

VENTUS®

MANUAL DE USO

MÁQUINA DE CAFÉ A GRANOS
TERRA



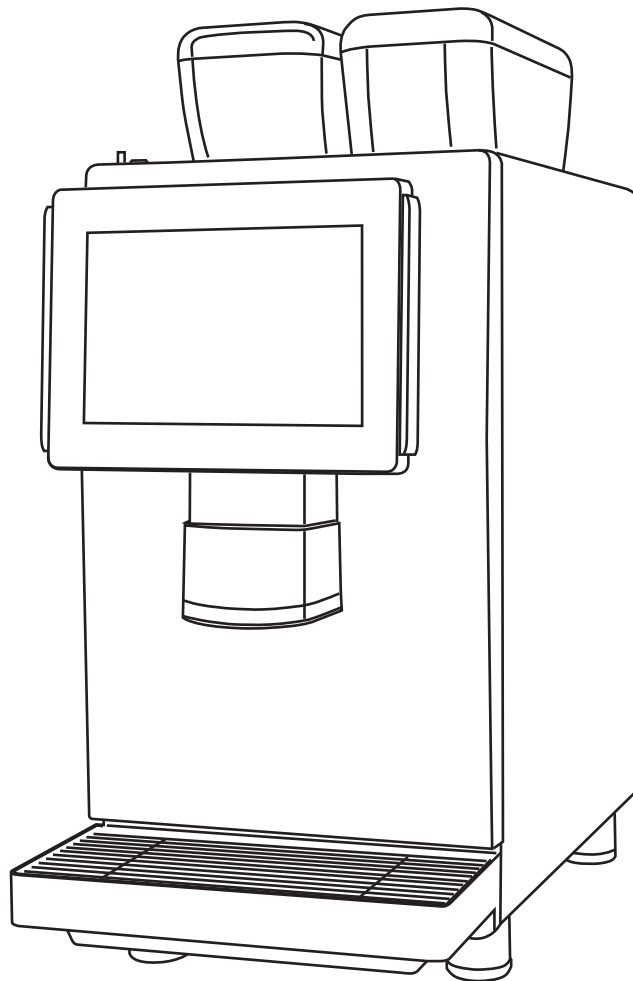
Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl

VENTUS®

Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MÁQUINA DE CAFÉ A GRANOS TERRA



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.

Toda la información e instrucciones de este manual de uso cumplen con ciertas regulaciones aplicables, obtenidos de nuestros conocimientos a largo plazo y la experiencia acumulada, así como las situaciones actuales de desarrollo del proyecto.

Limitado a algunas estructuras especiales, elementos específicos adicionales o nuevos cambios en la tecnología, la situación de uso real de este artefacto podría ser un poco diferente de lo que se indica en este manual del uso. Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con el proveedor o nuestro Servicio Técnico, cuyos datos se muestran en este manual.

Por razones de seguridad y un eficiente uso de este producto, por favor deje este documento siempre disponible para todos los usuarios que usen este producto. Para que puedan leer atentamente este manual antes de llevar a cabo cualquier acción en este dispositivo, especialmente al inicio.

Este manual no es aplicable para aquellos que tienen discapacidad física o mental, personas sin suficiente experiencia y/o conocimientos insuficientes, incluidos los niños.

El fabricante declina toda responsabilidad en la eventualidad de que los usuarios no sigan las instrucciones o directrices establecidas aquí.

El manual del uso debe colocarse cerca del dispositivo, para facilitar la lectura de los usuarios antes de la operación. Tenemos la autoridad para reservar los nuevos cambios técnicos del dispositivo, en el ámbito de implementar mejoras en el rendimiento del producto.

Equipo exclusivo para uso Comercial e Industrial

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.

Indice

| | |
|------------------------------------|-------|
| 1. Introducción | ...05 |
| 2. Parámetros técnicos principales | ...06 |
| 3. Embalaje y transporte | ...07 |
| 4. Instalación | ...08 |
| 5. Operación diaria | ...09 |
| 6. Mantenimiento | ...11 |
| 7. Código de advertencia | ...13 |
| 8. Introducción a la interfaz | ...15 |

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. INTRODUCCIÓN

1.1 Notas importantes



¡LEA atentamente el manual antes de usar la máquina!



ATENCIÓN: Compruebe que la máquina tiene una conexión a tierra fiable.



¡ATENCIÓN! ¡Peligro! ¡Riesgo de descarga eléctrica!



¡ATENCIÓN: RECIPIENTE PARA CALENTAR! ¡TENGA CUIDADO!

Lea atentamente este manual antes de utilizar la máquina y utilícela correctamente de acuerdo con la normativa de seguridad vigente. El personal de mantenimiento e instalación son aquellos que han recibido formación específica y serán responsables de la instalación, reparación y mantenimiento de la máquina.

Estas instrucciones garantizan su seguridad durante el funcionamiento, ya que el diseño de esta máquina se ajusta perfectamente a sus necesidades y a la norma de seguridad vigente.

Por favor, desconecte el enchufe durante las tareas de mantenimiento y limpieza.

Este dispensador no es apto para uso en exteriores; la temperatura ambiente de funcionamiento es de 1°C a 32°C. No limpie la máquina con una manguera de agua ni con una pistola de agua.

La máquina debe limpiarse regularmente para garantizar la higiene.

- El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados como consecuencia de: Instalación incorrecta y configuración no autorizada.
- Uso incorrecto.
- Conexión incorrecta de alimentación o agua.
- Piezas de repuesto no originales.
- Limpieza o mantenimiento inadecuados.
- Daños en las piezas debido a insectos o roedores.
- Por favor, no mueva la máquina ni ninguna de sus partes de forma descuidada.
- Algunas de las tareas de mantenimiento (que deben ser realizadas por una persona especial o en cualquier situación especial que se enumera en este manual) deben ser realizadas por la persona designada.
- El mantenedor solo puede realizar algunas operaciones especiales autorizadas que dependen del instalador con su permiso.

1.2 Instrucciones generales

Solo el personal capacitado puede operar esta máquina.

Para mantener el correcto funcionamiento de la máquina, el instalador debe conocer su estructura.

El operador debe recibir la capacitación adecuada, tal como se indica en la documentación técnica. El operador debe ser consciente del riesgo potencial que implica no operar de acuerdo con las normas de seguridad.

El operador será responsable por el cambio de la configuración de la máquina que NO este autorizado por el fabricante.

Esta instrucción muestra el estado actual de la máquina; significa que cualquier cambio de configuración, actualización o revisión posible se ha completado y el fabricante no se responsabiliza de las operaciones o actualizaciones posteriores relacionadas con la máquina.

Si necesita más información, póngase en contacto con el fabricante indicando el número de serie que figura en la placa de identificación y el número de versión de la placa base se muestra en la pantalla al encender el equipo.

2. PARÁMETROS TÉCNICOS PRINCIPALES

2.1 Parámetros técnicos

| | |
|--------------------|---|
| MODELO | TERRA |
| DIMENSIONES | 750*340*570 mm |
| PESO | 40 KG |
| POTENCIA MÁXIMA | 2200W |
| PRESIÓN CALDERA | 9bar |
| VOLTAJE | 220V/50hz |
| SIMINISTRO DE AGUA | Presión del agua: 0,05~0,65 Mpa |
| T° CALENTAMIENTO | 0-95°C |
| CAPACIDAD | Grano Café: 1 x 1.2KG Soluble: 2x 1,2KG cada uno |
| CANTIDAD BEBIDAS | Hasta 24 bebidas |
| AUTONOMÍA DIARIA | 400 tazas (200cc) |

3 EMBALAJE Y TRANSPORTE

3.1 Mudanzas y transporte

Por favor, no levante la puerta durante la entrega.

Por favor, evite:

- Arrastrar la máquina.
- Volcarla o tumbarla durante el transporte.
- Sacudidas, vibraciones o golpes.
- Colocar objetos pesados sobre la máquina.
- Mojarla con la lluvia, colocarla en un lugar frío o cerca de una fuente de calor.
- Que el material de embalaje esté roto; colocarla en lugares húmedos.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños ocasionados por las acciones antes mencionadas.
- Se recomienda que este proceso lo realicen dos personas, por el peso de la máquina y para evitar lesiones.

3.2 Recepción

Por favor, revise la máquina después de recibirla; si ocurre cualquiera de los siguientes problemas, significa que la máquina ha sido dañada:

- La superficie está dañada o deformada.
- El material de embalaje externo está roto o húmedo.
- Cualquier signo de daños ocasionados durante el transporte.

Si se encuentra con cualquiera de los casos descritos más arriba, favor póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor.


3.3 Desembalaje

- Preste atención a la máquina al desembalar la caja de madera.
- Retire los materiales de embalaje y no los deseche para evitar la contaminación del medio ambiente.
- Las llaves de la máquina y el manual de instrucciones se encuentran en la bolsa sellada.
- Retire los materiales de protección de la parte del recipiente después de abrir la puerta.

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

4 INSTALACIÓN

4.1 Entorno de posicionamiento

- La máquina debe colocarse en un ambiente con una temperatura superior a 1°C y no debe superar los 32°C, además, debe instalarse en lugares sin peligros, explosiones ni incendios.
- Si la máquina se coloca cerca de la pared, debe haber al menos 15 cm para ventilación.
- Por favor, no cubra la máquina con impurezas.
- La máquina debe colocarse sobre una superficie horizontal sin inclinación aparente.

4.2 Conexión de suministro de agua

Los requisitos para el suministro de agua (agua potable directa) son los siguientes:

- Utilice una tubería de agua externa compatible.
- La presión del agua debe estar entre 0,05 y 0,65 MPa.
- Utilice un filtro de agua adecuado.
- Antes de conectar la tubería de agua a la máquina, se debe drenar un poco de agua previamente para evitar impurezas en la línea de agua.
- La junta que conecta con la máquina es de 3/4".
- Los requisitos para el suministro de agua (agua en barril) son los siguientes:
- Agua en barril que debe cumplir con la norma nacional para agua potable.
- Utilice siempre la bomba de agua incorporada con el producto.
- El agua almacenada en barriles debe ser reemplazada en 3 días, incluso si no se ha consumido por completo.

4.3 Conexión de la fuente de alimentación

Utilice el circuito con dispositivo de protección contra fugas (el diámetro del cable de alimentación debe ser superior a 2,5 mm²), y utilice un enchufe de seguridad compatible.

ADVERTENCIA

Si el circuito no cumple con los requisitos, ¡informe a profesionales para que lo reemplacen!

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

5 OPERACIÓN DIARIA

5.1 Inspección antes de cada uso

- Asegúrese de que la conexión de suministro de agua sea normal.
- Compruebe que a conexión a red eléctrica se encuentre sin problemas y que en efecto exista suministro eléctrico.
- Compruebe si se produce algún ruido o fenómeno anormal mientras la máquina empieza a funcionar.

