

Gelatta

Expresso

MANUAL DO USUÁRIO



Leia este manual de instruções antes de ligar a máquina

elgin

ÍNDICE

1 - INFORMAÇÕES SOBRE O MANUAL DE INSTRUÇÕES	4
2 - CARACTERÍSTICAS E INFORMAÇÕES DO PRODUTO	4
3 - SÍMBOLOS E REPRESENTAÇÕES	6
4 - PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA	6
5 - PREPARAÇÃO DO LOCAL	8
6 - PREPARAÇÃO DA REDE ELÉTRICA	9
7 - PAINEL DE CONTROLE	10
8 - LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DA MÁQUINA	15
9 - LIMPEZA	16
10 - INSTALAÇÃO DO BATEDOR	18
11 - REMONTAGEM / INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO	19
12 - PRECAUÇÕES	21
13 - PREPARANDO O SORVETE	22
14 - OBSERVAÇÕES	23
15 - PEÇAS DE REPOSIÇÃO	24
16 - FUNÇÃO DE PRESERVAÇÃO	26
17 - ESQUEMA ELÉTRICO	27
18 - TERMOS DE GARANTIA	28
19 - SITUAÇÕES NÃO COBERTAS PELA GARANTIA	29
20 - OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES SOBRE A GARANTIA	30

1.0 - 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 informação 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.

2.0 - CARACTERÍSTICAS E INFORMAÇÕES DO PRODUTO

MODELO GELATTA EXPRESSO TOUCH MÁQUINA DE BANCADA

- Capacidade de produção de 12 a 16 l/h
- Capacidade da cuba: 6 litros
- Capacidade do cilindro: 1,2 litros
- Cuba com refrigeração
- Bombeamento de ar interno
- 220 V 60 Hz
- Indicador de tensão no painel digital
- Contador de sorvetes
- Potência 1200W
- Controle totalmente eletrônico
- Indicador de erro no painel
- Certificação INMETRO

- Máquina de sorvete com tela LCD de 7 polegadas. Pequena e com bom acabamento. Não ocupa muito espaço.
- Conservação noturna do conteúdo restante, não estraga de um dia para o outro;
- A capacidade da máquina é de 12 a 16 litros por hora;
- Cilindro e cuba são feitos de aço inoxidável R304 para produtos alimentícios;
- Estrutura vedada com redução de ruído;
- Compressor com baixo nível de ruído;
- Tela touch screen.

elgin MÁQUINA DE SORVETE	
MODELO	45GELATTAE30
CAPACIDADE	12 - 16 l/h
TENSÃO / FREQUÊNCIA	220V~ / 60Hz
VOLUME DA MÁQUINA	1 x 6 L
CORRENTE	8 A
POTÊNCIA	1200 W
REFRIGERANTE	R404 A - 320 g
DIMENSÃO	210 x 554 x 740 mm
EMBALAGEM	295 x 625 x 730 mm
PESO	43 kg
PRESSÃO NOMINAL	0 ~ 2 MPa
TEMP. DE FUNCIONAMENTO	SN (10 ~ 32°C)
 7 887013 592256	
 82250000001120619	
PRODUZIDO NA CHINA	



3.0 - SÍMBOLOS E REPRESENTAÇÕES

	<p>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>Representa proibição</p> <p>Representa o que não pode ser feito</p>
	<p>Aterramento elétrico</p>
	<p>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>

4.0 - PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO

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.

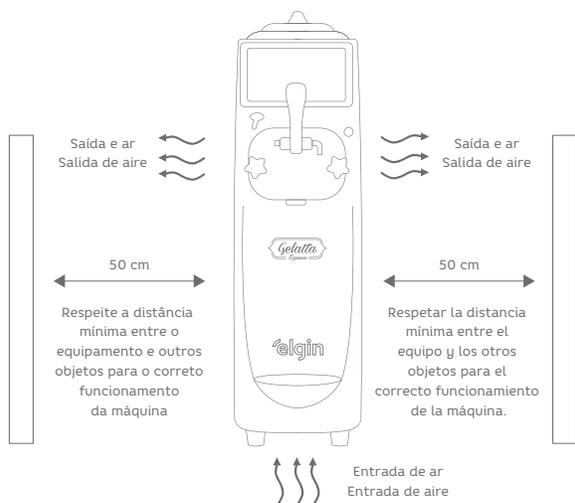
6. Não insira os dedos ou objetos nas lâminas do condensador, isso pode causar ferimentos e danificar o equipamento.
7. Recomenda-se que crianças não operem a máquina, evitando acidentes.
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado não ligue a máquina, entre em contato com o Fabricante e solicite 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. 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.
11. A máquina não é adequada para uso em ambientes externos.
12. Não toque nas peças elétricas ou nos interruptores com as mãos molhadas. Isso pode causar choque elétrico.
13. Não use jato de água para limpar a máquina, isso pode causar choque elétrico.

