

Manual de Instalação e Operação



Onix

Revisão 1.1

PREZADO CLIENTE

Parabéns por escolher este equipamento da **VEND – Soluções Vending**. Você acaba de adquirir um produto desenvolvido por especialistas e produzido atendendo aos mais exigentes padrões de qualidade.

Ao adquirir uma Máquina Semiautomática de Café modelo *Onix*, você tem ao seu dispor um equipamento desenvolvido especialmente para facilitar a sua vida, produzindo bebidas de alta qualidade e permitindo a você gerenciar esta operação de maneira inteligente.

Leia atentamente este Manual de Instalação e Operação para entender o funcionamento de sua máquina, mantenha-o sempre acessível e próximo ao equipamento.

Caso persista alguma dúvida, entre em contato com o ponto de venda onde foi adquirido o produto, ou com Serviço de Atendimento ao Consumidor VEND pelo fone (51) 3459-9085 ou através do e-mail: sac@vend.ind.br

Tê-lo como cliente é motivo de grande satisfação para nossa empresa.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A Bobetech Indústria e Comércio LTDA declara que esta máquina foi projetada e produzida em conformidade com as normas e regulamentos abaixo:

- ABNT NBR NM 60335-1:2010 (Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares);
- IEC 60335-2-75:2012/AMD1:2015 (Requisitos particulares para eletrodomésticos de uso comercial e de máquinas de venda automática);
- Portaria nº371, de 29 de dezembro de 2009.

Fabricante:

Bobetech Indústria e Comércio LTDA
São Leopoldo – RS - Brasil

Dúvidas, sugestões ou reclamações entre em contato o Serviço de Atendimento ao Cliente através dos canais listados:

- ✓ **Atendimento telefônico: (51) 3459-9085 / (51) 3459-9728**
- ✓ **E-mail: sac@vend.ind.br**
- ✓ **Site: www.vend.ind.br**

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- ✓ Mantenha o manual de instruções próximo ao equipamento.
- ✓ As operações de instalação e manutenção devem ser executadas exclusivamente por técnicos.
- ✓ Para um correto funcionamento, o equipamento deve ser instalado em ambiente protegido, com temperatura entre 5°C e 40°C e umidade de relativa abaixo de 95%.
- ✓ O equipamento não pode ser instalado em locais onde são utilizados jatos de água para limpeza. Não utilizar jato de água para limpeza da máquina.
- ✓ Dado a sensibilidade dos insumos à temperatura e umidade, alguns problemas podem ser detectados caso estas excedam os 30°C e 80% respectivamente. Nestes casos os componentes em contato com os insumos (solúveis) devem ser limpos pelo menos 1 (uma) vez ao dia.
- ✓ Esse aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ✓ O equipamento é classificado como **de uso supervisionado**, assim recomenda – se sua instalação em local onde possa ser supervisionado por pessoal treinado.
- ✓ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- ✓ Mantenha o equipamento em sua embalagem original até a instalação no local previsto.
- ✓ Transporte o equipamento sempre na posição vertical. Nunca o faça com insumos ou água nos reservatórios. É **obrigatório drenar** a caldeira antes de transportar o equipamento.
- ✓ Para o transporte do equipamento, efetue o esvaziamento do reservatório de água.
- ✓ Desligue sempre a máquina em caso de limpeza ou necessidade de manutenção.

- ✓ Nunca desligue a máquina da tomada elétrica puxando pelo cabo elétrico.
- ✓ Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.
- ✓ Nunca movimente a máquina puxando pelo cabo elétrico.
- ✓ Ocorrendo danos no cabo elétrico, contate o Serviço Autorizado VEND para efetuar a substituição do mesmo.
- ✓ Para sua segurança, solicite a um eletricista que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do produto ou entre em contato com o Serviço Autorizado VEND.
- ✓ Não utilize extensões ou adaptadores para a conexão à rede elétrica.
- ✓ O produto foi concebido para uso residencial, comercial e industrial.
- ✓ Para o transporte do equipamento, efetue o esvaziamento da caldeira (drenagem), utilizando o dreno localizado na parte traseira da máquina.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS GERAIS:

