

# **Manual de Instalação e Operação**



*Jade Grão*

## 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 *Jade Grão*, 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 distribuidor onde o produto foi adquirido, ou com Serviço de Atendimento ao Consumidor VEND.

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

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A Bobetech Indústria e Comércio LTDA declara que este equipamento foi projetado e produzido 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*  
CNPJ: 09.285.668/0001-05  
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](mailto:sac@vend.ind.br)**
- ✓ **Site: [www.vend.ind.br](http://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 previamente treinados.
- ✓ Para um correto funcionamento, o equipamento deve ser instalado em ambiente protegido, com temperatura entre 5°C e 40°C e umidade 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 a temperatura e a umidade 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** o equipamento antes de transportá-lo.
- ✓ 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 conectores para a conexão à rede elétrica.
- ✓ produto foi concebido para uso residencial, comercial e industrial.



## SOLUÇÕES VENDING MANUAL INSTALAÇÃO/ OPERAÇÃO JADE GRÃO V. 1.1

- ✓ Para o transporte do equipamento, efetue o esvaziamento da caldeira (drenagem), utilizando o dreno localizado na parte traseira da máquina.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

#### CARACTERÍSTICAS GERAIS:

- ✓ 12 Opções de Bebidas
- ✓ 4 Reservatórios para solúveis

#### DIMENSÕES:

- ✓ Altura com tampa superior fechada: \_\_\_\_\_ 810mm
- ✓ Altura com tampa superior aberta: \_\_\_\_\_ 970mm
- ✓ Largura: \_\_\_\_\_ 430mm
- ✓ Profundidade com porta fechada: \_\_\_\_\_ 450mm
- ✓ Profundidade com porta aberta: \_\_\_\_\_ 730mm
- ✓ Peso: \_\_\_\_\_ 32 kg

#### CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

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

#### CAPACIDADE DOS RESERVATÓRIOS DE PRODUTO

- ✓ Café Grão: \_\_\_\_\_ 400g
- ✓ Café Solúvel: \_\_\_\_\_ 700g
- ✓ Leite em pó: \_\_\_\_\_ 1000g
- ✓ Cacau, Açúcar / Chá: \_\_\_\_\_ 1100g

## SUMÁRIO

1.	Instalação .....	7
1.1.	Desembalo .....	7
1.2.	Posicionamento .....	7
1.3.	Conexão à Rede Elétrica .....	8
1.4.	Conexão Hidráulica .....	8
1.5.	Ligar / Desligar o equipamento .....	8
1.6.	Limpeza Inicial .....	9
1.7.	Abastecimento .....	10
2.	Detalhamento de Componentes.....	11
3.	Transporte e drenagem .....	12
4.	Operação e funcionamento .....	13
4.1.	Operação .....	13
4.2.	Funcionamento .....	13
5.	Programação .....	14
5.1.	Níveis de senha .....	14
5.2.	Instruções gerais de programação: .....	14
5.3.	Telas de Ajuste .....	15
5.3.1.	VER DOSE .....	15
5.3.2.	CONTROLE DE DOSES .....	15
5.3.3.	AJUSTE DE RECEITAS .....	15
5.3.4.	AJUSTE DE TEMPERATURA .....	17
5.3.5.	HABILITAÇÃO DE BEBIDAS .....	18
5.3.6.	IMPORTAÇÃO RECEITA PADRÃO.....	18
5.3.7.	PARAMÊTROS ESPECIAS DA RECEITA:.....	19
5.3.8.	PARAMETRIZAÇÃO .....	20
5.3.9.	CONFIGURAÇÃO DE PREÇOS: .....	22
5.3.10.	CAPACIDADE BANDEJA DE BORRA .....	23
5.3.11.	RETROLAVAGEM AUTOMÁTICA – CONFIGURA TEMPO .....	23
5.3.12.	MANUTENÇÃO .....	23
5.3.13.	CADASTRO DE SENHA.....	23
5.3.14.	RESET OPERADOR .....	23
6.	Limpeza e Manutenção .....	24
7.	Problemas e Soluções.....	25
	Termo de Garantia.....	26

## 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:

- ✓ Instalado em ambiente protegido sob uma superfície plana.
- ✓ A inclinação do equipamento não deve exceder ao ângulo de 2°.
- ✓ Respeitando as distâncias mínimas especificadas na figura 1. O valor de  $X > 15\text{ cm}$  e  $Y > 15\text{ cm}$ .



