

# SERVUM

BY **VENTUS**®

## MANUAL DE USO MÁQUINA DE FROZEN/RASPADINHA

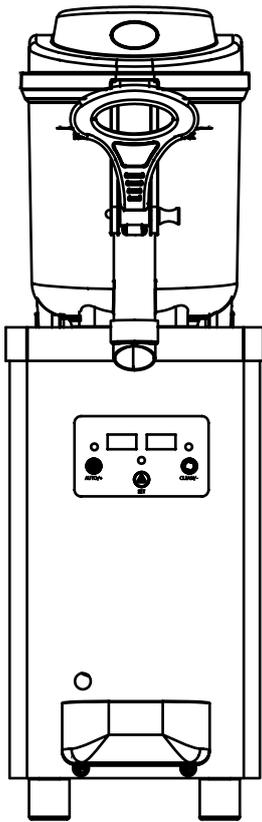
VG-16 | VG-26



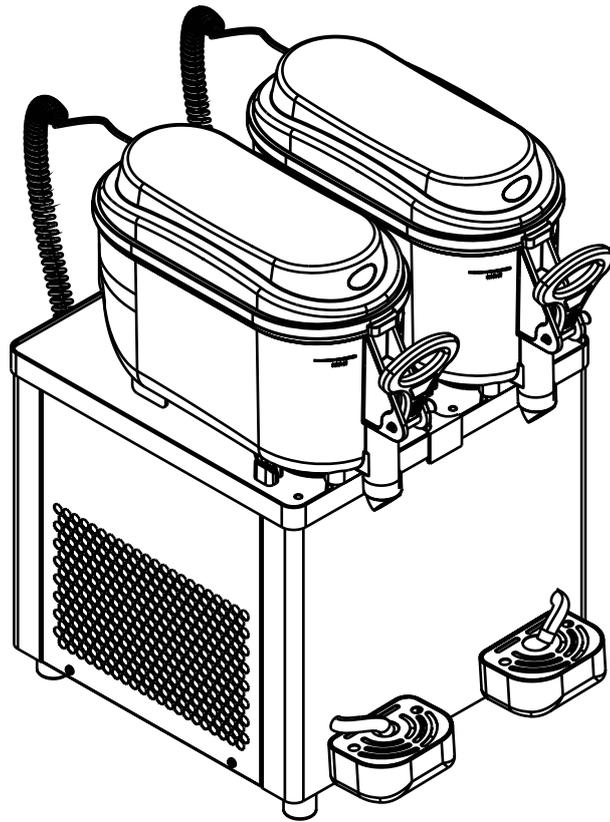
Para dúvidas contate o seu distribuidor ou nosso departamento de assistência técnica  
+55 (11) 99227-8871 | [assistencia@servum.com.br](mailto:assistencia@servum.com.br)

# SERVUM

AVENIDA WENCESLAU ESCOBAR, 2800, SALA 904  
CEP: 91920-134  
PORTO ALEGRE | RS | BRASIL



**VG-16**



**VG-26**

## 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!**

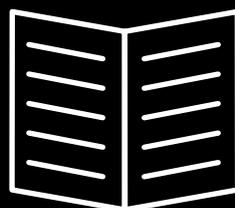
### PERIGO DE INCÊNDIO

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



### PRECAUÇÃO

GUARDE ESTE MANUAL



# ÍNDICE

## Conteúdo

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Desembalagem .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2 Vistas explodidas .....</b>	<b>6</b>
<b>2. OPERAÇÃO .....</b>	<b>8</b>
<b>3. DESCRIÇÃO GERAL.....</b>	<b>10</b>
<b>4. LIMPEZA.....</b>	<b>12</b>
<b>5. DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO .....</b>	<b>13</b>
<b>6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....</b>	<b>15</b>
<b>7. GARANTIA .....</b>	<b>16</b>

# 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 Desembalagem

Você recebeu sua máquina de frozen/raspadinha desmontada e dividida em partes dentro da caixa. A primeira parte é o chassi, e as outras correspondem ao reservatório, a tampa e o sistema de acoplamento.

1. Abra a embalagem do chassi, retire o protetor superior e 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 as embalagens 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.**

Verifique se a máquina não sofreu danos durante o transporte. Se houver danos, reclame imediatamente ao transportador.

Coloque a máquina em uma superfície que suporte seu peso em capacidade máxima.

Deixe um espaço livre de pelo menos 15 cm ao redor da máquina para garantir um fluxo de ar adequado.