- ✓ 6 Opções de Bebidas;
- ✓ Seleção de açúcar;
- ✓ 4 Reservatórios para solúveis;
- ✓ Reservatório interno de água;

DIMENSÕES:

- ✓ Altura com tampa superior fechada: _____ 600mm
- ✓ Altura com tampa superior aberta: _____ 940mm
- ✓ Largura: _____ 300mm
- ✓ Profundidade com porta fechada: _____ 520mm
- ✓ Profundidade com porta aberta: _____ 700mm
- ✓ Peso: _____ 22,9 kg

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

- ✓ Tensão nominal de alimentação: _____ 220V
- ✓ Frequência da rede elétrica: _____ 60Hz
- ✓ Potência máxima: _____ 1500W

**CARACTERÍSTICAS HIDRÁULICAS**

- ✓ Reservatório interno de água: _____ 6,0 litros

CAPACIDADE DOS RESERVATÓRIOS DE SOLÚVEIS

- ✓ Café Solúvel: _____ 400g
✓ Leite em pó: _____ 700g
✓ Cacau: _____ 1000g
✓ Açúcar / Chá: _____ 1100g

SUMÁRIO

1.	Instalação	8
1.1.	Desembalo	8
1.2.	Posicionamento	8
1.3.	Conexão à Rede Elétrica	8
1.4.	Conexão Hidráulica	9
1.5.	Ligar / Desligar o equipamento	9
1.6.	Limpeza Inicial	9
1.7.	Abastecimento	10
2.	Detalhamento de Componentes.....	11
3.	Transporte e drenagem	12
4.	Operação e funcionamento	12
4.1.	Operação	12
4.2.	Funcionamento	13
4.2.1.	RETROLAVAGEM	13
5.	Programação.....	13
5.1.	Níveis de senha.....	13
5.2.	Instruções gerais de programação:	14
5.3.	Telas de Ajuste	14
5.3.1.	VER DOSE	14
5.3.2.	CONTROLE DE DOSES.....	14
5.3.3.	AJUSTE DE RECEITAS	15
5.3.1.	AJUSTE AÇUCAR PADRÃO	17
5.3.2.	AJUSTE DE TEMPERATURA.....	17
5.3.3.	HABILITAÇÃO DE BEBIDAS.....	18
5.3.4.	IMPORT RECEITA PADRAO	18
5.3.5.	PARAMÊTROS ESPECIAS DA RECEITA:.....	19
5.3.6.	CONFIGURAÇÃO DE PREÇOS:.....	20
5.3.7.	PARAMETRIZAÇÃO e MANUTENÇÃO	20
6.	Limpeza e Manutenção.....	20
7.	Problemas e Soluções	21
	Termo de Garantia.....	23

1. Instalação

1.1. Desembalo

O equipamento adquirido deve ser desembalado conforme as recomendações a seguir:

- ✓ Coloque a caixa numa superfície plana;
- ✓ Posicione a caixa na vertical, para cima conforme indicação da embalagem. Os textos devem estar na posição correta de leitura;
- ✓ Corte as fitas de fechamento;
- ✓ Retire a parte superior da embalagem, puxando a caixa de papelão para cima;
- ✓ Manuseie o equipamento com cuidado, preferencialmente por 2 pessoas, devido seu peso.

1.2. Posicionamento

O equipamento adquirido deve ser posicionado conforme as recomendações a seguir:

- ✓ Instale em ambiente protegido sob uma superfície plana.
- ✓ A inclinação do equipamento não deve exceder ao ângulo de 2°.
- ✓ Respeite a distância mínima de 15 cm livre entre as laterais e o obstáculo mais próximo.

1.3. Conexão à Rede Elétrica

O equipamento adquirido deve ser conectado a rede elétrica conforme as recomendações a seguir:

- ✓ Posicione o equipamento para que o plug elétrico seja facilmente acessado.
- ✓ A tomada elétrica deve atender a norma ABNT NBR5410 e **obrigatoriamente possuir o terminal de terra conectado a um sistema de aterramento.**
- ✓ Não utilize adaptadores ou extensões para conectar o equipamento a rede elétrica.
- ✓ Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.