*Figura 1- Posicionamento Jade Grão*

### 1.3. Conexão à Rede Elétrica

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

- ✓ Posicionar o equipamento para que o plug elétrico seja facilmente acessado.
- ✓ A tomada elétrica deve atender a norma ABNT NBR5410 **e obrigatoriamente possuir o terminal 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:

- ✓ Posicione o galão (reservatório d'água externo), de forma que:
  - A distância máxima entre o fundo do reservatório e a base do equipamento não exceda 1,5m.
- ✓ Higienize o tubo de silicone, situado na parte posterior do equipamento, utilizando uma solução desinfetante descrita no item 1.6.
- ✓ Insira a mangueira de entrada d'água (Item 18, Figura 4) no reservatório.

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

### 1.5. Ligar / Desligar o equipamento

Respeitando as informações 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 "I".
- ✓ Inicia-se automaticamente o abastecimento do AIR BREAK e posteriormente da caldeira.



- ✓ Caso indicado no display “FALTA D’AGUA, ABASTECA BT<AG>” deve-se substituir o reservatório de água e pressionar o botão ÁGUA do painel de operação, reiniciando assim o abastecimento. Caso a indicação persista contatar o serviço de manutenção.
- ✓ Concluído o abastecimento do AIR BREAK o equipamento verifica o nível da caldeira e caso esteja baixo inicia seu abastecimento apresentando a mensagem ABAST CALDEIRA CONCLUÍDO? <1> SIM. É necessária a confirmação de conclusão por parte do operador identificada pela saída de água no copo. Para confirmar a conclusão do abastecimento deve ser pressionado <1> SIM. É necessária nova confirmação de abastecimento concluído para início do aquecimento, pelo botão programação.
- ✓ Com o nível de água estabelecido, inicia-se o processo de aquecimento. Quando atingida a temperatura de operação programada, o processo é finalizado, assim o aparelho sugere a realização da operação de retrolavagem (procedimento de limpeza do sistema de mistura).

## 1.6. Limpeza Inicial

- ✓ Execute a retrolavagem, processo que consiste na passagem de água quente pelo grupo café e pelo sistema de mistura. Para executá-la posicione um copo ou recipiente, com volume aproximado de 150ml, no local indicado (ver item 15 da Figura 3), e pressione a tecla 1 (ver Figura 6) .
- ✓ Repita o processo de retrolavagem, drene a caldeira e repita o processo de abastecimento e aquecimento.
- ✓ Retire todas as peças plásticas que possuem contato com os insumos (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.**
- ✓ Para limpeza do grupo café utilize somente água.
- ✓ Seque bem as peças antes de recoloca-las no aparelho. Após higienizado, o aparelho pode ser abastecido.

### 1.7. Abastecimento

Os reservatórios poder 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;
- ✓ Para os contentores utilize somente produtos em pó ou granulados, solúveis e destinados a equipamentos vending.
- ✓ Para o reservatório de café utilize apenas café em grão (torra clara) para preparo de café “*espresso*”.