5.0 - 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 **10°C a 32° 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. Ao retirar a unidade da embalagem inspecione-a e verifique se o equipamento possui algum dano. Notifique quaisquer danos a Elgin ou a Assistência Técnica autorizada.
6. Posicione a máquina a 30 (trinta) centímetros de distância na parte traseira e 50 (cinquenta) centímetros das laterais.
7. Não é indicado instalar o equipamento em locais onde a máquina possa ser atingida por jatos de água.



6.0 - PREPARAÇÃO DA REDE ELÉTRICA



A máquina opera em 220V x 60 Hz, solicitamos o uso do disjuntor DR de 10A (corrente de atuação de 30 mA).



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 eletricista habilitado. Não utilizar adaptadores tipo "T".

7.0 - 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.



TELA: PRINCIPAL



TELA: "AUTOMÁTICO"



TELA: DE CONFIGURAÇÃO

CONFIGURAÇÃO

Configuração de consistência	3	+	-	Proteção atual	+	-
Bomba de ar	in	+	-	Verificação de solução de problemas		
Tempo do ciclo	5	+	-	Configuração Wifi		
Sensibilidade	-4	+	-	Padrão de fábrica		Voltar
Ajuste rotação	0	+	-	Próxima página		
Temperatura da cuba	10	+	-			

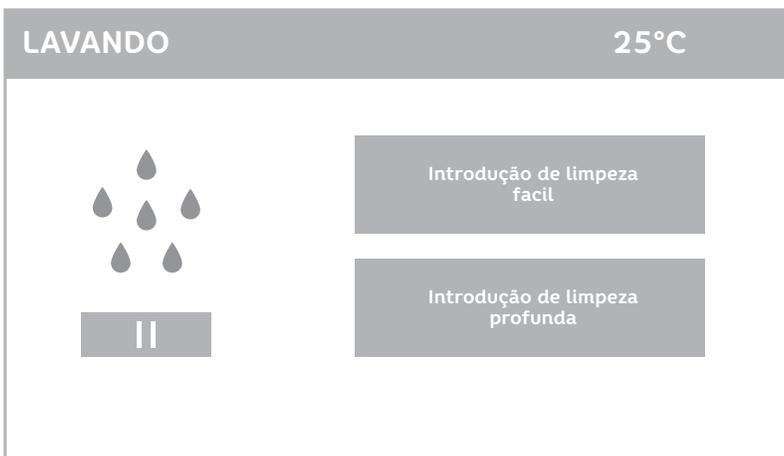
CONFIGURAÇÃO

Potência consumida /24h	0,3	kw/h	Potência consumida	0,1	kw/h
Número de sorvetes	27	pcs	Número de sorvetes redefinidos		
Total número de sorvetes	0,027	pcs	Ajuste de tempo		
Tem. de proteção da cuba	-9	°C	Última página		
Corrente de funcionamento	0,0	A	Voltar		

TELA: DE APRESENTAÇÃO



TELA: DE LIMPEZA



TELA: REFRIGERAR

REFRIGERAR

2019-04-29 15:45:22



Temperatura da cuba	26
Temperatura do cilindro	23
24 horas de registro da temperatura da cuba	

Temperatura da cuba (°C)

PARAR

TELA: DESCONGELAMENTO

DESCONGELAMENTO



26 °C

DESCONGELAMENTO COMPLETO - RETORNO AUTOMÁTICO / CLIQUE NO ICONE PARA PARAR

8.0 - LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DA MÁQUINA

Certifique-se de realizar a limpeza todos os dias no final da operação.

Antes de iniciar a operação na máquina, higienize as mãos para evitar contaminação.

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.

PRECAUÇÕES - HIGIENE

1. Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, é necessário higienizar as peças internas e lubrificar as peças móveis.
2. Algumas peças têm pontas afiadas, tenha cuidado para não cortar as mãos.
3. A limpeza do equipamento deve ser feita de acordo com a legislação vigente, o processo de lavagem e higienização evita a proliferação de bactérias e conseqüentemente a contaminação da calda.
4. Retire o sorvete que adere à tampa de plástico utilizando papel toalha ou bucha com detergente neutro e depois enxague.
5. Confirme visualmente se há sorvete na tampa de plástico externa. Se houver, repita todas as operações de limpeza anteriores.
6. Faça a limpeza regularmente.