1.4. Conexão Hidráulica

O equipamento adquirido deve ser conectado à água conforme recomendações a seguir:

- ✓ Esse aparelho possui reservatório interno de água, localizado na parte posterior do equipamento, conforme item 18 da Figura4;
- ✓ Abasteça o reservatório **exclusivamente com água**. Para abastecer, eleve a tampa superior do equipamento, abra a tampa do reservatório e retire-o puxando para cima. Respeite o nível máximo de abastecimento indicado.

Nota. Este equipamento não foi projetado para ser conectado à rede hídrica.

1.5. Ligar / Desligar o equipamento

Para ligar o equipamento, tendo **sido respeitadas obrigatoriamente as condições dos itens 1.3 e 1.4**, siga o procedimento abaixo:

- ✓ Conecte o plugue à tomada.
- ✓ Acione o interruptor liga/desliga (I - O) situado na parte posterior do equipamento. Ele permanecerá iluminado, enquanto estiver na posição Liga.
- ✓ Aguarde o abastecimento da caldeira (reservatório de aquecimento do equipamento). Caso indicado no display “Nível baixo da caldeira, Pressione BT AG” deve-se pressionar o botão ÁGUA do painel de operação, reiniciando assim o abastecimento. Persistindo a indicação favor contatar o serviço de manutenção.
- ✓ Com o nível de água estabelecido, inicia-se o processo de aquecimento. Atingida a temperatura programada, o processo é finalizado e o aparelho sugere a realização da operação de retrolavagem (procedimento de limpeza do sistema de mistura).

1.6. Limpeza Inicial

- ✓ Finalizado o aquecimento execute a retrolavagem, processo que consiste na passagem de água quente pelo sistema de mistura. Para executá-la posicione um copo ou recipiente, com volume aproximado de 200ml, no local indicado (ver item 16 da Figura 3), e pressione a tecla 1 (ver Figura 6).

- ✓ Repita o processo de retrolavagem, para isso pressione rapidamente (1 CLIC) o botão programação – ver item 7 da Figura 2, e confirme a operação de lavagem pela tecla 1.
- ✓ Drene a caldeira e repita o processo de abastecimento e aquecimento.
- ✓ Retire todas as peças plásticas que tem contato com os insumos (itens 4, 5 e 6 da Figura 2) e faça sua limpeza. Após limpas, deposite-as em um compartimento com solução desinfetante de forma que todas as peças fiquem submersas. Sugere-se a preparação da solução na proporção de 1 (uma) colher de sopa de água sanitária para 1 (um) litro de água potável. **Aguarde 30 minutos.**
- ✓ Seque bem as peças antes de recoloca-las no aparelho. Após higienizado, o aparelho pode ser abastecido.

1.7. Abastecimento

Os reservatórios podem ser abastecidos conectados ou não ao equipamento, conforme orientações:

- ✓ Eleve a tampa superior do equipamento, retire a tampa do reservatório e abasteça-o;
- ✓ Respeite os níveis máximos e os insumos indicados em cada reservatório;
- ✓ A capacidade dos reservatórios está descrita no item Especificações Técnicas;
- ✓ Utilize somente produtos em pó ou granulados, solúveis e destinados a equipamentos vending.

A VEND – Soluções Vending não se responsabiliza pelo não cumprimento das recomendações acima.

2. Detalhamento de Componentes

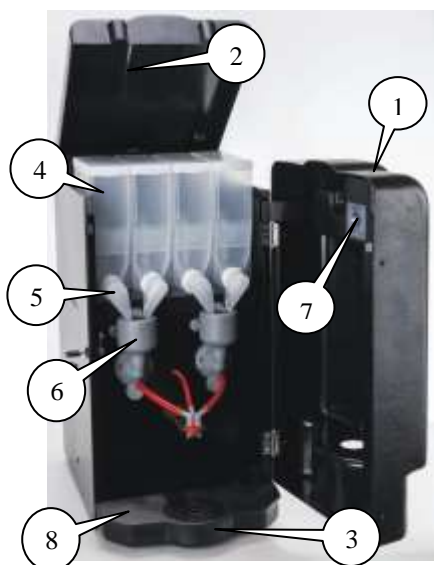


Figura 2 - Vista em perspectiva, porta e tampa abertas.



