



# Gelata Soft Plus E1 e E2

## Manual de Instalação

Versão: 01/2024

# Conteúdo

1.	Informações sobre o manual de instruções	4
2.	Características e informações do produto	5
3.	Símbolos e representações	6
4.	Precauções de segurança	7
5.	Preparação do local	9
6.	Preparação da rede elétrica	10
7.	Identificação das peças	12
8.	Painel de controle	13
9.	Informações do display	14
10.	Ajuste dos parâmetros	15
11.	Limpeza e higienização da máquina	18

# Conteúdo

12.	Limpeza manual	19
13.	Limpeza automática	24
14.	Peças de desgaste rápido	28
15.	Peças de reposição	29
16.	Montagem das peças	30
17.	Preparando o sorvete	34
18.	Conservação da calda	37
19.	Manutenção	38
20.	Falhas e soluções	41
21.	Esquema elétrico	46
22.	Termo de garantia	47
23.	Observações complementares sobre a garantia	48
24.	Situações não cobertas pela garantia	49

# 1. Sobre este manual

## 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. Para ter acesso a versão mais recente deste manual acesse o site [www.elgin.com.br](http://www.elgin.com.br)

## 2. Características e informações do produto

**Modelo Gelatta E1 plus – máquina de bancada**

**Modelo Gelatta E2 plus – máquina com rodízios**

- Capacidade de produção de 22 a 30l/h
- Capacidade da cuba: 6,0 litros
- Capacidade dos cilindros: 1,5 litros
- Cuba com refrigeração e misturador
- Bomba de ar
- Monofásico 220V~
- Indicador de tensão no painel digital
- Contador de sorvetes
- Potência 2200W
- Controle totalmente eletrônico
- Indicador de erro no painel
- Certificação INMETRO



### 3. Símbolos e representações



**ATENÇÃO!**

Alerta para perigos que podem provocar lesões e instruções que devem ser seguidas para evitar o mau funcionamento do aparelho.



Representa proibição



Representa aterramento



**ATENÇÃO! Perigo de choque elétrico**

Alerta para potenciais riscos de choque elétrico.

Se não seguir as normas de segurança, corre-se risco de acidente.

## 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 limpar a máquina, isso pode causar choque elétrico. A máquina não é adequada para ser instalada em áreas onde possa ser atingida por jatos de água.

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. A máquina deve ser instalada na posição horizontal.



**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.

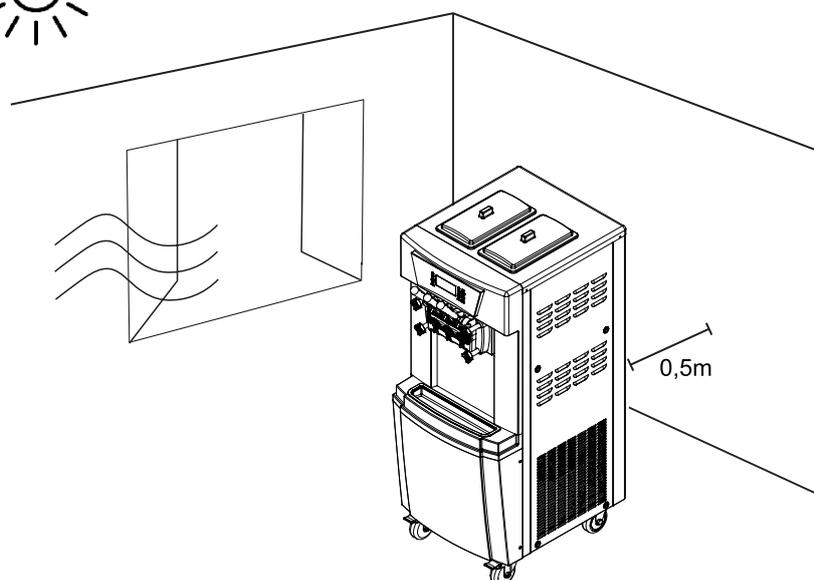
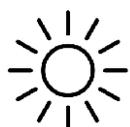
## 5. Preparação do local

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 saída de ar traseira da máquina com mínimo de meio metro de distância da parede.



## 6. Preparação da rede elétrica



A máquina opera em 220Vx 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.

