

SERVUM

BY **VENTUS**[®]

MANUAL DE USO
REFRESQUEIRA

VJ-82 | VJ-84
VJ-181 | VJ-182 | VJ-183



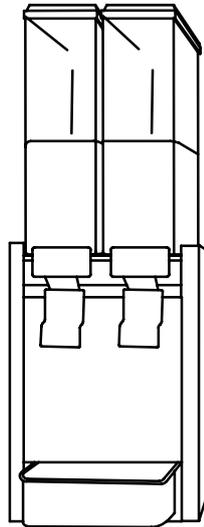
Para dúvidas contate o seu distribuidor ou nosso departamento de assistência técnica
+55 (11) 99227-8871 | assistencia@servum.com.br

SERVUM

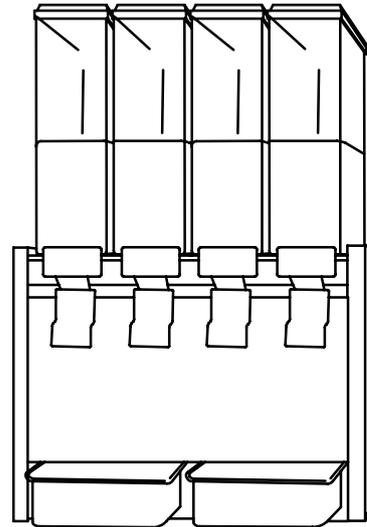
AVENIDA WENCESLAU ESCOBAR, 2800, SALA 904

CEP: 91920-134

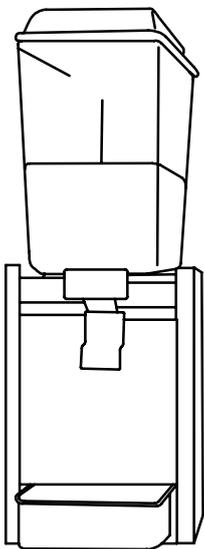
PORTO ALEGRE | RS | BRASIL



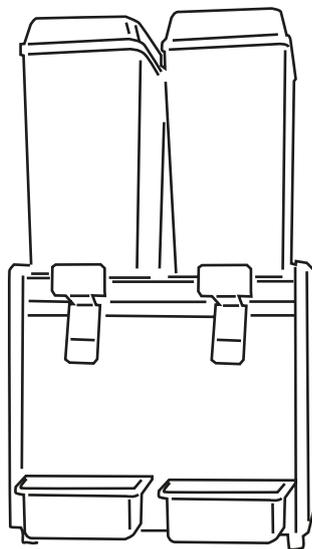
VJ-82



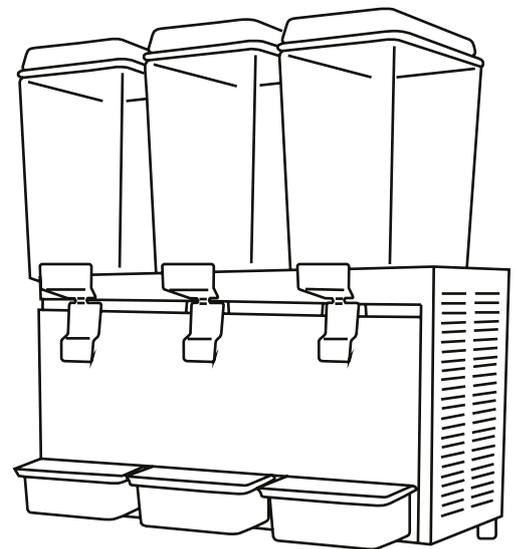
VJ-84



VJ-181



VJ-182



VJ-183

ATENÇÃO

Leia e siga atentamente este manual de uso antes de utilizar o produto.

O equipamento deve ser devidamente aterrado para garantir a segurança. Verifique se todas as peças estão em bom estado.

O fabricante não se faz responsável por qualquer dano ou funcionamento incorreto causado ao não seguir as instruções de uso.

