



MANUAL DO USUÁRIO
MANUAL DE USUARIO



ELGIN

ÍNDICE (Língua portuguesa)

1. INFORMAÇÕES SOBRE O MANUAL DE INSTRUÇÕES	4
2. CARACTERÍSTICAS E INFORMAÇÕES DO PRODUTO	5
3. SÍMBOLOS E REPRESENTAÇÕES	7
4. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA	7
5. PREPARAÇÃO DO LOCAL	9
6. PREPARAÇÃO DA REDE ELÉTRICA	10
7. IDENTIFICAÇÃO DAS PEÇAS	11
8. PAINEL DE CONTROLE	12
9. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DA MÁQUINA	17
10. LIMPEZA MANUAL	18
11. LIMPEZA AUTOMÁTICA	22
12. PEÇAS DE DESGATE RÁPIDO	24
13. PEÇAS DE REPOSIÇÃO	24
14. MONTAGEM DAS PEÇAS	25
15. PREPARANDO O SORVETE	28
16. MANUTENÇÃO	30
17. FALHAS E SOLUÇÕES	32
18. ESQUEMA ELÉTRICO	35
19. TERMOS DE GARANTIA	36
20. SITUAÇÕES NÃO COBERTAS PELA GARANTIA	37
21. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES SOBRE A GARANTIA	38

CONTENIDO (Lengua española)

1. INFORMACIÓN SOBRE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES	40
2. CARACTERÍSTICAS E INFORMACIONES DEL PRODUCTO	41
3. SÍMBOLOS Y REPRESENTACIONES	43
4. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	43
5. PREPARACIÓN DEL LOCAL	45
6. PREPARACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA	46
7. IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS	47
8. PANEL DE CONTROL	48
9. LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE LA MÁQUINA	52
10. LIMPIEZA MANUAL	53
11. LIMPIEZA AUTOMÁTICA	57
12. PIEZAS DE DESGATE RÁPIDO	59
13. PIEZAS DE RECAMBIO	59
14. MONTAJE DE LAS PIEZAS	60
15. PREPARACIÓN DEL HELADO	64
16. MANTENIMIENTO	66
17. FALLAS Y SOLUCIONES	68
18. ESQUEMA ELÉCTRICO	71
19. TÉRMINOS DE GARANTÍA	72
20. SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA	73
21. NOTAS ADICIONALES SOBRE LA GARANTÍA	74

1. INFORMAÇÕES SOBRE O MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia atentamente e siga as instruções deste manual antes de realizar qualquer operação na máquina, evitando acidentes ou danos ao equipamento.

Este manual de instruções contém informações sobre a instalação, manuseio e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informações e guia de referência.

O conhecimento das instruções de segurança e do manuseio garantem o uso correto e seguro do equipamento. Além das informações fornecidas neste guia, deve-se respeitar as normas de higiene e segurança locais, bem como as normas básicas de segurança.

O manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido próximo ao aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

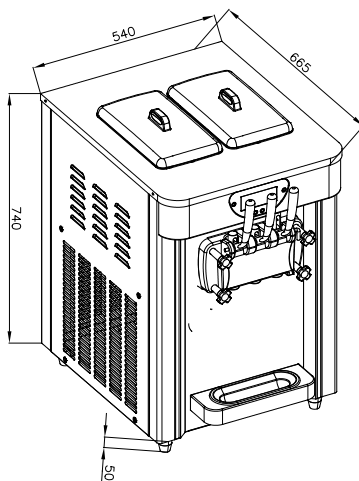
Observação: Pesquisas contínuas resultam em constantes melhorias; conseqüentemente, as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

2. CARACTERÍSTICAS E INFORMAÇÕES DO PRODUTO

MODELO GELATTA E1 – MÁQUINA DE BANCADA

- Capacidade de produção de 20 a 25l/h
- Capacidade da cuba: 4,9 litros
- Capacidade dos cilindros: 1,6 litros
- Cuba com refrigeração
- Bomba de ar
- Monofásico 220V~
- Indicador de tensão no painel digital
- Contador de sorvetes
- Potência 2300W
- Controle totalmente eletrônico
- Indicador de erro no painel
- Certificação INMETRO

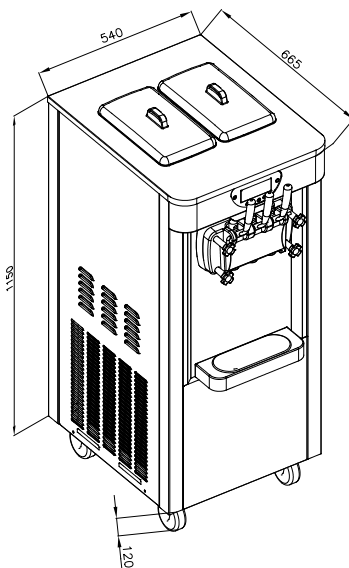
ELGIN		Segurança
MÁQUINA DE SORVETE		
MODELO	45GELATTAE10	
CAPACIDADE	20 - 25 l/h	
TENSÃO / FREQUÊNCIA	220V~ / 60Hz	
VOLUME DA MÁQUINA	2 x 6,5 L	
CORRENTE	12 A	
POTÊNCIA	2300 W	
REFRIGERANTE	R404 A - 430g R134a - 90g	
DIMENSÃO	540 x 665 x 790 mm	
EMBALAGEM	610 x 760 x 880 mm	
PRESSÃO NOMINAL	0 ~ 2 MPa	
PESO	110 kg	
 7 897013 577840		
 778400001001280519		
PRODUZIDO NA CHINA		







MODELO GELATTA E2 MÁQUINA COM RODAS GIRATÓRIAS

- Capacidade de produção de 20 a 25l/h
- Capacidade da cuba: 4,9 litros
- Capacidade dos cilindros: 1,6 litros
- Cuba com refrigeração
- Bomba de ar
- Monofásico 220V~
- Indicador de tensão no painel digital
- Contador de sorvetes
- Potência 2300W
- Controle totalmente eletrônico
- Indicador de erro no painel
- Certificação INMETRO

ELGIN		Segurança  INMETRO 02 000
MÁQUINA DE SORVETE		
MODELO	45GELATTAE20	
CAPACIDADE	20 - 25 l/h	
TENSÃO / FREQUÊNCIA	220V~ / 60Hz	
VOLUME DA MÁQUINA	2 x 6,5 L	
CORRENTE	12 A	
POTÊNCIA	2300 W	
REFRIGERANTE	R404 A - 480g R134a - 90g	
DIMENSÃO	540 x 665 x 1270 mm	
EMBALAGEM	610 x 760 x 1320 mm	
PRESSÃO NOMINAL	0 ~ 2 MPa	
PESO	120 kg	
 7 897013 577857		
 778500001001280519		
PRODUZIDO NA CHINA		



3. SÍMBOLOS E REPRESENTAÇÕES

	<p style="text-align: center;">ATENÇÃO!</p> <p>Alerta para perigos que podem provocar lesões e instruções que devem ser seguidas para evitar o mau funcionamento do aparelho.</p>
	<p style="text-align: center;">Representa proibição</p> <p>Representa o que não pode ser feito</p>
	<p style="text-align: center;">Aterramento elétrico</p>
	<p style="text-align: center;">ATENÇÃO! Perigo de choque elétrico</p> <p>Alerta para potenciais riscos de choque elétrico. Se não seguir as normas de segurança, corre-se risco de acidente.</p>

4. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Somente a equipe de serviços autorizados da Elgin deve realizar os serviços de reparos no equipamento durante o período de garantia.
2. Modificações no produto ou instalação fora dos padrões de fábrica acarretam na perda imediata da garantia.
3. Siga somente as orientações da Elgin ou da sua rede de serviços autorizados.
4. Não coloque nem pendure objetos sobre a máquina.
5. Não use itens inflamáveis nas imediações do equipamento, isso pode causar incêndio devido ao calor emitido pela máquina.
6. Não insira os dedos ou objetos nas lâminas do condensador, isso pode causar ferimentos e danificar o equipamento.
7. Recomenda-se que crianças não operem a máquina, evitando acidentes.

8. Se o cabo de alimentação estiver danificado não ligue a máquina, entre em contato com o Fabricante e solicite a substituição a fim de evitar acidentes.
9. A máquina deve ser instalada somente em local onde seu uso e manutenção sejam restritos a pessoal treinado.
10. A máquina deve ser instalada em local onde possa ser supervisionado por pessoal treinado.
11. Este 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. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
12. Não use jato de água para limpeza da máquina
13. A máquina não é adequada para uso em ambientes externos.
14. Não toque nas peças elétricas ou nos interruptores com as mãos molhadas. Isso pode causar choque elétrico.
15. Se o cabo de alimentação estiver danificado não ligue a máquina, entre em contato com o Fabricante e solicite a substituição a fim de evitar acidentes.
16. Não use jato de água para limpar a máquina, isso pode causar choque elétrico.



ATENÇÃO! *Risco de choque elétrico*

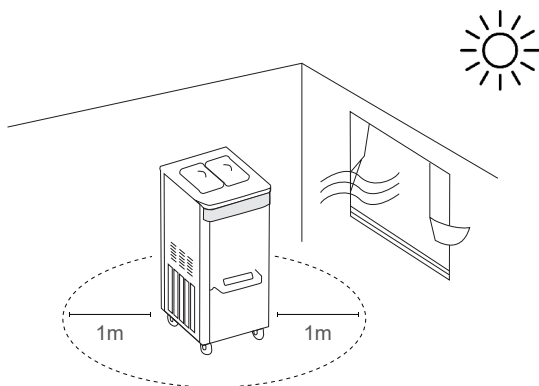
1. Não toque nas peças elétricas ou nos interruptores com as mãos molhadas. Isso pode causar choque elétrico.
2. Se o cabo de alimentação estiver danificado não ligue a máquina, entre em contato com o Fabricante e solicite a substituição a fim de evitar acidentes.

5. PREPARAÇÃO DO LOCAL

Antes de retirar a unidade da caixa, inspecione a área na qual ela será instalada. Certifique-se de que foram eliminados todos possíveis riscos para o usuário e para o equipamento.

ATENÇÃO

1. Esta unidade deve ser operada em ambientes internos, livres de raios solares e com boa ventilação; condições de temperatura entre 5 a 38° C.
2. Coloque a máquina sobre uma superfície plana para evitar o risco de tombamento.
3. Ao transportar a máquina não incline mais que 30°.
4. Seja cauteloso ao movimentar o equipamento. São necessárias duas ou mais pessoas para movimentar a unidade com segurança.
5. Posicione a máquina a 01 (um) metro de distância de paredes e objetos ao redor.



6. PREPARAÇÃO DA REDE ELÉTRICA



A máquina opera em 220V x 60Hz, solicitamos o uso do disjuntor DR (Diferencial Residual) de 20A (corrente de atuação de 30mA).



Este equipamento deve ser devidamente aterrado, a inobservância dessa instrução pode resultar em lesão corporal grave causada por choque elétrico. Para execução do aterramento, siga as normas da ABNT-NBR 5410 - seção "Aterramento".

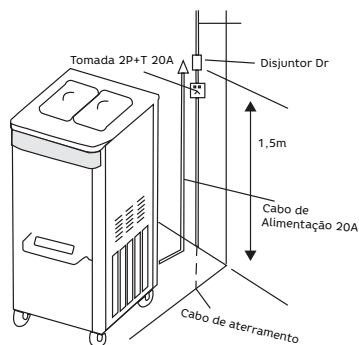
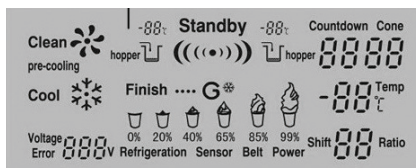
Não opere a máquina com proteção elétrica (DISJUNTOR) maior do que o especificado na etiqueta de dados.

Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.

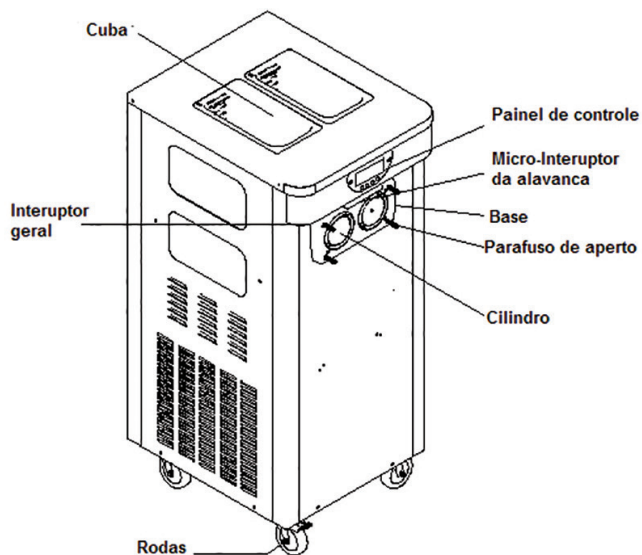
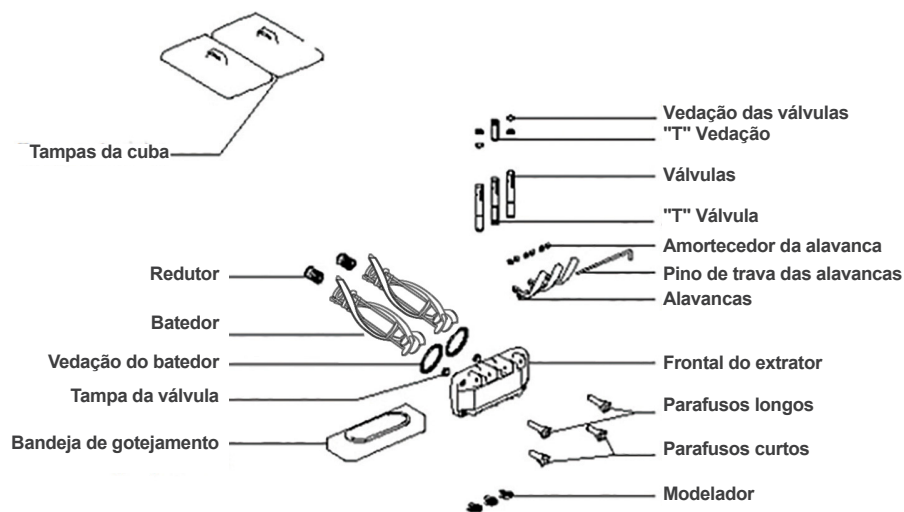
Utilizar uma tomada elétrica exclusiva com um contato de aterramento, instalada por um eletricitista habilitado. Não utilizar adaptadores tipo "T".