Figura 3 - Vista Frontal

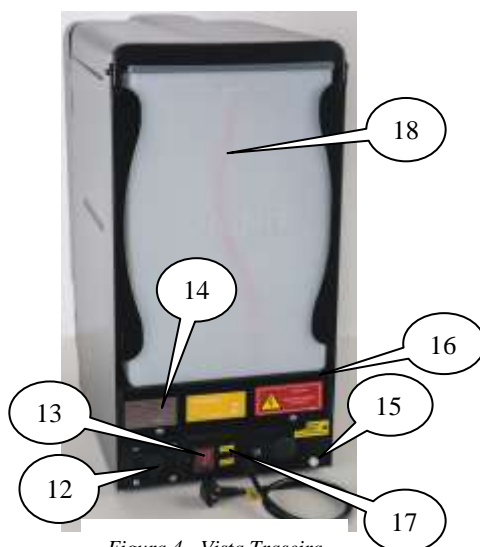


Figura 4 - Vista Traseira

3. Transporte e drenagem

O equipamento deve ser transportado na posição vertical, sem os reservatórios de produto, ou com os mesmos vazios. **NUNCA** transporte ou movimente o equipamento com insumos ou água nos reservatórios.

É **obrigatório drenar** a caldeira antes de transportar o equipamento. Para isso siga os passos a seguir:



Figura 5 - Detalhamento da drenagem

- ✓ Desligue o equipamento da rede de energia;
- ✓ Aguarde pelo menos 1 hora para resfriamento parcial da água;
- ✓ Libere a mangueira de dreno conforme Figura 5, e retire seu tampão;
- ✓ Aguarde o completo esvaziamento da caldeira, aproximadamente 1,3 litros.
- ✓ Recoloque o tubo de dreno, tampado, na posição original.

Nota. Atenção ao retirar tampão do dreno, pois caso o equipamento tenha apenas sido desligado, a água a ser drenada apresentará temperatura superior a 80°C.

4. Operação e funcionamento

4.1. Operação

Concluídos os processos de aquecimento, limpeza e abastecimento, o equipamento encontra-se pronto à utilização e, em condições normais de funcionamento, permanece em modo de espera.

Para iniciar o ciclo de execução da bebida é necessário seguir as etapas a seguir:

- ✓ Posicione o copo ou recipiente no local determinado, ver item 15 da Figura 3;
- ✓ Selecione a quantidade de açúcar desejada, por meio da tecla Açúcar. A quantidade selecionada é indicada no visor (Sem Açúcar, Pouco Doce, Doce e Muito Doce);

- ✓ Pressione a tecla da bebida desejada;
- ✓ Aguarde a conclusão da preparação para retirar o copo

4.2. Funcionamento

O aparelho, em condições normais de funcionamento, executa as operações a seguir, conforme programado no Menu Ajuste de Receitas:

- ✓ O aparelho dispensa de água no copo de mistura;
- ✓ Após o início da água, ativa-se a adição de solúvel;
- ✓ Concluída a adição de água e solúvel, desliga-se o misturador;
- ✓ Caso o preparo da bebida utilize mais sistemas de mistura, o processo é repetido no sistema subsequente;
- ✓ Quando o processo é finalizado é apresentada no display a mensagem: “BEBIDA PRONTA, SIRVA-SE”.

4.2.1. RETROLAVAGEM

Executa o processo de limpeza do copo de mistura. Para isso faz-se necessário acessar o Menu e confirmar a operação por meio da Tecla <1> SIM. Para NÃO tecle <2>. O processo também pode ser iniciado, mantendo-se pressionado por 3 segundos o Botão RETROLAVAGEM situado no interior da porta.

5. Programação

Para configurar o equipamento deve-se pressionar, por 3 segundos, o botão PROGRAMAÇÃO, localizado no interior da porta.