ATENÇÃO



- Qualquer automodificação, instalação incorreta, ajuste ou manutenção inadequados podem levar à perda das propriedades do produto ou a acidentes. Por favor, entre em contato com nosso Serviço Técnico para qualquer ajuste ou manutenção, pois este trabalho deve ser realizado por pessoal treinado e qualificado.
- Para sua maior segurança, mantenha a máquina afastada de qualquer líquido inflamável ou explosivo, gás e outros objetos.
- O dispositivo não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com deficiência física ou mental, ou por pessoas que tenham experiência e/ou conhecimentos insuficientes, a menos que essas pessoas estejam sob a supervisão de alguém responsável por sua segurança ou tenham recebido instruções sobre o uso adequado do dispositivo.
- Mantenha as crianças longe do dispositivo.
- Guarde este manual com segurança. Ao transferir ou vender o dispositivo a terceiros, os manuais devem ser entregues junto com o dispositivo. Todos os usuários devem operar o dispositivo de acordo com o manual de uso e as diretrizes de segurança relacionadas.
- Mantenha gases inflamáveis e explosivos, líquidos ou objetos longe da área de instalação.
- Se este aparelho for colocado perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, é recomendável que essas instalações sejam feitas com materiais não combustíveis. Caso contrário, devem ser cobertas com material resistente ao calor, não combustível, e deve-se prestar atenção às normas de prevenção de incêndios.
- A carcaça deve ser conectada à terra para garantir a segurança.

Obrigado pela sua cooperação!

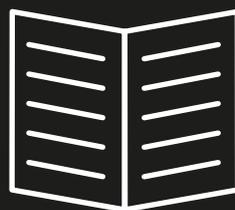
PERIGO DE INCÊNDIO

MANTENHA AFASTADO DE QUALQUER LÍQUIDO, GÁS OU QUALQUER OUTRO OBJETO QUE SEJA INFLAMÁVEL OU EXPLOSIVO.



PRECAUÇÃO

GUARDE ESTE MANUAL



ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	5
1.1 Estrutura	5
1.2 Vistas explodidas	6
2. INSTALAÇÃO	8
2.1 Desembalagem	8
2.2 Montagem do chassi.....	8
2.3 Montagem do reservatório	9
2.4 Montagem da válvula e alavanca	10
2.5 Acionamento da refresqueira	11
3. OPERAÇÃO	11
4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	12
5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	13
6. GARANTIA	14

1. INTRODUÇÃO

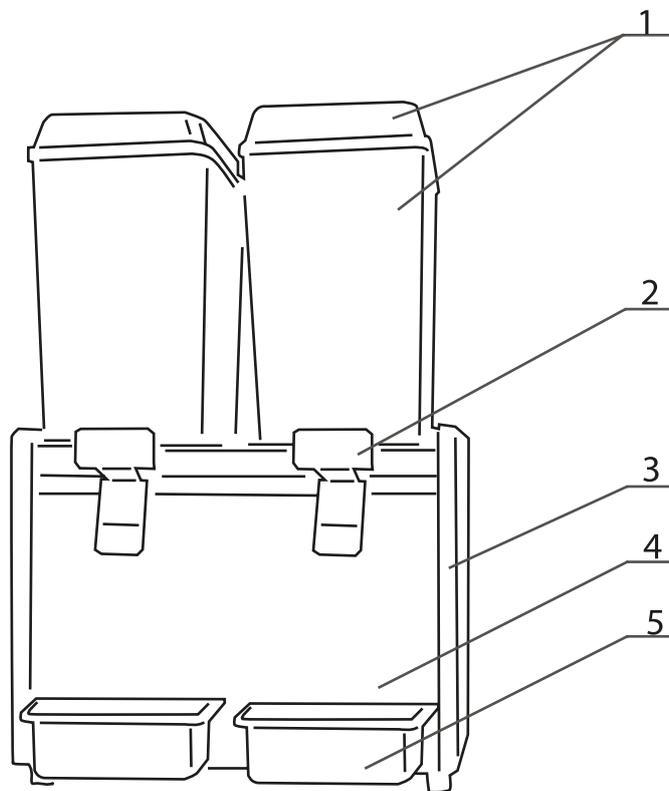
Antes de colocar sua máquina em funcionamento, leia atentamente o manual de instruções.

A Servum dá as boas-vindas a você como cliente da nossa empresa e agradece a confiança depositada na escolha de nossos produtos.

Recomendamos ler o manual de instruções para obter o máximo proveito e eficiência do seu novo produto adquirido, garantindo uma longa durabilidade ao passar dos anos.