5.2 Limpieza diaria

La máquina está equipada con una función de limpieza automática. Realice la limpieza automática al menos dos veces al día (después de encenderla y antes de apagarla). Pulse el botón de limpieza situado en la esquina superior derecha de la pantalla principal. Limpie la sección de espresso y la de leche por separado, siguiendo las instrucciones.

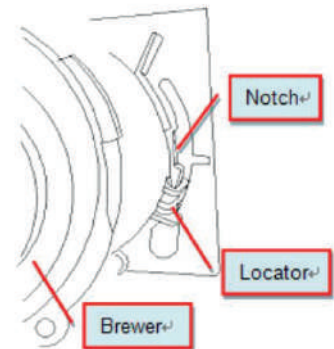
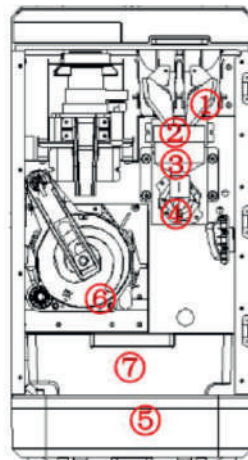
Nota: Por favor, añada tiempos de limpieza según sus necesidades. Excepto la limpieza automática diaria, para garantizar la salud y la seguridad, todas las piezas que entren en contacto directo con la bebida deben desmontarse y limpiarse diariamente.

Herramientas y piezas de limpieza:

- Paño limpio y suave.
- Cepillo pequeño.
- Limpiador: Solución alcalina con cloro.

Limpie las siguientes partes todos los días:

- Conducto de descarga.
- Collar del recipiente de mezcla.
- Recipiente de mezcla.
- Cámara del recipiente de mezcla.
- Bandeja de goteo.
- Cafetera.
- Caja para residuos de pasteles.



Por favor, siga el siguiente proceso de limpieza después de apagar:

- Preparar una solución desinfectante con cloro.
- Retire el recipiente (gire la rampa en sentido antihorario), el tubo dispensador, el collar del recipiente de mezcla y la mezcla cámara del recipiente (gírela en el sentido de las agujas del reloj) y luego sumérjala en la solución desinfectante.
- Una vez transcurrido el tiempo de inmersión requerido, enjuague y seque las piezas.
- Limpie la brida del mezclador con un paño humedecido en solución desinfectante, luego enjuáguela y séquela.
- Retire la cafetera y el filtro (gire el localizador hacia arriba hasta la posición de la muesca y luego extraiga el conjunto de la cafetera) y limpie el conjunto de la cafetera con un paño y una solución desinfectante.
- Desmonte y limpie la caja de residuos y la bandeja de goteo.
- Vuelva a instalar todas las piezas.

5.3 Limpieza semanal

Pieza: Depósito de polvo, tolva de granos.

- Lávese las manos primero para evitar contaminación con los ingredientes.
- Retire todos los recipientes de la máquina y vierta los ingredientes restantes en un recipiente limpio.
- Preparar solución desinfectante con cloro.
- Sumerja las tolvas y las piezas del recipiente en la solución preparada (Todas las piezas deben remojar durante el tiempo especificado) según las instrucciones del producto desinfectante.
- Limpie y seque las piezas, y luego vuelva a instalarlas en la máquina; Cargue los ingredientes en los recipientes e instálelos dentro de la máquina.

5.4 No uso por un tiempo prolongado.

Si deja de usar la máquina durante un período prolongado, se requieren ciertas medidas de protección:

- Cortar la electricidad y el agua.
- Vacíe todos los recipientes.
- Limpie toda el agua y líquido que haya dentro de todas las tuberías y equipos de calefacción.
- Limpie completamente todas las partes que hayan estado en contacto con la bebida.
- Vuelva a colocar el tapón después de que escurra el agua.
- Limpie la bandeja de goteo.
- Limpie la superficie interior y exterior con un paño.
- Empaque la máquina con una bolsa de plástico.
- La máquina debe almacenarse en un lugar seco y a una temperatura superior a 1°C pero no exceder los 32°C.


5.5 Precaución de funcionamiento diario.

Por favor, confirme que la alimentación eléctrica está desconectada al realizar la limpieza y la carga de polvos; asegúrese de que este trabajo debe ser realizado por personal de mantenimiento que tenga conocimiento específico de la máquina.

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. MANTENIMIENTO

6.1 Intervalo de mantenimiento:

| Elementos | Cada día | Cada semana | 30 días o 5000 tazas | 90 días o 10000 tazas | 6 meses | 20000 tazas o 1 año |
|---|----------|-------------|-------------------------|--------------------------|---------|------------------------|
| Limpieza de la tolva y la unidad de mezcla | ✓ | | | | | |
| Limpieza de la bandeja de goteo | ✓ | | | | | |
| Limpie el contenedor de basura | ✓ | | | | | |
| Limpie los recipientes y el depósito de granos | | ✓ | | | | |
| Limpie la red del filtro | | ✓ | | | | |
| Filtro de agua externo (agua del grifo) | | | | | ✓ | |
| Limpie la válvula de salida de agua | | | | | ✓ | |
| Descalcificación de la caldera (suministro de agua purificada en barriles) | | | | | | ✓ |
| Descalcificación de la caldera (suministro directo de agua) | | | | | ✓ | |
| cable de conexión de la placa de circuito | | | | | ✓ | |
| Compruebe o sustituya las arandelas de sellado | | | | ✓ | | |
| Calibración del mecanismo de molienda de granos (para garantizar la precisión en la liberación del polvo) | | | | | ✓ | |

Nota

Estas tareas deben realizarse durante el mantenimiento:
(Dado que la máquina contiene bebidas, procure evitar daños causados por insectos y roedores).

1. Para descalcificar la caldera, siga los siguientes pasos: (Agua purificada durante 12 meses, agua de la red durante 6 meses)
 - Prepare 2 litros de solución descalcificadora según la receta solicitada y una botella de agua limpia.
 - Haga clic en el botón de limpieza para elegir la opción de descalcificación de la caldera.
 - Realice las operaciones según las indicaciones en la pantalla táctil hasta que finalice la descalcificación de la caldera.

2. Inspección de la placa base (La máquina ha funcionado durante más de 1 año)

- Apague primero y abra la puerta delantera y la placa de cubierta trasera.
- Desconecte todos los cables de la placa base y luego retire la placa base con cuidado.
- Limpie el polvo y las impurezas con un cepillo pequeño y un paño limpio.
- Vuelva a instalar la placa base en la máquina e inserte todos los cables de conexión.
- Tras finalizar la instalación, es necesario realizar una nueva inspección. Una vez confirmada la instalación, coloque la placa posterior.
- Encienda y compruebe su estado de funcionamiento.

¡ No limpie la placa base con agua ni con un paño húmedo!

3. Comprobación y sustitución de juntas y arandelas de sellado (la máquina ha funcionado durante más de 90 días o 10.000 tazas).

Juntas y arandelas de sellado que deben revisarse como se indica a continuación:

| Asamblea | Nombre de la pieza | Número de serie |
|-----------------------|--|-----------------|
| Unidad de elaboración | arandela de sellado del manguito del eje de empuje de la torta | 3.012.004.1804 |
| Unidad de elaboración | arandela de sellado del pasador | 3.012.004.1809 |
| Unidad de mezcla | arandela de sellado del recipiente de mezcla | 3.001.001.1810 |
| Unidad de mezcla | arandela de sellado de la brida de la batidora | 3.001.001.1808 |
| Unidad de mezcla | arandela de sellado del motor de mezcla | 3.023.005.1802 |

Si las arandelas de sellado están deformadas o rotas, sustitúyalas inmediatamente por unas nuevas. En caso de ser necesario, contacte al fabricante para el suministro adecuado de los repuestos necesarios en la mantención de la máquina.

6.2 Inspección diaria

- Compruebe la posición y el equilibrio de la máquina.
- Compruebe si la fuente de alimentación se encuentra dentro del rango normal.
- Compruebe si el cable de alimentación está dañado.
- Compruebe si la junta y la arandela de sellado están deformadas.
- Compruebe que todos los conectores dentro de la máquina no estén sueltos.
- Revise todas las tuberías de agua; si alguna está suelta o envejecida, compruébelo.

6.3 Mantenimiento especial

- Cortar la energía.
- Vierta los polvos en un recipiente hermético.
- Desmonte y limpie las piezas (recipiente, bol de mezcla, caldera).
- Compruebe todas las juntas y arandelas de sellado.
- Compruebe que todos los motores funcionan correctamente (motor de polvo, motor de expiración y motor de mezcla).
- Compruebe que todas las electroválvulas funcionan correctamente (válvula de entrada de agua, válvula de salida de agua).
- Por favor, revise el filtro de agua y cámbielo a tiempo si utiliza el suministro de agua de la red.
- Limpie la placa eléctrica, por dentro y por fuera de la máquina.
- Apriete todos los tornillos.
- Compruebe la superficie y la parte de conexión de la tubería de agua.
- Compruebe que todos los conectores estén bien sujetos.
- Comprobar los fusibles de la máquina.
- Sustituir las piezas rotas o deformadas.
- Vuelva a colocar todas las piezas en sus posiciones correctas.
- Comprobar el estado de funcionamiento.

6.4 Atención especial

- El mantenimiento debe ser realizado por un técnico especializado.
- Por favor, no modifique la estructura de la máquina.
- No utilice las piezas rotas.
- Por favor, repare la máquina inmediatamente si no funciona correctamente para evitar futuros inconvenientes.