Ajuste a estabilidade da máquina usando os pés reguláveis em altura.

Antes de ligá-la, verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na placa da máquina. A rede deve ser monofásica e com aterramento.

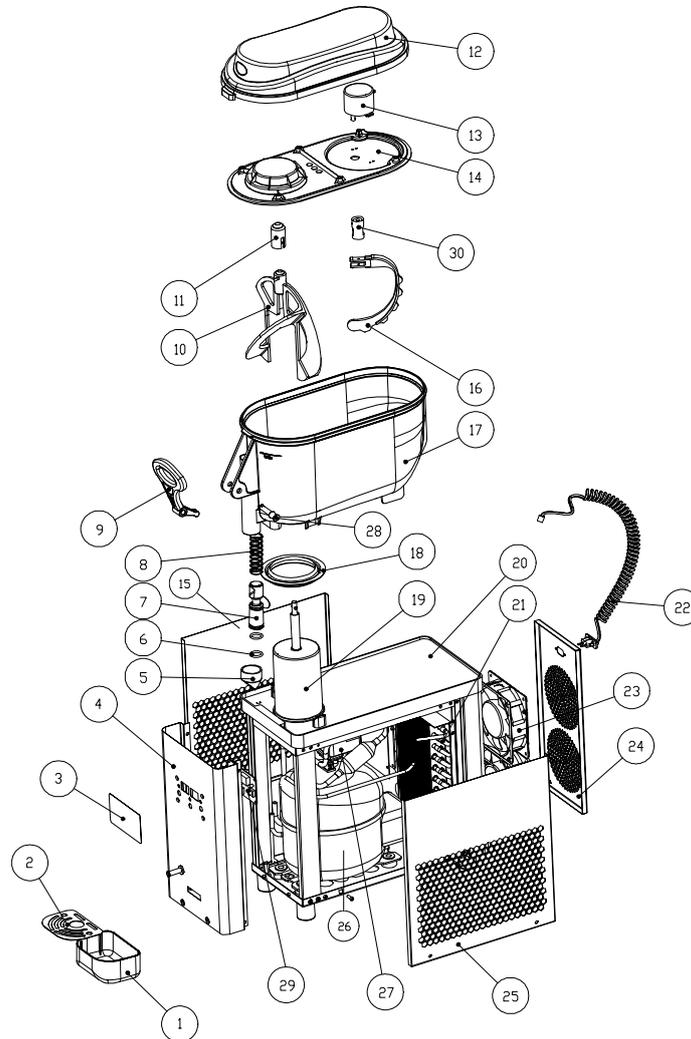


**Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar qualquer tipo de risco.**

1. Lave bem a máquina antes de utilizá-la, seguindo as instruções do capítulo de limpeza.
2. Encha os reservatórios com o produto desejado até atingir o nível máximo indicado (não exceda esse nível). A quantidade que deve ser colocada nos reservatórios está presente nele (em litros ou galões), sendo indicada por marcas específicas no interior.
3. Se for utilizar produto concentrado, dilua-o em água de acordo com as instruções do fabricante. Caso deseje usar sucos naturais, recomenda-se filtrá-los para evitar que as partes sólidas possam obstruir a tubulação da torneira.
4. Para obter os melhores resultados, utilize xaropes especialmente preparados para frozen/raspadinha.