1.1 Estrutura

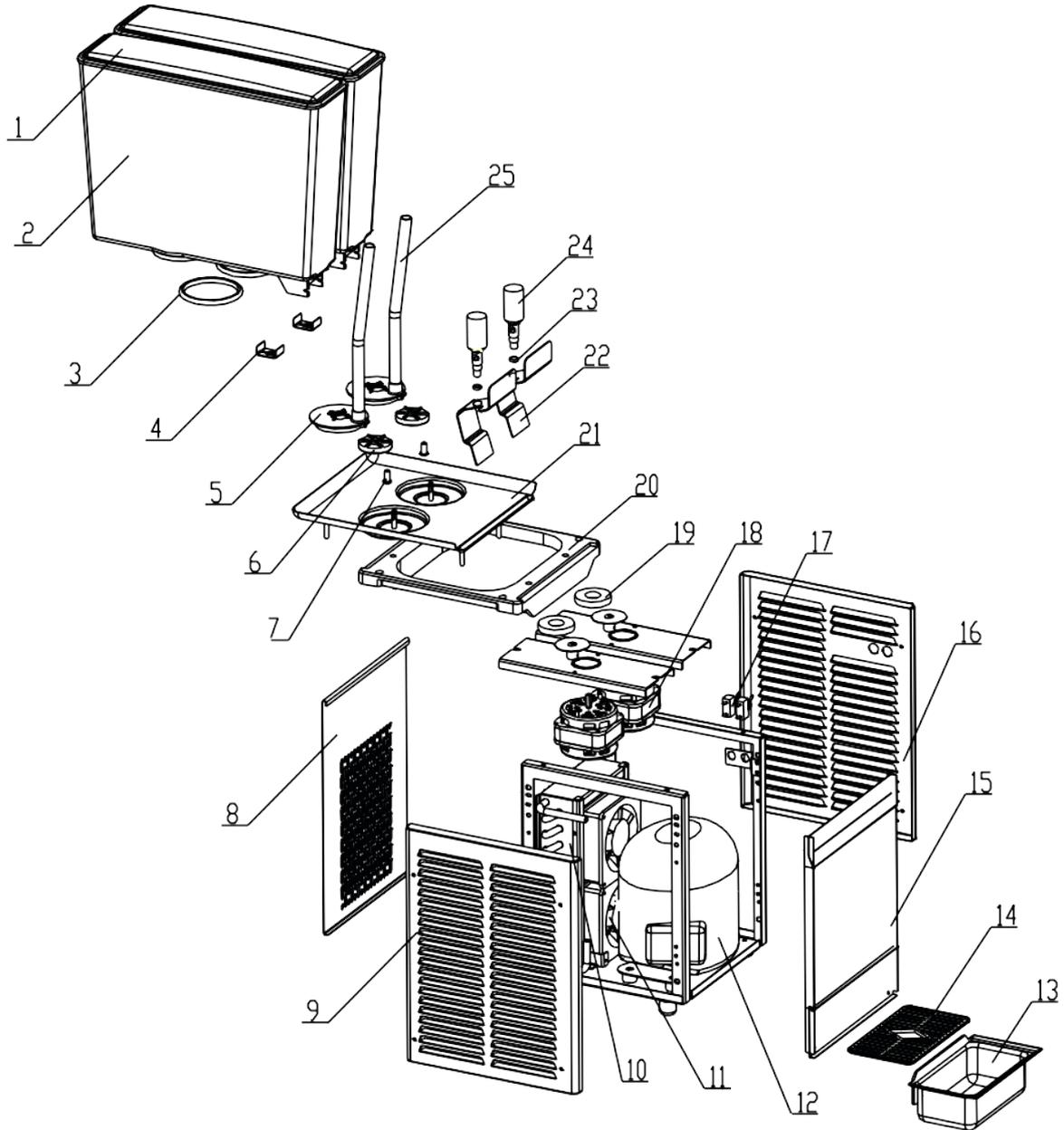
Refresqueira para uso de suco concentrado, ideal para cozinhas, bares, food service, sorveterias e restaurantes.



1. Reservatórios e tampas de policarbonato atóxico;
2. Alavanca de aço inox;
3. Bomba de esfriamento e mistura da bebida;
4. Chassi fabricada em aço inox;
5. Bandeja de gotejamento de plástico atóxico.