OBSERVAÇÃO:

Verifique no voltímetro constante no painel de controle se a tensão da sua rede elétrica opera dentro da faixa recomendada de 198 V a 242 V.

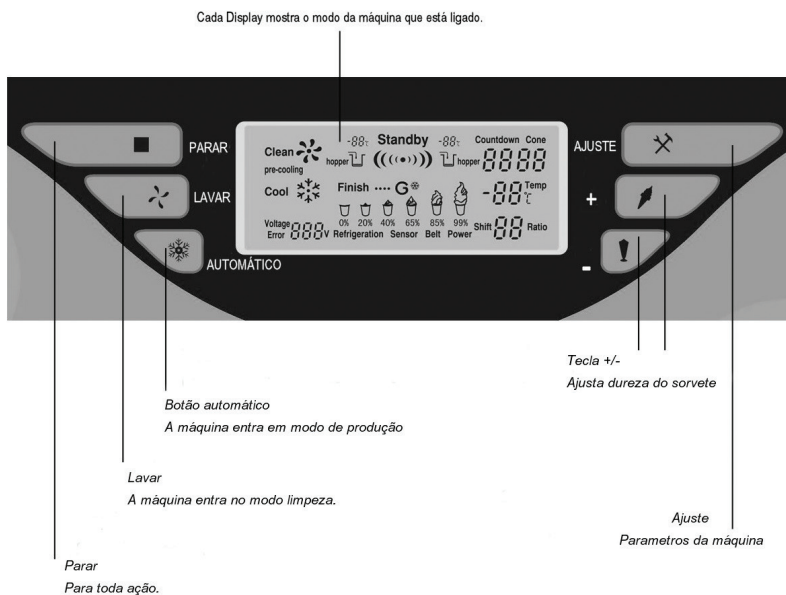


7. IDENTIFICAÇÃO DAS PEÇAS


















8. PAINEL DE CONTROLE

O Painel de controle permite que o operador verifique as informações da máquina. Possui Indicador de tensão elétrica, Indicador de falhas, contador de sorvetes, além das funções produção, limpeza e ajuste da consistência do sorvete.



INFORMAÇÕES DO DISPLAY

Display	Informação
Clean 	Máquina no modo "LIMPEZA". Neste momento, apenas os batedores no cilindro estão funcionando. Saiba mais na página 18.
Standby 	O sistema de refrigeração das cubas está ativado. Use a máquina neste modo para conservar o produto refrigerado enquanto a máquina não estiver em uso.
	Indica a temperatura em que se encontra o sorvete nos cilindros
Cone 	Contabiliza a quantidade de sorvetes que foi retirado. Toda vez que a alavanca for acionada será adicionado 1 no contador. (Exceto enquanto a máquina estiver no modo de limpeza)
  hopper	Temperatura da cuba. Representa a falta de produto no cilindro.
Countdown 	Contagem regressiva para o sistema religar após atingir 99% da temperatura de produção.
Shift  Ratio	
Finish G   0%  20%  40%  65%  85%  99%	Representa a consistência do sorvete. O sorvete está na consistência ideal para servir quando o indicador estiver em 85% ou 99%

OBSERVAÇÕES

Ao pressionar as teclas um bipe será emitido, exceto para a tecla de ajuste.

Sempre pressione o botão "Parar" antes de pressionar qualquer outro botão.

AJUSTE DOS PARÂMETROS

ATENÇÃO

Os ajustes dos parâmetros só devem ser realizados por pessoas treinadas ou pertencentes a rede de Assistência Autorizada para evitar possíveis danos e mau funcionamento do equipamento.

1. Ajuste da consistência do sorvete: No modo de espera “standby”, pressione o botão “Ajuste” por 5 segundos até ser exibido no painel a palavra “SHIFT”. Pressione os botões “+” ou “-” para aumentar ou diminuir a consistência do sorvete. O ajuste de fábrica é Shift = 6, podendo ser alterado de 1 até 12 (maior consistência).

2. Zerando o contador de sorvete: Novamente pressione o botão “Ajuste” por 5 segundos até ser exibido no painel a palavra “CONE”, o número exibido no painel é a quantidade de sorvetes que foram servidos. Para zerar o contador pressione o botão “-”.

3. Ajuste de tempo de máquina parada: Novamente pressione o botão “Ajuste” por 5 segundos até ser exibido no painel a palavra “COUNTDOWN”. Ao atingir 99% o sorvete estará com a consistência ideal para ser servido. Neste momento o compressor desligará automaticamente. Se em um período de 5 minutos não for produzido nenhum sorvete, a máquina ligará novamente até atingir o nível de consistência de 99%.

Ajuste de fábrica = 5 minutos, mas pode ser alterado de 1 a 15 minutos, pressionando “+” ou “-”.

4. Ajuste de temperatura do pré-resfriamento “pre-cooling”: Novamente pressione o botão “Ajuste” por 5 segundos até ser exibido no painel as temperaturas ajustadas nas cubas. O ajuste de fábrica é 10°C (50°F), mas pode ser alterado de 1°C(33,8°F) a 15°C(59°F), pressionando os botões “+” ou “-”.

5. Ajuste da bomba de ar: Novamente pressione o botão “Ajuste” por 5 segundos até ser exibido no painel o ajuste da bomba de ar. Pressione os botões “+” ou “-” para realizar uma das seguintes configurações:

0: Sempre desligado

1: Pouco ar

2: Automático (Ajuste de fábrica) **3:** Sempre ligado

6. Modo conservação (Modo Noturno): No modo de espera “standby”, pressione o botão “Automático” por 5 segundos até entrar no modo conservação

Obs: Nesse modo ficará em conservação a calda da cuba e do cilindro.

7. Ajuste de rotação do motor do batedor: No modo de espera “standby”, pressione os botões “Ajuste” e “+” ao mesmo tempo por 5 segundos até ser exibido no painel o ajuste de rotação do motor. É para pequenos ajustes no caso de substituição do motor. Ajuste de fábrica = 8, mas pode ser alterado de 1 a 16, pressionando “+” ou “-”.

8. Ajuste da falta de produto: Novamente pressione os botões “Ajuste” e “+” ao mesmo tempo por 5 segundos até ser exibido no painel o ajuste da falta de produto no cilindro. Ajuste de fábrica = -12, mas pode ser alterado de -1 a -15, pressionando “+” ou “-”.

Nota: Ajuste em -1 é de fácil detecção e em -15 será difícil detectar falta de produto. Caso ocorra do “BIP” sinal sonoro informar repetidamente a falta de produto pode-se aumentar um pouco este valor de fábrica.

9. Ajuste do tempo para partida do compressor: Novamente pressione os botões “Ajuste” e “+” ao mesmo tempo por 5 segundos até ser exibido no painel o ajuste do tempo para partida do compressor após o motor do batedor ligar automaticamente. Ajuste de fábrica = 10 segundos, mas pode ser alterado de 2 a 10 segundos, pressionando “+” ou “-”.

10. Reset: No modo de espera “Standby” pressione os botões “+” e “-” ao mesmo tempo e aguarde o sinal sonoro (bipe). Após 5 segundos todos os parâmetros serão restaurados.

Nota: Após realizar o reset, reajustar todos os parâmetros conforme os ajustes de fábrica que constam no manual.

9. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DA MÁQUINA

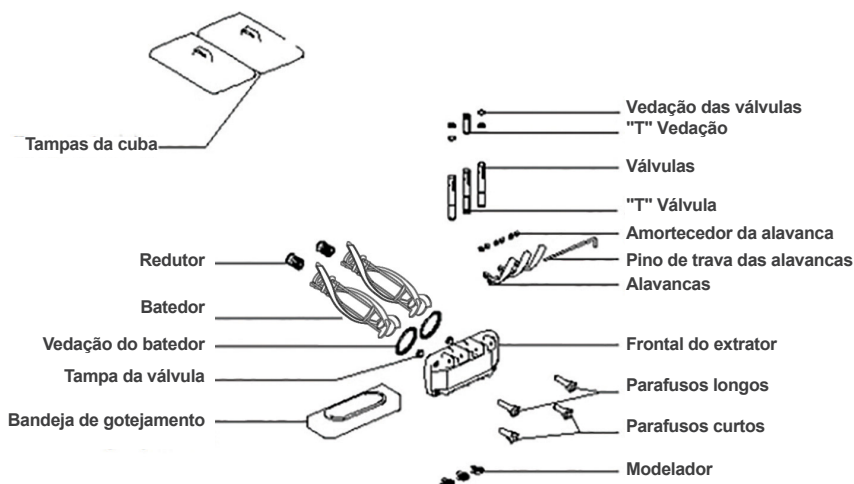
A limpeza do equipamento deve ser feita regularmente, de acordo com as informações constantes desse Manual.

Além de contribuir para o bom funcionamento da Máquina, o processo de lavagem e higienização evita a proliferação de bactérias e conseqüentemente a contaminação da calda.

ATENÇÃO

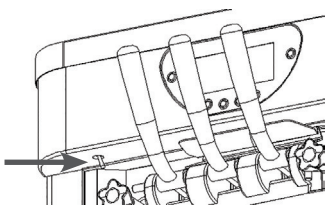
1. Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, é necessário higienizar as peças internas e lubrificar as peças móveis. O mesmo deve ser feito nos casos onde a máquina ficar fora de uso por um longo período de tempo.
2. Algumas peças têm pontas afiadas, tenha cuidado para não cortar as mãos.

IDENTIFICAÇÃO DAS PEÇAS PARA LIMPEZA

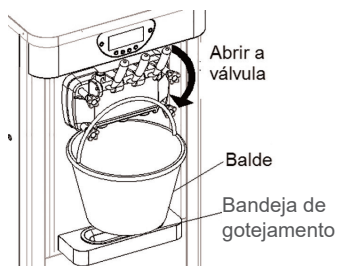


10. LIMPEZA MANUAL

1 - Ligue a máquina usando o Interruptor Geral. Com a máquina no modo "Standby" pressione o botão "LAVAR" para iniciar o modo limpeza. Os batedores entrarão em operação.

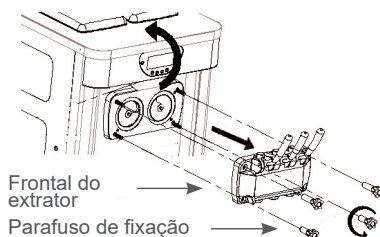


2 - Retire a calda das cubas utilizando as alavancas. Use uma jarra ou um balde para armazenar a calda extraída, em seguida, desligue a máquina usando o interruptor Geral.

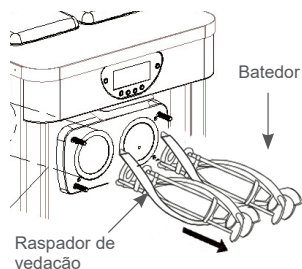


3 - Retire os quatro parafusos de fixação e, em

seguida, remova o suporte das alavancas puxando-o para frente.



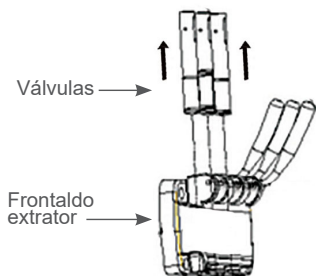
4 - Remova os batedores de aço e as sanfonas de vedação puxando-os para fora dos cilindros.



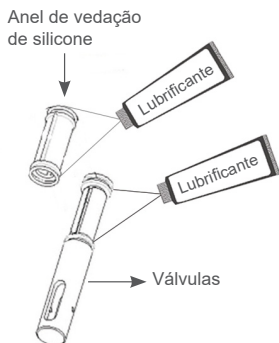
5 - Lave com água corrente e detergente neutro os batedores, as sanfonas de vedação, a parte traseira do suporte das alavancas e os modeladores. Caso necessário use uma bucha

ou uma escova de limpeza para remover os resíduos da calda de sorvete que se acumularam nas peças.

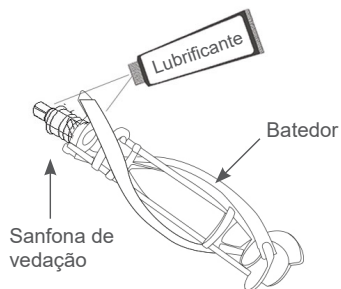
6 - Após a lavagem remova as Válvulas pela parte superior do Suporte das alavancas.



7 - Lubrifique os anéis de vedação de silicone das Válvulas com o lubrificante que está na caixa de peças, com vaselina esterilizada, lubrificantes próprios para alimentação ou emulsificante.