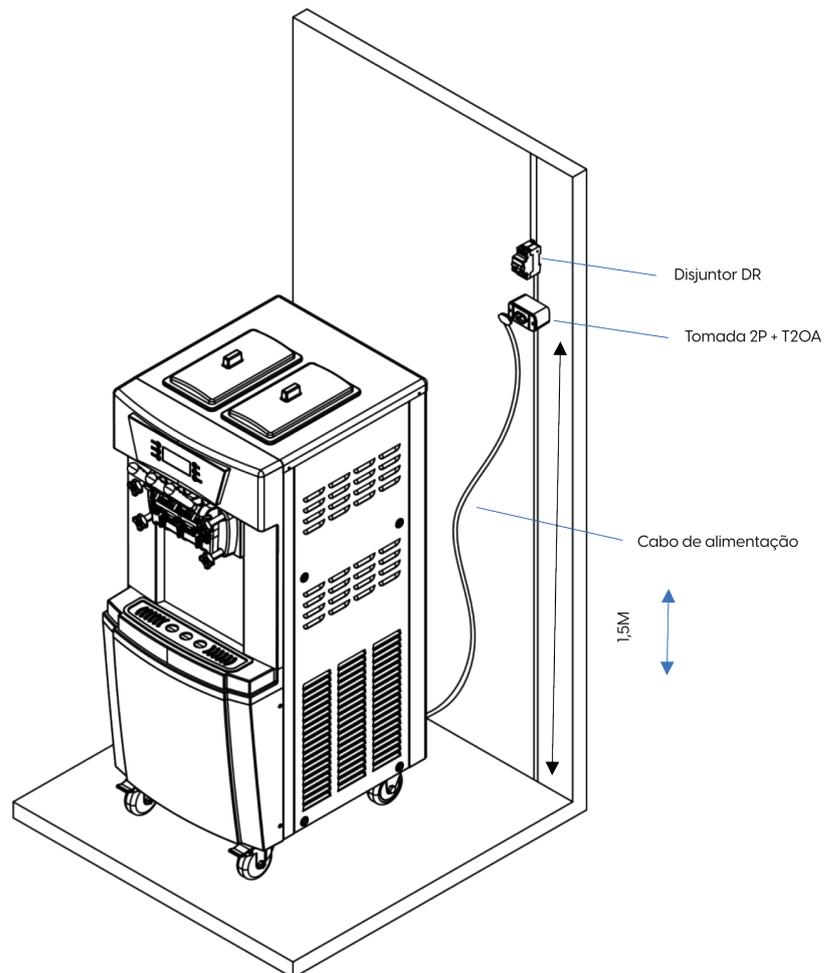
Para desligar, retirar o plugue da tomada elétrica. Sempre desconectar segurando pelo plugue, nunca puxar pelo cordão elétrico.

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



### Observação:

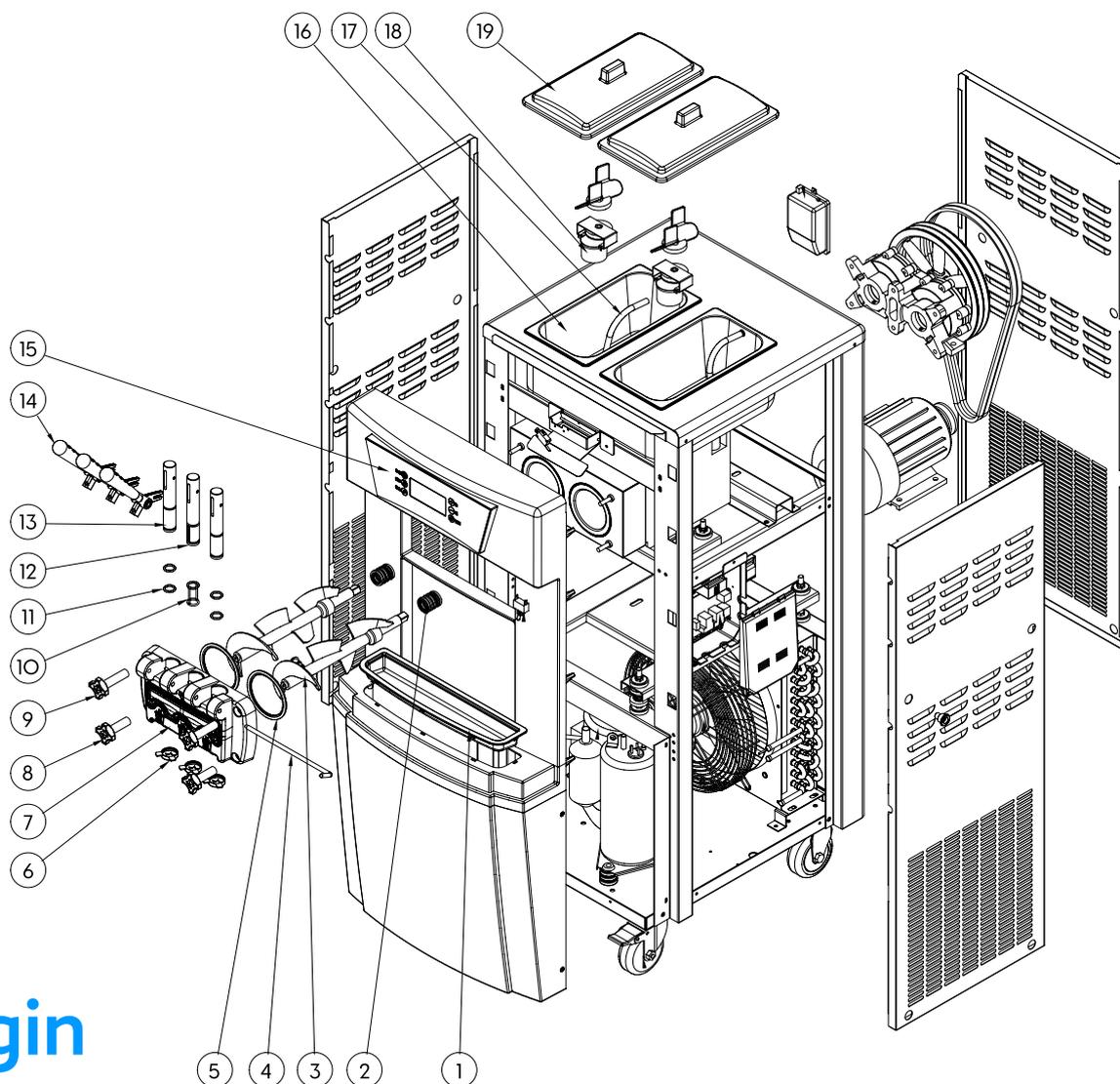
Verifique no voltímetro constante no painel de controle se a tensão da sua rede elétrica opera dentro da faixa recomendada de 198 V a 242 V.