5.1. Níveis de senha

O sistema apresenta 3 níveis de acesso (OPERADOR, SUPERVISOR e MANUTENÇÃO). As senhas podem ser alteradas no menu “CADASTRO DE SENHA”, somente pelo usuário MANUTENÇÃO. Seus valores originais são descritos a seguir com as permissões.

- ✓ **SEM SENHA** – Acesso ao menus VER DOSES.
- ✓ **OPERADOR (111111)** – O usuário **operador** permite acesso aos menus: VER DOSES e CONTROLE DE DOSES.

- ✓ **SUPERVISOR (222222)** – O usuário **supervisor** permite acesso às telas de operação, ajuste de receita e temperatura e preço.
- ✓ **MANUTENÇÃO** – O usuário **manutenção** permite acesso às telas de operação, parametrização, manutenção, cadastro de senha e reset.

5.2. Instruções gerais de programação:

O ajuste do equipamento é realizado por meio dos botões do painel frontal, conforme instruções abaixo:



Figura 6 - Painel frontal

- ✓ **TECLA 1:** Tecla de CURSOR: decréscimo dos valores e confirmação.
- ✓ **TECLA 2:** Tecla de CURSOR: incremento dos valores e negação.
- ✓ **TECLA 3:** Tecla de ENTER: acesso as opções.
- ✓ **TECLA 4:** Tecla de SAIR ou ESC, deve ser utilizada nos menus que não possuem a opção SAIR.

5.3. Telas de Ajuste

5.3.1. VER DOSE

Permite visualizar o número de doses realizadas em cada uma das bebidas. Os contadores podem ser zerados através da tela CONTROLE DE DOSES.

5.3.2. CONTROLE DE DOSES

O menu controle de doses é responsável pelo reset do contador de doses de cada bebida. Para isso, selecione a bebida pelo cursor, e confirme pressionando a (TECLA 3).

ZERAR DOSES
BEB: (1...9) TOT: xxxx

Para confirmar o reinício da contagem, pressione a tecla 1, para cancelar a tecla 2.

ZERAR BEBIDA (1...9)?

<1> SIM

<2> NÃO

Para sair, pressione a tecla 4.

5.3.3. AJUSTE DE RECEITAS

Permite a configuração de todas as opções de bebidas. Configura-se as receitas de cada uma das opções de bebidas.

O símbolo ">" indica o parâmetro que será alterado. Sua movimentação é dada pela Tecla 3. A alteração dos valores e seleção dos parâmetros é dada pelas Teclas 1 e 2. Para SAIR ou GRAVAR, utilize a Tecla 4. O ajuste da receita é dado, conforme exemplo a seguir.

5.3.3.1. Seleção da Bebida

Define a bebida a ser programada. Com as teclas cursores (TECLA 1 e 2) altera-se a bebida a ser programada. A seleção é realizada pela TECLA 3.

> BEBIDA : 1

ÁGUA

T: 10:00

5.3.3.2. Seleção do Parâmetro

Para configurar ou alterar uma receita é necessário modificar os parâmetros abaixo.

- ✓ **ÁGUA:** Define a quantidade de água a ser inserida na receita, na vazão de 10ml/s (A cada 1:00 segundo são acrescentados 10ml a bebida). A vazão é ajustável, vide manual de manutenção.
- ✓ **PROD_x:** Determina a quantidade de produto, em segundos, que será adicionada a bebida. Onde "x", varia (1 a 4) e representa os produtos contidos em cada um dos 4 reservatórios de solúvel. Contados da esquerda para a direita.

- ✓ **COPO:** Define o copo (conjunto de mistura) onde deve iniciar o processo de preparação da bebida.
- ✓ **PROD_X NI:** Determina a forma em que a quantidade de produto definida no parâmetro **PROD_x**, será adicionada a bebida. Ex. Caso o parâmetro NI = 1, então todo o produto será adicionado de uma só vez. Para NI = 3, o tempo de produto será dividido por 3, e a adição de produto será realizada em 3 partes. O valor de NI varia de 1 a 3.
- ✓ **SEQ_PG:** Essa função permite que 2 bebidas sejam executadas em sequência, sem interrupção, ou seja, sejam feitas “doses duplas”, ou receitas variadas pela combinação de bebidas. Para tanto selecione o número da bebida a ser executada na sequência. Ex. Caso o parâmetro seja 0, então não será executada a próxima bebida.
- ✓ **MIXER:** Seleciona o modo de operação do batedor, MANUAL / AUTOMÁTICO. Em manual, o usuário determina o retardo inicial para partida do motor, por meio do parâmetro AT_MIX e o tempo de operação do motor, pelo parâmetro TP_MIX. Em automático os tempos são definidos automaticamente de acordo com a programação da receita.