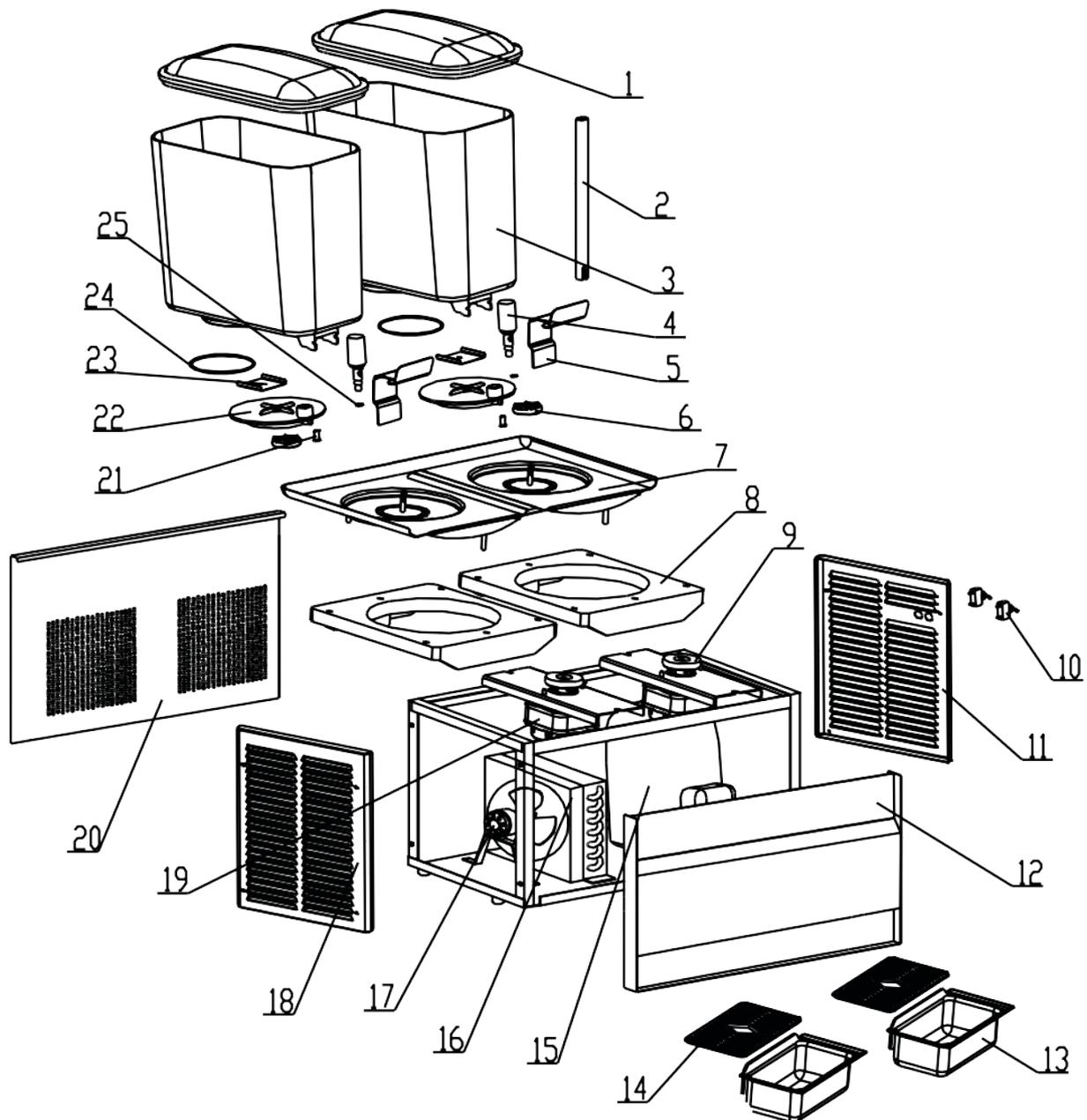
1.2 Vistas explodidas

VJ-82 | VJ-84



Nº	Item	Nº	Item	Nº	Item
1	Tampa do reservatório	10	Condensador	19	Embreagem magnética
2	Reservatório	11	Motor do ventilador	20	Fixador
3	D-ring	12	Compressor	21	Evaporador
4	Fecho	13	Bandeja de gotejamento	22	Alavanca
5	Tampa do impulsor	14	Tampa da bandeja de gotejamento	23	O-ring
6	Impulsor	15	Painel Frontal	24	Válvula
7	Bucha de rolamento	16	Painel direito	25	Tubo de aspersão
8	Painel traseiro	17	Interruptor		
9	Painel esquerdo	18	Motor do impulsor		