# 7. Identificação das peças

## Nº COMPONENTES

- |   |                               |    |                              |
|---|-------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Bandeja de resíduos           | 10 | Vedação do pistão central    |
| 2 | Sanfona de Vedação            | 11 | Vedação dos pistões laterais |
| 3 | Batedores + Eixo              | 12 | Pistão central               |
| 4 | Pino das alavancas            | 13 | Pistões laterais             |
| 5 | Anel de vedação dos cilindros | 14 | Alavancas                    |
| 6 | Modeladores                   | 15 | Painel digital               |
| 7 | Frontal do extrator           | 16 | Cubas                        |
| 8 | Parafusos de fixação inferior | 17 | Mangueira da bomba de ar     |
| 9 | Parafusos de fixação superior | 18 | Agitador da cuba             |
|   |                               | 19 | Tampas de plástico           |



## 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.



1. Botão modo automático
2. Botão modo lavar
3. Botão de parar a máquina /stand by
4. Botão de ajuste das configurações para mais
5. Botão de ajuste das configurações para menos
6. Botão de ativar a aplicação de cobertura na borda
7. Botão de ativar o resfriamento da cuba
8. Botão do menu de configurações gerais
9. Botão deligar o sistema de aeração do sorvete

\*Função disponível somente com acessório instalado na máquina de sorvete

## 9. Informações do display

Display	Informação
V e Cup	Tensão e Contador de casquinhas
HARD	Valor de consistência que o sorvete está no momento
SET	Valor configurado da consistência que o sorvete deve ficar após o ciclo de produção estar completo
STAND BY	Máquina em espera



### Observação:

Ao pressionar as teclas será emitido um bip sonoro. Sempre pressione o botão "Parar" antes de pressionar as funções LAVAR, AUTO ou CONSERVAR.

## 10. Ajuste dos parâmetros

Tecla "Auto": ao pressionar a tecla "Auto", a campainha emitirá um som curto e a lâmpada indicadora Cool acenderá ao mesmo tempo.

Teclas "+" e "-": São destinadas ao ajuste da consistência, ao pressionar uma das teclas "Mais" ou "Menos" e segurá-la por 2s, o LED de ajuste de consistência piscará. Neste momento, é possível ajustar a consistência do sorvete. Quanto maior o número, mais consistente o sorvete ficará, e vice-versa. Após a finalização do ajuste, o valor da consistência será salvo automaticamente após 5s sem novas ações.

A máquina entra no estado de funcionamento automático e o motor de agitação começa a funcionar. A máquina irá mostrar o valor atual de tensão no motor de agitação. Após 10 segundos, o compressor, o ventilador do condensador e a válvula solenóide começam a funcionar e a máquina entra no modo totalmente automático. Quando a consistência atingir a dureza definida, a máquina parará automaticamente e entrará no modo de espera automática (Stand by)

Quando o tempo de parada atingir o tempo definido, a máquina começará a trabalhar novamente e repetirá o mesmo ciclo. Se você quiser parar a máquina, basta pressionar a tecla "Parar".

Tecla "Lavar": ao pressionar a tecla "Lavar", a campainha emitirá um som curto e a lâmpada indicadora acenderá ao mesmo tempo.

A máquina entra no estado de limpeza e o motor de agitação começa a funcionar. Quando você pressionar a tecla "Parar", a máquina irá parar sua operação e entrará no estado de espera (Stand by).

Tecla "Ajuste": ao Pressionar a tecla "Ajuste" por 2 segundos as configurações da máquina poderão ser ajustadas, sendo possível alterar entre as configurações pressionando a tecla "Ajuste" novamente. Pressione as teclas mais e menos para alterar o valor entre cada tipo de configuração. Após a configuração estar ajustada, não opere os botões por 6 segundos para que os valores sejam salvos.

Nesta etapa, a máquina irá retornar para a tela inicial.