A escolha dos parâmetros a serem configurados é feita utilizando-se os cursores (teclas 1 e 2).

BEBIDA : 1	
> ÁGUA	T: 10:00

5.3.3.3. Ajuste dos valores

Selecionando-se o parâmetro por meio da tecla 3 (ENTER) definiu seu respectivo tempo de operação. O tempo é definido em segundos (1:00 é 1 segundo) e representa a quantidade de produto ou água a ser adicionada à bebida.

BEBIDA : 1	
ÁGUA	>T: 10:00

Para **SAIR** da tela de ajuste, pressiona-se a tecla 4. Caso o equipamento não possa executar a receita programada será apresentada a mensagem

RECEITA INVÁLIDA, com a opção <1> CORREÇÃO AUTOMÁTICA, ou <2> MANUAL. Com a receita válida será apresentada a tela de gravação das alterações, na qual é necessária a confirmação pelo usuário.

5.3.1. AJUSTE AÇUCAR PADRÃO

Determina o percentual padrão de açúcar a ser utilizado nas receitas. O valor padrão é definido de 0 a 3. O valor representa o percentual de açúcar a ser inserido na dose tendo como base o valor programado no PROD2 de cada receita. Após o término da execução da bebida o valor da seleção de açúcar retorna ao valor padrão. Exemplo de utilização do açúcar padrão para uma bebida com PROD2 (açúcar) = 4,00 segundos.

Seleção Açúcar	Percentual	Valor Tempo para a dose
0 – Sem açúcar	0%	0 s
1 – Pouco Doce	33%	1,32s
2 – Doce	66%	2,64s
3 – Muito Doce	100%	4,00s

AÇUCAR - AJUSTE
PADRÃO: (0 .. 3)

5.3.2. AJUSTE DE TEMPERATURA

Determina a temperatura de operação do equipamento. O ajuste de temperatura varia de 30°C a 93°C. É apresentada a temperatura atual do equipamento (ATUAL:) e a temperatura de ajuste (TEMP AJUST:). O ajuste é efetuado pelas TECLAS 1 e 2, para sair, pressione a tecla 4.

ATUAL: 80 oC
TEMP AJUST: 82 oC

5.3.3. HABILITAÇÃO DE BEBIDAS

Define as bebidas ativas na operação do equipamento. A habilitação se dá pelo valor '1', já a desabilitação é definida pelo valor '0'. A seleção da bebida dá-se pela TECLA 3, sendo referenciado pelo '>' posicionado ao lado esquerdo da bebida selecionada. O ajuste é efetuado pelas TECLAS 1 e 2, para sair, pressione a tecla 4.

>BEB1: 1	BEB2: 0
BEB3: 1	BEB4: 1

5.3.4. IMPORT RECEITA PADRAO

Permite ao usuário configurar o equipamento rapidamente, considerando os insumos utilizados e o volume do copo.

RECEITA BASE: Selecione a receita base quando os insumos utilizados forem: (CAFÉ, AÇÚCAR, LEITE, CHOCOLATE E ETC) – Seleção pela Tecla 1.

RECEITA PREP: Selecione a receita preparados quando os insumos utilizados forem já pré misturados: (CAFÉ C/ LEITE, CAPPUCCINOS E ETC) – Seleção pela Tecla 2.

IMPORTAR RECEITA
<1> BASE <2> PREP

Selecionado o tipo de receita a ser importada, selecione o volume do copo a ser utilizado entre 80 e 240ml.