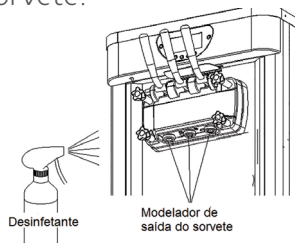
8 - Lubrifique também as Sanfonas de vedação que estão na parte traseira dos batedores.



9 - Finalizada a lavagem e a lubrificação das peças, recoloque todas em seus devidos lugares atentando-se para não se esquecer de nenhuma peça.

Siga as instruções da página 21.

OBSERVAÇÃO: Todos os dias ao final da operação limpe os modeladores de sorvete.



10 - Após a higienização da máquina, retire a parte da mangueira que se encontra fixada no suporte próximo a cuba.

Mangueira fixada na cuba:



Mangueira retirada:



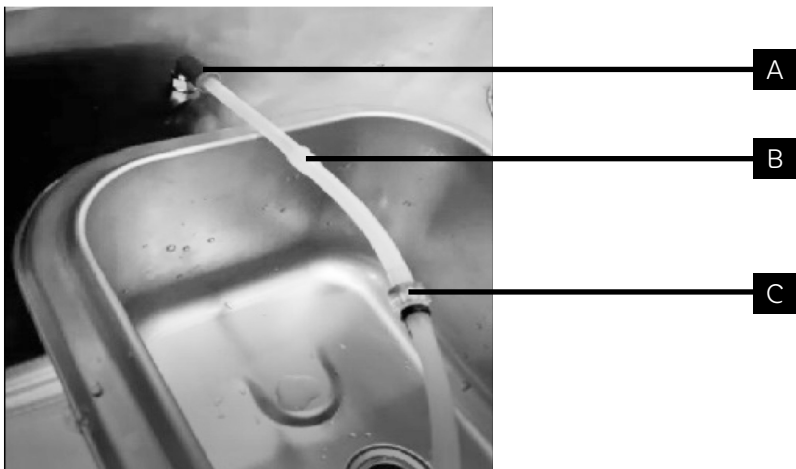
11 - Desconecte a mangueira da mini válvula de retenção.

Retire a parte da mangueira que se encontra fixada do lado transparente da mini válvula.



Lave a mangueira em água corrente até retirar todo vestígio de calda que se encontra depositado no interior da mangueira.

12 - Caso haja obstrução devido a resíduos de calda seca no interior da mangueira, desconecte-a em um dos locais indicados a seguir e realize a limpeza.



A) Para retirar a mangueira, pressione o engate rápido na parte de cor laranja.

B) Conexão entre as mangueiras.

C) Conexões na mini válvula de retenção.

NOTAS:

Caso seja necessário retirar a mini válvula de retenção, se atente a posição em que ela é montada.

Só retire a mangueira na parte superior da válvula de retenção caso seja realmente necessário.

Após verificar o local onde a calda seca se encontra depositada, utilize uma escova para fazer a limpeza.

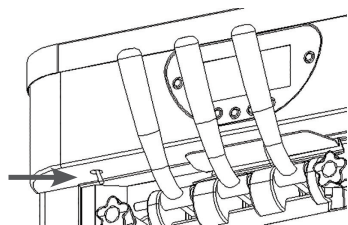
Após a limpeza, faça a montagem da mangueira.

Escova de limpeza:

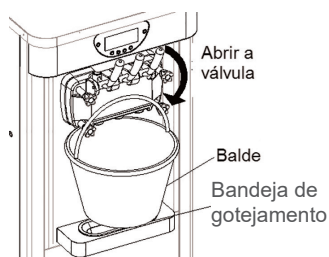


11. LIMPEZA AUTOMÁTICA

1. Ligue a máquina usando o Interruptor Geral. Com a máquina no modo "Standby" pressione o botão "LAVAR" para iniciar o modo limpeza. Os batedores entrarão em operação.



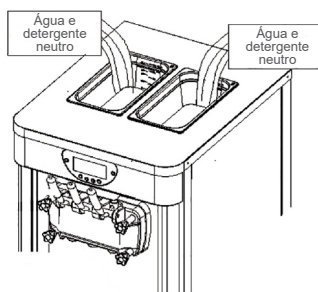
2. Retire a calda das cubas utilizando as alavancas. Use uma jarra ou um balde para armazenar a calda extraída.



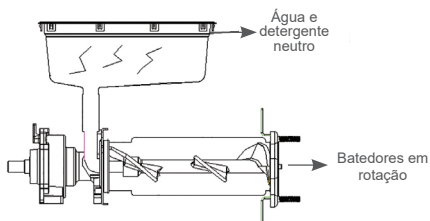
3. Lave as cubas com uma mistura de água e detergente neutro biodegradável. Caso necessário utilize um pano

limpo para remover os resíduos de calda.

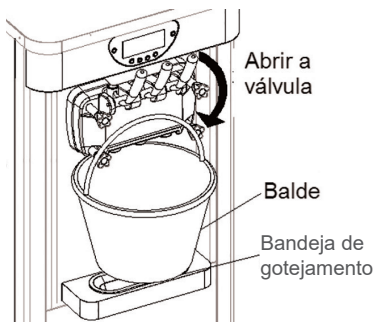
4. Em seguida encha 3/4 das cubas com água e detergente neutro.



5. Aguarde de 3 a 5 minutos.



6. Acione a Válvula extratora e remova toda a água e detergente do sistema.



7. Repita o processo da Etapa 4 à 6 pelo menos de 2 à 4 vezes, sendo a última lavagem somente com água.

OBSERVAÇÃO: A limpeza deve ser realizada de acordo com a frequência especificada pelos órgãos regulamentares federais, estaduais ou municipais.

Consulte o código para alimentos vigente a fim de estabelecer o período máximo permitido entre os ciclos de limpeza.

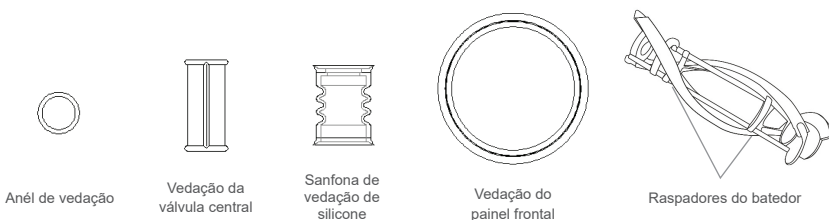
ATENÇÃO

1. Certifique-se de realizar a limpeza automática todos os dias no final da operação e realizar a lavagem manual, quando necessário.
2. Antes de iniciar a operação na máquina, higienize as mãos para evitar contaminação.
3. Após a montagem ser concluída, não ligue a máquina caso não tenha água ou calda na cuba, isso pode causar mau funcionamento da máquina.
4. Não danifique ou perca as peças durante a operação.
5. Não lave as peças de resina com água quente ou na máquina de lavar louça. Isso pode deformar as peças.
6. Não deixe a água transbordar. Isso pode causar choque elétrico.
7. Não use solução de detergente ou bactericida nas partes de borracha por mais de 30 minutos. Isso pode deteriorar a borracha.

12. PEÇAS DE DESGASTE RÁPIDO

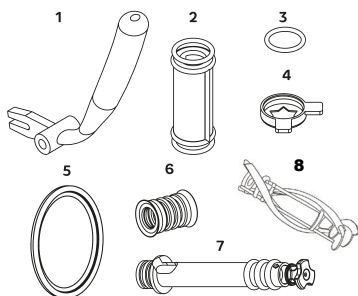
Com o uso, as peças internas e vedações podem apresentar marcas de desgaste devido ao atrito e a alternância de temperatura. Pequenas trincas podem surgir nas vedações onde resíduos ficam depositados. Para evitar o mau funcionamento e até mesmo contaminações na calda, recomendamos a substituição do conjunto de vedações a cada 03 (três) meses.

Os Raspadores do batedor, em caso de desgaste excessivo, podem ocasionar o congelamento do cilindro. Recomendamos substituí-los a cada 06 (seis) meses.



13. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Juntamente com o equipamento você recebeu uma embalagem denominada "Caixa de peças" onde se encontra um conjunto de peças para montagem e reposição. Esta caixa contém:



- 1. Alavanca: 3 peças
- 2. Vedação Central: 1 peça
- 3. Anel de borracha: 2 peças
- 4. Modelador: 3 peças
- 5. Anel de vedação: 10 peças
- 6. Sanfona de silicone: 2 peças
- 7. Dosador: 2 peças
- 8. Raspador: 4 peças

14. MONTAGEM DAS PEÇAS

ATENÇÃO

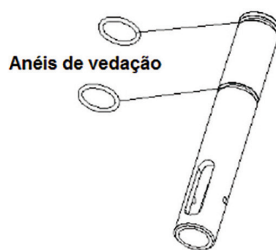
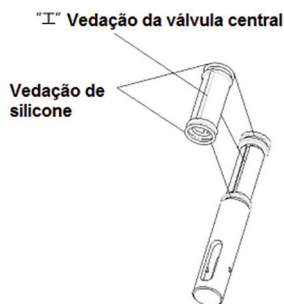
Ao montar e remover os componentes certifique-se que o interruptor esteja desligado para evitar acidentes.

Antes de iniciar a operação, desinfete as mãos para não contaminar as peças internas da máquina.

1. VEDAÇÃO DAS VÁLVULAS

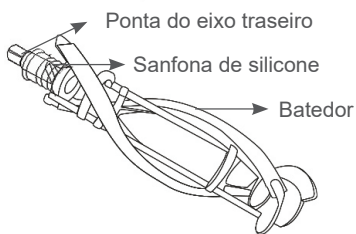
Instale as vedações de silicone nas juntas das hastes conforme a ilustração abaixo. Perceba que a válvula central possui uma vedação diferente em formato de "T". Após realizar a instalação lubrifique as vedações com o lubrificante que se encontra na caixa de peças.

OBSERVAÇÃO: As válvulas já vêm com as vedações de silicone de fábrica, sendo assim realize esse processo somente no momento da substituição devido ao desgaste das vedações.



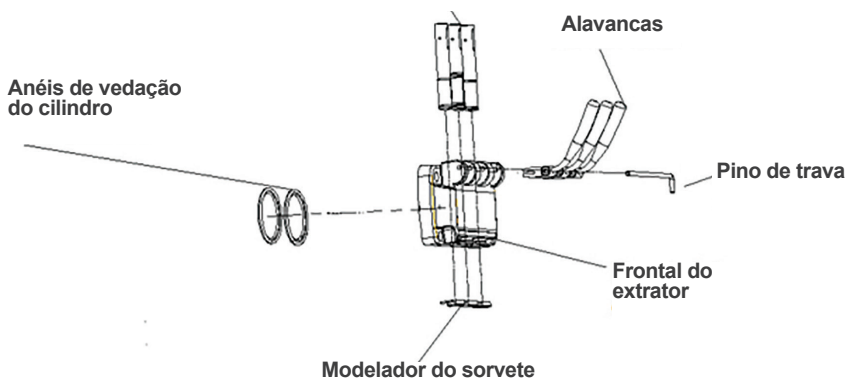
2. MONTAGEM DA SANFONA DE SILICONE

1. Remova os batedores dos cilindros.
2. Lubrifique a Sanfona de silicone e coloque-a na ponta do eixo traseiro



3. MONTAGEM DO CONJUNTO FRONTAL

1. Insira as válvulas pela parte superior do Frontal do extrator. Certifique-se de encaixar a válvula com a vedação de silicone no formato "T" no cilindro do meio, pois é ele que permite a fabricação do sorvete misto.
2. Posicione as alavancas na entrada de cada válvula e trave-as com o pino de trava.
3. Coloque os anéis de vedação na parte traseira do Frontal do extrator.



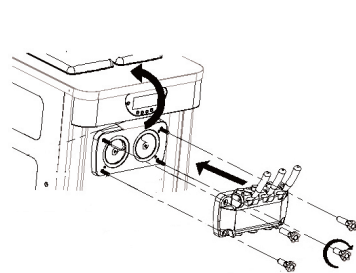
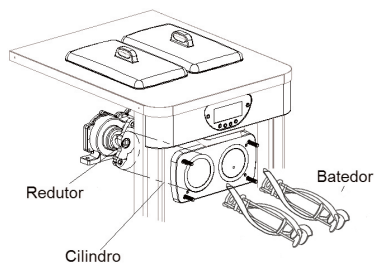
4. ENCAIXE DO CONJUNTO FRONTAL

1. Insira os eixos e encaixe-os no fundo dos cilindros.

2. Em seguida insira o batedor no cilindro de congelamento e gire-o lentamente no sentido horário até que ele se encaixe perfeitamente na ponta do eixo de vedação.

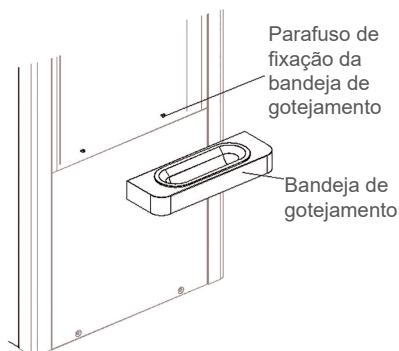
3. Encaixe o suporte das alavancas nos parafusos fixos, levante um pouco a placa do interruptor para um encaixe perfeito.

4. Fixe os parafusos no formato X, certificando-se que todos estejam fixos e uniformes para evitar vazamentos. Os parafusos curtos devem ser fixados na parte inferior e os longos na parte superior.