OBS: Caso não faça a limpeza e a máquina tenha calda no seu interior, ative a função refrigerar/preservação para evitar que a calda estrague.

9.0 - LIMPEZA

1º PASSO: LIMPEZA DA MÁQUINA

1- Para a limpeza você deve utilizar água com detergente.



2- Coloque água com detergente na cuba.



3- Clique em lavar na tela principal e deixe bater por 20min.
Drene a água e coloque água limpa.



4- Assim que a água que estiver saindo no bico estiver bem transparente, a limpeza simples já estará feita.



ATENÇÃO

O aparelho não deve ser limpo por um jato de água.

2º PASSO: LIMPEZA DAS PEÇAS

Para a limpeza completa das peças, você deverá utilizar de água com detergente.

Coloque todas peças da máquina em uma solução de água com detergente e deixe de molho por um tempo. Limpe as peças com bucha e detergente.

Certifique-se que não tenha mais nenhum vestígio de sorvete ou calda nas peças.

- Seque as peças
- Lubrifique as partes móveis.

Feito isso ja esta pronto para ser montado.



Atente-se para a limpeza do misturador

10.0 - INSTALAÇÃO DO BATEDOR

1- Encaixe a parte frontal do eixo do batedor conforme foto.



2- Encaixe o eixo no batedor.



3- Duas peças do raspador são instaladas na parte superior do misturador com uma lâmina especial não podem ser invertida. Um raspador virado pra cima e o outro para baixo



11.0 - REMONTAGEM / INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

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.

2- Encaixe o pino com o anel de vedação no fundo do cilindro (gire totalmente o pino para ver se foi encaixado de forma correta)



1- Certifique-se de instalar o anel de vedação na direção correta, conforme mostrado. Lubrifique o anel de vedação



3 -Após encaixar o pino, encaixe o batedor conforme a foto. Atente-se para a forma como o raspador deve ser montado.



4- Instale as vedações de silicone nas juntas das hastes após realizar a instalação, lubrifique as vedações.
Insira a válvula pela parte superior do suporte das alavancas.



5- Lubrifique o anél de vedação e instale na parte traseira do suporte das alavancas.



7- Aperte as porcas nos parafusos e posicione a alavanca na entrada da válvula e trave o pino de trava.



6- Encaixe o suporte das alavancas nos parafusos fixos. Aperte as porcas nos parafusos.



8- Equipamento instalado.



PEÇAS PARA APLICAR LUBRIFICANTE



SILICONE DE VEDAÇÃO



VÁLVULA



ANEL DE VEDAÇÃO



PINO DE TRAVA



ACOPLADOR

12.0 -PRECAUÇÕES

1- Pressione firme o anel de vedação.



2- Aperte igualmente as porcas da tampa externa



3- A fonte de energia deve ser de até 220 V e deve ser preferencialmente equipada com uma tomada de 20 A

4- Falta de calda de sorvete causa redução acentuada da temperatura e som do cilindro arranhando a parede da máquina.

Adicione calda de sorvete de tempos em tempos ou interrompa o funcionamento da máquina

5 - Evitar caldas de alta viscosidade, pois elas dificultam o escoamento da calda da cuba para o cilindro. Assim pode ocorrer o congelamento do sorvete no cilindro e mal funcionamento da máquina

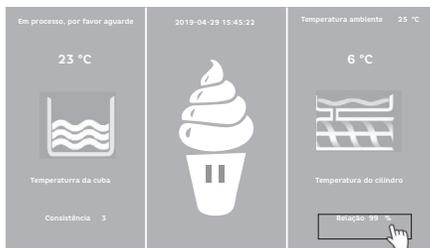
13.0 - PREPARANDO O SORVETE

Garanta que o trabalho acima foi feito para dar início.

1- Adicione a calda na cuba.



4- Para retirar o sorvete a relação tem que estar em 99%.



OBS: Após primeira tiragem do sorvete, os próximos podem ser tirados entre 85% e 99% de relação.

2- Pressione "Lavar" para a calda ir para o cilindro.



3- Após 2 minutos pressionar automático e aguarde até que a relação chegue à 99%.



5- Quando o desenho do sorvete na tela estiver completo, o sorvete já pode ser retirado



14.0 - OBSERVAÇÕES

1- A calda deve estar homogênea antes de entrar na cuba.