7. CÓDIGO DE ADVERTENCIA

| Código de error | Razones | Solución de problemas |
|---|--|--|
| E1 Error de llenado del depósito de agua potable durante el arranque de la máquina | Después de llenar el depósito de agua según las instrucciones, la máquina no alcanza el nivel normal de agua en el depósito de agua fría, aparece este código de advertencia y la máquina deja de funcionar. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si el suministro de agua (suministro directo externo/embotellado) es normal. 2. Compruebe que todas las tuberías de entrada de agua estén bien conectadas. 3. Compruebe si la válvula de entrada de agua (suministro de agua externo) funciona correctamente. 4. Compruebe si la bomba de agua funciona correctamente y si el fusible de la bomba de agua está en buen estado. |
| E2 Error de llenado del depósito de agua potable por fallo de arranque de la máquina | Después de llenar el depósito de agua según las instrucciones durante el proceso de dispensación de bebidas, la máquina no alcanza el nivel normal de agua en el depósito de agua fría; aparece este código de advertencia y la máquina deja de funcionar. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Por favor, corte el suministro eléctrico. 2. Por favor, revise o reemplace el interruptor de protección contra sobrecalentamiento. 3. Por favor, revise o reemplace el calentador. 4. Por favor, revise o reemplace el sensor de temperatura. 5. Por favor, revise o reemplace el relé sólido. |
| E8 Error de calentamiento | Si la temperatura de calentamiento no alcanza los datos configurados después de 10 minutos de calentamiento, aparecerá este código de advertencia y la máquina dejará de funcionar. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Por favor, corte el suministro eléctrico. 2. Por favor, revise o reemplace el interruptor de protección contra sobrecalentamiento. 3. Por favor, revise o reemplace el calentador. 4. Por favor, revise o reemplace el sensor de temperatura. 5. Por favor, revise o reemplace el relé sólido. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>E73 Error de calentamiento (caldera de vapor) (solo se aplica a la versión para máquinas de leche fresca).</p> | <p>La presión del vapor no alcanza el valor establecido en 10 minutos; aparecerá este código de advertencia y la máquina dejará de funcionar.</p> | <p>Además de los puntos 1, 3, 4 y 5 de solución de problemas mencionados anteriormente, consulte también:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe o sustituya el presostato. 2. Comprobar si hay fugas de vapor de la caldera. |
| <p>E12 Temperatura Error del sensor</p> | <p>Cuando la máquina no pueda confirmar la temperatura actual de la caldera, aparecerá este código de advertencia y la máquina dejará de funcionar.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la conexión entre el sensor de temperatura y la placa principal es fiable. 2. Por favor, compruebe si el sensor de temperatura está roto. |
| <p>E71 Error por falta de agua en la caldera de vapor (solo se aplica a la versión para máquinas de leche fresca)</p> | <p>Si la máquina no alcanza el nivel normal de agua de la caldera de vapor en 3 minutos después de haber sido llenada con agua según las instrucciones durante el proceso de dispensación de bebidas, aparecerá este código de advertencia y la máquina dejará de funcionar.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si el suministro de agua (suministro directo externo/embotellado) es normal. 2. Compruebe que todas las tuberías de entrada de agua estén bien conectadas. 3. Compruebe si la válvula de entrada de agua (suministro de agua externo) funciona correctamente. 4. Compruebe si la bomba de agua funciona correctamente y si el fusible de la bomba de agua está en buen estado. 5. Compruebe si la conexión de la sonda de nivel de agua de la caldera de vapor es fiable y correcta. |
| <p>E71 Error de entrada de agua de la caldera de vapor (solo se aplica a la versión para máquinas de leche fresca)</p> | <p>Si la máquina no alcanza el nivel normal de agua de la caldera de vapor en el plazo de 1 minuto tras llenarse de agua según las instrucciones de arranque, aparecerá este código de advertencia y la máquina dejará de funcionar.</p> | |
| <p>E17 Sobre la corriente Error de elaboración Motor</p> | <p>Mientras la máquina esté en funcionamiento, cuando la corriente de trabajo del motor de preparación alcance el valor de advertencia establecido, aparecerá este código de advertencia y la máquina se detendrá.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. El terminal Hall de detección del motor está fuera de control; revise el componente Hall y el cable de conexión. 2. Si el motor de preparación falla, revise o reemplace el motor. 3. La configuración del valor actual de preaviso en la programación no es incongruente. |
| <p>E50 Falta de café Error de bean</p> | <p>Si la carrera de extracción del filtro es mayor que la carrera de extracción del grano, aparecerá este código de advertencia y la máquina dejará de funcionar.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. No hay granos de café en la caja de granos, por favor cargue granos de café. 2. El estroboscopio de la caja de frijoles está cerrado, por favor ábralo. |
| <p>E54 Electromagnético Tiempo de espera de la bomba Error</p> | <p>Después de 45 segundos de funcionamiento de la bomba, si el caudal de agua que llega al caudalímetro no alcanza el volumen configurado, aparecerá este código de advertencia y la máquina se detendrá.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. El polvo de café molido está demasiado fino, por favor ajústelo de nuevo. 2. La malla del filtro está atascada, por favor limpie la malla del filtro. 3. El núcleo del filtro de la cafetera está atascado, por favor limpie el núcleo de filtro. |
| <p>E56 Error del caudalímetro</p> | <p>Cuando la máquina está funcionando, si el caudalímetro no detecta flujo de agua, aparecerá este código de advertencia y la máquina se detendrá.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Si la tubería de entrada de la bomba electro-magnética está obstruida, revise o limpie la tubería. 2. El sistema de protección contra sobrecalentamiento de la bomba electromagnética funciona. Se reactiva automáticamente cuando la temperatura de la bomba desciende a 60. 3. Por favor, revise o reemplace la bomba electromagnética. 4. Por favor, revise o reemplace el caudalímetro. |

| | | |
|--|---|---|
| <p>E60 Cervecerero no instalado</p> | <p>Si el microinterruptor de detección de la cafetera no detecta su presencia, aparecerá este código de advertencia y la máquina dejará de funcionar.</p> | <p>1.El botón de bloqueo situado en la esquina inferior izquierda de la cafetera no cierra bien, por favor, ajústelo. 2.La cafetera no está instalada, por favor instálela. 3.Por favor, revise o reemplace el microinterruptor de la cafetera.</p> |
| <p>E64 Origen de la cervecería Error</p> | <p>Cuando la máquina está en funcionamiento, si el motor de preparación no detecta el proceso de encendido y apagado del microinterruptor, aparecerá este código de advertencia y la máquina dejará de funcionar.</p> | <p>1.Compruebe si el arnés de cables del microinterruptor del motor de preparación está bien conectado o no. 2.Compruebe si el microinterruptor del motor de preparación funciona correctamente o no. 3.La unidad de preparación no está instalada en su lugar.</p> |

8. INTRODUCCIÓN A LA INTERFAZ

8.1 Encienda la máquina

Tras la animación de inicio, la operación de inyección de agua de la caldera se ejecuta según las indicaciones de la interfaz.

Por favor, realice la operación de inyección de agua

1. Coloque un recipiente de 1000 ml debajo del área de dispensación.
2. Pulse OK para realizar la operación de inyección de agua.

De hecho, a veces puede haber falta de agua en la caldera, y esta le recordará que realice una operación de inyección de agua; basta con pulsar el botón "Aceptar".

Se han completado la inyección de agua, el calentamiento y demás preparativos.


En la esquina superior izquierda de la interfaz principal aparece el mensaje "Listo" para otras operaciones.

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

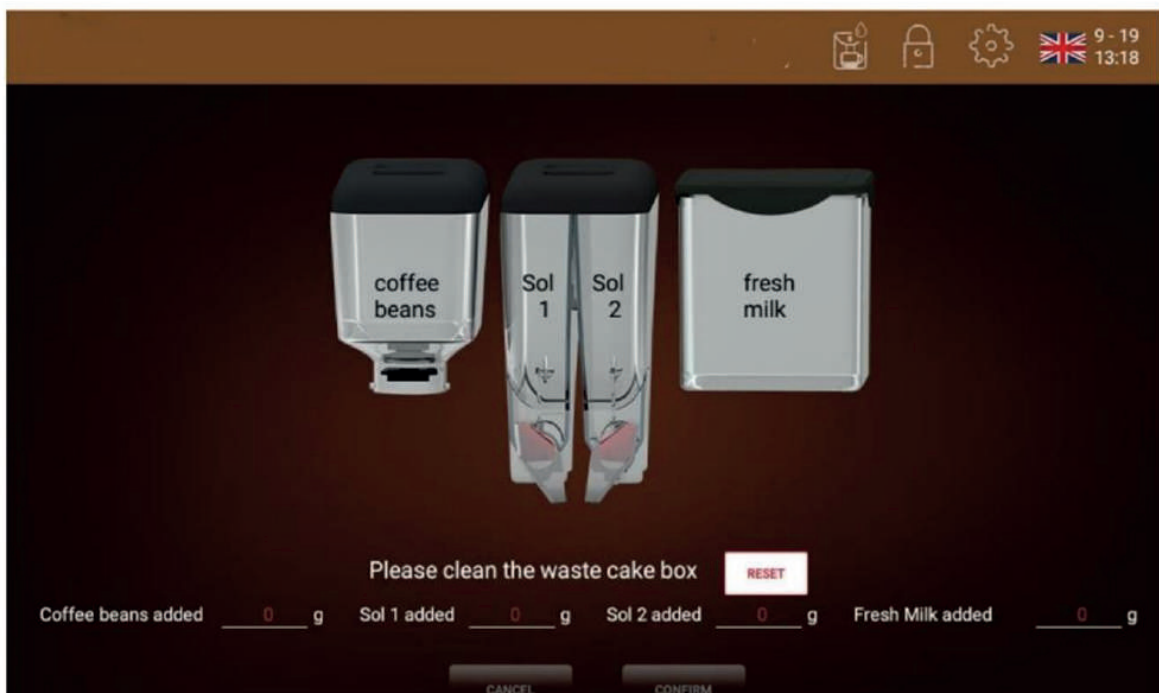
8.1 Encienda la máquina

La barra de navegación en la parte superior de la interfaz principal, de izquierda a derecha, es: función de limpieza, función de bloqueo de pantalla, configuración de funciones, función de idioma, hora y fecha.



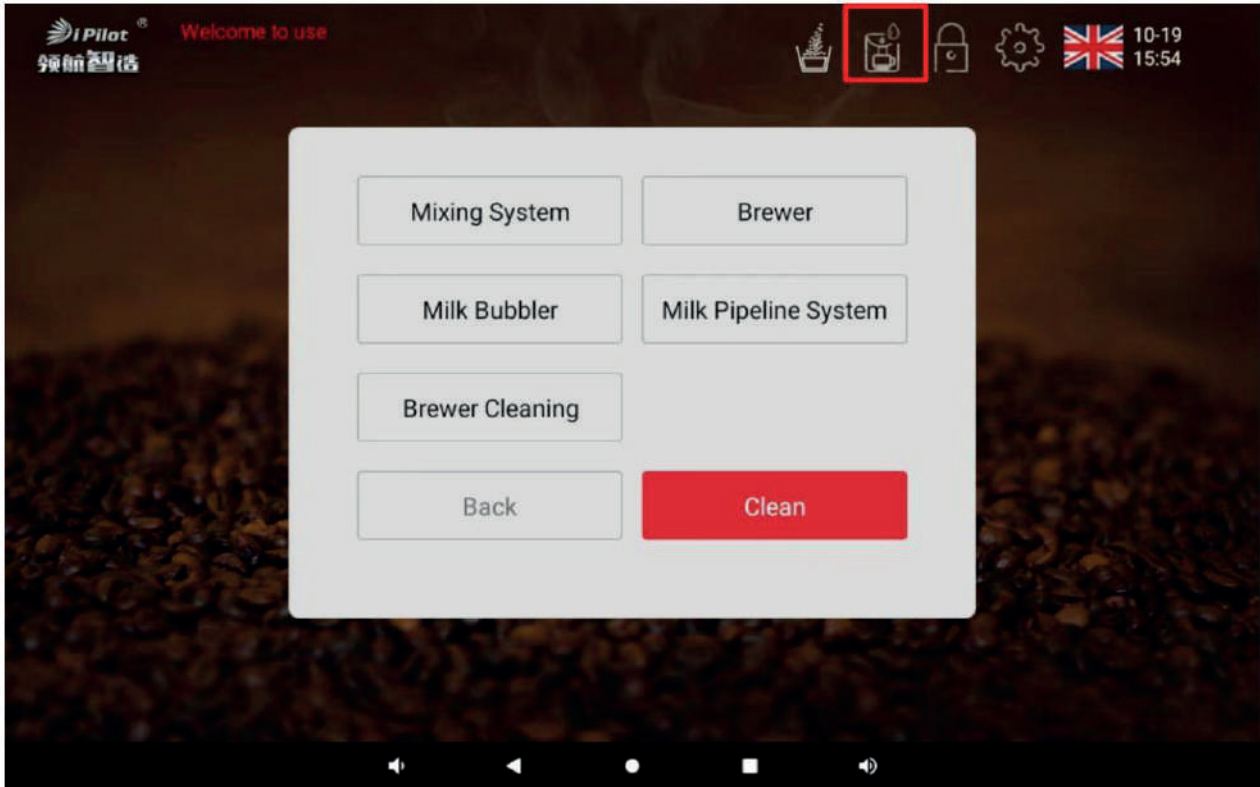
En esta interfaz, si pulsa el botón de bebida, haga clic en Aceptar y la máquina dispensará la bebida correspondiente.

