

SERVUM

BY **VENTUS**[®]

MANUAL DE USO MÁQUINA DE
FROZEN/RASPADINHA

VG-121 | VG-122A | VG-123



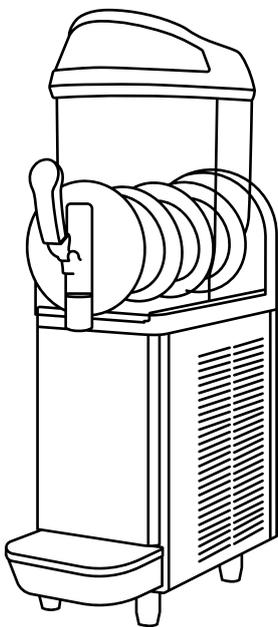
Para dúvidas contate o seu distribuidor ou nosso departamento de assistência técnica
+55 (11) 99227-8871 | assistencia@servum.com.br

SERVUM

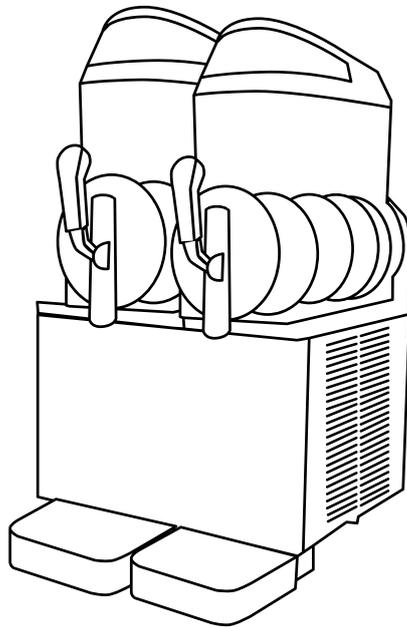
AVENIDA WENCESLAU ESCOBAR, 2800, SALA 904

CEP: 91920-134

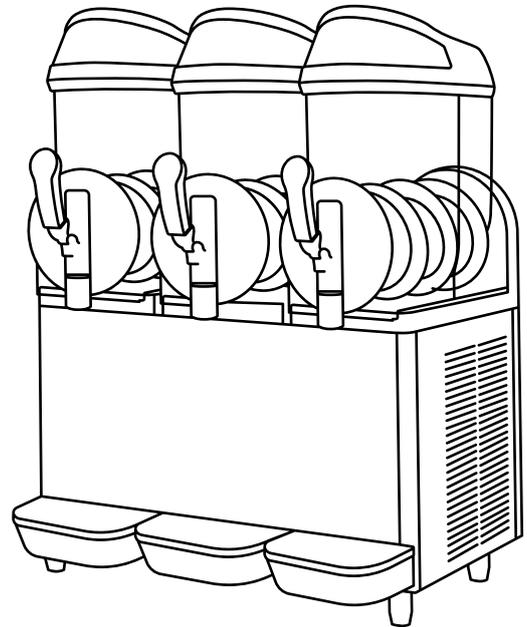
PORTO ALEGRE | RS | BRASIL



VG-121



VG-122A



VG-123

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!

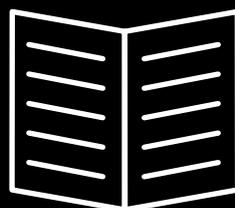
PERIGO DE INCÊNDIO

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



PRECAUÇÃO

GUARDE ESTE MANUAL



ÍNDICE

Conteúdo

1. INTRODUÇÃO	5
1.1 Desembalagem	5
1.2 Vistas explodidas	6
2. DESCRIÇÃO GERAL	7
3. LIMPEZA	9
4. DESMONTAGEM E MONTAGEM DO EQUIPAMENTO	10
4.1 Desmontagem	10
4.2 Montagem	11
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 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.