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

## 2. Detalhamento de Componentes

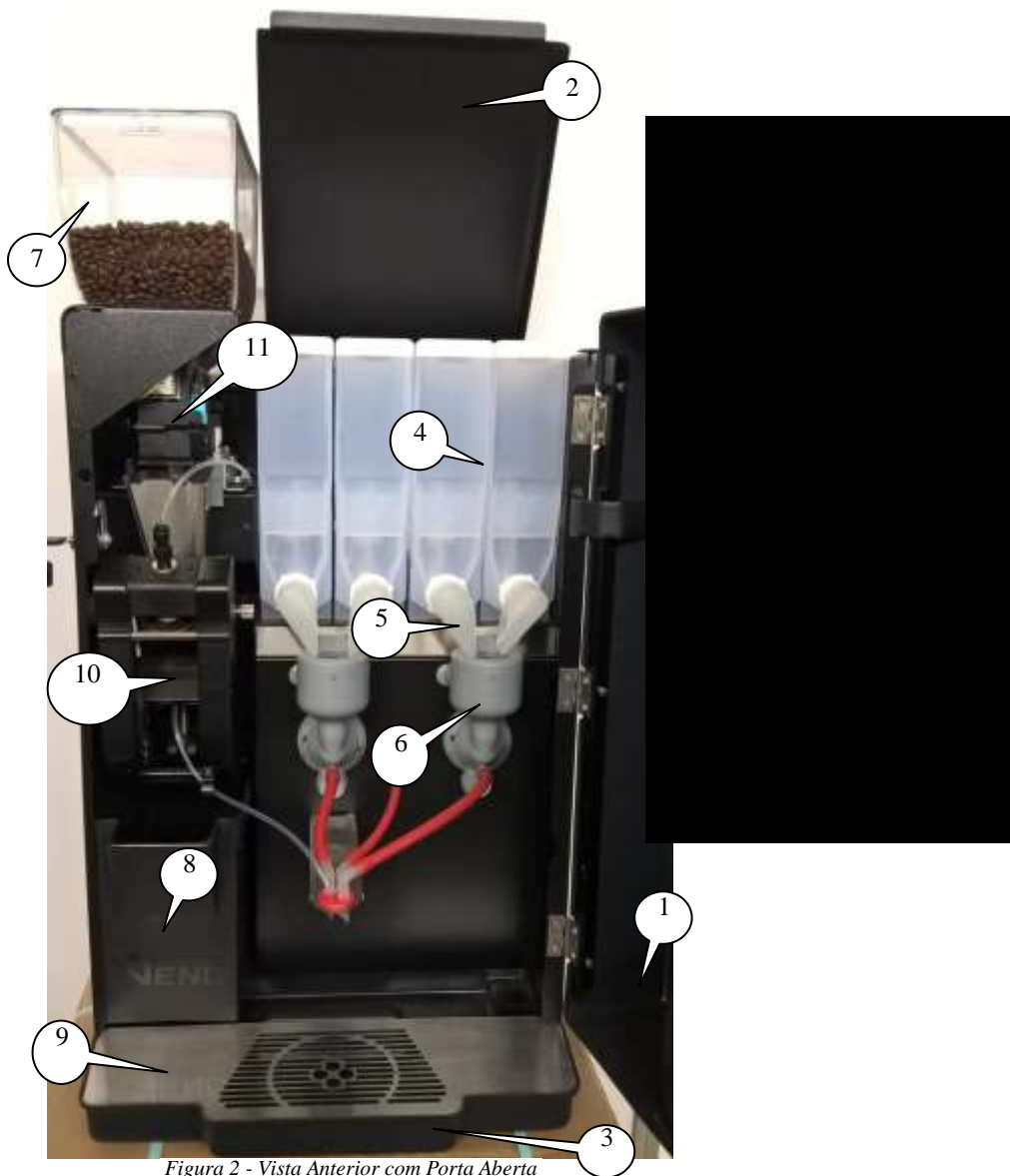


Figura 2 - Vista Anterior com Porta Aberta



Figura 3- Vista Anterior com Porta Fechada

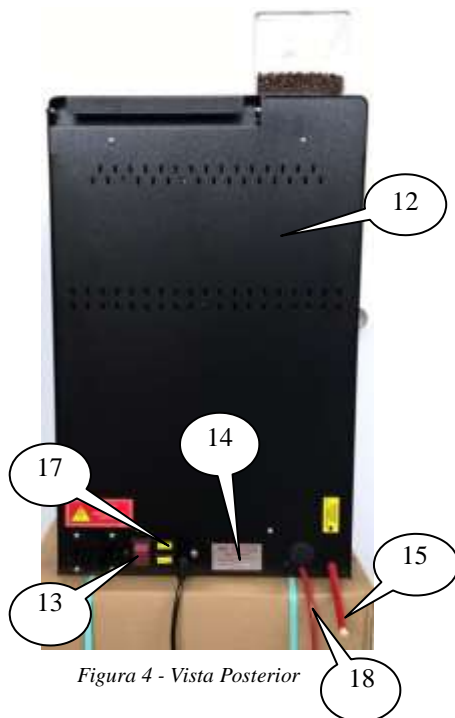


Figura 4 - Vista Posterior

### 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 movimento o equipamento com insumos ou água nos reservatórios.

É **obrigatório drenar** o equipamento antes de transportá-lo. Para isso siga os passos a seguir:

- ✓ Desligue o equipamento da rede de energia;
- ✓ Libere a mangueira de dreno, e retire seu tampão ver item 15 da figura 4;
- ✓ Aguarde o completo esvaziamento do AIR BREAK, aproximadamente 300 ml.
- ✓ Recoloque o tubo de dreno, tampado, na posição original.