5. ENCAIXE DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

1. Fixe a bandeja de gotejamento nos dois parafusos encontrados na parte frontal inferior da máquina.



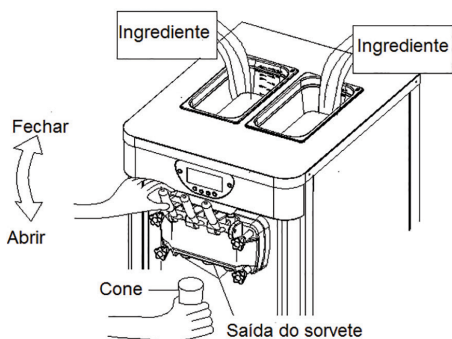
15. PREPARANDO O SORVETE

1. Com o interruptor desligado, insira a calda nas cubas, é importante que pelo menos 1/3 da cuba esteja preenchida com o produto. Em seguida, feche as tampas das cubas.
2. Ligue o interruptor e, em seguida pressione o botão "AUTOMÁTICO" para ativar o modo "SERVIR".

3. Acompanhe pelo display a consistência do sorvete até que ele atinja 85% ou 99%. Nesse momento a máquina desligará automaticamente o sistema de refrigeração dos cilindros e então o sorvete estará pronto para ser servido.



4. Abaixee a alavanca e sirva o sorvete. Conforme os sorvetes são retirados, a consistência diminuirá e ficará abaixo de 85%, neste caso, aguarde alguns minutos para que o sistema de refrigeração volte a ligar e a consistência volte a ficar entre 85% a 99%.



Observação

Após ser ligada pela primeira vez no dia, a função "SERVIR" ligará e desligará automaticamente quando necessário, evitando o congelamento e mantendo o sorvete na temperatura ideal.

CONSERVAÇÃO DA CALDA

Para conservar a calda nas cubas por um período de tempo em que a máquina esteja fora de uso, pressione o botão "PARAR" para ativar o modo de conservação. Para voltar as atividades pressione o botão "AUTOMÁTICO" para ativar o modo servir.

IMPORTANTE: Limpe as bordas superiores das cubas onde não há refrigeração evitando que os respingos de calda nesta área azedem.

Sempre que a calda for deixada em conservação durante a noite, ela deverá ser batida no liquidificador antes do próximo uso, garantindo assim sua homogeneidade.

ATENÇÃO

1. Não é necessário utilizar o dosador pois a Máquina Gelatta possui bomba de ar que realiza a mesma função de forma mais efetiva.
2. Utilize caldas de sorvete expresso industrializadas ou receitas com composição balanceada. Evite usar caldas feitas à partir de receitas caseiras. A qualidade da calda interfere na consistência e rendimento do sorvete. Em caso de dúvida consulte fabricantes de marcas renomadas ou especialistas em produção de sorvete expresso.
3. Certifique-se de desligar o interruptor de energia quando a unidade não estiver em uso e de desconectar a rede elétrica para uma maior vida útil da fonte de alimentação.
4. Certifique-se de que o suporte das alavancas está bem fixado para não causar vazamentos.
5. Certifique-se de que as duas cubas sejam preenchidas com ingredientes, caso contrário, a máquina congelará o cilindro, podendo quebrar o batedor.
6. Se a tela digital indicar falta de calda no cilindro, coloque imediatamente mais calda nas cubas.
7. Não coloque de volta na cuba o sorvete que foi retirado, isso pode acarretar em contaminação.

16. MANUTENÇÃO

ATENÇÃO

1. Antes de realizar a manutenção no equipamento, certifique-se que o interruptor de alimentação esteja desligado.
2. Quando a máquina estiver anormal ou com defeito, desligue imediatamente o interruptor de alimentação para evitar possíveis danos.
3. Somente os profissionais da rede autorizada podem realizar a manutenção nas máquinas, caso contrário a garantia será cancelada.

1. MANGUEIRA DE DRENO

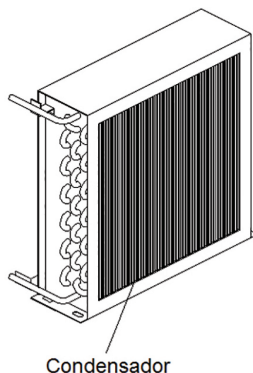
Caso o dreno comece a expelir calda, talvez seja necessária a substituição da vedação de silicone do eixo do agitador, recomendamos fazer a substituição. Caso tenha qualquer dúvida, entre em contato com a assistência técnica autorizada ou o revendedor.

2. LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERNA

Limpe com um pano seco e macio toda a superfície externa da máquina. Caso esteja muito suja, adicione detergente neutro em água morna e faça o processo de limpeza novamente. Nunca utilize palha de aço, isso pode danificar a superfície externa.

3. LIMPEZA DO CONDENSADOR

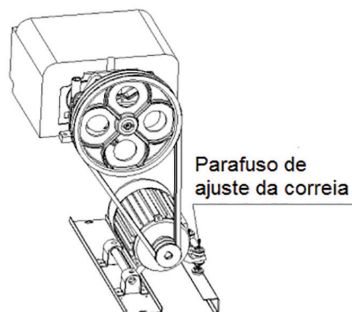
Limpe o condensador com uma escova a cada 03 (três) meses para remover a sujeira que é atraída pelo ventilador. Se o ambiente ao redor estiver muito sujo, limpe o condensador 01 (uma) vez por mês. Lembre-se de desligar o interruptor de energia antes de realizar a operação, isso evita acidentes. Para ter acesso ao condensador, retire a tampa lateral direita.



4. Ajuste da correia

Após o uso prolongado, é necessário realizar o ajuste na correia de transmissão do sistema de mistura. Ajuste o parafuso de aperto da correia de forma que ele volte a se encaixar perfeitamente.

Caso a correia esteja desgastada, solicite a troca imediatamente.



17. FALHAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
A máquina não funciona.	Cabo de alimentação quebrado.	Verifique a conexão de energia.
	O disjuntor está desligado.	Religar.
A máquina não funciona no modo Lavar.	Problema de conexão.	Verifique as conexões e conserte. Chame um técnico autorizado.
	O motor está queimado.	Repare ou substitua. Chame um técnico autorizado.
A máquina não funciona no Modo Automático.	Problema de conexão de fio.	Verifique a conexão e conserte.
	Problema na placa de controle.	Substitua a placa de controle. Chame um técnico autorizado.
O compressor não funciona.	Baixa tensão.	Verifique e instale o transformador. Chame um técnico autorizado.
	A placa de controle está danificada ou o compressor está danificado.	Chame um técnico autorizado.
Sem Refrigeração.	A máquina não está no modo AUTOMÁTICO	Pressione 'AUTOMÁTICO' no frontal.
	O orifício de entrada da mistura está congelado.	Chame um técnico autorizado.
	Vazamento do fluido refrigerante.	Chame um técnico autorizado.
	O ventilador está danificado.	Repare ou substitua o ventilador. Chame um técnico autorizado.
A máquina não desliga.	O ajuste de velocidade está incorreto.	Ajuste para a velocidade correta. Padrão de fábrica "8".
	O condensador de ar está sujo ou o ventilador está danificado.	Limpe o condensador com uma escova e verifique se o motor do ventilador está funcionando corretamente

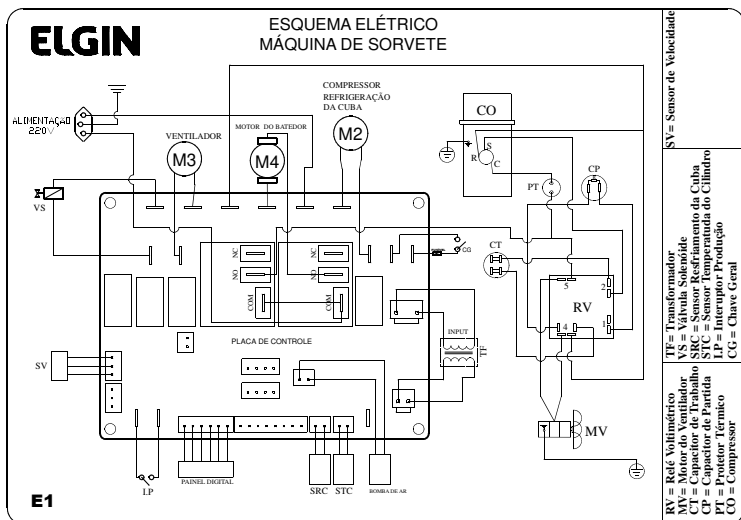
Não sai sorvete pela válvula extratora	Há pouca mistura no cilindro de congelamento.	Complete a cuba com o produto.
	O interruptor do sensor está danificado ou mau conectado.	Verifique a conexão ou substitua o sensor quebrado. Chame um técnico autorizado.
	A correia está patinando.	Verifique a tensão da correia e, no caso de desgaste da correia, substitua-a.
	O batedor está danificado.	Verifique o batedor e substitua-o, se necessário.
	O interruptor de alimentação está na posição "DESLIGADO".	Coloque o interruptor na posição "LIGAR" e pressione "AUTOMÁTICO".
O sorvete está muito mole.	Parâmetro da consistência do sorvete.	Ajuste pressionando (+) no ajuste dos parâmetros (Pág 14).
	A fórmula da mistura está incorreta.	Faça uma nova mistura de fórmula adequada.
O sorvete está muito duro	Parâmetro da consistência do sorvete.	Ajuste pressionando (+) no ajuste dos parâmetros (Consulte a pág. 14).
	A fórmula da mistura está incorreta.	Faça uma nova mistura de fórmula adequada.
Fuga de mistura	Vazamento na parte frontal (Alavancas).	Substitua as vedações da parte frontal. Verifique o aperto ou substitua as vedações
	Vazamento na frente ou atrás do cilindro de congelamento.	Substitua a sanfona de silicone.
A máquina para automaticamente logo após ser ligada.	Baixa tensão. Verifique no painel	Verifique a instalação. Chame um técnico autorizado.
	O sensor está danificado.	Substituir o sensor. Chame um técnico autorizado.
"88" ALARME	1 - Refrigeração ruim 2 - Calda utilizada é de má qualidade.	1 - Verifique a ventilação e o condensador. 2 - Verifique se a calda utilizada segue os padrões estabelecidos.

"LL" ALARME	Mau funcionamento do sensor.	DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE MANUSEÁ-LA. Verifique se o ímã está ausente, ajuste a posição do sensor e substitua-o, se necessário. Chame um técnico autorizado.
	A máquina para.	Verifique a posição e conexão do sensor. Chame um técnico autorizado.
"55" ALARME	A máquina para.	Verifique a posição e conexão do sensor. Chame um técnico autorizado.
	A correia patina.	Verifique a tensão da correia e se a correia estiver desgastada, substitua-a. Chame um técnico autorizado.
"66" ALARME	Falta de mistura.	Preencha com produto e ligue a máquina.
A máquina não alcança "99%"	Falta de refrigerante.	Chame um técnico autorizado.
	Má ventilação.	Ajuste a localização da máquina.
A máquina não para depois de chegar a "99"	Mini-interruptor ou a placa de PC está quebrada.	Chame um técnico autorizado

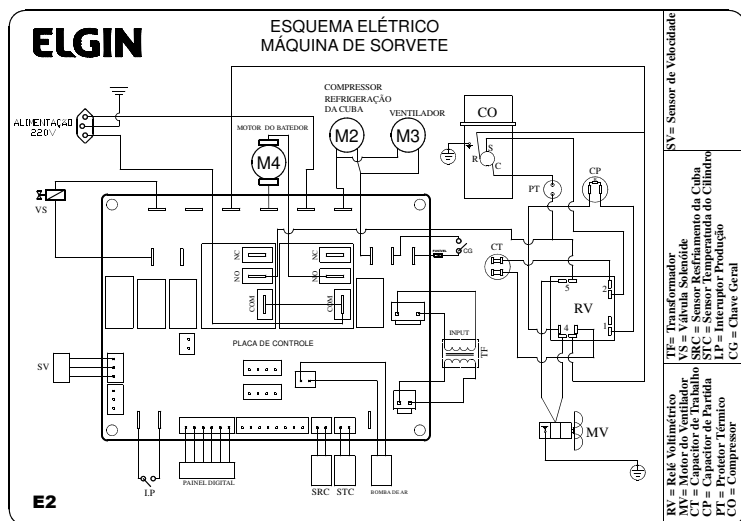
ALARME	CÓDIGO
Problema no sensor	LL
Correia patinando	55
Refrigeração anormal	88
Pressão do compressor anormal	HH
Tensão alta	UH
Tensão baixa	UL
Temperatura abaixo de -35 °C ou sensor de temperatura quebrado.	RL
Temperatura acima de 60 °C ou sensor de temperatura em curto-circuito.	RH

18. ESQUEMA ELÉTRICO

ESQUEMA ELÉTRICO MODELO E1



ESQUEMA ELÉTRICO MODELO E2



19. TERMOS DE GARANTIA

A ELGIN assegura garantia pelo período de 12 (doze) meses, incluído o prazo legal de garantia de 90 (noventa) dias contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor.

Toda e qualquer reclamação do consumidor quanto aos defeitos apresentados no produto durante o prazo de vigência dessa garantia só será atendida mediante:

- A apresentação da Nota Fiscal de compra;
- A realização de uma vistoria técnica do produto para a constatação do defeito reclamado, sendo que a vistoria poderá ser realizada diretamente pelos técnicos da ELGIN ou por técnicos por ela credenciados. Ocorrendo a constatação de que o defeito apresentado no produto não está coberto pelos termos desta Garantia, será cobrada uma taxa de serviços, cujo valor será informado ao consumidor quando do agendamento.