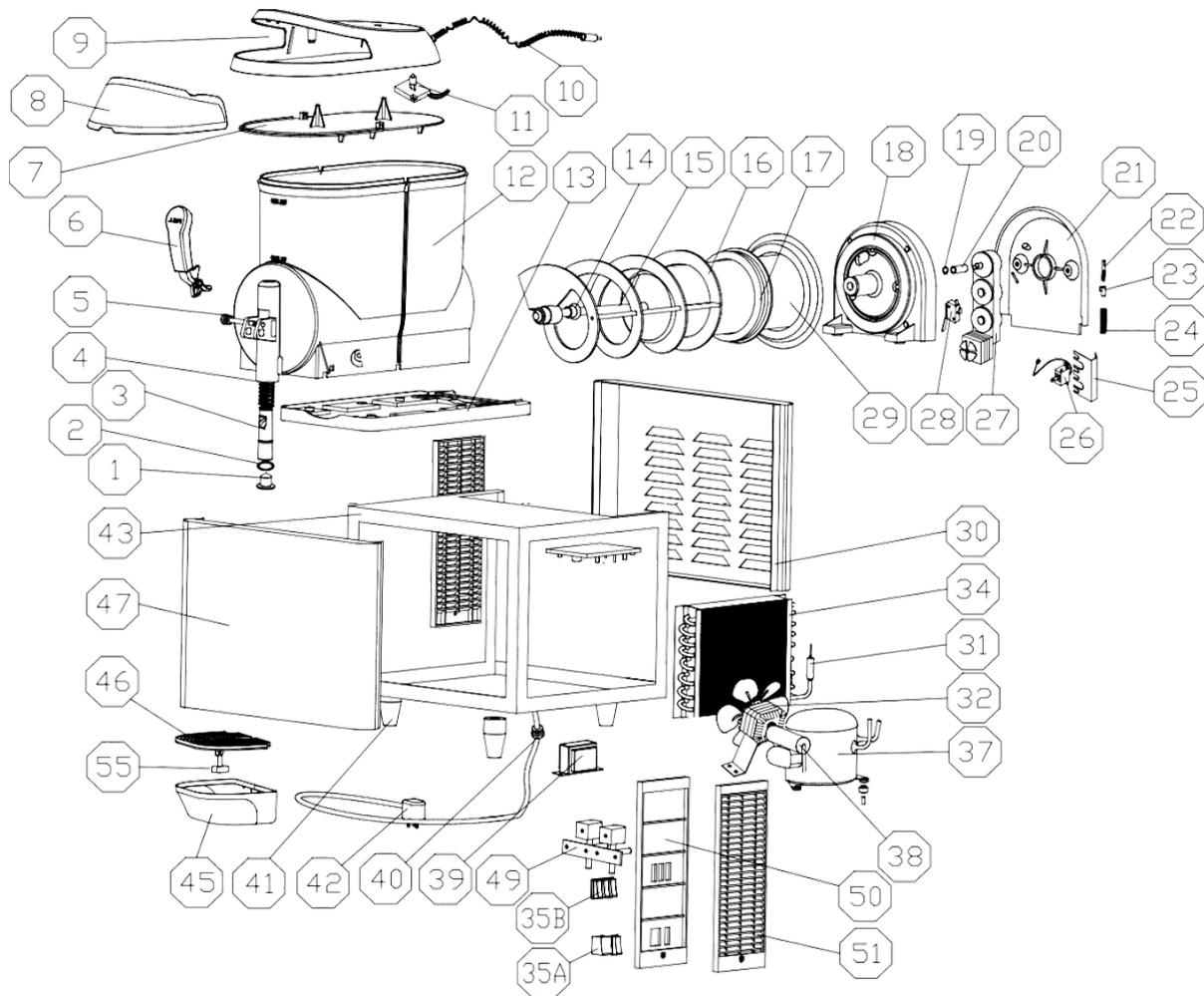
Antes de ligá-la, verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na placa da máquina. A rede deve ser monofásica e com aterramento.



