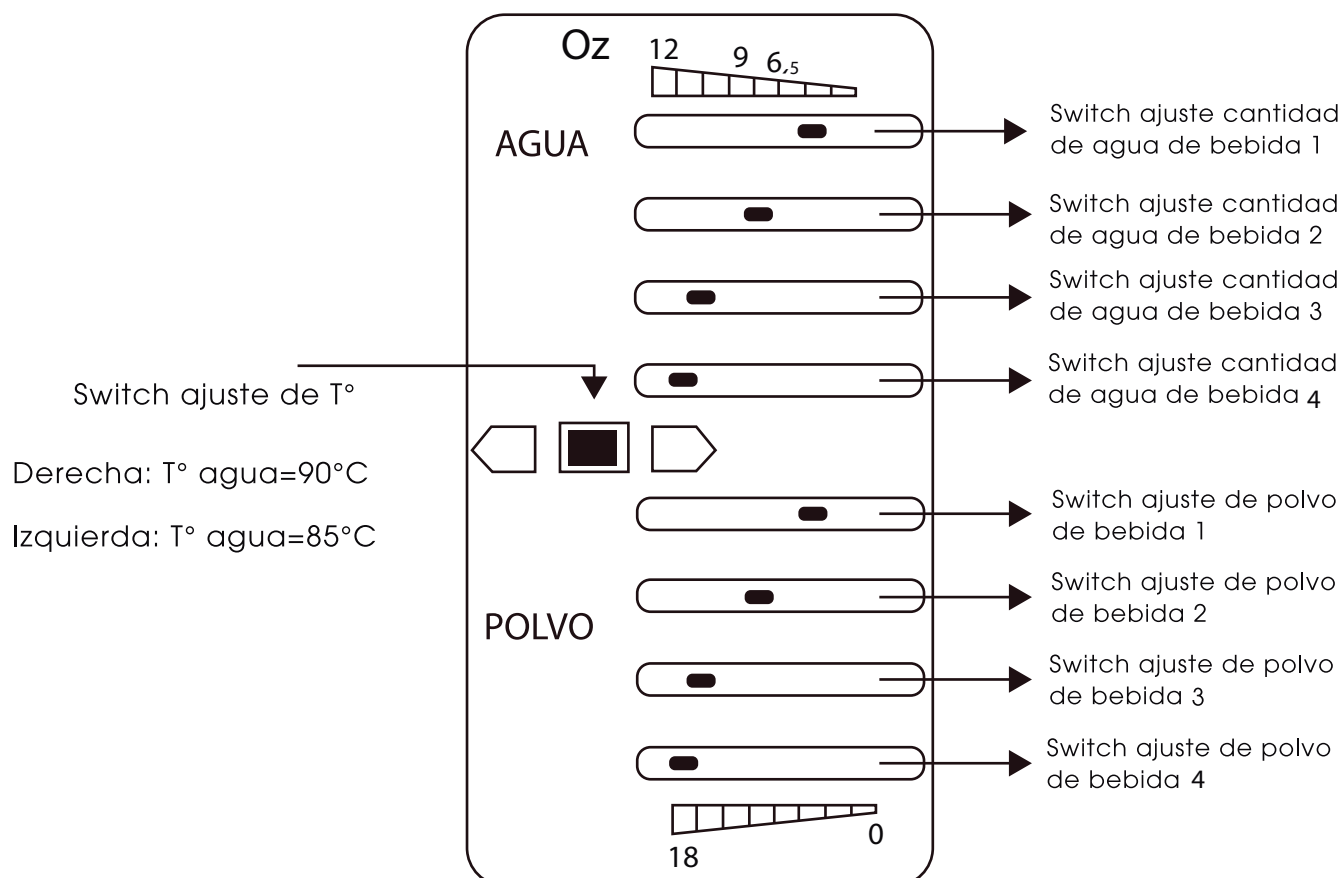
5. EL POLVO SE ACUMULA EN EL VERTEDERO EN CORTO PERIODO DE TIEMPO



6. FUGAS EN LA BOQUILLA DE LA BEBIDA



Instrucciones de programación



NOTA 1: La cantidad de agua será cada vez mayor mientras el switch se marque hacia la izquierda y será menor cantidad cada vez que se marque hacia la derecha. No cambie hacia el área de prueba.

NOTA 2: La cantidad de polvo será cada vez mayor cuando el switch marque hacia la izquierda, y será cada vez menor cuando marque hacia la derecha. No cambie hacia el área de prueba.

Garantía del producto

Revise el periodo de garantía del equipo especificado o consulte a su distribuidor más cercano.

La garantía no cubre los siguientes casos:

- Problemas derivados del transporte con posterioridad a la compra.
- Fallas producidas por conexiones externas, derivadas de la instalación.
- Mal manejo, maltrato y uso indebido del producto.
- Intervención del personal ajeno a nuestro Servicio Técnico.
- Pérdida de productos almacenados.
- Deterioro de enchufes, cordones eléctricos, cortocircuitos por enchufes hembras en mal estado.
- Las garantías del compresor son nulas si el compresor esta quemado a causa de altercaciones en el correcto suministro eléctrico.



Recuerde que...

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