COPO UTILIZADO?
VOLUME: 120 ML

Selecionado o volume, pressione a tecla 4. Confirme a importação pela tecla 1 ou cancele pela tecla 2.

CONF IMPORTACAO?

<1> SIM <2> NAO

5.3.5. PARAMÊTROS ESPECIAS DA RECEITA:

Menu de configuração dos tempos de atraso de produto, utilizados para lavagem inicial e final do copo na preparação das receitas. Os parâmetros estão relacionados ao respectivo insumo, e suas configurações são válidas para todas as receitas. Para sair, pressione a tecla 4.

PRODUTO : (1...4)

RT_INI: 00:00

Os parâmetros abaixo são válidos para ajuste dos PRODUTOS (1 A 4).

- ✓ **RT_INI:** Define o tempo de retardo para dar início à adição de produto. Este tempo é necessário para que o produto não seja adicionado quando o copo ainda está seco, evitando o entupimento.
- ✓ **RT_FIM:** Define o tempo mínimo de água a ser adicionada no copo ao final da adição de produto, evitando o acúmulo de resíduos resultantes da preparação da bebida.

Os parâmetros abaixo são válidos para o ajuste geral a ser utilizado em todos os produtos e receitas.

- ✓ **RT_INT:** Define o tempo de mínimo de intervalo entre as adições de produto, quando utiliza-se a função número de intervalos (PROD_X_NI) na programação da receita.
- ✓ **RT_MIX:** Define o tempo de retardo para desligamento do mixer (batedor) após o término da adição de água.
- ✓ **TP_EXA:** Define o tempo que o exaustor permanecerá ligado após o término da execução da receita.
- ✓ **TPA_BC:** Define o tempo de aceleração da bomba de água para início da execução da receita.

5.3.6. CONFIGURAÇÃO DE PREÇOS:

Determina os preços das bebidas. O incremento ou decremento do valor é de R\$ 0,05. É necessário que esteja instalado o sistema de cobrança e habilitado pelo menu parametrização (vide manual de manutenção). Para sair, pressione a tecla 4.

BEBIDA : (1...8)
VALOR: R\$ xx,xx

5.3.7. PARAMETRIZAÇÃO e MANUTENÇÃO

Consulte manual de manutenção.

6. Limpeza e Manutenção

Atenção: desligue o equipamento antes de efetuar qualquer limpeza. E nunca utilize jato de água para limpar o equipamento.

6.1. Limpeza diária

- ✓ Fazer a **retrolavagem diariamente**, ao iniciar e encerrar a operação, para que seja realizada a limpeza do sistema de mistura.
- ✓ Sugerimos a **limpeza das calhas de saída** dos contentores no término da operação **diária**.
- ✓ Remover e limpar da **bandeja de contenção** pelo menos 2 vezes ao dia.
- ✓ Limpar o exterior da máquina, porta e chassis, **SOMENTE** com pano umedecido;
- ✓ Manter sempre limpo o entorno da máquina, piso e balcão.

6.2. Limpeza semanal

- ✓ Remover e limpar copo de mistura.
- ✓ Remover contentores e limpar superfície de apoio, bem como toda e qualquer área que esteja em contato com produto ou possa conter resíduos de produto.
- ✓ Lavar os contentores quando necessário. **Sempre** secar bem antes de reabastecê-los.

6.3. Limpeza mensal

- ✓ Retire todas as peças que possuem contato com o alimento (itens 4, 5 e 6 da Figura 2) e faça sua limpeza.
- ✓ Após limpas, deposite-as e um compartimento com solução desinfetante de forma que todas as peças fiquem submersas. Sugere-se a preparação da solução na proporção de 1 (uma) colher de sopa de água sanitária para 1 (um) litro de água potável. **Aguarde 30 minutos.**
- ✓ Enxague e seque bem antes de recolocá-las no aparelho.

6.4. Recomendações Gerais

- ✓ Recomenda-se não deixar o produto por um longo período no interior do contentor.
- ✓ Não limpe a máquina com líquidos inflamáveis como álcool, com produtos químicos ou abrasivos como detergentes e ácidos.
- ✓ A limpeza interna somente poderá ser realizada pela equipe técnica responsável, ou representante autorizado.
- ✓ Não limpe a máquina com materiais pontiagudos ou cortantes.