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



Nº	Item	Nº	Item	Nº	Item
1	Conector para pistão	18	Moldagem para Evaporador	35B	Interruptor pequeno
2	O-ring para Pistão	19	Manta	37	Compressor
3	Pistão	20	Conexão do eixo da bucha	38	Capacitor do compressor
4	Mola para Pistão	21	Tampa do motor de engrenagem	39	Transformador 12V
5	Pino	22	Parafuso de dureza	40	Clipe de fio
6	Alavanca	23	Indicador de dureza	41	Pés de suporte
7	Base da caixa de luz	24	Mola de dureza	42	Fio com plugue
8	Placa transparente	25	Suporte para termostato	43	Estrutura
9	Tampa da caixa de luz	26	Termostato	45	Bandeja de gotejamento
10	Fio para caixa de luz	27	Motor de engrenagem	46	Tampa da bandeja de gotejamento
11	Luz	28	Interruptor limitado	47	Painel frontal
12	Reservatório	29	Evaporador	49	Válvula Solenoide
13	Bandeja suporte do reservatório	30	Painel traseiro	50	Interruptor do painel
14	Bucha para vedação	31	Filtro	51	Painel lateral
15	Eixo do motor do batedor	32	Motor do ventilador	55	Bóia
16	Batedor espiral	34	Condensador		
17	Borracha de vedação do reservatório	35A	Interruptor geral		

2. DESCRIÇÃO GERAL

- Cada reservatório conta com um interruptor de controle que permite ativar os batedores, selecionar o tipo de refrigeração desejado e regular tanto a temperatura quanto a densidade do frozen/raspadinha. É possível obter bebidas geladas e produtos congelados (como frozen/raspadinha e sorvetes).



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.

- 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.
- 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, a quantidade 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).

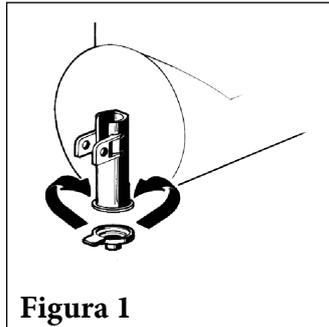


Figura 1

3. 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.

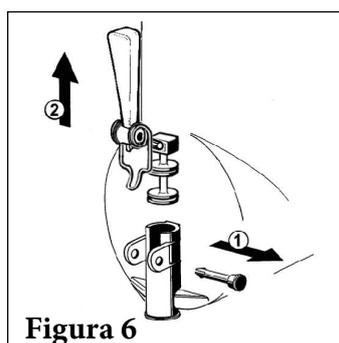
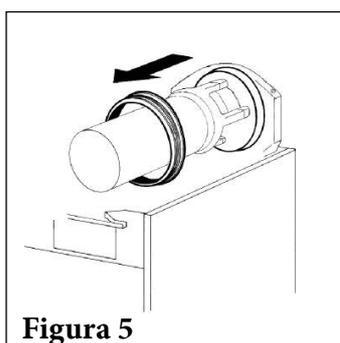
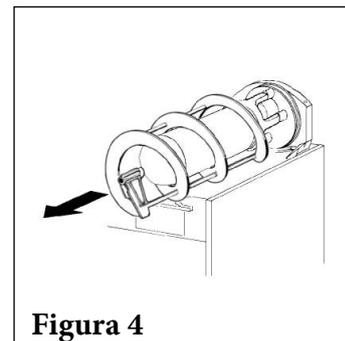
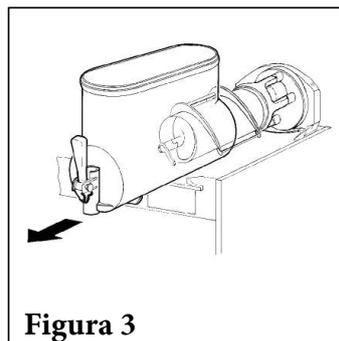
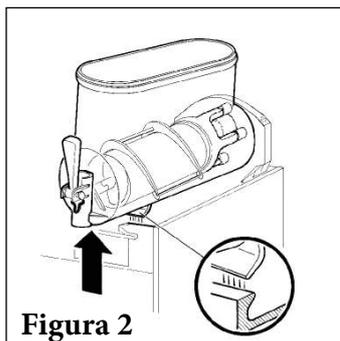
Antes de desmontar a máquina de frozen/raspadinha para a lavagem, deve-se remover todo o produto do interior do reservatório.

- 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.