## Configurações da tecla "Ajuste"

**P0:** Tempo de reinício automático. Faixa de configuração de tempo: 3-9 minutos. Quanto maior o valor definido, maior o tempo de reinicialização. O tempo de configuração padrão de fábrica é de 5 minutos.

**P1:** Temperatura de pré-resfriamento. Faixa de ajuste de temperatura: 1-30 graus. A temperatura de configuração padrão de fábrica é de 8 graus.

**P2:** Diferença de temperatura de retorno do pré- resfriamento. Faixa de ajuste de temperatura: 2-8 graus.

**P3:** Preservação do tempo de trabalho. Faixa de configuração de tempo: 1-20 minutos. O tempo de configuração padrão de fábrica é de 5 minutos.

**P4:** Tempo de parada para ativação do modo de pré- resfriamento. Faixa de configuração de tempo: 1-99 minutos. Quanto maior o valor definido, maior o tempo de reinicialização. O tempo de configuração padrão de fábrica é de 60 minutos.

**P5:** Tempo de funcionamento da bomba de ar. Faixa de configuração de tempo: 1-99 segundos, O tempo de configuração padrão de fábrica é de 20 segundos.

**P6:** Tempo de parada da bomba de ar. Faixa de configuração de tempo: 1-99 segundos, O tempo de configuração padrão de fábrica é de 20 segundos.

Tecla "Parar": esteja a máquina no estado de limpeza ou no estado de funcionamento automático, desde que você pressione a tecla "Parar", a máquina interromperá sua operação e retornará ao estado de espera (Stand-By). Tecla "Conservar": ao pressionar a tecla "Conservar", a lâmpada indicadora acenderá, o que significa que a função de pré-resfriamento da cuba está habilitada. A máquina irá funcionar de acordo com a configuração determinada no menu de ajuste.

A tecla "Aerar": ao pressionar a tecla "Aerar", a lâmpada indicadora acenderá, o que significa que a função de aeração está habilitada. A bomba de ar irá funcionar de acordo com a configuração determinada no menu de ajuste.

Ao pressionar a tecla "Aerar" novamente, a função será desligada.



### **Atenção:**

#### **Cones de saída**

##### **Limpeza zero dos cones de saída**

Ao pressionar a tecla "Parar" e mantê-la pressionada por 5s, você entra no menu de inserção da senha de reset geral de cones (a senha inicial é 8888). Ao pressionar a tecla "Mais", você pode mover a senha e, ao pressionar a tecla "Menos", pode alterar o valor da senha. Após a correta inserção da senha, ao pressionar a tecla "Stop" novamente, o reset geral dos cones de saída é concluído.

# 11. Limpeza e higienização da máquina

## Verificar sobre norma de utilização do sanitizante

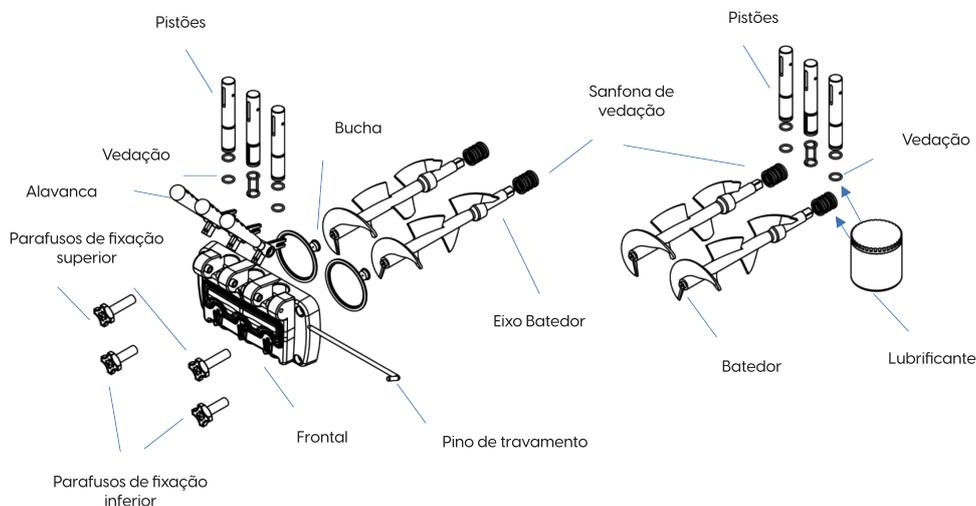
A limpeza do equipamento deve ser feita regularmente, de acordo com as informações constantes desse Manual.

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. Certifique-se de que foram eliminados todos possíveis riscos para o usuário e para o equipamento.