A validade da garantia está condicionada ao uso da máquina em condições normais, de acordo com as informações contidas no “Manual do Usuário”, inclusive quanto à manutenção preventiva.

20. SITUAÇÕES NÃO COBERTAS PELA GARANTIA

- Desgastes naturais, em razão do uso;
- Desgaste no acabamento, parte e/ou peças, ocorrido por uso intenso ou exposição às condições adversas e não previstas (intempéries, umidade, maresia, frio e calor intensos);
- Danos causados durante o transporte ou montagem do produto, quando estes não tiverem sido executados pela ELGIN;

21. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES SOBRE A GARANTIA

A ELGIN reserva-se no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas ou introduzir melhoramentos nos seus produtos em qualquer momento, sem incorrer na obrigação de efetuar o mesmo nos produtos em estoque ou já vendidos.

Para sua tranquilidade, preserve este Termo de Garantia junto ao Documento Fiscal em local de fácil acesso.

Nº de Série: _____

1. INFORMACIÓN SOBRE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea atentamente y siga las instrucciones de este manual antes de realizar cualquier operación en la máquina, evitando accidentes o daños al equipo.

Este manual de instrucciones contiene información sobre la instalación, el manejo y el mantenimiento del aparato y debe consultarse como fuente importante de información y guía de referencia.

El conocimiento de las instrucciones de seguridad y manejo garantiza un uso correcto y seguro del equipo. Además de la información proporcionada en esta guía, debe observarse las normas de higiene y seguridad locales, así como las normas básicas de seguridad.

El manual de instrucciones forma parte del producto y debe mantenerse cerca del aparato, accesible al responsable de la instalación, uso, mantenimiento o limpieza.

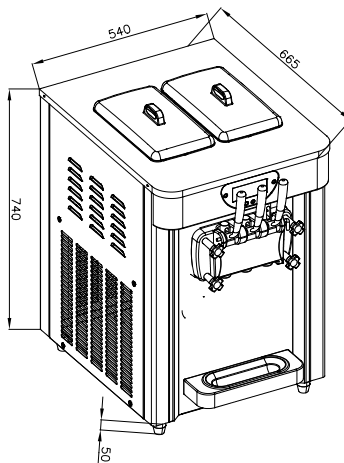
Nota: La investigación continua da como resultado una mejora constante; en consecuencia, la información contenida en este manual está sujeta a cambios sin previo aviso.

2. CARACTERÍSTICAS E INFORMACIONES DEL PRODUCTO

MODELO GELATTA E1 – MÁQUINA DE ENCIMERA

- Capacidad de producción de 20 a 25l/h
- Capacidad de la cuba 4,9 litros
- Capacidad de los cilindros 1,6 litros
- Cuba con sistema de refrigeración
- Bomba de aire
- Monofásico 220V~
- Indicador de tensión en el panel digital
- Contador de helados
- Potencia 2300W
- Control totalmente electrónico
- Indicador de error en el panel
- Certificación INMETRO

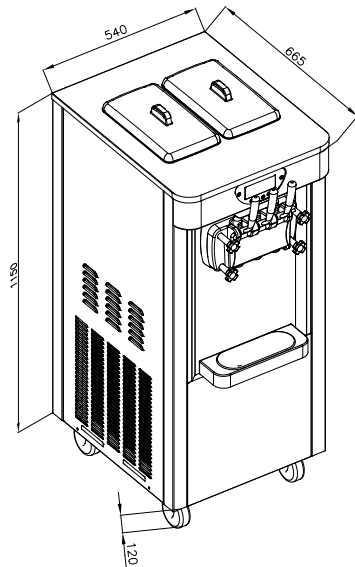
ELGIN	
MÁQUINA DE SORVETE	
Segurança	
	
MODELO	45GELATTA E10
CAPACIDADE	20 - 25 l/h
TENSÃO / FREQUÊNCIA	220V~ / 60Hz
VOLUME DA MÁQUINA	2 x 6,5 L
CORRENTE	12 A
POTÊNCIA	2300 W
REFRIGERANTE	R404 A - 430g
	R134a - 90g
DIMENSÃO	540 x 665 x 790 mm
EMBALAGEM	610 x 760 x 880 mm
PRESSÃO NOMINAL	0 ~ 2 MPa
PESO	110 kg
	
7 897013 577840	
	
778400001001280519	
PRODUZIDO NA CHINA	







MODELO GELATTA E2 MÁQUINA CON RUEDAS GIRATORIAS

- Capacidad de producción de 20 a 25l/h
- Capacidad de la cuba 4,9 litros
- Capacidad de los cilindros 1,6 litros
- Cuba con sistema de refrigeración
- Bomba de aire
- Monofásico 220V~
- Indicador de tensión en el panel digital
- Contador de helados
- Potencia 2300W
- Control totalmente electrónico
- Indicador de error en el panel
- Certificación INMETRO

 	
MODELO	45GELATTAE20
CAPACIDADE	20 - 25 l/h
TENSÃO / FREQUÊNCIA	220V~ / 60Hz
VOLUME DA MÁQUINA	2 x 6,5 L
CORRENTE	12 A
POTÊNCIA	2300 W
REFRIGERANTE	R404 A - 480g R134a - 90g
DIMENSÃO	540 x 665 x 1270 mm
EMBALAGEM	610 x 760 x 1320 mm
PRESSÃO NOMINAL	0 ~ 2 MPa
PESO	120 kg
 7 897013 577857	
 778500001001280519	
PRODUZIDO NA CHINA	



3. SÍMBOLOS Y REPRESENTACIONES

	<p>¡ADVERTENCIA!</p> <p>Advierte sobre peligros que puedan provocar lesiones e instrucciones que deben seguirse para evitar el mal funcionamiento del aparato.</p>
	<p>Representa la prohibición</p> <p>Representa lo que no se puede hacer</p>
	<p>Conexión a tierra eléctrica</p>
	<p>¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica</p> <p>Advertencia de posibles riesgos de descarga eléctrica. Si no sigue las normas de seguridad, se corre el riesgo de accidente.</p>

4. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. Solo el personal de servicio autorizado de Elgin debe realizar servicios de reparación de equipos durante el período de garantía.
2. Las modificaciones al producto o instalación fuera de los estándares de fábrica resultan en la pérdida inmediata de la garantía.
3. Siga solo las instrucciones de Elgin o su red de servicio autorizada.
4. No coloque ni cuelgue objetos en la máquina.
5. No utilice elementos inflamables cerca del equipo, ya que esto puede provocar un incendio debido al calor emitido por la máquina.
6. No inserte los dedos o objetos en las paletas del condensador, ya que esto puede causar lesiones y dañar el equipo.

7. Se recomienda que los niños no operen la máquina, evitando accidentes.
8. Si el cable de alimentación está dañado, no encienda la máquina, póngase en contacto con el fabricante y solicite un reemplazo para evitar accidentes.
9. La máquina solo debe instalarse en un lugar donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal capacitado.
10. La máquina debe instalarse en un lugar donde pueda ser supervisada por personal capacitado.
11. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico o estén bajo la supervisión de un Persona responsable de su seguridad. Se recomienda que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el aparato.
12. No utilice chorro de agua para limpiar la máquina.
13. La máquina no es adecuada para su uso en exteriores.
14. No toque las partes eléctricas o interruptores con las manos mojadas. Esto puede causar una descarga eléctrica.
15. Si el cable de alimentación está dañado, no encienda la máquina, póngase en contacto con el fabricante y solicite un reemplazo para evitar accidentes.
16. No utilice un chorro de agua para limpiar la máquina, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica.



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

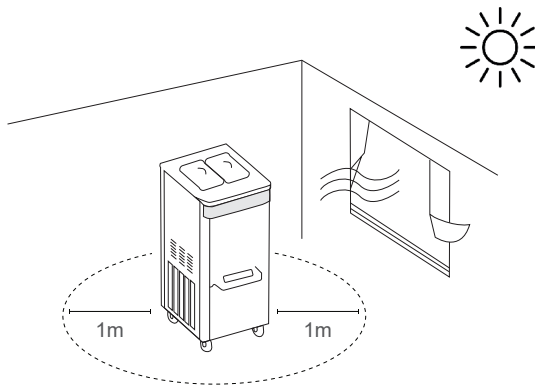
1. No toque las piezas eléctricas ni los interruptores con las manos mojadas. Esto podría provocar una descarga eléctrica.
2. Si el cable de alimentación está dañado, no encienda la máquina, póngase en contacto con el fabricante y solicite su sustitución para evitar accidentes.
3. No utilice chorros de agua para limpiar la máquina con el fin de evitar descargas eléctricas.

5. PREPARACIÓN DEL LOCAL

Antes de retirar la unidad de la caja, inspeccione el área donde se instalará. Asegúrese de que se hayan eliminado todos los posibles riesgos para el usuario y el equipo.

ADVERTENCIA

1. Esta unidad debe ser operada en interiores, libres de luz solar y con buena ventilación; condiciones de temperatura entre 5 y 38° C.
2. Coloque la máquina sobre una superficie plana evitando el riesgo de caída.
3. No incline la máquina más de 30° durante el transporte.
4. Sea cauteloso al mover el equipo. Se necesitan dos o más personas para mover la unidad con seguridad.
5. Al retirar la unidad del embalaje, inspeccione y verifique que no esté dañada. Notifique cualquier daño a Elgin o al Servicio Técnico autorizado.
6. Coloque la máquina a 1 metro de distancia de paredes y objetos circundantes.



6. PREPARACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA



La máquina opera a 220V x 5 0Hz | 60Hz, solicitamos el uso de disyuntor DR (Residual differential) de 20A (corriente de actuación de 30mA).



Este equipo debe estar debidamente conectado a tierra, el incumplimiento de esta instrucción podría ocasionar lesión corporal grave causada por descarga eléctrica. Para la ejecución de la puesta a tierra, siga las normas de la ABNT-NBR 5410 sección "Puesta a tierra".

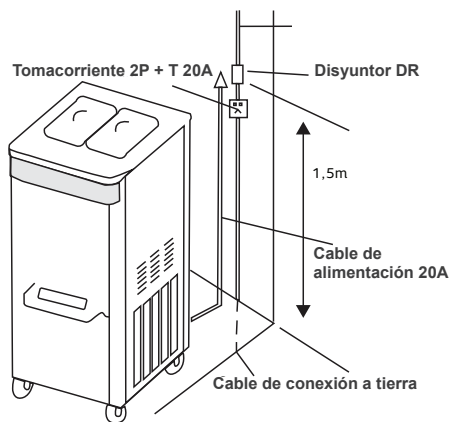
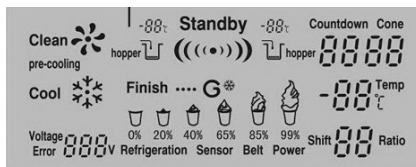
No opere la máquina con una protección eléctrica (INTERRUPTOR DE CIRCUITO) mayor que la especificada en la etiqueta de datos.

Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente. Siempre desconecte sosteniendo el enchufe, nunca tirando del cable eléctrico.

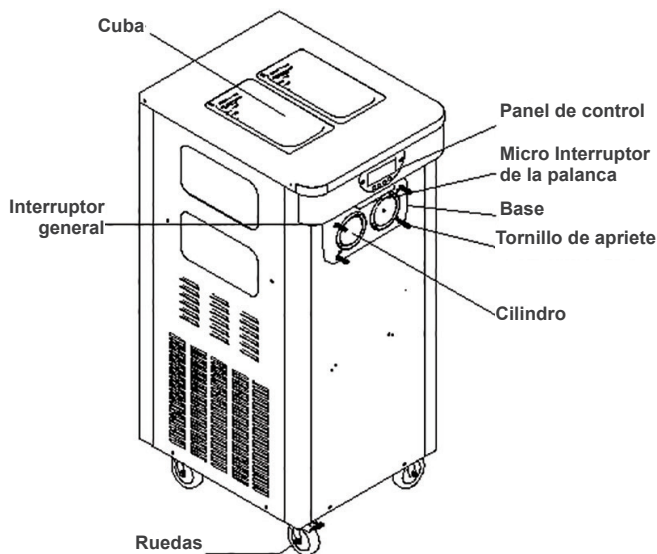
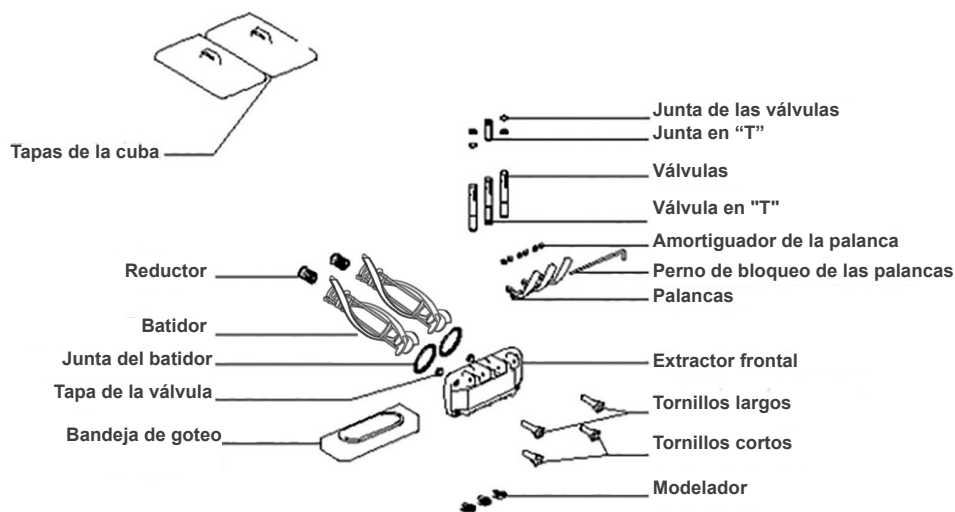
Utilice un tomacorriente exclusivo con un contacto de conexión a tierra, instalado por un electricista calificado. No utilice adaptadores tipo "T".