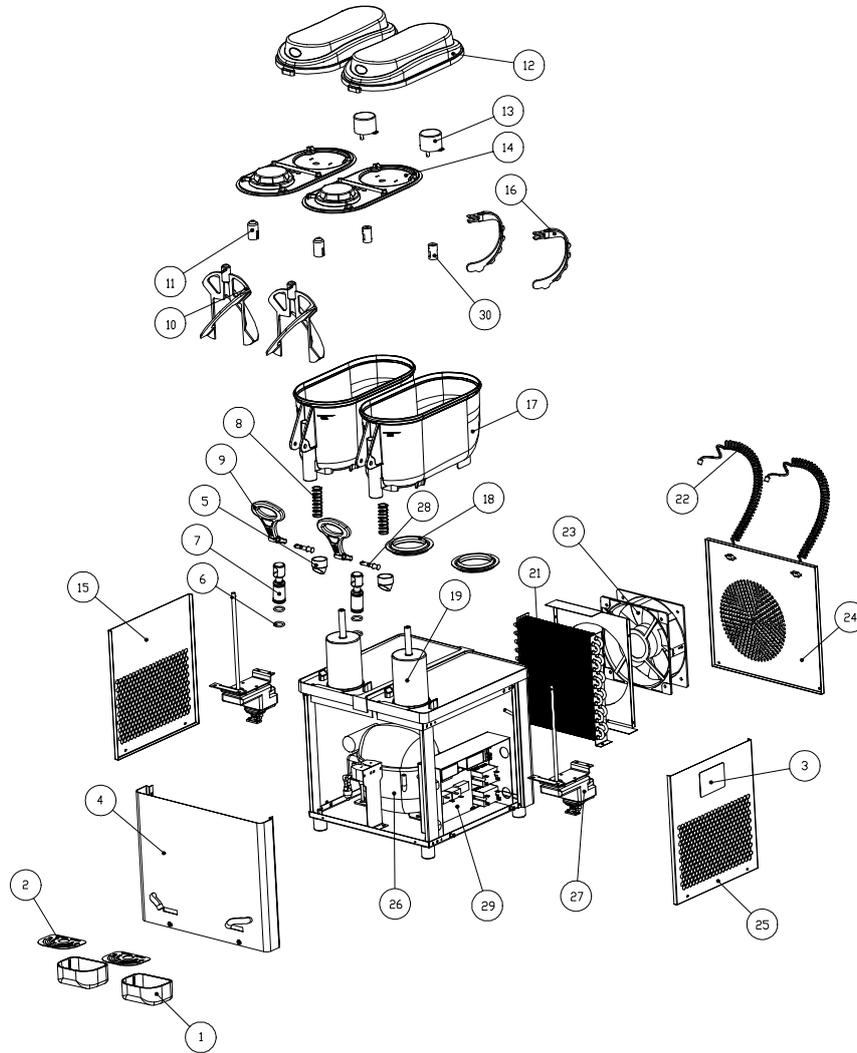
## 1.2 Vistas explodidas

### VG-16



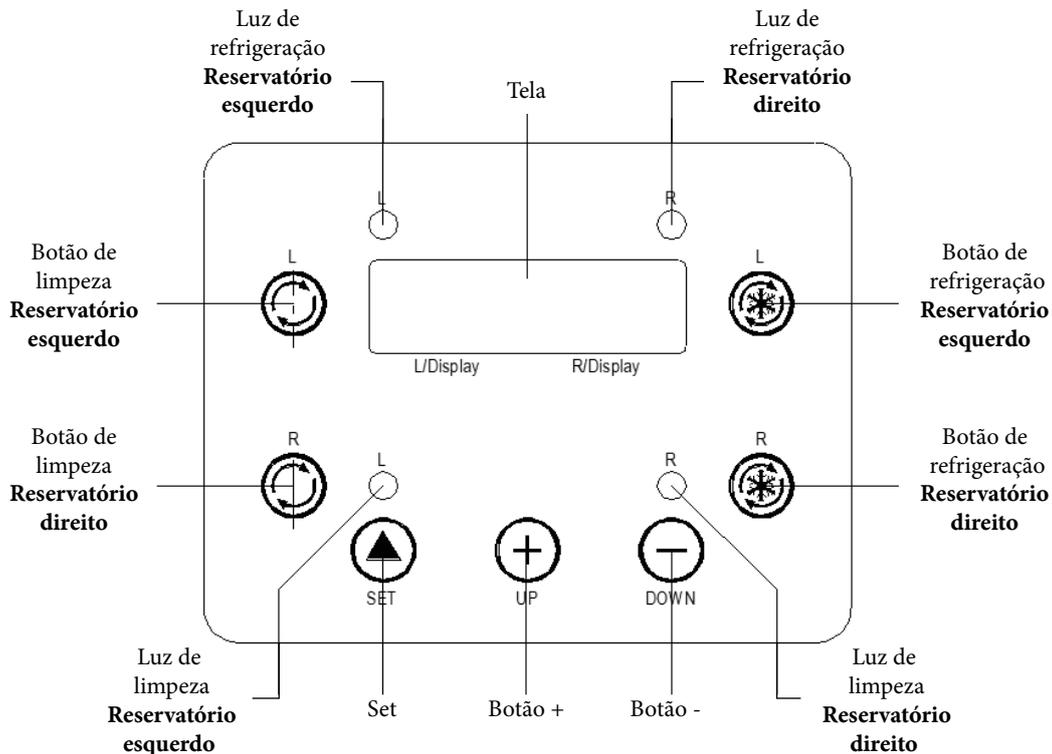
Nº	Item	Nº	Item	Nº	Item
1	Bandeja de gotejamento	11	Tarpaulin	21	Condensador
2	Tampa da bandeja de gotejamento	12	Tampa do reservatório	22	Linha de conexão de energia
3	Máscara de operação	13	Motor secundário de agitação	23	Ventilador
4	Painel frontal	14	Bandeja do motor	24	Painel traseiro
5	Boca do bico dispensador	15	Painel esquerdo	25	Painel direito
6	O-ring	16	Batedor secundário	26	Compressor
7	Pistão	17	Reservatório	27	Motor de agitação
8	Mola	18	Vedação do reservatório	28	Pino
9	Alavanca	19	Evaporador	29	Placa de controle elétrico
10	Batedor	20	Placa do Reservatório Inferior	30	Bucha