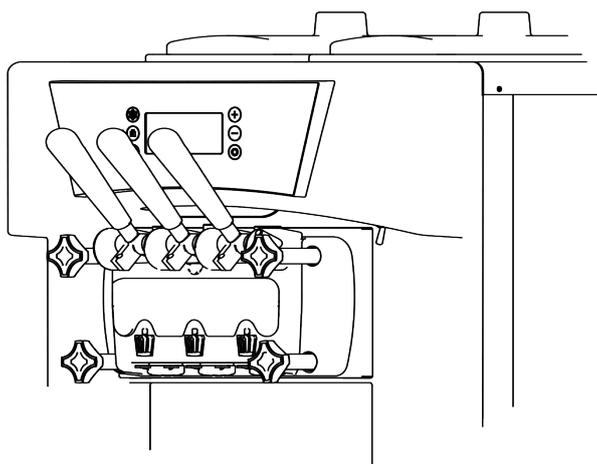
### Atenção:

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 em que a máquina ficar fora de uso por um longo período.
2. Algumas peças têm pontas afiadas, tenha cuidado para não cortar as mãos.
3. Identificação das peças para limpeza

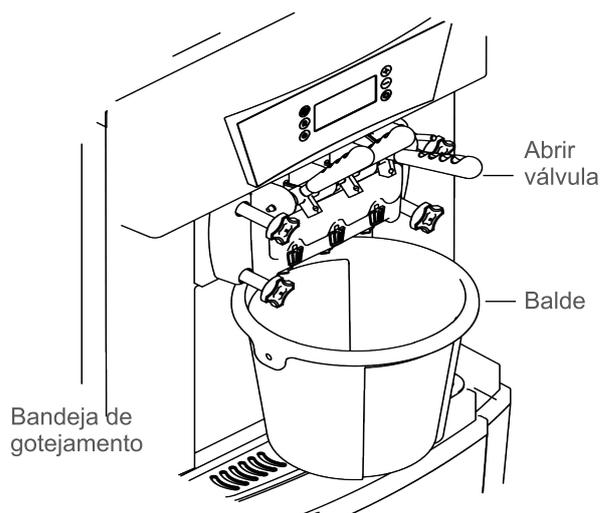


## 12. Limpeza manual

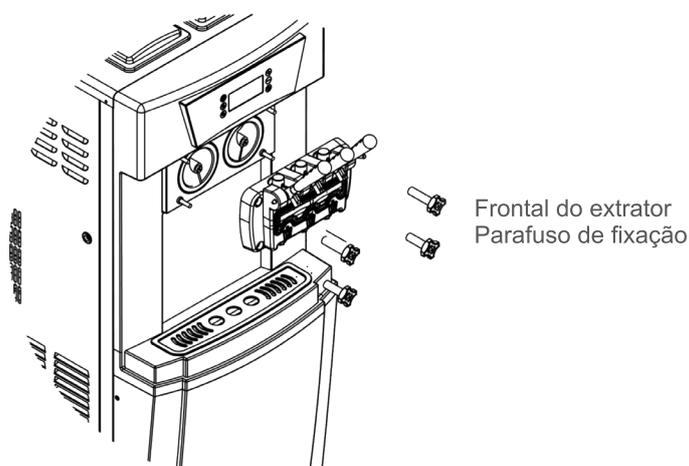
1. Ligue a máquina usando o Interruptor Geral. Com a máquina no modo "Stand by" pressione o botão "LAVAR" para iniciar o modo limpeza. Os batedores entrarão em operação para descongelar o sorvete dos cilindros. Tempo recomendado para bater: 15 - 20 minutos.



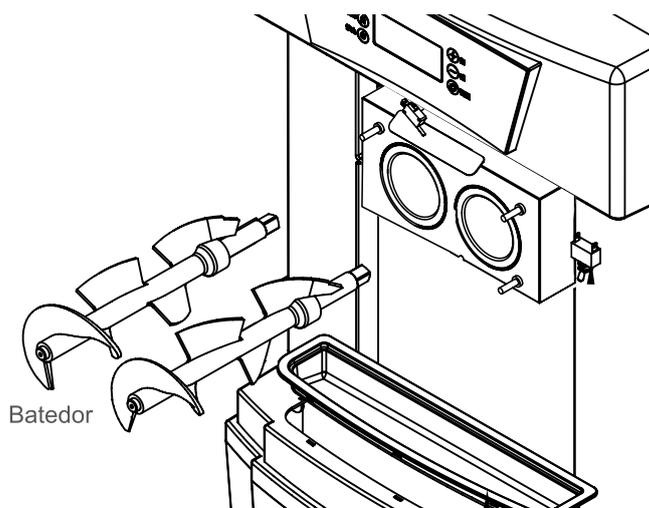
2. Retire a calda das cubas utilizando as alavancas. Use uma jarra ou um balde para armazenar a calda extraída, em seguida, desligue a máquina usando o interruptor geral.