## 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 16 da Figura 3;
- 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:

- ✓ Com a pré-moagem desabilitada, o equipamento inicia o preparo pela moagem do grão;
- ✓ O parâmetro ordem, no ajuste de receita, define a sequência de preparação. Iniciando pelo expresso temos.
- ✓ O pó é dispensado no Grupo Café, este posicionasse compactando o grão para o processo de pré-infusão quando habilitada no menu parametrização. Na sequência ocorrem os processos de infusão (extração do café) e dispensa da borra. Assim é iniciada a operação do solúvel.
- ✓ O aparelho ativa 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 repedido no sistema subsequente;
- ✓ Quando o processo é finalizado é apresentada no display a mensagem: “BEBIDA PRONTA, SIRVA-SE”.

## 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 são informadas na página 23 deste manual, no campo Informações do Equipamento.

**SEM SENHA** – Acesso aos menus RETROLAVAGEM, VER DOSES e CONTROLE DE PRODUTO.

**OPERADOR** – O usuário **operador** permite além do acesso às telas não controladas por senha, acesso aos menus: AJUSTE DE RECEITA e AJUSTE DE TEMPERATURA.

**SUPERVISOR** – O usuário **supervisor** permite acesso a TODAS as telas de operação do sistema.

**MANUTENÇÃO** – O usuário **manutenção** permite acesso a todas as telas de operação, exceto ao CONTROLE DE DOSES; e às demais telas de manutenção relacionadas no manual manutenção.

### 5.2. Instruções gerais de programação:

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



Figura 1 - Painel frontal

**TECLA 1:** Tecla de CURSOR: incremento dos valores e confirmação.

**TECLA 2:** Tecla de CURSOR: incremento dos valores e negação.

**TECLA 3:** Tecla de ENTER, e responsável pelo 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. Sendo assim, para efetuar o reset, seleciona-se a bebida pelo cursor, e para confirmar pressione a (TECLA 3).

ZERAR DOSES  
BEB: (1...12) TOT: xxxx

Para confirmar o reset

ZERAR BEBIDA (1...12)?  
<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.

**CAFÉ:** Define a quantidade de água a ser utilizada na extração do café em **cc**. Ex. 80 cc correspondem a aproximadamente 50 ml de café (redução decorrente da absorção de água pela borra). A quantidade de pó é definida mecanicamente no ajuste do dosador.

**ÁGUA:** Define a quantidade de água a ser inserida na receita em **cc**. A vazão é aproximadamente de 10ml/s, assim 80cc correspondem a aproximadamente 8 segundos de água.

**PROD\_x:** Determina a quantidade de produto, em segundos, que será adicionada a bebida. Onde “x”, varia (1 a 6) e representa os produtos contidos em cada um dos 6 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	V: 100 cc

#### 5.3.3.3. Ajuste dos valores

Selecionando-se o parâmetro por meio da tecla 3 (ENTER) defini 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	>V: 100 cc

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.

#### 5.3.4. AJUSTE DE TEMPERATURA

Determina a temperatura de operação do equipamento. O ajuste de temperatura varia de 60°C a 105°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

### 5.3.5. HABILITAÇÃO DE BEBIDAS

Determina as bebidas disponíveis para a operação do equipamento. A habilitação se dá pelo valor '1', já a inabilitação 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

### 5.3.6. IMPORTAÇÃO RECEITA PADRÃO

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

RECEITA ES: Receita padrão utilizando o café *espresso* para todas as bebidas. Ordem dos contentores: (LEITE, CHOCOLATE, COMPOSTA E COMPOSTA) – Seleção pela Tecla 1.

RECEITA ES + CS: Receita padrão utilizando o café *espresso* somente puro e o café solúvel para as bebidas compostas. Ordem dos contentores: (LEITE, CHOCOLATE, CAFÉ E COMPOSTA) – Seleção pela Tecla 2.

IMPORTAR RECEITA	
<1> ES	<2> ES + CS

Selecionado o tipo de receita a ser importada, selecione o volume do copo a ser utilizado entre 80 e 240ml. Os valores referentes ao parâmetro CAFÉ não serão alterados.