Carga de ingredientes, función de calibración: Al cargar granos de café, café en polvo y leche fresca (Solo en modelos compatibles), introduzca la cantidad añadida en esta interfaz. La máquina calculará automáticamente la cantidad actual y la restante. Tras vaciar el depósito de posos, pulse el botón «Restablecer» para restablecer la cantidad actual de posos al valor preestablecido.



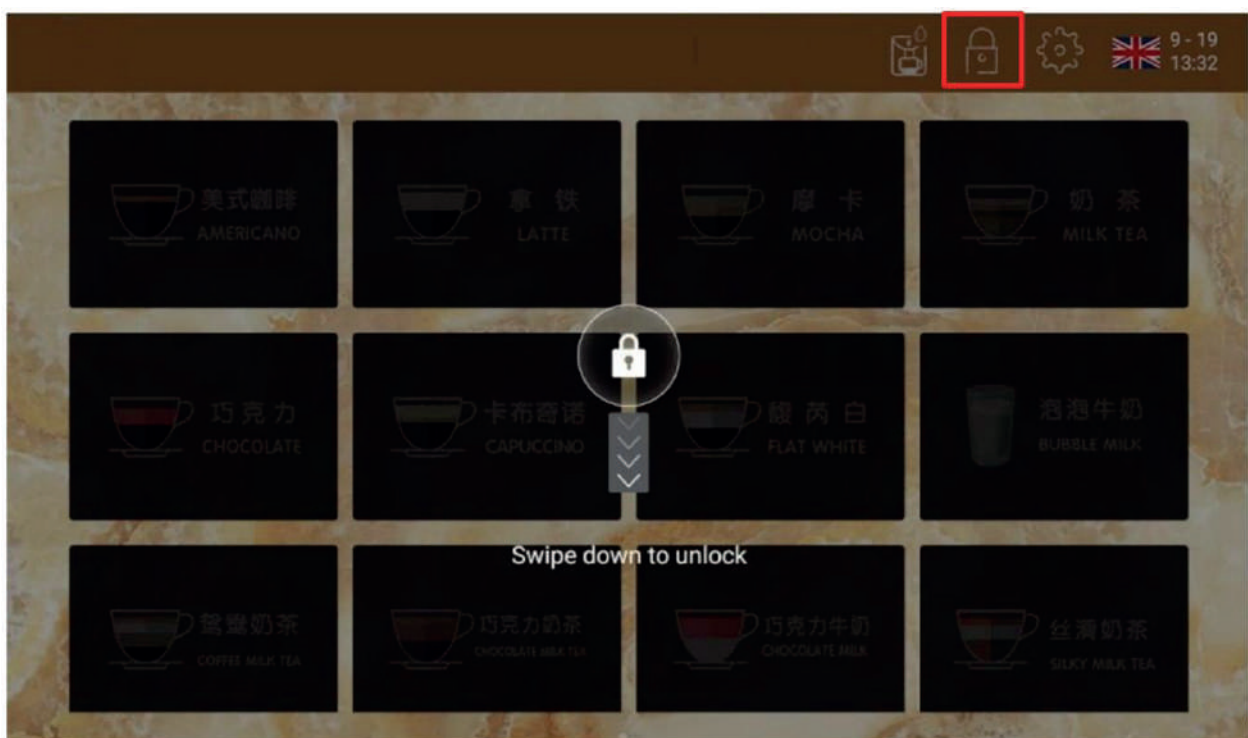
- *Función de limpieza*

Para realizar la limpieza, haga clic en la función de limpieza en la esquina superior derecha, seleccione las piezas que necesitan limpiarse y, a continuación, haga clic en el botón de limpieza (como se muestra en la imagen de abajo):



- *Función de bloqueo de pantalla*

Si necesita bloquear la pantalla, pulse el botón de bloqueo de pantalla y la interfaz principal bloqueará la pantalla directamente. Siga las instrucciones para desbloquearla.



- *Función de idioma*

Si necesita cambiar de idioma, haga clic en la función de idioma en la esquina superior derecha para cambiarlo:



8.3 Configuración de funciones

Si necesita realizar mantenimiento, programación, operaciones funcionales y solución de problemas, haga clic en la configuración de funciones en la esquina superior derecha (esta operación requiere una contraseña y la realiza una persona dedicada, la contraseña inicial es 000001).

RECUERDE QUE...

SERVICIO TÉCNICO

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

8.3.1 Mantenimiento

Haz clic en el botón de mantenimiento y la pantalla te llevará a la interfaz que aparece a continuación, donde podrás realizar la limpieza diaria y configurar las operaciones de mantenimiento.

The screenshot shows a maintenance interface with a sidebar menu and a main content area. The sidebar menu includes: MAINTENANCE (selected), OPTIONS, PROGRAMMING, and FAULT QUERY. The main content area is titled 'Home' and contains several sections for configuring cleaning operations:

- Daily Cleaning**
 - Soluble Mixing System: CLEAN button
 - Schedule automatic cleaning time: 0.0 Hour
- Brewer**
 - Schedule automatic cleaning cup number: 0 Cups
 - CLEAN button
- Milk Frother**
 - Schedule automatic cleaning time: 0 Min
 - Automatic cleaning time after making drink: 0 Min
 - CLEAN button
- Brewer**
 - RESET button
- Maintenance Cleaning**
 - Grinding Blade Cleaning: CLEAN button
 - Brewer Cleaning: Soak cycle 5 Times(5-10), Cleaning cycle 5 Times(5-10), CLEAN button
 - Professional cleaning of milk system: CLEAN button

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

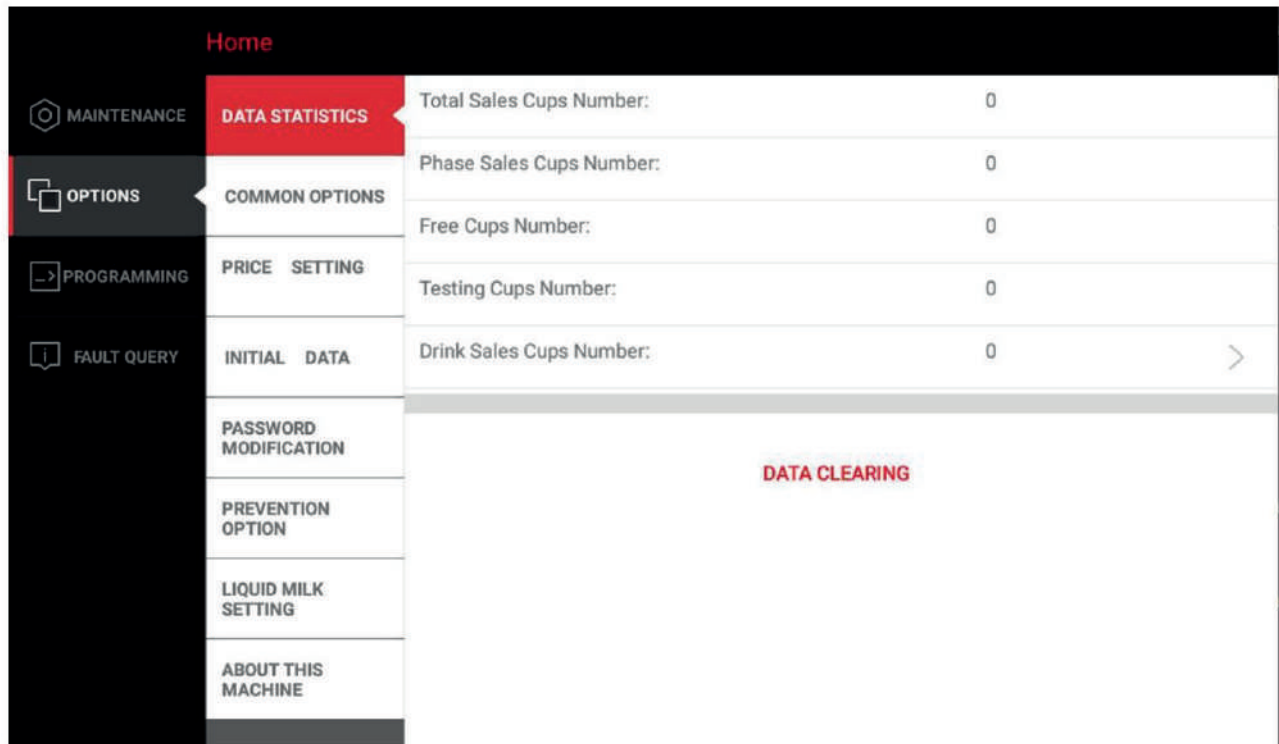
serviciotecnico@ventuscorp.cl

8.3.2 Función

Haga clic en el botón de función, la pantalla saltará a la interfaz que se muestra a continuación.

8.3.2.1 Estadísticas de datos

Esta interfaz puede revisar los datos de ventas y realizar operaciones de limpieza de datos de ventas por fases. (La contraseña para borrar los datos es 000001).



RECUERDE QUE...