7. Problemas e Soluções

- ✓ Caso o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela VEND - Soluções Vending, por um agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos ou usuário.
- ✓ Caso seja identificado qualquer vazamento, entre em contato com o serviço técnico autorizado.
- ✓ Mensagem: “FALHA NO AQUECIMENTO” – Reinicie o equipamento desligando e religando novamente, caso o problema persistir, entre em contato com o serviço técnico autorizado.
- ✓ Mensagem: “FALHA CONTR. DE NÍVEL” – Reinicie o equipamento desligando e religando novamente, caso o problema persistir, entre em contato com o serviço técnico autorizado.

- ✓ Mensagem: “TEMPERATURA ALTA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO”
 - Entre em contato com o serviço técnico autorizado.

Termo de Garantia

A máquina de café VEND possui garantia contra defeitos de fabricação pela Bobetech Ind. e Com. LTDA, nos seguintes termos:

Condições Gerais de Garantia

A Bobetech Ind. e Com. LTDA garante o produto cujo número de série consta neste certificado, contra qualquer defeito de fabricação pelo período de 12 meses, desde que a critério de seus técnicos se constate defeito em condições normais de uso.

Esta garantia somente será válida, acompanhada da Nota Fiscal de compra. Passado o período de 12 meses, a Bobetech Ind. e Com. LTDA ficará isenta de qualquer responsabilidade sobre as peças e mão de obra, devendo o consumidor assumir seus custos.

Todas as partes, peças e componentes, são garantidas contra eventuais DEFEITOS DE FABRICAÇÃO que porventura venham a apresentar, dentro do período de 12 meses contados da data de entrega do produto ao senhor consumidor.

Esta garantia contratual implica na troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentarem defeito de fabricação, além de mão-de-obra utilizada neste reparo. Caso não seja constatado defeito de fabricação, e sim defeito(s) proveniente(s) de uso inadequado, o consumidor arcará com estas despesas. Caso seja necessária a substituição do produto, a troca será feita por outro produto da mesma marca e do mesmo modelo, ou no caso de falta ou descontinuidade (fora de linha) do produto, este será substituído por outro de preço e características equivalentes.

Constatado o defeito, o Consumidor deverá imediatamente entrar em contato com nossa Central de Atendimento onde será dada a orientação de como enviar o produto para que nosso departamento técnico possa avaliar e analisar criteriosamente a existência da necessidade de conserto DURANTE O PRAZO DE GARANTIA AQUI PREVISTO.

A GARANTIA perderá totalmente sua validade se ocorrer qualquer das hipóteses expressas a seguir:

- ✓ Se o defeito não for de fabricação mas sim, ter sido causado por terceiros estranhos ao fabricante;
- ✓ Se os danos ao produto forem oriundos de acidentes, sinistros, agentes da natureza (raios, inundações, desabamentos, incêndio, etc.), tensão da rede elétrica (sobretensão provocada por acidentes ou flutuações excessivas na rede ou instalação em voltagem errada), instalação ou uso em desacordo com o Manual do Usuário ou decorrente do desgaste natural das partes, peças e componentes;
- ✓ Se o produto tiver sofrido influência de natureza química, eletromagnética, elétrica ou animal (insetos, etc);
- ✓ Se o número de série do produto tiver sido adulterado ou rasurado;
- ✓ Se o produto tiver sido violado;
- ✓ Danificado por má instalação ou instalação por pessoa não qualificada para o serviço necessário de instalação do mesmo.

A GARANTIA não cobre despesas de instalação, retirada, transportes e lucro cessantes, sendo de responsabilidade do proprietário o envio do equipamento até o assistente técnico mais próximo.

Dúvidas, sugestões ou reclamações entre em contato pelos canais de atendimento listados:

- ✓ Atendimento telefônico: (51) 3459-9085 / (51) 3459-9728
✓ E-mail: sac@vend.ind.br

INFORMAÇÕES DO EQUIPAMENTO

--