COPO UTILIZADO?
VOLUME: 120 ML

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

### 5.3.7. PARAMÊTROS ESPECIAS DA RECEITA:

Menu de configuração dos tempos de pré-infusão e infusão do café espresso; de atraso inicial e final de solúveis e de parâmetros gerais de exaustão e temperatura. Para sair, pressione a tecla 4.

PRODUTO : (1...4)

RT\_INI            T: 00:00

Os parâmetros abaixo são válidos para ajuste do ESPRESSO. Estão relacionados aos processos de pré-infusão e infusão e são válidos para todas as bebidas que utilizam o *espresso*.

**PRÉ-INFUSÃO – TEMPO:** Define o tempo no qual o café moído será submetido ao processo de pré-infusão.

**PRÉ-INFUSÃO – VOLUME:** Define o volume de água a ser utilizado no processo de pré-infusão.

**INFUSÃO MAX – TEMPO:** Define o tempo máximo de infusão.

Caso o tempo seja ultrapassado o equipamento apresentará falha no sensor volumétrico. Esta pode ser decorrente de defeito no sensor volumétrico ou da graduação muito fina na moagem do café.

**PRÉ-INFUSÃO – DPR\_EX:** Define o tempo de despressurização do espresso após a infusão. (2s)

Os parâmetros abaixo são válidos para ajuste dos PRODUTOS (1 A 4). Estão relacionados à adição do insumo, e suas configurações são válidas para todas as receitas que utilizam este produto.

**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 estiver 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 utilizada 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 de exaustor ligado após o término de execução da receita.

**PRS\_SL:** Tempo de pressurização do sistema após preparo do sólido (2s).

**ATP\_PD:** Parâmetro de incremento da temperatura de controle do equipamento. Valor utilizado apenas quando o tempo entre a execução de doses de espresso ultrapassa 5 minutos. O incremento é efetuado para reduzir a quebra de temperatura da bebida decorrente do grupo café (0 – 5°C).

**VOLTA/S:** Parâmetro de conversão da vazão em tempo (9ml/s).

### 5.3.8. PARAMETRIZAÇÃO

Parâmetros gerais de configuração do equipamento

#### 5.3.8.1. *Habilitação Sistema de Cobrança*

Permite a utilização de sistema de cobrança sem troco (validadores).

#### 5.3.8.2. *Habilitação Botão Libera Dose*

Habilita a utilização do botão programação para liberação da dose seguinte, quando habilitado o sistema de cobrança.

#### 5.3.8.3. *Habilitação Controle Dose Teste*

Quando habilitado, totaliza as doses efetuadas dentro do menu AJUSTE DE RECEITA (opção TESTE) e as doses liberadas no pelo botão PROGRAMAÇÃO no contador de doses teste.

#### **5.3.8.4. Controle Crédito Residual**

Define a ação a ser tomada com o crédito residual (crédito restante após a preparação da dose).

<1> N – Não zera o crédito.

<2> DS – Zera após a preparação da dose.

<3> TP – Zera passados 3 minutos da preparação da dose.

#### **5.3.8.5. Espresso Configura Pré Moagem**

Quando habilitado o aparelho realiza a moagem do grão entre a preparação das doses, mantendo sempre café moído no dosador para a próxima preparação. Assim é reduzido o tempo total de preparação da bebida.

#### **5.3.8.6. Espresso Configura Pré Infusão**

Habilita a pré-infusão do café na preparação do espresso.

#### **5.3.8.7. Espresso Configura Controle de Borra**

Quando habilitado, totaliza a quantidade de doses de espresso realizadas e monitora a presença da bandeja de borra. Quando atingido o limite configurado no menu <CAPACIDADE BANDEJA BORRA> é apresentado o alarme BANDEJA DE BORRA CHEIA!. Retirada a bandeja do aparelho por 10 segundo o totalizador é zerado e a avaria cancelada.

#### **5.3.8.8. Espresso Configura Operação sem Grupo**

Permite a operação do equipamento sem a presença do grupo café, ou com o mesmo fora de posição.

#### **5.3.8.9. Configura Espera Aquecimento Espresso**

Faz com que o equipamento aguarde a temperatura da água atingir o valor de ajuste da temperatura para efetuar a dose com o espresso.