SERVICIO TÉCNICO

VENTUS®

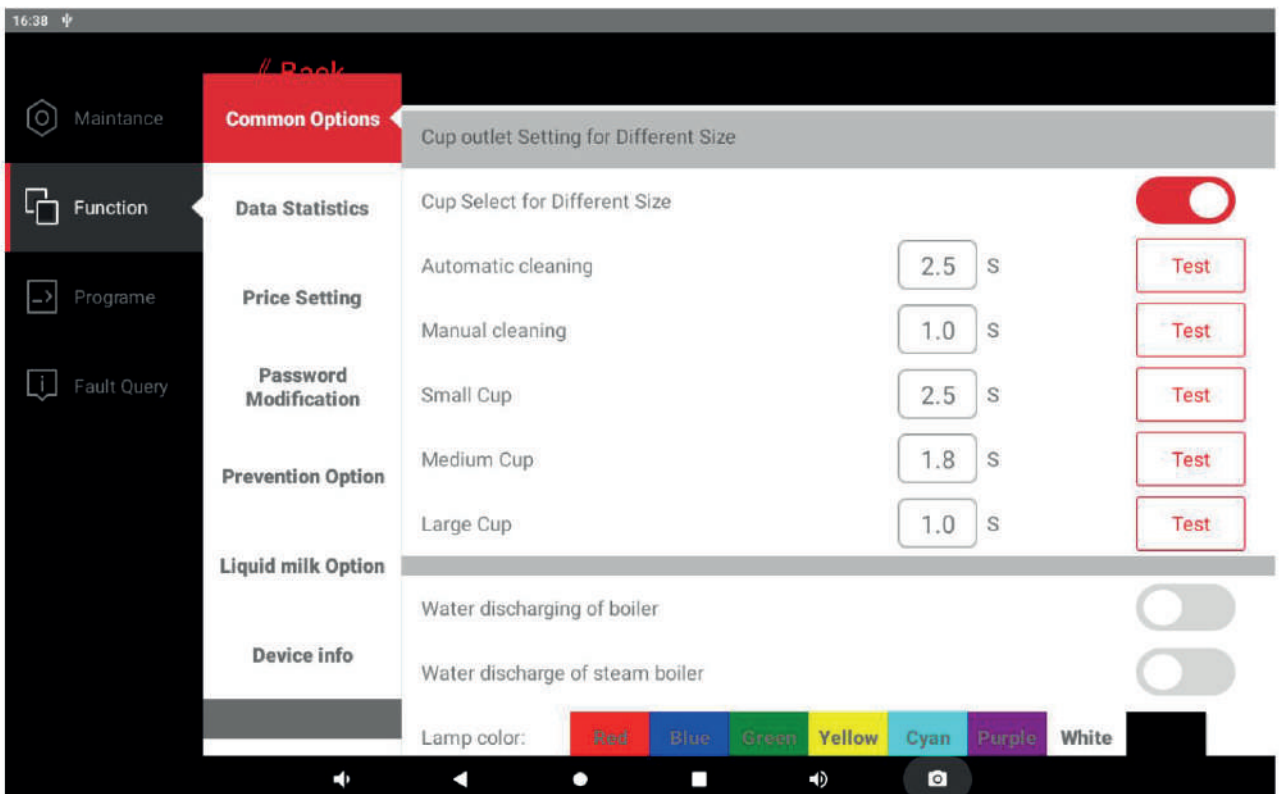
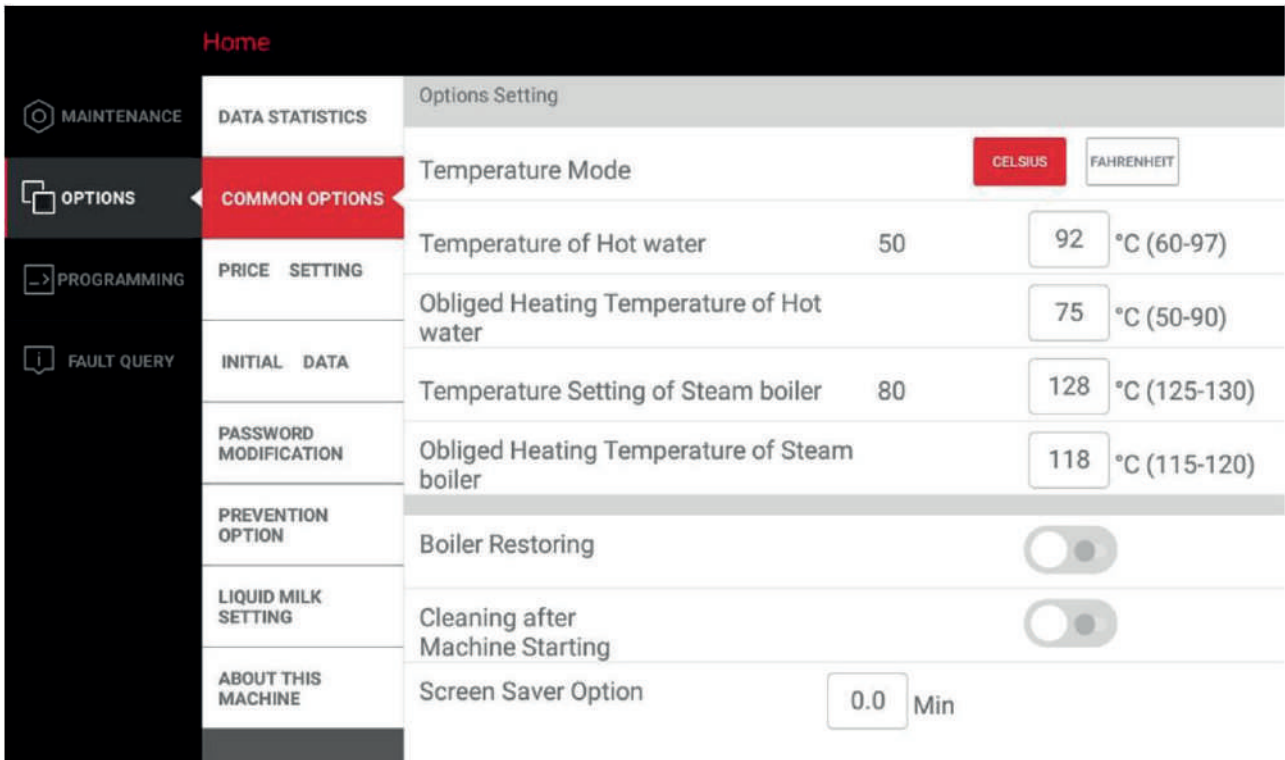
En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

(+56 2) 2618 0700

serviciotecnico@ventuscorp.cl

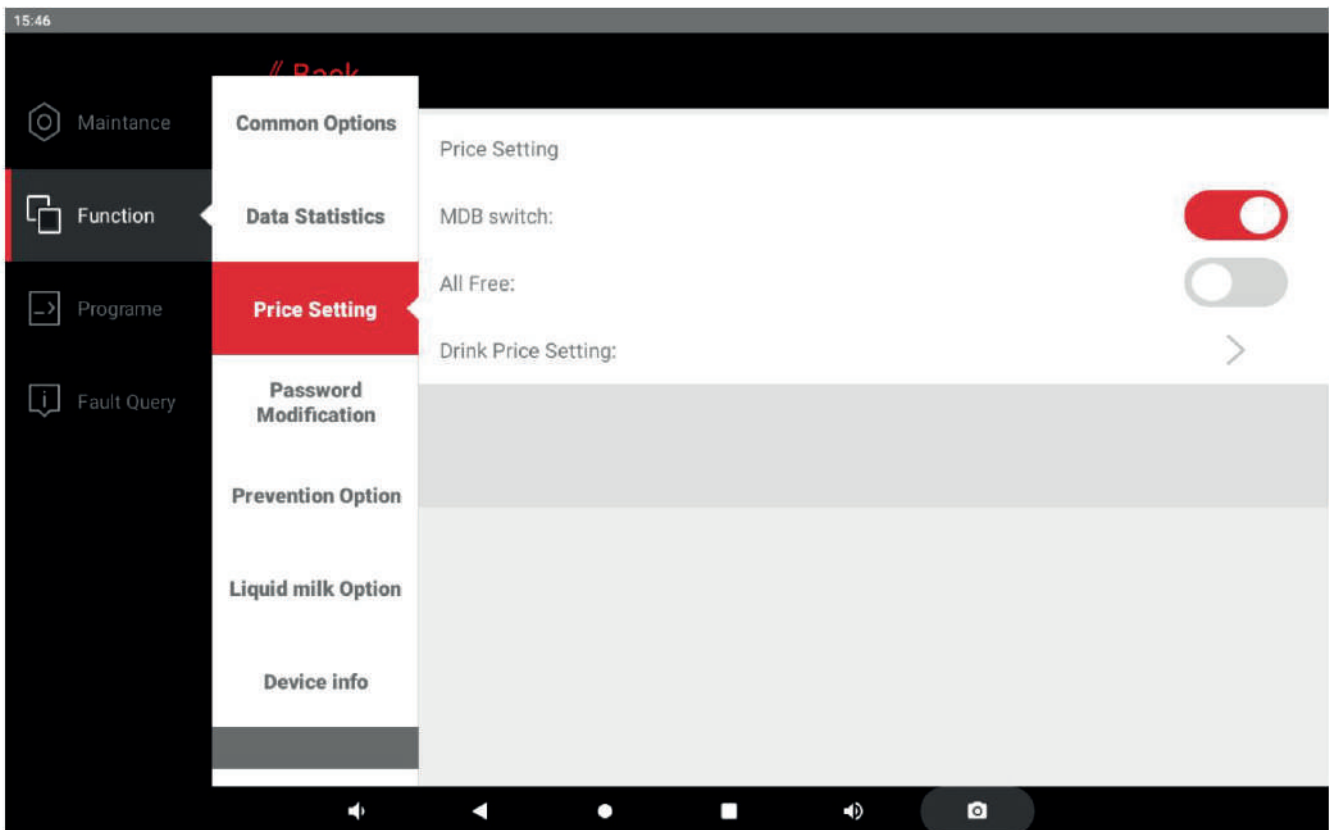
8.3.2.2 Opciones comunes

Esta interfaz permite configurar la temperatura (ajustes de fábrica, como se muestra en la figura a continuación) e incluye funciones como iniciar la inyección de agua de la caldera, iniciar la limpieza, protector de pantalla, selector de taza grande/pequeña y botón de 12/24 bebidas, cambiar interruptor, ajuste de posición de taza grande/pequeña, interruptor de descarga de agua y reemplazar la imagen de fondo de la interfaz principal.



8.3.2.3 Configuración de precios (Solo para modelos compatibles con este sistema).

Esta interfaz permite configurar los precios de las bebidas y las opciones gratuitas (esta operación requiere una contraseña y debe ser realizada por una persona autorizada; la contraseña inicial es 000001). Nota: La máquina debe estar equipada con un sistema IoT para utilizar esta función; de lo contrario, no es necesario usarla.



RECUERDE QUE...