VJ-181 | VJ-182 | VJ-183



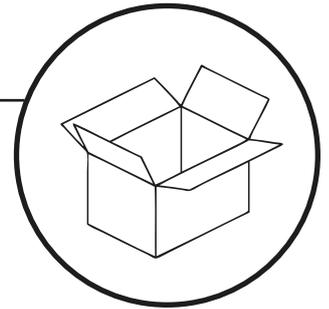
Nº	Item	Nº	Item	Nº	Item
1	Tampa do reservatório	10	Interruptor	19	Motor da bomba
2	Tubo de aspersão	11	Painel direito	20	Painel traseiro
3	Reservatório	12	Painel frontal	21	Bucha de rolamento
4	Válvula	13	Bandeja de gotejamento	22	Tampa do impulsor
5	Alavanca	14	Tampa da bandeja de gotejamento	23	Fixador
6	Impulsor	15	Compressor	24	D-ring
7	Evaporador	16	Condensador	25	O-ring
8	Fecho	17	Motor do ventilador		
9	Embreagem Magnética	18	Painel esquerdo		

2. INSTALAÇÃO

2.1 Desembalagem

Você recebeu sua refresqueira desmontada e em caixas divididas, dependendo do modelo escolhido. A primeira parte é o chassi, e a outra corresponde ao reservatório, a tampa e o sistema de acoplamento.

1. Abra a caixa do chassi, retire o protetor superior e, por favor, não o levante segurando pelas laterais; ele deve ser levantado pela base. Verifique se os 4 pés de borracha da base estão corretamente colocados e não se deslocaram durante o transporte.
2. Abra a caixa dos reservatórios e retire o conteúdo.



Na operação de transporte ou elevação, nunca se deve levantar a máquina pelos reservatórios transparentes ou pelos cilindros evaporadores.

2.2 Montagem do chassi

Levante o chassi segurando-o pela base. Não levante pelas aberturas de ventilação.

Certifique-se de que os painéis laterais e traseiro estejam desobstruídos por pelo menos 15 cm, principalmente os painéis que possuem aberturas de ventilação. Isto aumenta a circulação de ar, o que é essencial para uma operação eficiente.

Certifique-se de que o interruptor esteja na posição "OFF". Conecte o plugue a uma fonte de alimentação que possua 3 encaixes (sendo um deles a conexão com a terra). Se esta condição não for atendida, é responsabilidade e obrigação do comprador modificá-la para atender a esta condição. Se você tiver alguma dúvida, consulte um electricista qualificado. Não remova ou corte o pino de aterramento do plugue. (Fig. 1).

Coloque as tampas das bandejas de gotejamento e, em seguida, monte-as na parte frontal do chassi. Isso evita respingos e gotas que possam ocorrer ao despejar o suco no copo.

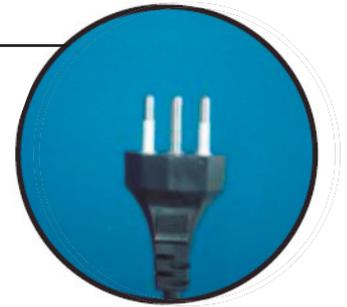
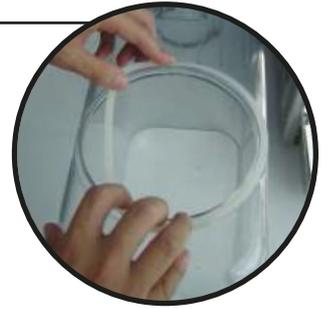


Figura 1

2.3 Montagem do reservatório

Coloque os reservatórios virados para baixo em uma mesa (a parte inferior voltada para cima). Encaixe o D-ring na base do reservatório, ao redor da abertura grande.



Volte a colocar o reservatório na posição original. Umedeça levemente ou coloque vaselina na depressão superior que está no chassi, que é onde ocorre o resfriamento. Em seguida, coloque o reservatório sobre o chassi, cuidando para que o D-ring permaneça em sua posição. Centralize o reservatório sobre a depressão de resfriamento e pressione suavemente o reservatório para baixo até que ele se encaixe.



Coloque a bucha de rolamento junto com o impulsor magnético no eixo da depressão onde ocorre o resfriamento, com as lâminas voltadas para cima.



Coloque os tubos de aspersão de suco na abertura da tampa plástica do impulsor magnético. Certifique-se de que inseriu o tubo o suficiente para que ele não toque na tampa do reservatório.



Coloque a tampa plástica do impulsor, certificando-se de que o tubo de aspersão esteja fixado e centralizado para a parte da frente da máquina de suco.