Para um sorvete com boa consistência, ele deve ser preparado com a relação entre 85% e 99%.

2- A cuba deve ter ao menos $\frac{1}{3}$ de sua capacidade com produto para que a máquina funcione bem.

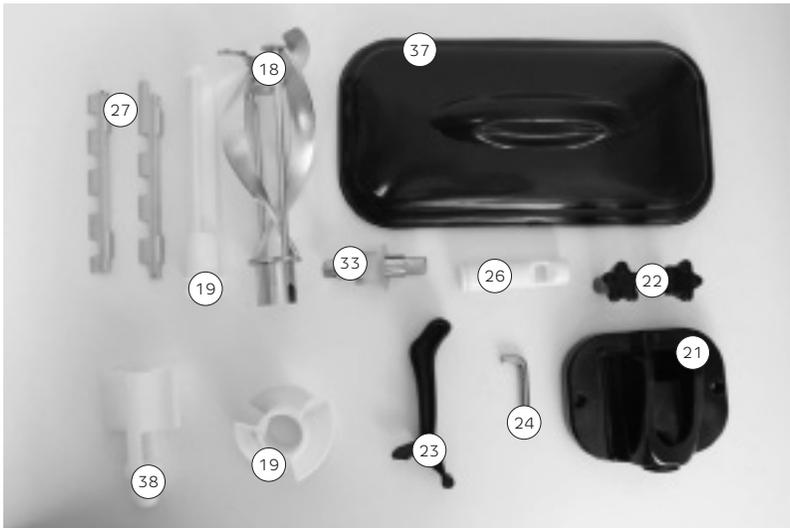
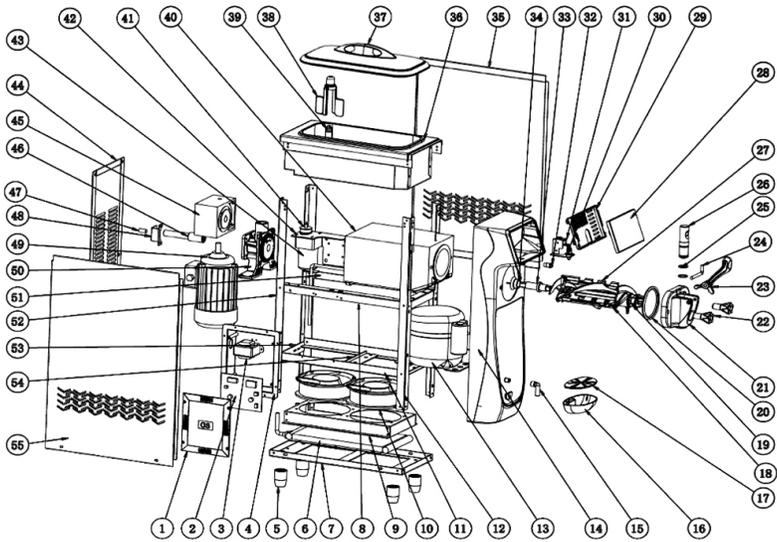
3- Caso necessite produzir sorvete continuamente, faça com intervalos de 25 segundos.

4- É normal que na primeira retirada de sorvete, saia uma pequena quantidade de material líquido para depois sair sorvete

15.0 - PEÇAS DE REPOSIÇÃO

1	Tampa caixa elétrica expresso
2	Placa mãe expresso
3	Transformador expresso
4	Caixa elétrica expresso
5	Pés de apoio expresso
6	Condensador expresso
7	Base da máquina Expresso
8	Suporte cilindro lado esquerdo expresso
9	Coifa de fixação motoventilador expresso
10	Motoventilador expresso
11	Suporte do compressor expresso
12	Suporte frontal expresso
13	Compressor expresso
14	Painel frontal expresso
15	Dreno expresso
16	Pingadeira expresso
17	Tampa da pingadeira expresso
18	Batedor expresso
19	Eixo do baterdor expresso
20	Anel de vedação do cilindro expresso
21	Frontal do conjunto extrator expresso
22	Parafusos de aperto frontal expresso
23	Alavanca de saída do sorvete expresso
24	Pino de trava da alavanca expresso
25	Vedação do pistão expresso
26	Válvula de saída do sorvete (pistão) expresso
27	Raspador do baterdor expresso
28	Tela digital expresso