SERVICIO TÉCNICO

VENTUS®

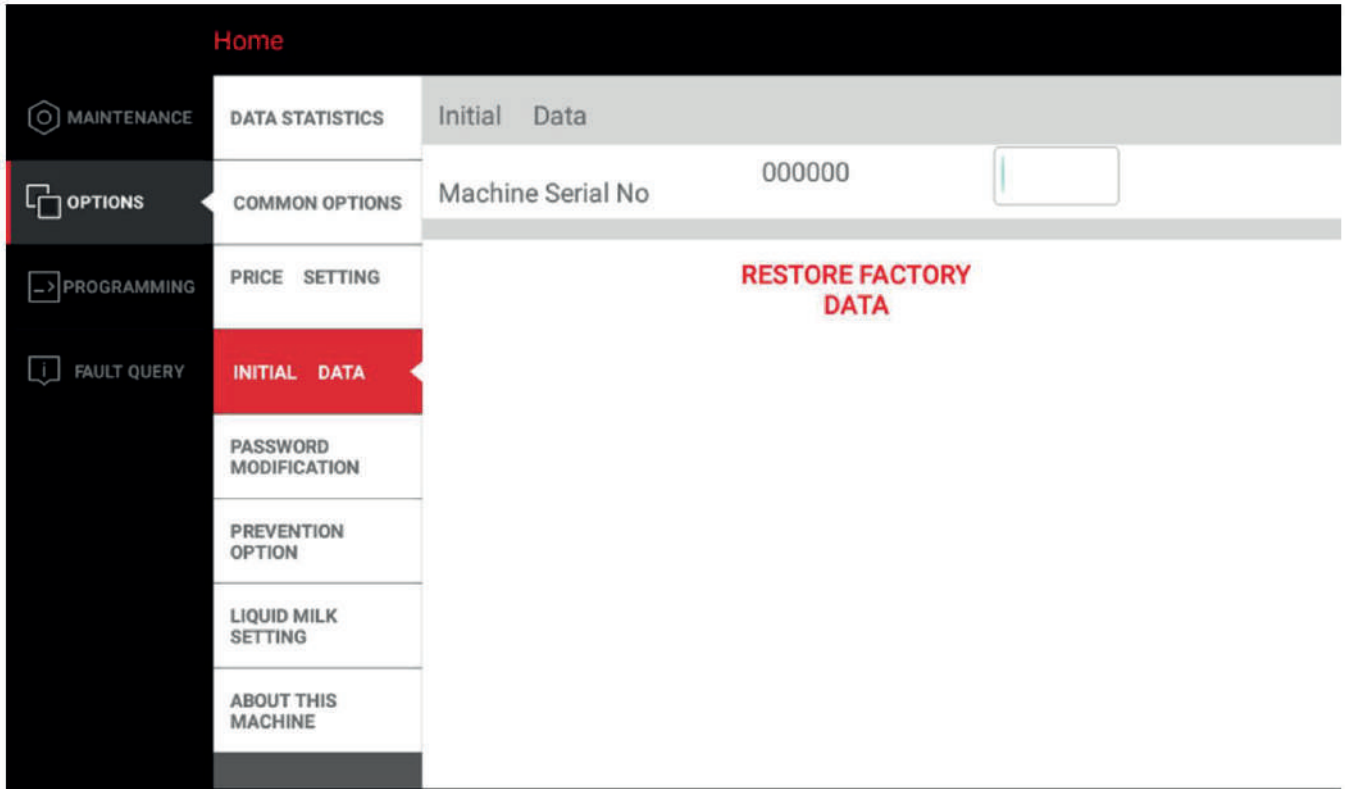
En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

☎ (+56 2) 2618 0700

✉ serviciotecnico@ventuscorp.cl

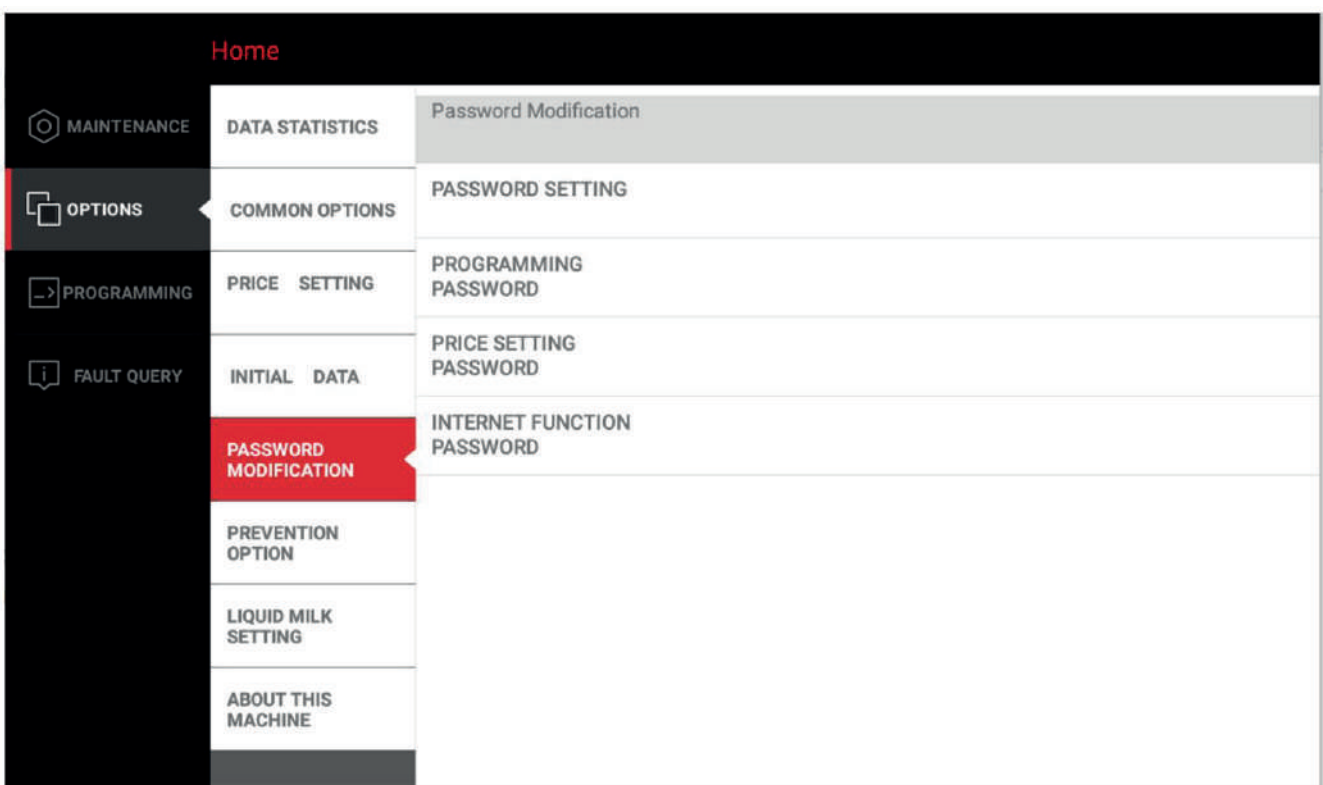
8.3.2.4 Datos iniciales

Esta interfaz permite configurar y consultar el número de serie de la máquina, así como restaurar la configuración de fábrica. (Si necesita restaurar la configuración de fábrica, póngase en contacto con el fabricante).



8.3.2.5 Modificación de contraseña

Esta interfaz permite modificar la contraseña de configuración, la contraseña de programación, la contraseña de configuración de precios y la contraseña de IoT.



8.3.2.6 Opción preventiva

Este equipo cuenta con recordatorios preestablecidos para el mantenimiento de la cafetera, la cuchilla de molienda, la caldera, la electroválvula, el tubo de la bomba peristáltica y la limpieza del depósito de residuos. Cuando la máquina alcance el nivel de uso establecido, el sistema le recordará que realice el mantenimiento y la limpieza de los componentes correspondientes. Una vez finalizado el mantenimiento, deberá reiniciar el recordatorio en esta interfaz.

Existen interruptores de función "solo visualización" y "bloqueo de la máquina" para la limpieza del contenedor de residuos de pasteles, que se pueden seleccionar según la situación real.

Función "Solo visualización": cuando el valor del contador de limpieza de la caja de residuos de pastel sea 0, solo se mostrará en la esquina superior izquierda de la interfaz principal de la máquina (se ha alcanzado el valor del contador de limpieza de la caja de residuos de pastel) y no afectará al uso.

Función de bloqueo: Cuando el contador de limpiezas del contenedor de residuos de pastel llegue a 0, aparecerá un aviso en la esquina superior izquierda de la interfaz principal de la máquina (se ha alcanzado el límite de limpiezas del contenedor de residuos de pastel) y la máquina se bloqueará y no podrá utilizarse. Será necesario reiniciarla para poder usarla.

| Home | | |
|-------------|--------------------------|--|
| MAINTENANCE | DATA STATISTICS | Prevention Option |
| OPTIONS | COMMON OPTIONS | Brewer Maintenance |
| PROGRAMMING | PRICE SETTING | Setting Data <input type="text" value="50000"/> Cups |
| FAULT QUERY | INITIAL DATA | Present Data 1000 <input type="button" value="RESET"/> |
| | PASSWORD MODIFICATION | Grinding Cutter Head Maintenance |
| | PREVENTION OPTION | Setting Data <input type="text" value="50000"/> Cups |
| | LIQUID MILK SETTING | Present Data 1000 <input type="button" value="RESET"/> |
| | ABOUT THIS MACHINE | Boiler Maintenance |

| | | |
|-----------------------------------|--|--------------------------------------|
| Setting Data | <input type="text" value="50"/> | Cups |
| Present Data | 10 | <input type="button" value="RESET"/> |
| Solenoid Valve Maintenance | | |
| Setting Data | <input type="text" value="50000"/> | Cups |
| Present Data | 1000 | <input type="button" value="RESET"/> |
| Waste Box Cleaning | | |
| | <input type="button" value="SHOW ONLY"/> | <input type="button" value="LOCK"/> |
| Setting Data | <input type="text" value="50"/> | Cups |
| Present Data | 10 | <input type="button" value="RESET"/> |
| Peristaltic Pump Tube Maintenance | | |
| Setting Data | <input type="text" value="5000"/> | Cups |
| Present Data | 1000 | <input type="button" value="RESET"/> |