4. DESMONTAGEM E MONTAGEM DO EQUIPAMENTO

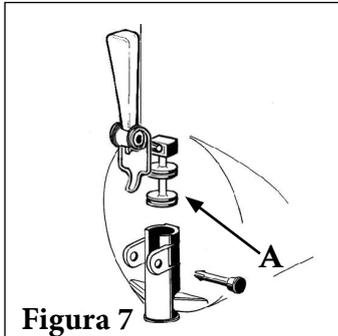
4.1 Desmontagem

- Desmonte o reservatório empurrando levemente a parte inferior (lado do bico dispensador) para cima, a fim de liberar os ganchos inferiores (ver figura 2) e depois retire-o pela frente (ver figura 3).
- Desencaixe do evaporador o batedor (ver figura 4).
- Retire a borracha de vedação do reservatório de seu alojamento (ver figura 5).
- Desmonte o bico dispensador seguindo a sequência indicada (ver figura 6).
- Desencaixe a bandeja de gotejamento e esvazie-a.

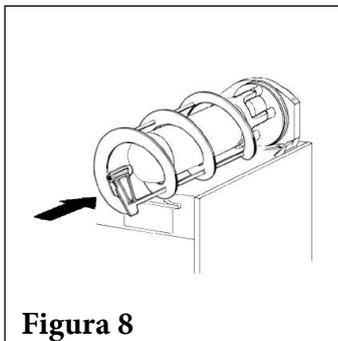


4.2 Montagem

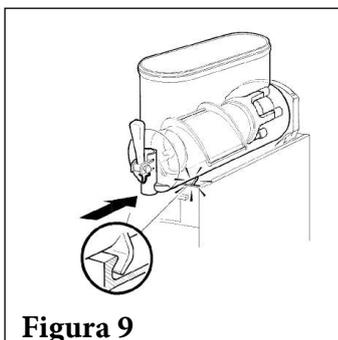
- Lubrifique o pistão do bico dispensador no ponto A (ver figura 7) utilizando somente o lubrificante fornecido pelo fabricante ou outra vaselina para uso alimentício.



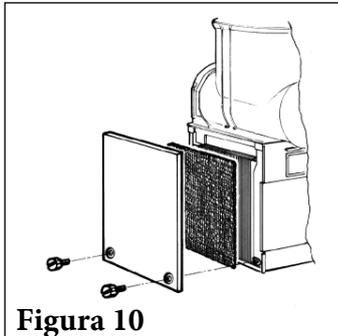
- Coloque sobre o evaporador o batedor, acoplando sua extremidade anterior ao evaporador (figura n° 8).



- Monte o reservatório e empurre-o em direção à parede traseira, verificando se está totalmente encaixado na borracha de vedação e, ao mesmo tempo, se seus ganchos inferiores coincidem com as correspondentes saliências da bandeja suporte (figura n° 9).



- A cada mês, elimine o pó acumulado sobre o filtro do condensador. Um filtro obstruído reduzirá o desempenho e poderá causar danos ao compressor. Desmonte apenas o painel esquerdo (lado do bico dispensador), desenroscando à mão os parafusos de fixação cobertos por plástico (figura nº 10).



- Se precisar de ajuda adicional, não hesite em contatar nosso departamento técnico ou distribuidores autorizados. Eles vão sanar suas dúvidas e fornecerão a assistência necessária.

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

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	VG-121	VG-122A	VG-123
RESERVATÓRIOS	1	2	3
CAPACIDADE	12L	12L + 12L	12L + 12L + 12L
MEDIDAS (LxPxA)	200*480*790mm	400*480*860mm	600*480*790mm
PESO LÍQUIDO (kg)	31	46	65
PESO BRUTO (kg)	33	50	70
ENERGIA (V/Hz)	220V/60Hz	220V/60Hz	220V/60Hz
POTÊNCIA (W)	730	800	1320
TEMP. DE TRABALHO	-8 °C a 0 °C	-8 °C a 0 °C	-8 °C a 0 °C
CONSUMO	14 kWh/dia	18 kWh/dia	25 kWh/dia
GÁS REFRIGERANTE	R404a/250g	R404a/450g	R404a/600g



**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