Coloque o fixador do sistema de bombeamento na ponta do eixo do impulsor magnético.

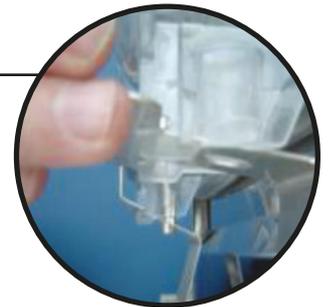


Em seguida, gire 1/8 de volta para a direita (sentido horário). Esta peça é responsável por fixar a tampa do impulsor e o próprio impulsor magnético ao chassi. Certifique-se de que a peça esteja colocada antes de ligar a máquina.

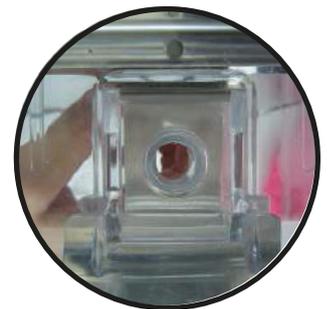


2.4 Montagem da válvula e alavanca

Coloque o dispensador nas ranhuras de montagem, que estão localizadas junto à abertura frontal do tanque.



Segurando a alavanca com a mão, verifique se o orifício do reservatório está alinhado com o orifício da alavanca; em seguida, coloque a válvula de aço inoxidável através das aberturas.



Quando o O-ring de borracha da válvula chegar ao fundo, solte a alavanca. Pressione a alavanca várias vezes para garantir que a válvula esteja bem encaixada.



2.5 Acionamento da refresqueira

Encha os reservatórios com suco sem ultrapassar a linha da capacidade máxima. Se a válvula vazar, mova o O-ring da válvula até parar. Coloque o interruptor de cada reservatório na posição "ON".



Esta refresqueira está projetada para operar com sucos não espessos. Deve-se evitar o uso de polpas espessas.

3. OPERAÇÃO

1. Esta refresqueira, como uma geladeira doméstica, foi projetada para funcionar 24 horas por dia.
2. Para maior vida útil, o sistema de impulsionamento e o sistema de refrigeração devem estar sempre ligados ao mesmo tempo e com líquido nos reservatórios. Caso considere necessário operar a máquina de suco com apenas um reservatório, é necessário colocar no reservatório que não se deseja utilizar ½ litro de água.
3. Esta máquina é fabricada com altos padrões de qualidade. A manutenção preventiva aumentará a vida útil deste produto.
4. Examine minuciosamente o D-ring de borracha do reservatório e o O-ring de borracha da válvula da alavanca sempre que o equipamento for limpo. Se estas peças estiverem danificadas, devem ser substituídas imediatamente.
5. Periodicamente, o condensador precisa ser limpo da sujeira que adere a ele durante a operação. Para isso, o equipamento deve ser desligado e desconectado da rede elétrica, em seguida deve-se retirar o painel lateral com as aberturas de ventilação. Isso é feito com uma chave de fenda. Em seguida, limpe as aletas do condensador com uma escova macia.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

SERVUM
BY VENTUS®

Lembre-se que:

Caso o equipamento apresente algum tipo de defeito ou algumas de suas partes cheguem em mau estado ou quebradas, entre em contato com nosso serviço técnico.

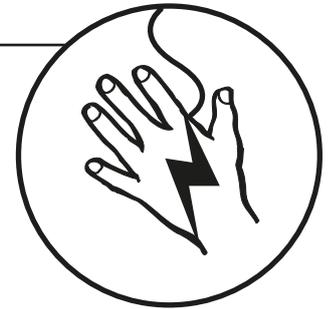
+55 (11) 99227-8871 / assistencia@servum.com.br

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manuseie o equipamento com cuidado •

Antes de desmontar, sempre desligue e desconecte a fonte de alimentação antes de limpar, para evitar risco de cortes elétricos ou eletrocussão.

Não molhe os componentes elétricos do sistema.



Limpeza •

Certifique-se de lavar o reservatório e seus componentes periodicamente para garantir uma higienização adequada, além de não misturar os sabores dos diferentes sucos que são utilizados no mesmo reservatório dia após dia. Além disso, a limpeza adequada da máquina garante que o impulsor funcione com eficiência máxima. Certifique-se que as peças estejam bem montadas e vedadas evitando vazamentos na alavanca causados pela rigidez e sujeira no O-ring de borracha da válvula.