VG-26



Nº	Item	Nº	Item	Nº	Item
1	Bandeja de gotejamento	11	Tarpaulin	21	Condensador
2	Tampa da bandeja de gotejamento	12	Tampa do reservatório	22	Linha de conexão de energia
3	Máscara de operação	13	Motor secundário de agitação	23	Ventilador
4	Painel frontal	14	Bandeja do motor	24	Painel traseiro
5	Boca do bico dispensador	15	Painel esquerdo	25	Painel direito
6	O-ring	16	Batedor secundário	26	Compressor
7	Pistão	17	Reservatório	27	Motor de agitação
8	Mola	18	Vedação do reservatório	28	Pino
9	Alavanca	19	Evaporador	29	Placa de controle elétrico
10	Batedor	20	Placa do Reservatório Inferior	30	Bucha

## 2. OPERAÇÃO



**Importante:** Esta máquina de frozen/raspadinha não está projetada para líquidos sem açúcar. O conteúdo de açúcar deve ser de 30% por cada litro de água para garantir o correto funcionamento do equipamento. Se estiver utilizando misturas para frozen/raspadinha, siga as instruções do fabricante.

### 1. Definir a viscosidade do frozen/raspadinha

Mantenha pressionado o botão "SET" por 2 segundos para entrar na configuração de viscosidade do reservatório esquerdo. Em seguida, pressione novamente o botão "SET" para a configuração da viscosidade do reservatório direito. Pressione os botões "+" ou "-" para alterar o valor, dentro de uma faixa de 1 a 10. Após 5 segundos sem operar o painel, os valores serão salvos automaticamente.

### 2. Definir parâmetros de fábrica

No modo de configuração de viscosidade, mantenha pressionado o botão "SET" por 5 segundos para entrar na configuração dos parâmetros de fábrica. Nesse momento, pressione o botão "SET" para alterar o item de configuração, pressione o botão "+" para mudar o valor, e não opere nenhuma tecla por 10 segundos para que o valor de configuração seja salvo automaticamente.

Código	Parâmetros	Nota
F0	50	Relação de viscosidade esquerda
F1	50	Relação de viscosidade direita
F2	1100	Amplitude de rpm do alarme de velocidade
F3	3	Tempo de proteção da válvula solenóide

### 3. Indicador de falhas

Quando a velocidade do motor é muito baixa, a tela mostra o valor “NL”, e quando o motor está bloqueado, aparece “—” na tela.

### 4. Medida da velocidade

No modo "limpeza", mantenha pressionada a tecla de limpeza por 5 segundos para entrar no modo de medição de velocidade. Neste momento, todas as luzes indicadoras piscam e avisam, e a tela mostra a velocidade atual do motor. Após 20 segundos, a medição de velocidade termina. Se a medição for bem-sucedida, a tela exibe a palavra END e a luz de refrigeração pisca durante 3 segundos. Se a medição falhar, a tela exibe a palavra ERR e a luz de falha pisca durante 3 segundos.

### 5. Ver velocidade em tempo real

Selecione o botão de configuração para exibir o valor da velocidade em tempo real na tela.

### 3. DESCRIÇÃO GERAL

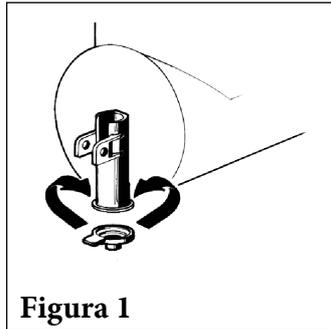
- Se o operador configurar uma densidade excessiva, os batedores não poderão girar livremente de forma contínua, e um sistema de auto-regulação será ativado para ajustar a densidade máxima: em caso de bloqueio dos batedores — para prevenir eventuais danos e seu posterior reinício — a densidade configurada diminuirá automaticamente um nível. Esse ciclo se repete até que a densidade obtida permita que os batedores girem livremente.