3. Retire os quatro parafusos de fixação e, em seguida, remova o suporte das alavancas puxando-o para frente.

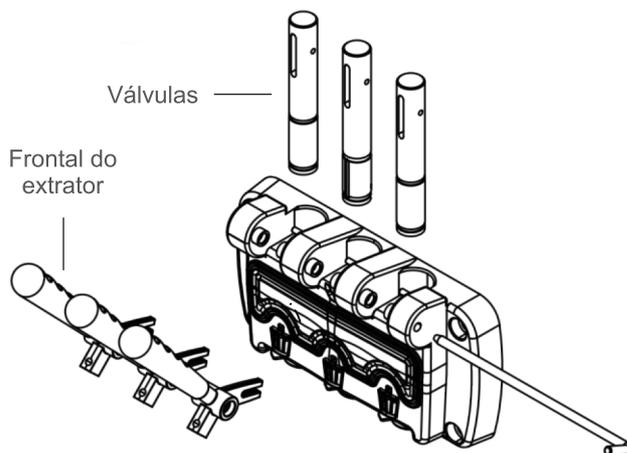


4. Remova os batedores e as sanfonas de vedação puxando-os para fora dos cilindros.

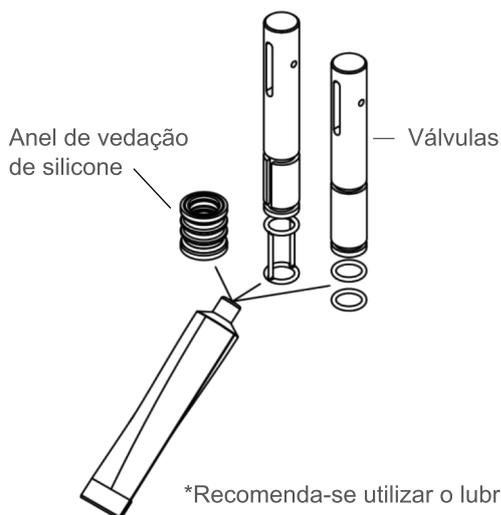


5. Lave com água corrente e detergente neutro os batedores, as sanfonas de vedação, a parte traseira do suporte das alavancas e os modeladores. Caso necessário use uma bucha ou uma escova de limpeza para remover os resíduos da calda de sorvete que se acumularam nas peças.

6. Após a lavagem remova as válvulas pela parte superior do suporte das alavancas.

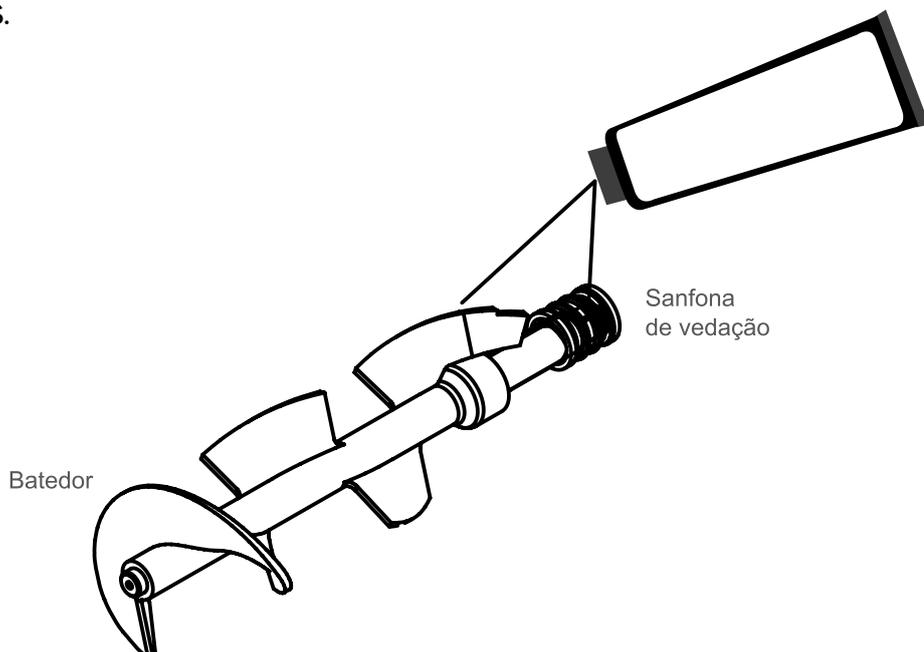


7. Lubrifique os anéis de vedação de silicone das Válvulas com o lubrificante que está na caixa de peças ou lubrificante alimentício para máquinas de sorvete



\*Recomenda-se utilizar o lubrificante Elgin.

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

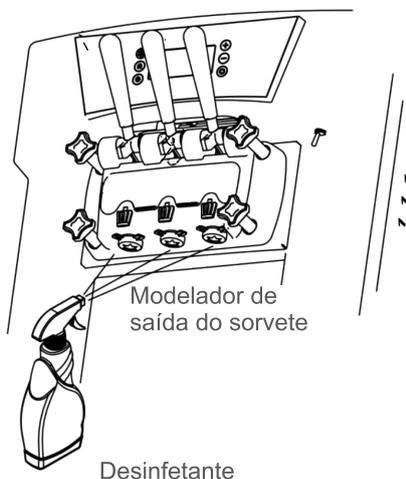


9. Finalizada a lavagem e a lubrificação das peças, recoloque todas em seus devidos lugares atentando-se para não se esquecer de nenhuma peça. Siga as instruções da página 21.