8.3.2.7 Ajuste de leche líquida (necesita estar equipado con una unidad de leche fresca)

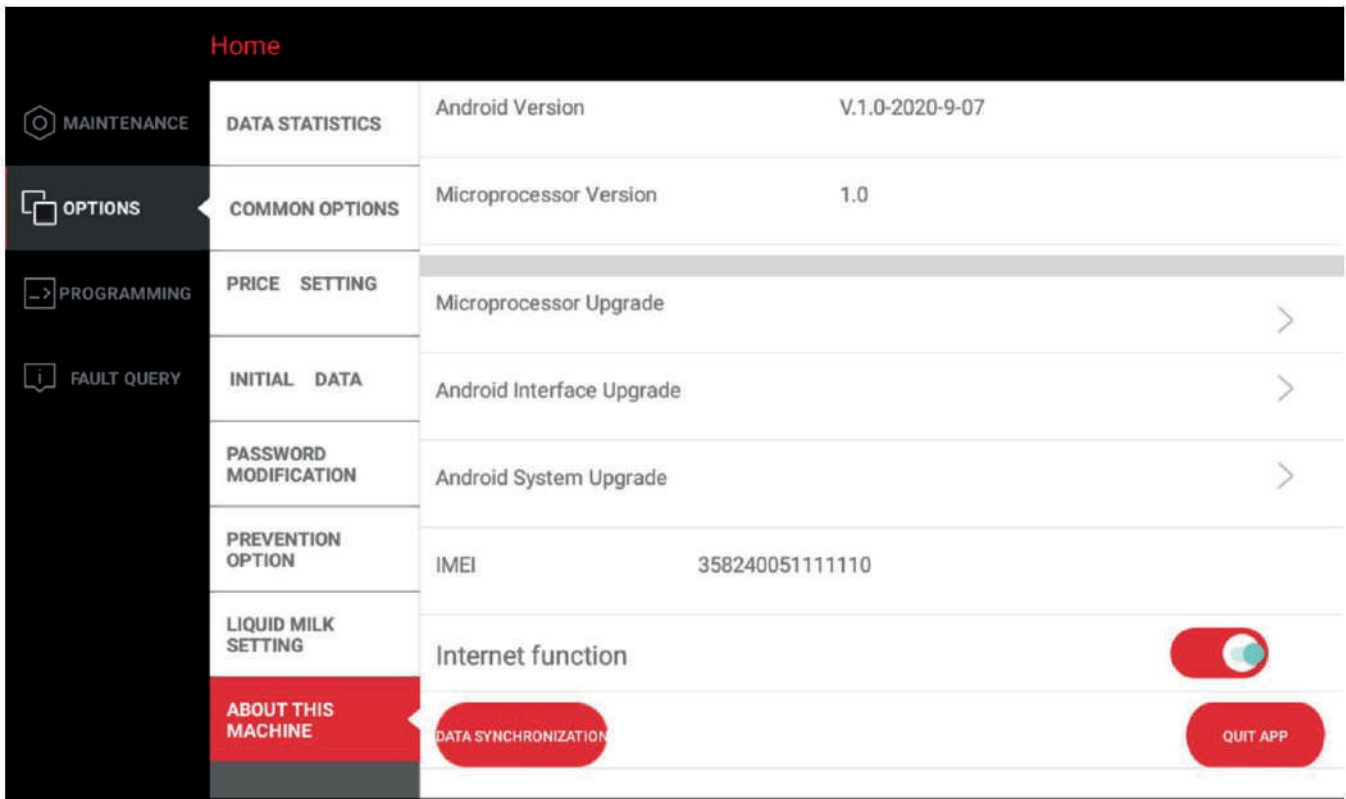
Esta interfaz permite activar o desactivar el interruptor de la caldera de vapor para controlar el uso de la función de leche líquida. El coeficiente de nivel de agua es el valor preestablecido para la caldera de vapor (el ajuste de fábrica se muestra en la figura a continuación), y el coeficiente de nivel de leche es el valor preestablecido para el depósito de leche fresca.

Cuando el valor actual sea inferior al valor establecido, la interfaz principal cerrará automáticamente la selección de bebidas que contengan leche fresca en la configuración de bebidas. Cuando el valor establecido sea 0, se considerará que se ha desactivado la función de advertencia del volumen de leche.

The screenshot shows the 'Home' screen with a sidebar menu containing: MAINTENANCE, OPTIONS, PROGRAMMING, and FAULT QUERY. The 'OPTIONS' menu is expanded to show 'COMMON OPTIONS' and 'LIQUID MILK SETTING'. Under 'COMMON OPTIONS', there is a 'Steam Boiler' toggle switch. Under 'LIQUID MILK SETTING', there are two rows: 'Water Level Coefficient' with 'Setting Data' at 400 and 'Present Data' at 850; and 'Milk Level Coefficient' with 'Setting Data' at 400 and 'Present Data' at 850.

8.3.2.8 Acerca de esta máquina

Esta interfaz muestra la versión de Android del software del ordenador y el número IMEI del dispositivo. Permite actualizar el software, activar la sincronización de datos y salir de la aplicación.



8.3.3 Programación

Haga clic en el botón de programación (esta operación requiere establecer una contraseña y ser operada por una persona dedicada, la contraseña inicial es 000001), se mostrará la siguiente interfaz.

8.3.3.1 Configuración de bebidas

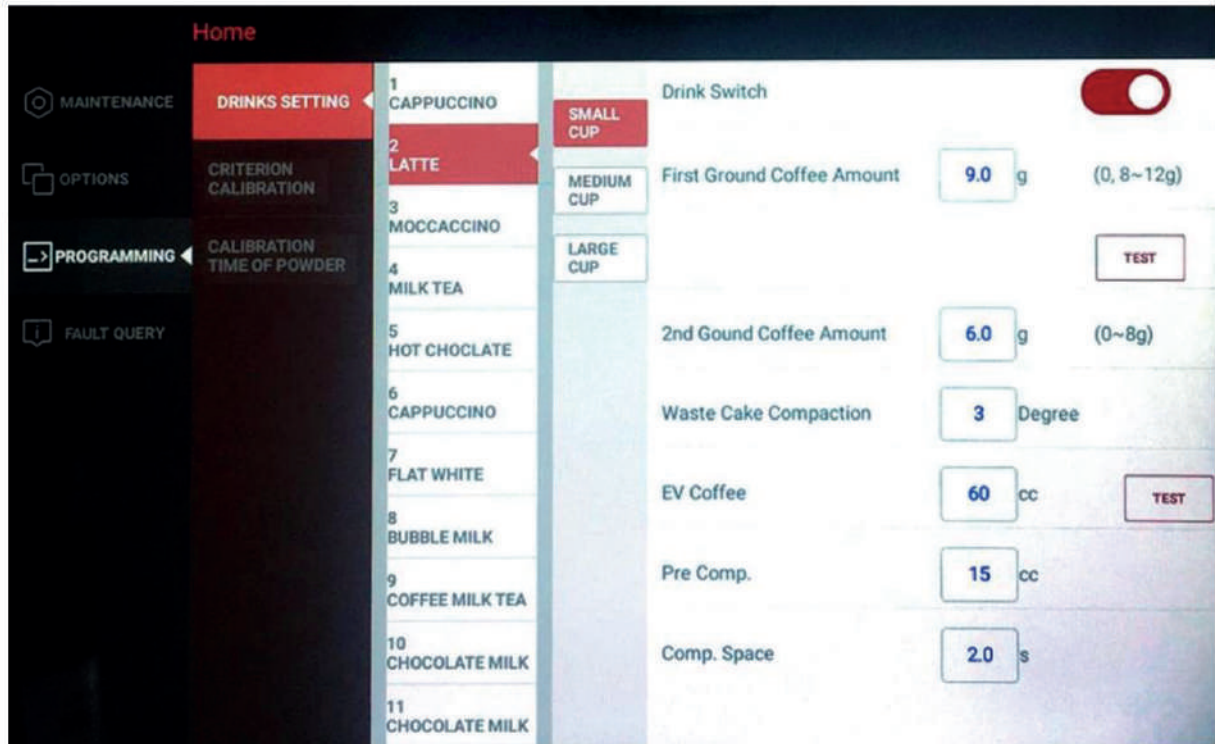
(los parámetros de la leche líquida deben estar equipados con una unidad de leche fresca)

En esta interfaz, puede configurar el interruptor y los parámetros específicos de cada botón de bebida, probar cada parámetro y probar la bebida en su conjunto, cambiar los nombres de las bebidas y los iconos de las bebidas, y establecer el orden de entrega de las bebidas.

Instrucciones para configurar la secuencia de entrega de bebidas:

Si los parámetros de la bebida incluyen varios tipos de dispensación, debe configurarse la secuencia de dispensación correspondiente. Si contiene varios tipos de dispensación, solo se configura una secuencia y las demás se establecen en 0, considerándose como cerrada. Además, cuando la secuencia de dispensación se establece en 0, la dispensación de la taza se realizará en el orden predeterminado del sistema: «café recién molido > bebida instantánea > agua caliente > leche líquida (solo aplica para modelos compatibles).

Los valores de configuración para café recién molido, bebidas instantáneas y agua caliente no pueden ser los mismos al configurar. Cualquiera de los siguientes productos puede ser "café recién molido, bebida instantánea, agua caliente" y "líquido". "leche" (cuando el valor establecido es el mismo, se considera la misma salida).



| | | | |
|---------------------|-------------------------------------|----|--|
| Soluble EV | <input type="text" value="0"/> | cc | <input type="button" value="TEST"/> |
| Ext Mix | <input type="text" value="0.0"/> | s | |
| Mixing Rate | <input type="text" value="0.0"/> | % | |
| Powder outflow 1 | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="button" value="TEST"/> |
| Del Sol 1 | <input type="text" value="0.0"/> | s | |
| Ton Sol 1 | <input type="text" value="0.0"/> | s | |
| Toff Sol 1 | <input type="text" value="0.0"/> | s | |
| Powder outflow 2 | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="button" value="TEST"/> |
| Del Sol 2 | <input type="text" value="0.0"/> | s | |
| Ton Sol 2 | <input type="text" value="0.0"/> | s | |
| Toff Sol 2 | <input type="text" value="0.0"/> | s | |
| Hot Water Valve | <input type="text" value="0"/> | cc | <input type="button" value="TEST"/> |
| Liquid Milk Setting | | | |
| Liquid Milk | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="text" value="0.0"/> s <input type="button" value="TEST"/> |
| Steam Valve | <input checked="" type="checkbox"/> | | |

| | |
|---|----------------------------------|
| Delay(Steam Valve) | <input type="text" value="0"/> s |
| Intake Valve | <input type="text" value="0"/> s |
| Del Intake Valve | <input type="text" value="0"/> s |
| Peristaltic Pump Rate | % |
| <input type="button" value="OVERALL TEST"/> <input type="button" value="SAVE"/> | |
| Espresso Coffee | <input type="text" value="0"/> |
| Soluble Drink | <input type="text" value="0"/> |
| Hot Water | <input type="text" value="0"/> |
| Liquid Milk | <input type="text" value="0"/> |
| <input type="button" value="REPLACE ICON"/> | |
| <input type="button" value="REPLACE DRINK NAME"/> | |
| <input type="button" value="REPLACE DRINK ENGLISH NAME"/> | |

8.3.3.2 Calibración de criterios

Haga clic en Calibración de criterio (el sistema le recordará que introduzca la contraseña de autorización para acceder), que está configurada por el fabricante y no está abierta al público.

8.3.3.3 Calibración de la leche en polvo (solo en modelos compatibles)

Esta interfaz permite configurar el coeficiente de descarga de cada materia prima, calibrar y controlar los gramos de descarga para garantizar la calidad de las bebidas, y configurar el caudal de la bomba peristáltica de la parte de leche líquida y el coeficiente de espuma de la leche.