NOTA:

Compruebe el voltímetro presente en el panel de control si el tension de su red eléctrica opera dentro del rango recomendado de 198V a 242V.



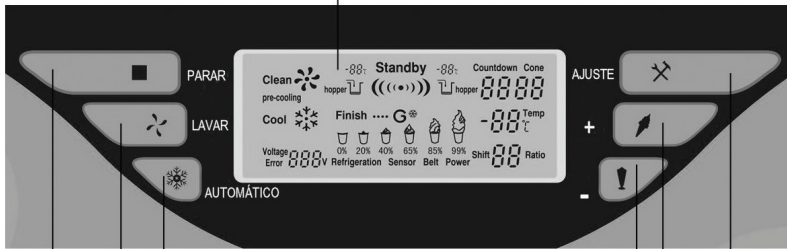
7. IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS



8. PANEL DE CONTROL

El panel de control permite al operador comprobar la información de la máquina. Posee Indicador de voltaje, indicador de fallas, contador de helados, además de las funciones de producción, limpieza y ajuste de la consistencia del helado.

Cada pantalla exhibe el modo de funcionamiento de la máquina que está encendida



Botón "AUTOMÁTICO"
La máquina entra en el modo de producción



Lavar
La máquina entra en el modo de limpieza

"PARAR" (DETENER)
Detiene cada acción

Teclas +/-
Ajusta la consistencia del helado

Ajuste de los Parámetros de la máquina

INFORMACIÓN DEL DISPLAY:

Display	Información
Clean 	<p>Máquina en modo "LIMPIEZA" (LIMPIEZA).</p> <p>En este momento, sólo funcionan los batidores en el cilindro. Más información en la página 50.</p>
Standby 	<p>El sistema de refrigeración de las cubas está activado.</p> <p>Utilice la máquina en este modo para conservar el producto refrigerado mientras la máquina no esté en uso.</p>
	<p>Indica la temperatura del helado en los cilindros.</p>
Cone 	<p>Contabiliza la cantidad de helados que se ha retirado. Cada vez que se presiona la palanca se añade 1 al contador. (Excepto mientras la máquina está en modo de limpieza)</p>
	<p>Temperatura de la cuba. Representa falta de producto en el cilindro.</p>
Countdown 	<p>Cuenta regresiva para el sistema se reinicie después de alcanzar el 99% de la temperatura de producción.</p>
Shift  Ratio	<p>Este es un indicador que muestra la relación entre la temperatura del evaporador y la consistencia del helado.</p>
Finish G* 	<p>Representa la consistencia del helado.</p> <p>El helado está en la consistencia ideal para servir cuando el indicador indica del 85% al 99%.</p>

NOTA

Al presionar las teclas se emitirá un sonido, excepto con la tecla de ajuste.

Siempre presione el botón "PARAR" (DETENER) antes de presionar cualquier otro botón.

AJUSTE DE LOS PARÁMETROS

ADVERTENCIA

Los ajustes de los parámetros sólo deben ser realizados por personal cualificado o por personas pertenecientes a la red de Servicio Técnico Autorizado para evitar posibles daños y mal funcionamiento del equipo.

1. Ajuste de la consistencia del helado: en el modo de "standby", presione el botón "Ajuste" durante 5 segundos hasta que aparezca la palabra "SHIFT" en el panel. Presione los botones "+" o "-" para aumentar o disminuir la consistencia del helado. La configuración de fábrica es Shift = 6 y se puede cambiar de 1 a 12 (consistencia máxima).

2. Poner a cero el mostrador de helado: presione nuevamente el botón "Ajustar" durante 5 segundos hasta que aparezca la palabra "CONO" en el panel, el número que se muestra en el panel es la cantidad de helado que se sirvió. Para reiniciar el contador, presione el botón "-".

3. Configuración del tiempo de inactividad de la máquina: Presione nuevamente el botón "Establecer" durante 5 segundos hasta que aparezca la palabra "CUENTA ATRÁS" en el panel. Al alcanzar el 99%, el helado tendrá la consistencia ideal para ser servido. En este momento, el compresor se apagará automáticamente. Si no se produce helado en 5 minutos, la máquina se encenderá nuevamente hasta que alcance el nivel de consistencia del 99%. La configuración de fábrica es de 5 minutos, pero se puede cambiar de 1 a 15 minutos presionando "+" o "-".

4. Configuración de la temperatura de preenfriamiento: presione nuevamente el botón "Ajuste" durante 5 segundos hasta que las temperaturas establecidas del tanque se muestren en el panel. El ajuste de fábrica es 10 °C (50 °F), pero se puede cambiar de 1 °C (33.8 °F) a 15 °C (59 °F) presionando los botones "+" o "-".

5. Ajuste de la bomba de aire: Presione nuevamente el botón "Ajuste" durante 5 segundos hasta que el ajuste de la bomba de aire se muestre en el panel. Presione los botones "+" o "-" para realizar una de las siguientes configuraciones: 0 - siempre apagado / 1 - poco aire / 2 - automático (predeterminado de fábrica) / 3 - siempre encendido.

6. Modo de conservación (modo nocturno): en el modo de espera, presione el botón "Automático" durante 5 segundos hasta que entre en el modo de conservación.

Nota: En este modo mantendrá el tanque y el jarabe del cilindro.

7. Ajuste de la velocidad del motor del batidor: en modo de espera, presione los botones "Ajuste" y "+" al mismo tiempo durante 5 segundos hasta que se muestre el ajuste de la velocidad del motor en el panel. Es para ajustes menores en caso de reemplazo del motor. Configuración de fábrica = 8, pero se puede cambiar de 1 a 16 presionando "+" o "-".

8. Ajuste de escasez de producto: presione nuevamente los botones "Ajuste" y "+" al mismo tiempo durante 5 segundos hasta que el ajuste de escasez de producto se muestre en el cilindro. Configuración de fábrica = -12, pero se puede cambiar de -1 a -15 presionando "+" o "-".

Nota: Establecer en -1 es fácil de detectar y en -15 será difícil detectar la escasez de productos. Si el "pitido" se produce repetidamente informando la falta de producto, este valor de fábrica puede aumentar ligeramente.

9. Configuración del tiempo de arranque del compresor: presione nuevamente los botones "Ajustar" y "+" simultáneamente durante 5 segundos hasta que se muestre la configuración del tiempo de arranque del compresor después de que el motor del batidor arranque automáticamente. Configuración de fábrica = 10 segundos, pero se puede cambiar de 2 a 10 segundos presionando "+" o "-".

10. Restablecer: en el modo de espera "En espera", presione los botones "+" y "-" al mismo tiempo y espere el pitido. Después de 5 segundos, todos los parámetros se restaurarán.

Nota: Después de restablecer, restablezca todos los parámetros a los valores predeterminados de fábrica en el manual.

9. LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE LA MÁQUINA

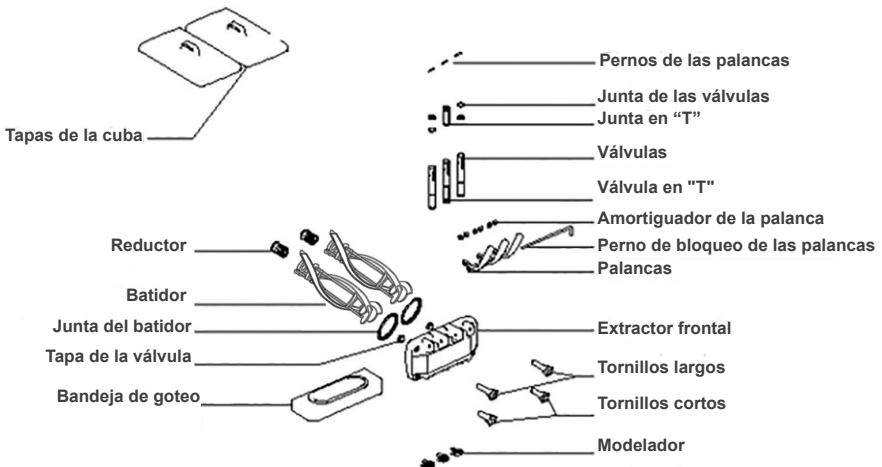
La limpieza del equipo debe realizarse regularmente, de acuerdo con la información de este Manual.

Además de contribuir al buen funcionamiento de la máquina, el proceso de lavado e higienización evita la proliferación de bacterias y consecuentemente la contaminación del producto.

ADVERTENCIA

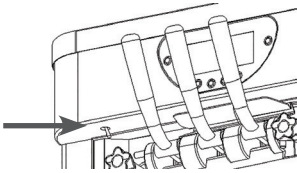
1. Antes de utilizar la máquina por primera vez, se deben higienizar las piezas internas y lubricar las piezas móviles. Lo mismo se debe tener en cuenta en los casos donde la máquina haya estado fuera de uso por un largo período de tiempo.
 2. Algunas piezas tienen puntas afiladas, tenga cuidado de no cortarse las manos.
-

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS PARA LIMPIEZA

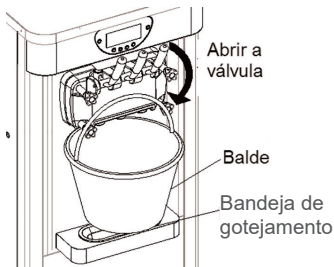


10. LIMPIEZA MANUAL

1. Encienda la máquina con el interruptor general. Con la máquina en modo de espera, presione el botón "LAVAR" para iniciar el modo de limpieza. Los batidores entrarán en funcionamiento.

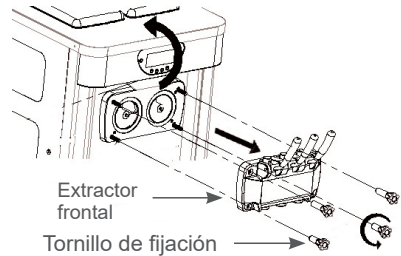


2. Retire la crema de las cubas con las palancas. Use un frasco o una cubeta para almacenar el jarabe extraído, luego apague la máquina con el interruptor General.

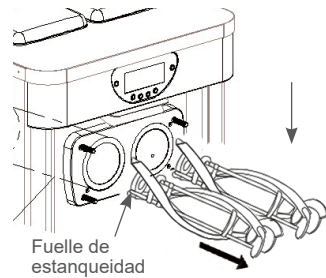


3. Retire los cuatro tornillos de fijación y,

a continuación, retire el soporte de las palancas tirando de él hacia adelante.



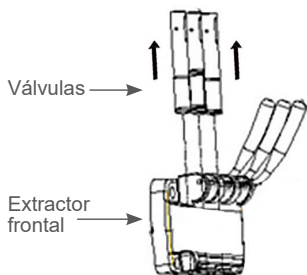
4. Retire los batidores de acero y los fuelles de estanqueidad tirando de ellos hacia fuera de los cilindros.



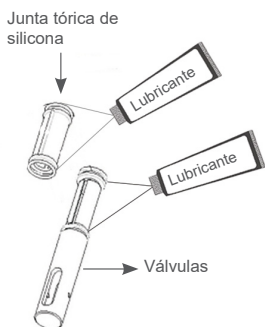
5. Lave con agua corriente y detergente neutro los batidores, los fuelles de estanqueidad, la parte trasera del soporte de las palancas y los modeladores. Si

es necesario, utilice un casquillo o un cepillo de limpieza para quitar los residuos de helado que se han acumulado en las piezas. acumularam nas peças.

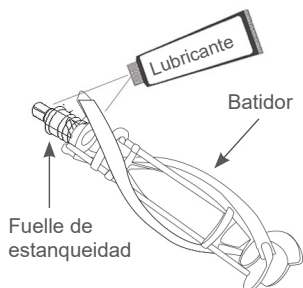
6. Después del lavado, retire las válvulas por la parte superior del soporte de las palancas.



7. Lubrique las juntas tóricas de silicona de las válvulas con el lubricante que se encuentra en la caja de piezas, utilice vaselina esterilizada, lubricantes para alimentación o emulsionante.

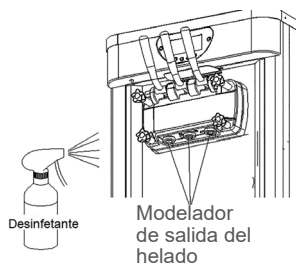


8. Lubrique los fuelles de estanquidad que se encuentran en la parte trasera de los batidores.



9. Luego de lavar y lubricar las piezas, vuelva a colocarlas en sus debidos lugares, con cuidado de no olvidar ninguna pieza.

NOTA: Todos los días al final de la operación limpie los modeladores de helado.



Después de limpiar la máquina, retire la parte de la manguera que está unida al soporte cerca de la cuba.