A máquina está equipada com um sistema de auto-proteção que interrompe os batedores quando estes permanecem bloqueados por um período determinado, seja devido à formação de gelo ou outras causas.

- Esta máquina de frozen/raspadinha não foi projetada para líquidos sem açúcar. O conteúdo de açúcar deve ser de 30% para cada litro de água para garantir o correto funcionamento do equipamento. Se você usar misturas para frozen/raspadinha, siga as instruções do fabricante.
- O tempo necessário para obter a refrigeração do produto varia em função de diferentes fatores, como a temperatura ambiente, a temperatura inicial do produto, seu conteúdo de açúcar e a regulação da densidade.
- Encher os reservatórios com produtos que já foram resfriados previamente aumenta a eficiência da máquina.
- Para diminuir os tempos de recuperação e, assim, aumentar a autonomia do bico dispensador, reabasteça quando o nível do produto descer até a metade da linha do reservatório.
- Para conseguir uma boa conservação do produto, a máquina não deve ser desligada à noite. Se isso não for possível e os produtos permanecerem nos reservatórios, aguarde uma hora antes de desligá-la, deixando os batedores ligados e a refrigeração desligada; isso evita a formação de blocos de gelo que podem danificar os batedores. Caso se formem blocos de gelo, estes devem ser removidos antes de reiniciar a máquina. O funcionamento noturno na posição bebida elimina a possível formação de gelo.
- Nunca pare os batedores quando há produto nos reservatórios; se não houver mistura, o frozen/raspadinha pode se unir e formar um único bloco de gelo. Reiniciar os batedores nessas condições (sem esperar que o gelo derreta) pode danificar a máquina.
- Nossas máquinas possuem sistemas de desligamento automático do compressor. Um sistema por termostato que desliga a máquina ao atingir a temperatura desejada ou um sistema elétrico que desliga o compressor quando a viscosidade da mistura alcança o ponto desejado.
- Todas as máquinas emitem calor. Se o calor produzido for excessivo, verifique se não há nenhuma fonte de calor próxima às aberturas dos painéis. Além disso, certifique-se de que o fluxo de ar não esteja obstruído por paredes próximas, caixas ou outros objetos. Deixe pelo menos 15 cm de espaço livre ao redor da máquina. Em todo caso, quando o produto dentro dos reservatórios estiver gelado e a luz do limitador de pressão de segurança estiver apagada, é seguro que tudo está funcionando normalmente e que o calor emitido não é prejudicial.

- Este modelo de máquina permite, além da produção de frozen/raspadinha, a refrigeração de bebidas, funcionando, dessa forma, como uma refresqueira.
- **Redutor de fluxo:** quando o equipamento for ser utilizado na função refresqueira, recomenda-se instalar o redutor de fluxo (enviado junto com a máquina) na torneira ou nas torneiras (ver figura 1).



## 4. LIMPEZA

A limpeza e a lavagem são fundamentais para garantir a perfeita conservação do sabor da bebida e a máxima eficiência de nossas máquinas de frozen/raspadinha. Os procedimentos descritos a seguir devem ser considerados e podem variar em função da regulamentação de higiene vigente.



Antes de proceder com a desmontagem de qualquer componente, desconecte o plugue do aparelho da tomada elétrica.

Antes de desmontar a máquina de frozen/raspadinha para a lavagem, deve-se remover todo o produto do interior do reservatório.

- Não lave nenhum componente na máquina de lavar louças. Coloque em uma bacia aproximadamente oito litros de água quente (45°C - 60°C) e detergente, respeitando atentamente as instruções do fabricante; uma solução de detergente muito concentrada pode danificar as peças, enquanto uma solução muito diluída pode não limpar a máquina de forma adequada. Não use detergentes abrasivos.
- Para prevenir danos, utilize apenas um detergente compatível com as partes plásticas.
- Use uma escova apropriada e lave minuciosamente com a solução de detergente todas as partes em contato com as bebidas.
- Durante a lavagem, evite molhar os componentes elétricos; caso contrário, pode ocorrer um choque elétrico.
- Lave os cilindros evaporadores usando uma escova com cerdas macias. Enxágue todas as partes com água corrente.
- A higienização deve ser realizada imediatamente antes de colocar a máquina em funcionamento; evite que ela permaneça inativa por muito tempo após a higienização.
- Antes de iniciar os procedimentos descritos a seguir, lave as mãos com um sabonete antibacteriano.