29	Placa do painel digital expresso
30	Caixa do interruptor expresso
31	Interruptor expresso
32	Botão Reset expresso
33	Eixo traseiro do cilindro expresso
34	Vedação do eixo traseiro expresso
35	Tampa lateral direita expresso
36	Cuba expresso
37	Tampa da cuba expresso
38	Misturador da cuba expresso
39	eixo do misturador expresso
40	Evaporador (cilindro) expresso
41	Sincronizador de rotação do misturador expresso
42	Suporte do motor do misturador expresso
43	Motor do misturador da cuba expresso
44	Tampa traseira expresso
45	Redutor expresso
46	Eixo do redutor expresso
47	Sensor de velocidade expresso
48	Suporte do sensor de velocidade expresso
49	Motor do baterdor expresso
50	Suporte traseiro do evaporador expresso
51	Suporte direito do evaporador expresso
52	Suporte traseiro expresso
53	Suporte da válvula solenoide expresso
54	Suporte do compressor expresso
55	Tampa lateral esquerda expresso



16.0- FUNÇÃO DE PRESERVAÇÃO

Se a máquina no final do dia ainda tiver calda que será utilizada no dia seguinte, você pode optar pela função de preservação.

Atenção: Recomenda-se que esta função seja usada apenas 1 dia e no dia seguinte feita a limpeza da máquina.

Para ativar essa função aperte referigera.



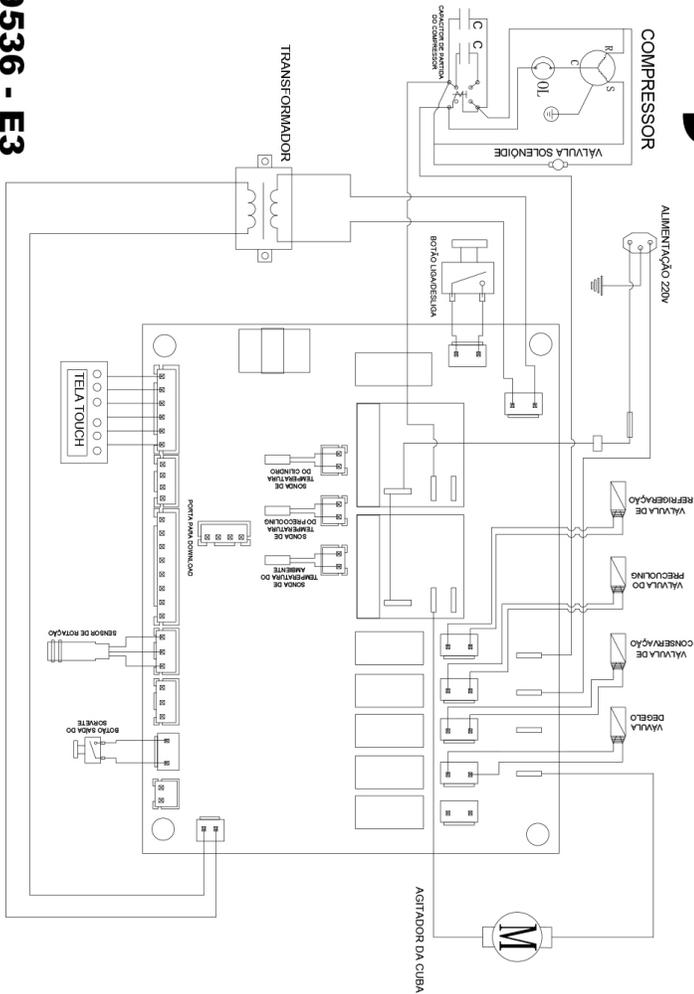
17.0 - ESQUEMA ELÉTRICO

ESQUEMA ELÉTRICO MODELO EXPRESSO

elgin

ESQUEMA ELÉTRICO MÁQUINA DE SORVETE E3

9536 - E3



18.0- 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.

Para que as garantias sejam válidas, a máquina deverá ser instalada por uma empresa qualificada .

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 e a temperatura ambiente mínima e máxima **(10°C - 32°C)**.

19.0 - 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);
- Desgaste por falta de lubrificação.
- Danos causados durante o transporte ou montagem do produto, quando estes não tiverem sido executados pela ELGIN;
- Descaracterização do produto sem autorização ou sem execução de serviço por representante ELGIN

20.0 - OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES SOBRE A GARANTIA

Este Termo de Garantia é válido somente para produtos instalados no território nacional.

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: _____

elgin

SAC 0800 70 35 446
gelatta@elgin.com.br
www.elgin.com.br