Guia Rápido de Instalação e Operação

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

Ao adquirir uma Máquina Semiautomática de Café modelos Rubi+,Onix+,Jade+ ou Safira, 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 Guia rápido de Instalação e Operação para entender o funcionamento de sua máquina, mantenha-o sempre acessível e próximo ao equipamento. Para maiores informações consulte o Manual de Instruções completo disponível em:

www.vend.ind.br/areарestrita/login.php.

Usuário: clientevend Senha: clientevend

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

- ABNT NBR NM 60335-1:2016 (Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares;

- IEC 60335-2-75:2012/AMD1:2018 (Requisitos particulares para eletrodomésticos de uso comercial e de máquinas de venda automática);

- Portaria n°148, de 28 de dezembro de 2022.

Fabricante: Vend *Indústria e Comércio de Máquinas 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 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%. Em caso de congelamento, mantenha o equipamento desligado à temperatura entre 10°C e 40°C e aguarde por no mínimo 1h.
- ✓ 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 e temperatura e humidade 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 conectores 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.
- ✓ 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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	SOLÚVEL			GRÃO	
	RUBI +	ÔNIX +	JADE +	ÔNIX +	JADE +
Opções de Bebidas	4	8	10+Sel. Açúcar	8	12
Insumos	2 Solúveis	4 Solúveis	6 Solúveis	2 Solúveis + 1 Café Grão	4 Solúveis + 1 Café Grão
CAPACIDADE DE INSUMOS					
Café	350g	500g	500g	1,3kg (grão)	1,3kg (grão)
Chá ou Açúcar	1kg	1,3kg	1,3kg	1,3kg	1,3kg
Leite	600g	900g	900g	900g	900g
Chocolate	900g	1,1 kg	1,1 kg	1,1 kg	1,1 kg
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
Abastecim. de água	Ext/ Autônoma	Ext/ Autônoma	Externo	Ext/ Autônoma	Externo
Capac. Tanque	3 litros	6lt (opcional)	Não	6lt (opcional)	Não
Tensão	220V 60Hz	220V 60Hz	220V 60Hz	220V 60Hz	220V 60Hz
Potência Max	1500w / 6,8A	1500w / 6,8A	1500w / 6,8A	1900W/9,1A	1900W/9,1A
Peso	14kg	26,5kg	27,5kg	31,6kg	32,6kg
DIMENSÕES					
Altura (cm)	59	66	66	83	83
Largura (cm)	19	32	42	32	42
Profundidade (cm)	45	50	43	50	43

Desembalo

1. Instalação

Para o desembalo recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- ✓ Coloque a caixa numa superfície plana, posicionando-a na vertical, para cima, conforme indicação da embalagem. Os textos devem estar na posição correta de leitura;
- ✓ Corte as fitas de fechamento e 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.

1.1. Posicionamento

Para o posicionamento e funcionamento adequado recomenda-se:

- ✓ Instalar em ambiente protegido sob uma superfície plana, cuja inclinação não deve exceder ao ângulo de 2°.
- ✓ Respeitar as distâncias mínimas 15 cm nas costas e laterais.

1.2. 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; nem prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.

1.3. Conexão Hidráulica

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

COM TANQUE INTERNO

- ✓ Caso seu aparelho possua reservatório interno de água, localizado na parte posterior do equipamento, abasteça-o **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.

UTILIZANDO RESERVATÓRIO EXTERNO

- ✓ Posicione a bombona (reservatório d'água externo), de forma que:
  - Quando plenamente abastecida, seu nível máximo esteja a um nível inferior ao nível do equipamento;
  - A distância máxima entre o fundo do reservatório e a base do equipamento seja inferior a 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 no reservatório.

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

1.4. 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 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. Caso a indicação persista contatar o serviço de manutenção.
- ✓ 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).

1.5. Limpeza Inicial

- ✓ 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 centro da bandeja e pressione a tecla 1 <SIM> .
- ✓ 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 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**.
- ✓ Seque bem as peças antes de recoloca-las no aparelho. Após higienizado, o aparelho pode ser abastecido.

1.6. 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;
- ✓ 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. 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 libere a mangueira de dreno, nas costas do equipamento, e retire seu tampão; aguarde o completo esvaziamento da caldeira, aproximadamente 1,3 litros e posteriormente recoloque o tubo de dreno, tampado, na posição original.

Nota. Atenção antes de retirar tampão do dreno, pois a água pode estar à temperatura superior a 80°C

3. Operação e funcionamento

3.1. 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 centro da bandeja;
- ✓ Selecione a quantidade de açúcar desejada, por meio das teclas de Açúcar. A quantidade é indicada no display;
- ✓ Pressione a tecla da bebida desejada, aguarde a conclusão da preparação para retirar o copo

3.2. Funcionamento

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

EXPRESSO

- ✓ Com a pré-moagem desabilitada, o equipamento inicia o preparo pela moagem do grão;
- ✓ O pó é dispensado no Grupo Café, este posicionasse compactado 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.

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”, e soa um bip.

4. Limpeza e Manutenção

4.1. Limpeza diária

Fazer a **retrolavagem diariamente**, ao iniciar e encerrar a operação, para que seja realizada a limpeza do sistema de mistura. Sugerimos também a **limpeza das calhas de saída** dos contentores e da **bandeja de contenção** no término da operação **diária**. O exterior da máquina, porta e chassis,

deve ser limpo **SOMENTE** com pano umedecido e recomenda-se também manter limpo o entorno da máquina, piso e balcão.

4.2. Limpeza semanal

Remover e limpar copo de mistura, contentores e 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.

4.3. Limpeza mensal

Retire todas as peças que possuem contato com o alimento 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.

4.4. 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.
- ✓ **Sempre desligue o equipamento antes de efetuar qualquer limpeza. E nunca utilize jato de água para limpar o equipamento.**

Termo de Garantia

Termo de Garantia disponível em www.vend.ind.br.

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**