**Observação:**

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



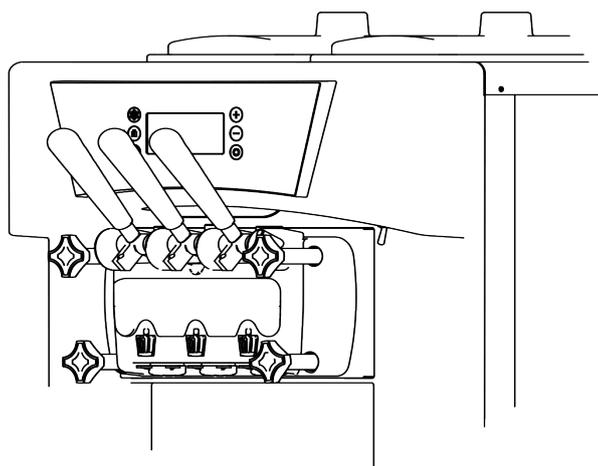
10. Quando houver vestígio de calda no interior da mangueira da cuba, a desconecte da conexão metálica e lave em água corrente para retirar todos os vestígios de material;



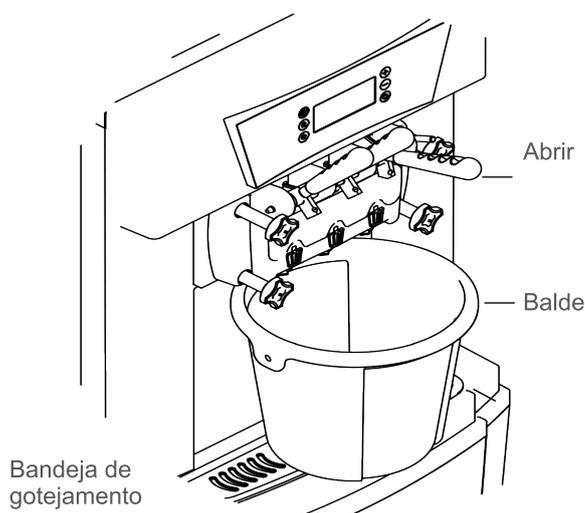
Mangueira fixada na cuba

## 13. Limpeza automática

1. Ligue a máquina usando o Interruptor Geral. Com a máquina em "Stand by" pressione o botão "LAVAR" para iniciar o modo limpeza. Os batedores entrarão em operação.

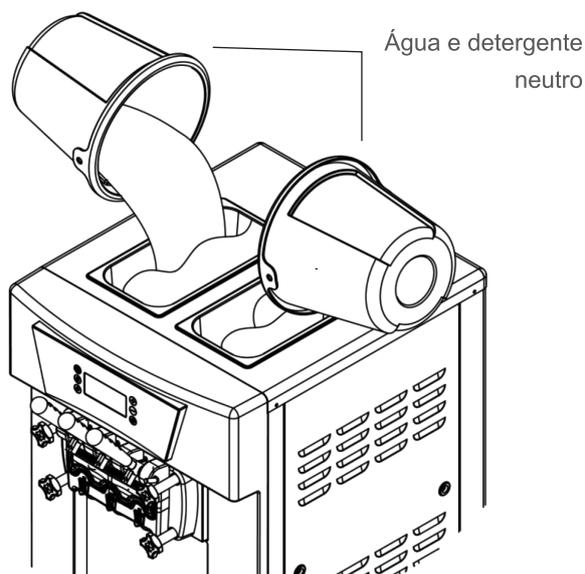


2. Retire a calda das cubas utilizando as alavancas. Use uma jarra ou um balde para armazenar a calda extraída.

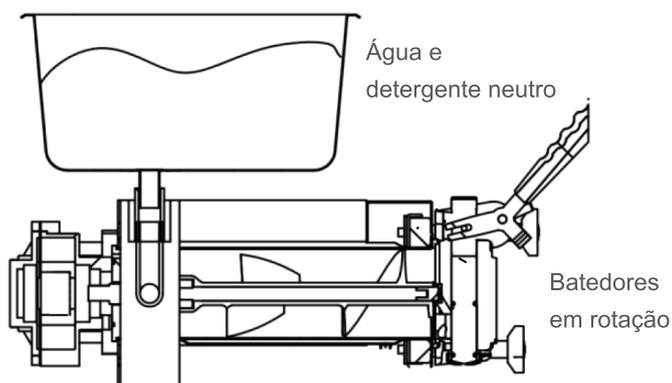


3. Lave as cubas com uma mistura de água e detergente neutro biodegradável.

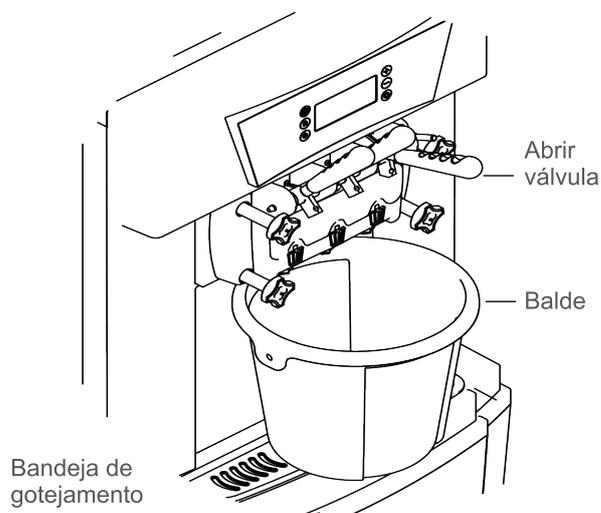
4. Em seguida encha 3/4 das cubas com água e detergente neutro.