Durante a montagem, desmontagem e operação da máquina, evite contato com elementos ou superfícies abrasivas, para evitar arranhões no reservatório e no chassi da máquina.



Para lavar o reservatório:

1. Lave o reservatório e suas partes com detergente neutro e água morna.
2. Enxágue com água em abundância para evitar resíduos de produto e químicos.
3. Monte a máquina.
4. Misture água com desinfetante neutro e anticorrosivo dentro do reservatório. Ligue a máquina por alguns minutos, permitindo que a solução recircule no sistema.
5. Esvazie completamente a mistura e enxágue, certificando-se de que ao final do processo não haja resíduos químicos no reservatório ou no chassi. Repita o enxágue com água doce quantas vezes forem necessárias.

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VJ-82	VJ-84	VJ-181	VJ-182	VJ-183
RESERVATÓRIOS	2	4	1	2	3
CAPACIDADE	8L + 8L	8L + 8L + 8L + 8L	18L	18L + 18L	18L + 18L + 18L
MEDIDAS (LxPxA)	290*400*680mm	520*400*680mm	250*386*728mm	500*386*728mm	725*386*728mm
PESO LÍQUIDO (kg)	24	38	24	32	48
PESO BRUTO (kg)	26	41	26	36	52
ENERGIA (V/Hz)	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
POTÊNCIA (W)	230	580	420	450	880
TEMP. DE TRABALHO	2°C a 10°C	2°C a 10°C	2°C a 10°C	2°C a 10 °C	2°C a 10°C
CONSUMO	4 kWh/dia	9 kWh/dia	8 kWh/dia	12 kWh/dia	16 kWh/dia
GÁS REFRIGERANTE	R134a/140g	R134a/200g	R134a/130g	R134a/180g	R134a/230g



**VISITE NOSSO
SITE!**

6. GARANTIA

A Brasil Internacional/Servum garante este produto contra defeitos de matéria prima ou de fabricação pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme as descrições abaixo:

Validade após a compra: Este produto possui garantia legal de 03 (três) meses e mais 09 (nove) meses adicionais como garantia complementar, contados a partir da emissão da Nota Fiscal de compra do produto.

A garantia concedida pela Brasil Internacional/Servum não cobrirá despesas com transporte, instalação e limpeza dos produtos.

Quando identificado e constatado o defeito de fabricação dentro do prazo de garantia, o consumidor deverá imediatamente ligar para a Brasil Internacional/Servum (depto. Assistência Técnica) no telefone (11) 99227-8871, munido da Nota Fiscal de compra e do número de série do produto. Se preferir, o consumidor poderá levar o produto até uma Assistência Técnica autorizada (verificar o endereço da assistência mais próxima pelo site: www.servum.com.br).

Este equipamento é considerado portátil e, portanto, seu envio para a assistência técnica é de responsabilidade do consumidor independentemente se for constatado vícios/defeitos ou não.

O produto será restaurado desde que seja constatada pela Brasil Internacional/Servum a existência do vício/defeito de fabricação e/ou de componentes. Estando o produto coberto pela garantia, a mão de obra e peças para realização dos serviços serão gratuitas.

Para casos em que o produto não estiver coberto pela garantia, ou no caso dos vícios/defeitos não serem constatados pela Brasil Internacional/Servum ou serviço técnico autorizado, será gerado um orçamento para conserto e enviado ao consumidor para sua aprovação ou recusa.

Atenção: Este certificado de garantia será anulado e tornar-se-á sem efeito na ocorrência de qualquer das seguintes eventualidades:

- Descumprimento das recomendações contidas no Manual de Instrução que acompanha o produto;
- Se o produto for danificado em decorrência de acidentes de transporte, armazenamento ou manuseio inadequado;
- Instalação inadequada do produto;
- Se o defeito apresentado for causado por desgaste natural, riscos e/ou manchas em partes externas causados por uso de produtos químicos abrasivos ou similares;
- Utilização de componentes ou acessórios para instalação ou uso não recomendados pela Brasil Internacional/Servum ou em desacordo com as normas técnicas praticadas no país.

SERVUM

BY **VENTUS**[®]

Qualquer dúvida ou sugestão, ligue ou envie um email para o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor

(SAC) +55 51 99234-7530

sac@servum.com.br

Av. Wenceslau Escobar, 2800 sala 904

CEP: 91920-134

Porto Alegre | RS | Brasil