Después de hacer clic tres veces en cada ingrediente para probarlo, ingrese los tres valores de pesaje en la posición correspondiente y haga clic en calcular, y el sistema cambiará automáticamente el coeficiente de descarga de cada materia prima.

Introduzca el valor real de alimentación en el valor de calibración y haga clic en Calcular; se añadirá automáticamente al valor actual y el sistema restará automáticamente el valor actual según el contenido de ingredientes en los parámetros de la bebida después de preparar la taza.

Cuando se configura el valor de alarma y el valor actual de cada ingrediente es inferior a dicho valor, el botón de la bebida que contiene el ingrediente por debajo del valor de alarma se desactivará. Introduzca los gramos añadidos de cada ingrediente en la interfaz de la función de calibración de polvo. El valor actual se puede añadir automáticamente. Cuando el valor actual supera el valor de advertencia, el botón de la bebida se activará. Si el valor de prealarma se establece en 0, la función de prealarma se considera desactivada.

La "velocidad de la bomba peristáltica" y el "coeficiente de espuma de leche" de la parte de calibración de la caja de leche fresca deben ser configurados por profesionales capacitados. (La configuración de fábrica es la siguiente).

Home

- MAINTENANCE
- DRINKS SETTING
- CRITERION CALIBRATION
- PROGRAMMING**
- FAULT QUERY

Calibration of Bean Hopper Early Warning of Coffee Beans g

Present Amount of Coffee Beans g Calibration of Coffee Beans g **CALCULATE**

1st Time Ground Coffee 5s g **TEST**

2nd Time Ground Coffee 5s g **TEST**

3rd Time Ground Coffee 5s g **TEST**

Coefficient of Coffee Beans Amount g/s **CALCULATE**

Calibration of Canister 1 Early Warning of Powder Amount g

Present Amount of Powder Amount g Calibration of Powder Amount g **CALCULATE**

1st Time Powder Amount 5s g **TEST**

2nd Time Powder Amount 5s g **TEST**

3rd Time Powder Amount 5s g **TEST**

Coefficient of Powder Amount g/s **CALCULATE**

Calibration of Canister 2 Early Warning of Powder Amount g

Present Amount of Powder Amount g Calibration of Powder Amount g **CALCULATE**

| | | | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------|---|
| 1st Time Powder Amount | 5s | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="button" value="TEST"/> |
| 2nd Time Powder Amount | 5s | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="button" value="TEST"/> |
| 3rd Time Powder Amount | 5s | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="button" value="TEST"/> |
| Coefficient of Powder Amount | | <input type="text" value="0.0"/> | g/s | <input type="button" value="CALCULATE"/> |
| Calibration of Fresh Milk Box | | | | |
| Early Warning of Milk Amount | | <input type="text" value="0.0"/> | g | Peristaltic Pump Rate |
| | | | | <input type="text" value="0"/> |
| Present Milk Amount | <input type="text" value="0.0"/> | g | Calibration of Milk | <input type="text" value="0.0"/> |
| | | | | <input type="button" value="CALCULATE"/> |
| 1st Time Milk Amount | 5s | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="button" value="TEST"/> |
| 2nd Time Milk Amount | 5s | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="button" value="TEST"/> |
| 3rd Time Milk Amount | 5s | <input type="text" value="0.0"/> | g | <input type="button" value="TEST"/> |
| Coefficient of Milk Amount | | <input type="text" value="0.0"/> | g/s | <input type="button" value="CALCULATE"/> |
| Milk bubble coefficient | Open | <input type="text" value="0"/> | ms | Close <input type="text" value="100"/> ms |

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.

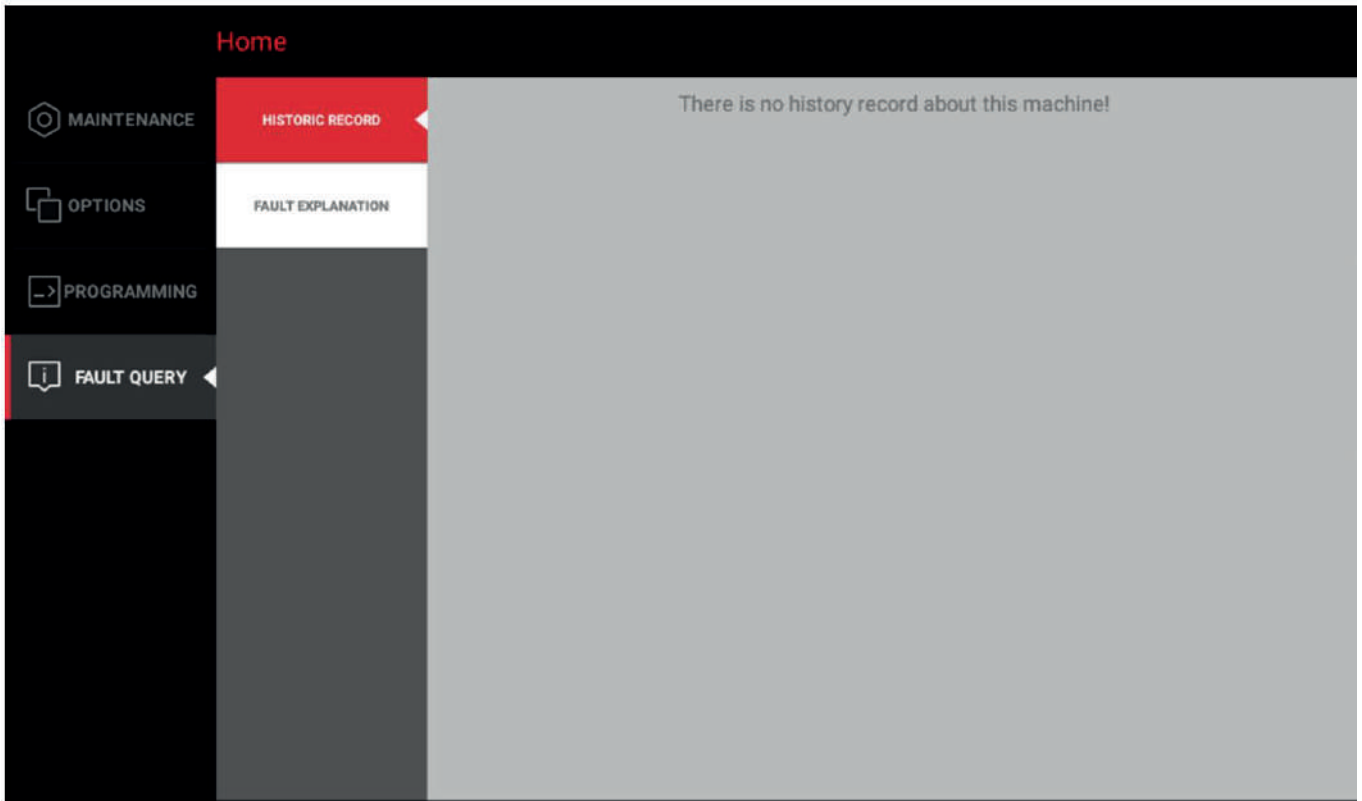
(+56 2) 2618 0700

serviciotecnico@ventuscorp.cl

8.4 Consulta de fallas

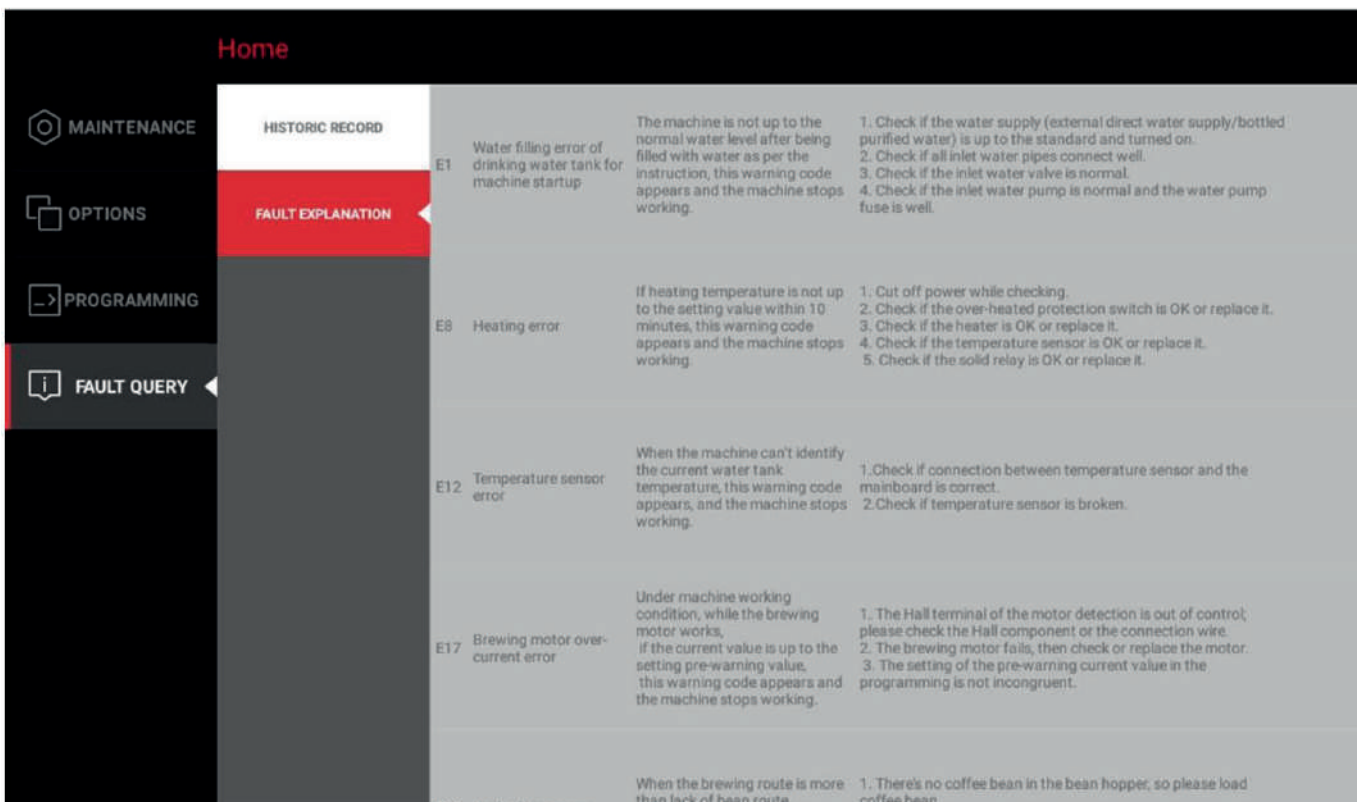
8.4.1 Registro histórico

En esta interfaz, puede consultar los registros históricos y los códigos de advertencia de la máquina.



8.4.2 Código de advertencia

En esta interfaz, puede encontrar el problema y la solución correspondientes según los códigos de advertencia.



VENTUS®



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