Manguera unida a la cuba:

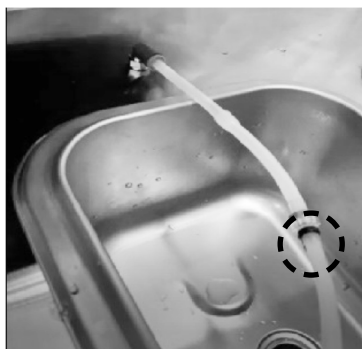


Manguera quitada:



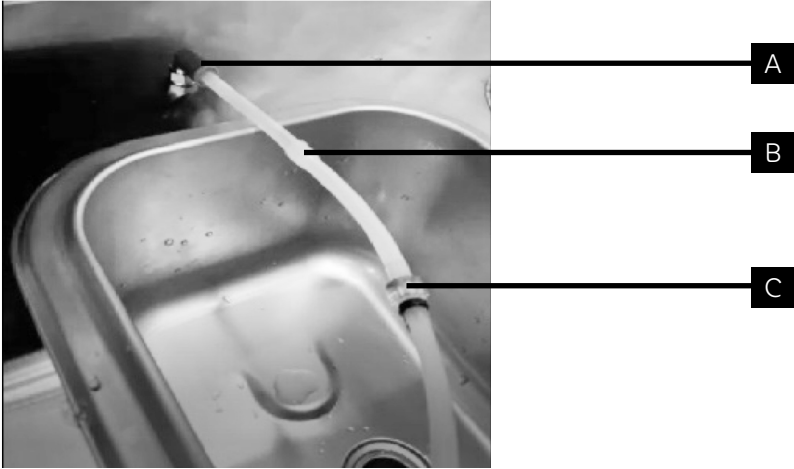
Desconecte la manguera de la mini válvula de retención.

Retire la parte de la manguera que está unida al lado transparente de la mini válvula.



Lave el interior de la manguera con agua corriente.

Si hay una obstrucción debido a residuos de crema seca dentro de la manguera, desconéctela en una de las ubicaciones indicadas a continuación y realice la limpieza.



A) Para quitar la manguera, presione el acoplamiento rápido en la parte naranja.

B) Conexión entre mangueras.

C) Conexiones en la mini válvula de retención.

NOTAS:

Si es necesario quitar la mini válvula de retención, preste atención a la posición en la que está montada.

Solo retire la manguera en la parte superior de la válvula de retención si es realmente necesario.

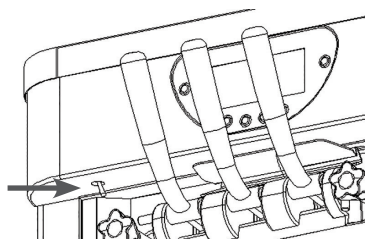
Use un cepillo para limpiar los residuos de crema.

Cepillo de limpieza:

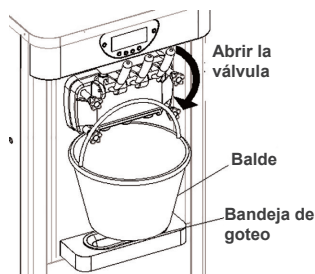


11. LIMPIEZA AUTOMÁTICA

1. Encienda la máquina con el interruptor general. Con la máquina en modo de espera, presione el botón "LAVAR" para iniciar el modo de limpieza. Los batidores entrarán en funcionamiento.



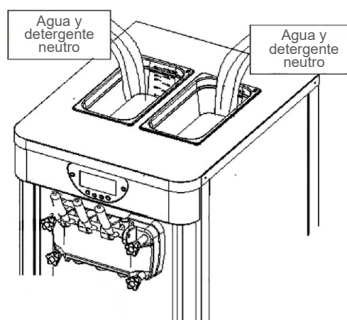
2. Retire la crema de las cubas utilizando las palancas. Utilice una jarra o un balde para almacenar la crema extraída.



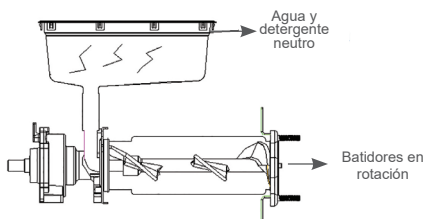
3. Lave las cubas con una mezcla de agua y detergente neutro biodegradable. Si es

necesario, utilice un paño limpio para eliminar los residuos de la crema.

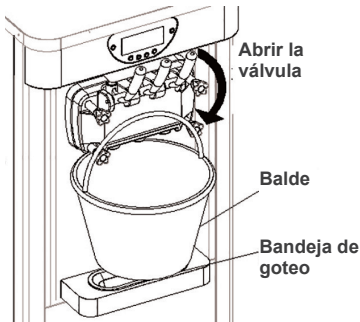
4. Em seguida encha 3/4 das cubas com água e detergente neutro.



5. Espera de 3 a 5 minutos.



6. Accione la válvula extractora y retire toda el agua y detergente del sistema.



7. Repita el proceso del Paso 4 a 6 al menos de 2 a 4 veces, siendo el último lavado solamente con agua.

NOTA: La limpieza debe realizarse de acuerdo con la frecuencia especificada por las agencias reguladoras federales, estatales o municipales.

Consulte el código de alimentos vigente para establecer el período máximo permitido entre los ciclos de limpieza.

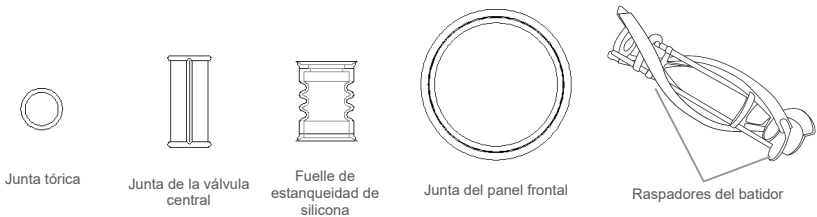
ADVERTENCIA

1. Asegúrese de realizar una limpieza automática todos los días al final de la operación y realizar el lavado manual, cuando sea necesario y realice la lubricación de las partes internas.
2. Antes de iniciar la operación en la máquina, higienícese las manos evitando la contaminación.
3. Después del montaje completo, no encienda la máquina si no hay agua o crema en la cuba, ya que esto puede causar un mal funcionamiento de la máquina.
4. No dañe ni pierda las piezas durante la operación.
5. No lave las piezas de resina con agua caliente o en el lavavajillas. Esto puede deformar las piezas.
6. No deje que el agua se desborde. Podría causar una descarga eléctrica en la máquina.
7. No utilice detergente o solución bactericida en las partes de goma durante más de 30 minutos. Esto puede deteriorar la goma.

12. PIEZAS DE DESGATE RÁPIDO

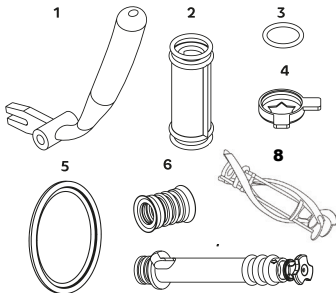
Con el uso, las piezas internas y las juntas pueden presentar marcas de desgaste debido a la fricción y la alternancia de temperatura. Pueden aparecer pequeñas grietas en las juntas donde los residuos pueden quedar depositados. Para evitar malfuncionamiento e incluso contaminaciones en el producto, recomendamos la sustitución del juego de juntas cada 03 (tres) meses.

Los raspadores del batidor, en caso de desgaste excesivo, pueden ocasionar la congelación del cilindro. Recomendamos realizar la sustitución cada 6 (seis) meses.



13. PIEZAS DE RECAMBIO

Acompañando el equipo, recibió un embalaje denominado "Caja de piezas" que contiene un conjunto de piezas para montaje y reposición. Esta caja contiene:



1. Palanca: 3 piezas
2. Junta central: 1 pieza
3. Anillo de goma: 2 piezas
4. Modelador: 3 piezas
5. Junta tórica: 10 piezas
6. Fuelle de silicona: 2 piezas
7. Dosificador: 2 piezas
8. Raspador: 4 piezas

14 - MONTAJE DE LAS PIEZAS

ADVERTENCIA

Al montar y desmontar componentes asegúrese de que el interruptor esté apagado y evite accidentes.

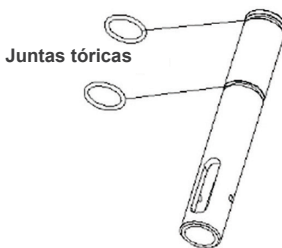
Antes de iniciar la operación, desinfectese las manos para no contaminar las piezas internas de la máquina.

1. JUNTAS DE LAS VÁLVULAS

Instale las juntas de silicona en las juntas de los vástagos de acuerdo con la ilustración anterior. Observe que la válvula central presenta una junta diferente en formato de "T". Luego de la instalación, lubrique las juntas con el lubricante que se encuentra en la caja de piezas.

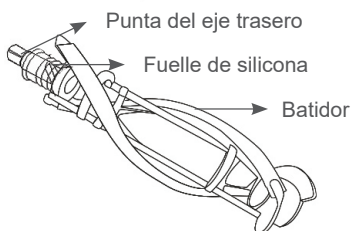
NOTA: Las válvulas ya vienen con las juntas de silicona de fábrica, siendo así que realice este proceso solamente en el momento de la sustitución debido al desgaste de las juntas.

Juntas de la válvula central



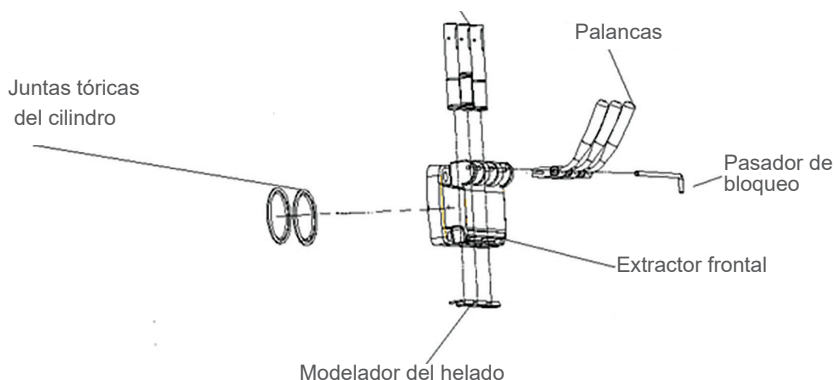
2. MONTAJE DEL FUELLE DE SILICONA

1. Quitar los batidores de los cilindros.
2. Lubricar la silicona y colocarla en la punta del eje trasero



3. MONTAJE DEL CONJUNTO FRONTAL

1. Inserte las válvulas por la parte superior del extractor frontal. Asegúrese de fijar la válvula de silicona en formato "T" en el cilindro del medio, ya que es el que permite la elaboración del helado mixto.
2. Coloque las palancas en la entrada de cada válvula y fíjelas con el pasador de bloqueo.
3. Coloque las juntas tóricas en la parte trasera del extractor frontal.



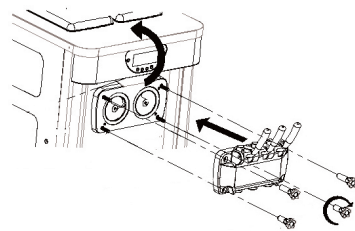
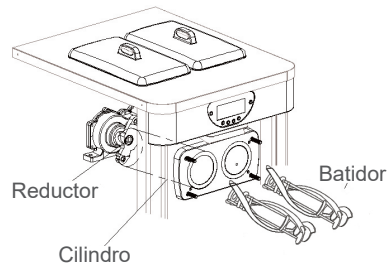
4. ENCAJE DEL CONJUNTO FRONTAL

1. Inserte los ejes y encaje en el fondo de los cilindros.

2. A continuación, inserte el batidor en el cilindro de congelación y gírelo lentamente en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje perfectamente en la punta del eje de sellado.

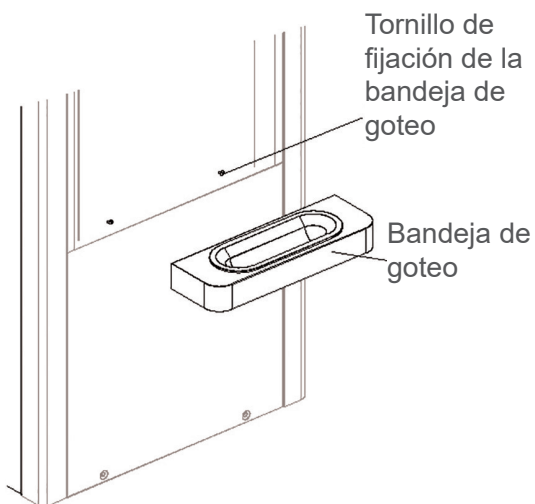
3. Inserte el extractor frontal en los tornillos fijos, levante un poco la placa del interruptor para obtener un ajuste perfecto.

4. Atornille las manillas en el formato X, cerciorándose de que todas estén fijas y que no haya fugas. Los tornillos cortos deben fijarse en la parte inferior y los largos en la parte superior.



5. ENCAJE DE LA BANDEJA DE GOTEO

1- Fije la bandeja de goteo en los dos tornillos ubicados en la parte frontal inferior de la máquina.

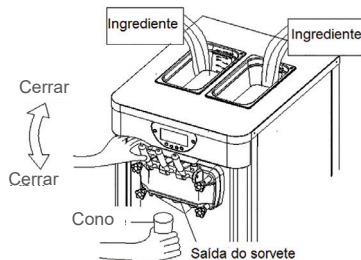


15. PREPARACIÓN DEL HELADO

1. Con el interruptor apagado, inserte la crema en las cubas, es importante que al menos 1/3 de la cuba esté llena de producto. A continuación, cierre las tapas de las cubas.
2. Encienda el interruptor y luego pulse el botón "AUTOMÁTICO" para activar el modo "SERVIR".
3. Acompañe por el display la consistencia del helado hasta que alcance el 85% o el 99%. En ese momento la máquina apagará automáticamente el sistema de refrigeración de los cilindros y entonces el helado estará listo para ser servido.