#### **5.3.8.10. Botão 12 Pré Aquecimento Espresso**

Configura o botão 12 para aquecimento do grupo, assim quando pressionado o botão 12 o equipamento executa o processo de preparação de espresso sem café.

**5.3.8.11. Habilitação Tecla Água**

Habilita a tecla de água.

**5.3.8.12. Habilitação Sinal Sonoro – Bip**

Habilita o sinal sonoro (bip).

**5.3.8.13. Habilitação Lavagem Automática**

Habilita a retrolavagem automática, assim o equipamento executará o processo de limpeza do grupo e nos copos de mistura, com frequência configurada no menu <RETROLAVAGEM AUTOMATICA – CONFIGURA TEMPO>.

**5.3.8.14. Controle Exaustor**

Define o modo de operação do exaustor. Intermitente com tempo de duração definido nos parâmetros especiais <TP\_EXA> ou contínuo (sempre ligado enquanto o equipamento estiver em operação).

**5.3.8.15. Habilitação Operação Sem Água**

Habilita a operação sem água. Função utilizada para controle

**5.3.8.16. Sair****5.3.9. 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. Para sair, pressione a tecla 4.

BEBIDA : (1...12)

VALOR: R\$ xx,xx

### **5.3.10. CAPACIDADE BANDEJA DE BORRA**

Estabelece o número de doses de café em grão efetuadas para que seja solicitada a limpeza do depósito de borra. Para isso o controle de borra deve ter sido habilitado no menu parametrização.

### **5.3.11. RETROLAVAGEM AUTOMÁTICA – CONFIGURA TEMPO**

Estabelece o tempo entre os processos de retrolavagem (limpeza automática dos copos de mistura e grupo café). Para isso a função deve ter sido habilitada no menu parametrização.

### **5.3.12. MANUTENÇÃO**

#### **5.3.12.1. *Configurar Revisão Periódica***

Define o número total de doses para a próxima revisão periódica do equipamento. Quando atingido o número de doses é apresentada a mensagem “CONTATE MANUTENÇÃO PREVENTIVA” alternadamente com as mensagens padrão do equipamento.

#### **5.3.12.2. *Canais do moedeiro***

Define os valores dos canais do sistema de cobrança. Somente são aceitos sistemas com interface paralela.

#### **5.3.12.3. *Revisão do Software***

### **5.3.13. CADASTRO DE SENHA**

Permite a alteração das senhas de OPERADOR, SUPERVISOR E TÉCNICO DE MANUTENÇÃO.

### **5.3.14. RESET OPERADOR**

Restaura as configurações de fábrica.

## 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.
- ✓ Remover e limpar a **bandeja de borra** sempre que necessário. Atenção para fazê-lo com a máquina ligada para que seja reiniciado o totalizador de doses.
- ✓ 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.
- ✓ Lavar o Grupo Café sempre que necessário, **somente com água**.

### 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 os produtos por um longo período no interior dos reservatórios.
- ✓ 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.
- Mensagens: “ACABOU O CAFÉ” – Abasteça o reservatório de café (grão) e pressione o botão programação para cancelamento da falha.
- Mensagens “FALTA BANDEJA DE BORRA” – Posicione a bandeja de borra. O equipamento só opera sem a bandeja de borra caso parametrizado no menu 5.3.8.7.
- Mensagem: “BANDEJA DE BORRA CHEIA!” Retire a bandeja do aparelho por 10 segundos, o totalizador é zerado e a avaria é cancelada.
- Mensagem: "FALTA D'AGUA!\nABASTECA! BT<AG>" Substitua o reservatório de água e pressione o botão água. Com o sistema de cobrança habilitado deverá ser pressionado o botão lavagem.
- Para as demais MENSAGENS DE FALHA primeiramente reinicie o equipamento; para isso desligue e aguarde pelo menos 10 segundos para religá-lo. Caso o problema persista contate o serviço de manutenção 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, contra qualquer defeito de fabricação pelo período de 12 meses a contar da data de emissão nota fiscal, 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 nos 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 expressa a seguir:

- ✓ Se o defeito não for de fabricação mas sim, ter sido causado por ter- ceiros 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](mailto:sac@vend.ind.br)**

### **INFORMAÇÕES DO EQUIPAMENTO**

--