## 5. DESMONTAGEM DO EQUIPAMENTO

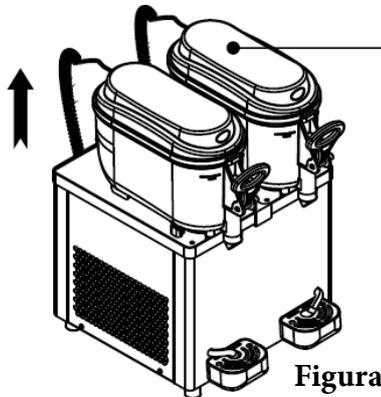


Figura 1

1. Retire as tampas.

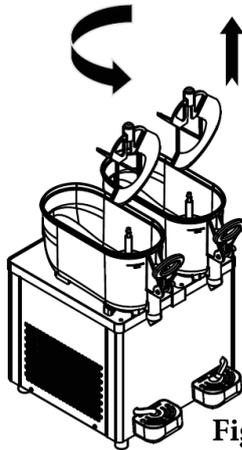


Figura 2

2. Esvazie os reservatórios.
3. Encha os reservatórios com água morna para eliminar os resíduos de frozen/raspadinha e enxágue-os.
4. Para remover os batedores, gire-os no sentido anti-horário e depois puxe-os conforme mostrado na figura 2.

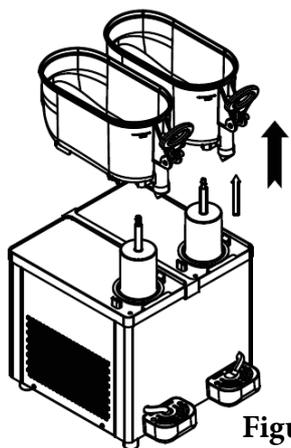
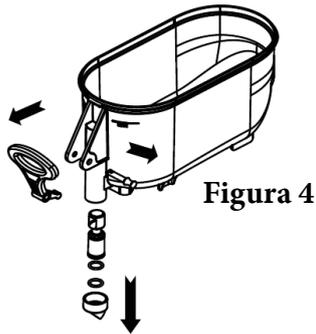


Figura 3

5. Para retirar o reservatório, puxe-o conforme mostrado na figura 3.
6. Em alguns casos, durante a desmontagem do reservatório, o anel de vedação ("o ring") do reservatório pode permanecer no cilindro evaporador. Nesse caso, retire-o conforme mostrado na figura 3.



Para limpar o bico dispensador:

Retire o pino da alavanca na direção indicada.

Remova a alavanca conforme mostrado na figura 4.

Ao retirar a alavanca, será possível remover o pistão e a mola.

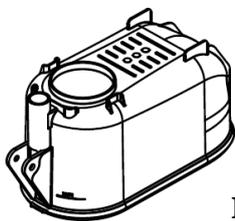
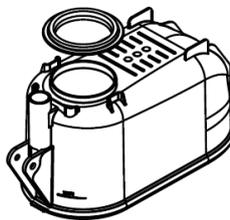


Figura 5



Para remontar o reservatório, é necessário instalar os anéis de vedação ("oring") corretamente na parte inferior do reservatório ou no evaporador, conforme indicado na figura 5.



**IMPORTANTE:** o pó acumulado no condensador deve ser limpo a cada 30 dias. Para limpar o pó, desconecte o equipamento, remova o painel lateral direito e aspire ou escove suavemente o condensador. Reinstale o painel antes de reconectar a máquina.

## 6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VG-16	VG-26
RESERVATÓRIOS	1	2
CAPACIDADE	6L	6L + 6L
MEDIDAS (LxPxA)	190*470*600mm	388*454*605mm
PESO LÍQUIDO (kg)	15	32
PESO BRUTO (kg)	17	35
ENERGIA (V/Hz)	220V/60Hz	220V/60Hz
POTÊNCIA (W)	320	370
TEMP. DE TRABALHO	-8 °C a 0 °C	-8 °C a 0 °C
CONSUMO	6 kWh/dia	8 kWh/dia
GÁS REFRIGERANTE	R134a/110g	R404a/250g



**VISITE NOSSO  
SITE!**

## 7. 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](http://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](mailto:sac@servum.com.br)

Av. Wenceslau Escobar, 2800 sala 904  
CEP: 91920-134  
Porto Alegre | RS | Brasil