4. Baje la palanca y sirva el helado. A medida que se retira el helado, la consistencia disminuirá y quedará por debajo del 85%, en este caso, espere unos minutos a que el sistema de refrigeración vuelva a encenderse y la consistencia volverá a estar entre el 85% y el 99%. consistència volte a ficar entre 85% a 99%.



Nota:

Después de encenderla por primera vez en el día, la función "SERVIR" se encenderá y apagará automáticamente cuando sea necesario, evitando la congelación y manteniendo el helado a la temperatura ideal.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Si desea conservar la crema en las cubas durante un período de tiempo en que la máquina esté fuera de uso, pulse el botón "PARAR" para activar el modo "CONSERVACIÓN". Para reanudar las actividades pulse el botón "AUTOMÁTICO" para activar el modo "SERVIR".

IMPORTANTE: Limpie los bordes superiores de las cubas donde no hay refrigeración evitando las salpicaduras de crema en esta área.

Siempre que el producto se deja en conservación durante la noche, deberá mezclarse en la licuadora antes del próximo uso, garantizando así su homogeneidad.



CUIDADO

1. No es necesario utilizar el dosificador, ya que la Máquina Gelatta dispone de una bomba de aire que realiza la misma función con mayor eficacia.
2. Utilice materia prima de helado expreso industrializados o recetas con composición balanceada. Evite usar crema hechos a partir de recetas caseras. La calidad de la crema interfiere en la consistencia y rendimiento del helado. En caso de duda consulte a fabricantes de marcas renombradas o especialistas en producción de helado expreso.
3. Asegúrese de apagar el interruptor de alimentación cuando la unidad no esté en uso y desconéctela de la red eléctrica para prolongar la vida útil de la fuente de alimentación.
4. Asegúrese de que el soporte de las palancas esté bien sujeto para no causar fugas.
5. Asegúrese de que las ambas cubas estén llenas con ingredientes, de lo contrario, la máquina congelará el cilindro y podrá dañar el batidor.
6. Si la pantalla digital indica falta de crema en el cilindro, coloque inmediatamente más crema en las cubas.
7. No vuelva a colocar el helado retirado en la cuba, esto puede causar contaminación.

16. MANTENIMIENTO



CUIDADO

1. Antes de realizar el mantenimiento en el equipo, asegúrese de que el interruptor de alimentación esté apagado.
2. Cuando la máquina esté anormal o defectuosa, apague inmediatamente el interruptor de alimentación para evitar posibles daños.
3. El mantenimiento de las máquinas sólo puede ser realizado por personal de servicio autorizado, de lo contrario la garantía quedará anulada.

1. MANGUERA DE DRENAJE

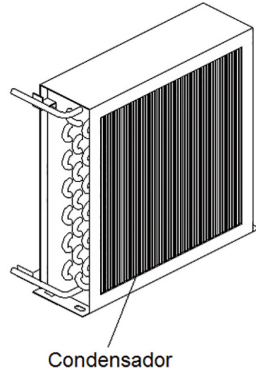
Si el drenaje comienza a expulsar la crema, es posible que la junta de silicona del eje del agitador necesite ser reemplazada, recomendamos hacer la sustitución. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado o con su distribuidor.

2. LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERNA

Limpie toda la superficie externa de la máquina con un paño seco y suave. Si está muy sucia, añada detergente neutro en agua tibia y vuelva a realizar el proceso de limpieza. Nunca utilice esponja de aluminio, esto puede dañar la superficie.

3. LIMPIEZA DEL CONDENSADOR

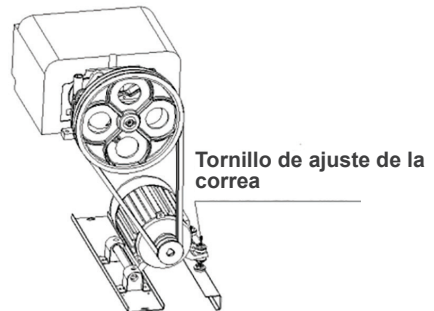
Limpie el condensador con un cepillo cada 3 (tres) meses para eliminar la suciedad que atrae el ventilador. Si el ambiente circundante está muy sucio, limpie el condensador 01 (una) vez al mes. Recuerde apagar el interruptor de encendido antes de realizar la operación para evitar accidentes. Para acceder al condensador, retire la cubierta lateral derecha.



4. Ajuste de la correa

Después de un uso prolongado, es necesario realizar el ajuste en la correa de transmisión del sistema de mezcla. Ajuste el tornillo de apriete de la correa para que vuelva a encajar perfectamente.

Si la correa está desgastada, solicite el cambio inmediatamente.



17. FALLAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La máquina no funciona.	Cable de alimentación averiado.	Verifique la conexión de energía.
	El disyuntor está apagado.	Volver a encender.
La máquina no funciona en el modo de lavado.	Problema de conexión.	Compruebe las conexiones y repare. Llame a un técnico autorizado.
	El motor está quemado.	Repare o reemplace. Llame a un técnico autorizado.
La máquina no funciona en el modo automático.	Problema de conexión de cables.	Compruebe la conexión y repare.
	Problema en la placa de control	Reemplace la placa de control Llame a un técnico autorizado
El compresor no funciona.	Baja tensión.	Compruebe e instale el transformador. Llame a un técnico autorizado.
	La placa de control está dañada o el compresor está dañado.	Llame a un técnico autorizado.
Sin refrigeración	La máquina no está en modo AUTOMÁTICO.	Presione 'AUTOMÁTICO' en el frontal.
	El orificio de entrada de la mezcla está congelado.	Llame a un técnico autorizado.
	Fuga del fluido refrigerante.	Llame a un técnico autorizado
	El ventilador está dañado.	Repare o reemplace el ventilador. Llame a un técnico autorizado.
La máquina no se apaga.	El ajuste de velocidad es incorrecto.	Ajuste a la velocidad correcta. El valor determinado de fábrica es "8".
	El condensador de aire está sucio o el ventilador está dañado.	Limpie el condensador con un cepillo y asegúrese de que el motor del ventilador funcione correctamente.

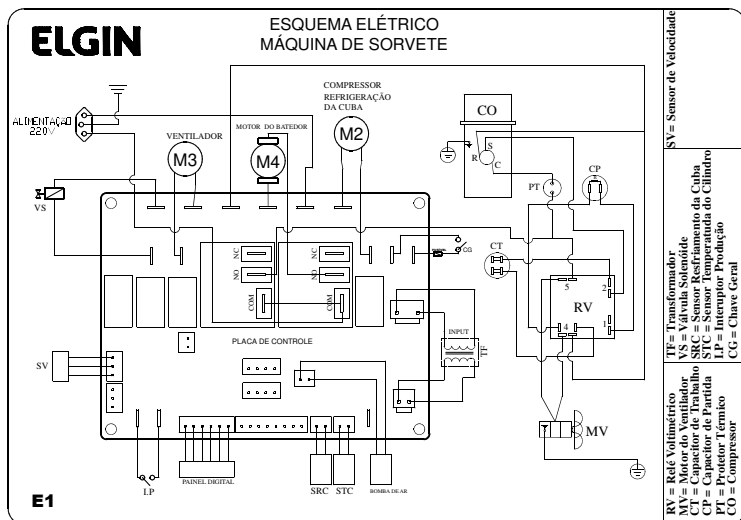
No sale helado de la válvula de extracción	Poca mezcla en el cilindro de congelación.	Complete la cuba con el producto.
	El interruptor del sensor está dañado o mal conectado.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor dañado. Llame a un técnico autorizado.
	La correa está patinando.	Compruebe la tensión de la correa y, si está desgastada, reemplácela.
	El batidor está dañado.	Verifique el batidor y reemplácelo si es necesario.
	El interruptor de alimentación está en la posición OFF.	Coloque el interruptor en la posición de ENCENDIDO y pulse AUTOMÁTICO.
El helado está muy blando.	Parámetro de la consistencia del helado.	Ajuste presionando (+) en el ajuste de los parámetros (Pág. 48).
	La fórmula de la mezcla es incorrecta.	Haga una nueva mezcla de fórmula adecuada.
El helado está muy duro	Parámetro de la consistencia del helado.	Ajuste presionando (-) en el ajuste de los parámetros (Pág. 48).
	La fórmula de la mezcla es incorrecta.	Haga una nueva mezcla de fórmula adecuada.
Fuga de mezcla	Fuga en el panel frontal (palancas).	Sustituya las juntas delanteras. Verifique el apriete o cambie las juntas.
	Fugas en la parte frontal o detrás del cilindro de congelación.	Reemplace el fuelle de silicona.
La máquina se apaga inmediatamente después de su puesta en marcha.	Baja tensión. Verifique en el panel	Verifique la instalación. Llame a un técnico autorizado.
	El sensor está dañado.	Sustituya el sensor. Llame a un técnico autorizado.
"88"ALARME	1 - Mala refrigeración.	1 - Verifique la ventilación y el condensador.
	2 - Calda utilizada es de mala calidad.	2 - Compruebe que la caldera utilizada sigue los estándares establecidos.

"LL"ALARME	Mal funcionamiento del sensor.	APAGUE LA MÁQUINA ANTES DE MANIPULARLA. Verifique si falta el imán, ajuste la posición del sensor y reemplácelo si es necesario. Llame a un técnico autorizado
	La máquina se detiene.	Compruebe la posición y la conexión del sensor. Llame a un técnico autorizado
"55"ALARME	La máquina se detiene.	Compruebe la posición y la conexión del sensor. Llame a un técnico autorizado
	La correa patina.	Verifique la tensión de la correa y, si está desgastada, reemplácela. Llame a un técnico autorizado
"66"ALARME	Falta de mezcla.	Llene con producto y encienda la máquina.
La máquina no alcanza el 99%	Falta de refrigerante.	Llame a un técnico autorizado.
	Mala ventilación.	Ajuste la ubicación de la máquina.
La máquina no se detiene después de llegar a "99"	Mini-interruptor o placa del PC está rota.	Llame a un técnico autorizado.

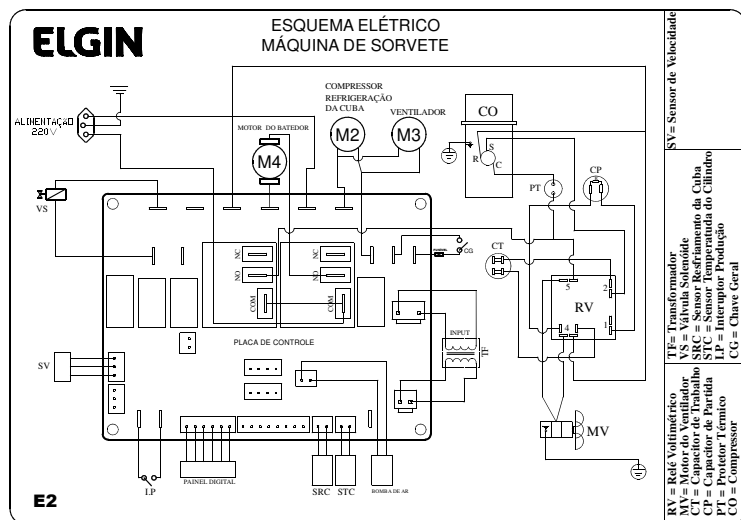
ALARMA	CÓDIGO
Problema en el sensor	LL
Correa patinando	55
Refrigeración anormal	88
Presión del compresor anormal	HH
Tensión alta	UH
Tensión baja	UL
Temperatura inferior a -35° C o sensor de temperatura dañado.	RL
Temperatura superior a 60° C o sensor de temperatura en cortocircuito.	RH

18. ESQUEMA ELÉCTRICO

ESQUEMA ELÉCTRICO MODELO E1



ESQUEMA ELÉCTRICO MODELO E2



19. TÉRMINOS DE GARANTÍA

ELGIN asegura la garantía por el período de 12 (doce) meses, incluyendo el período de garantía legal de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión de la factura al consumidor.

Toda y cada una de las quejas de los consumidores con respecto a defectos en el producto durante el plazo de vigencia de esta garantía sólo serán atendidas mediante:

- La presentación de la factura de compra;
- La realización de una inspección técnica del producto para la constatación del defecto alegado, siendo que la inspección podrá ser realizada directamente por los técnicos de ELGIN o por técnicos acreditados por ella. Si se comprueba que el defecto presentado en el producto no está cubierto por los términos de esta Garantía, se cobrará una tasa por servicios, cuyo valor será informado al consumidor en el momento de la programación.

La validez de la garantía está condicionada al uso de la máquina en condiciones normales, de acuerdo con la información contenida en el "Manual de Usuario", inclusive en cuanto al mantenimiento preventivo.

20. SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

- Desgaste natural debido al uso;
- Desgaste en el acabado, parte y/o piezas, producido por uso intenso o exposición a condiciones adversas y no previstas (intemperies, humedad, mar, frío y calor intensos);
- Daños ocasionados durante el transporte o montaje del producto, cuando éstos no hayan sido realizados por ELGIN;

21. NOTAS ADICIONALES SOBRE LA GARANTÍA

ELGIN se reserva el derecho de modificar las características generales, técnicas y estéticas de sus productos en cualquier momento, sin incurrir en la obligación de efectuar lo mismo en los productos en stock o ya vendidos.

Para su tranquilidad, conserve este Término de Garantía junto al Documento Fiscal en un local de fácil acceso.

N° de Serie: _____

ELGIN

SAC 0800 771 1960
refrigeracao@elgin.com.br
www.elgin.com.br