5. Aguarde de 3 a 5 minutos. Utilize uma bucha e esfregue de modo suave as cubas. Caso necessário utilize um pano limpo para remover os resíduos de calda.



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. Repita processo até que a água saia totalmente limpa e resíduo de água com sabão tenha sido retirado



**Observação:**

Para manter a qualidade do sorvete e o bom funcionamento da máquina:

- A lavagem manual deve ser realizada a cada 48h e a lubrificação das peças deve ser feita diariamente

**Atenção:**

1. Certifique-se de que a máquina está limpa e que a calda do sorvete está dentro da validade.
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 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.

## 14. Peças de desgaste rápido

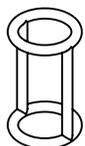
Com o uso, as peças internas e vedações podem apresentar marcas de desgaste devido ao atrito e a alternância de temperatura. Pequenas trincas podem surgir nas vedações onde resíduos ficam depositados. Para evitar o mau funcionamento e até mesmo contaminações na calda, recomendamos a substituição do conjunto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



Anel de vedação



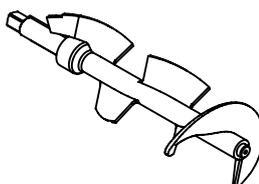
Vedação  
painel frontal



Vedação da válvula  
central



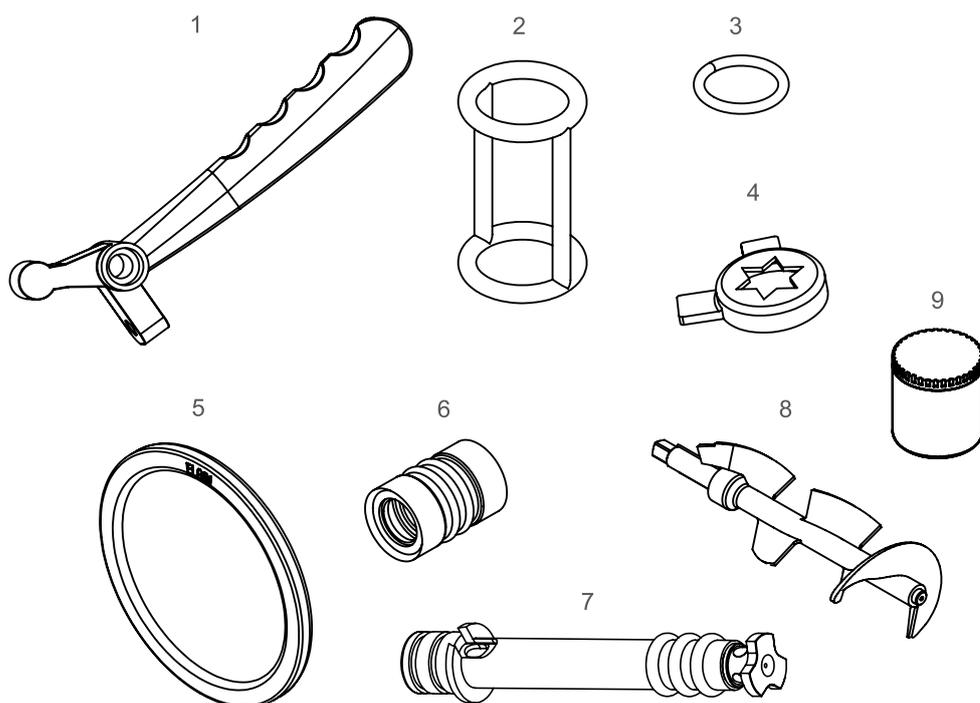
Sanfona de vedação de  
silicone



Batedor

## 15. 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: 10 peças

4. Modelador: 3 peças

5. Anel de vedação: 2 peças

6. Sanfona de silicone: 2 peças

7. Dosador: 2 peças

8. Batedor: 2 peças

9. Lubrificante

# 16. 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

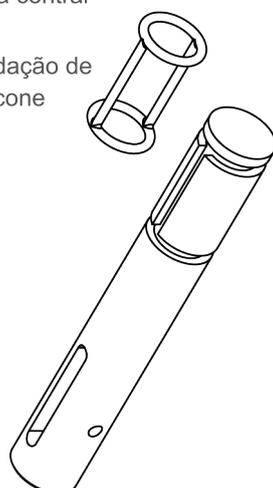


## Observação:

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.

Vedação da válvula central

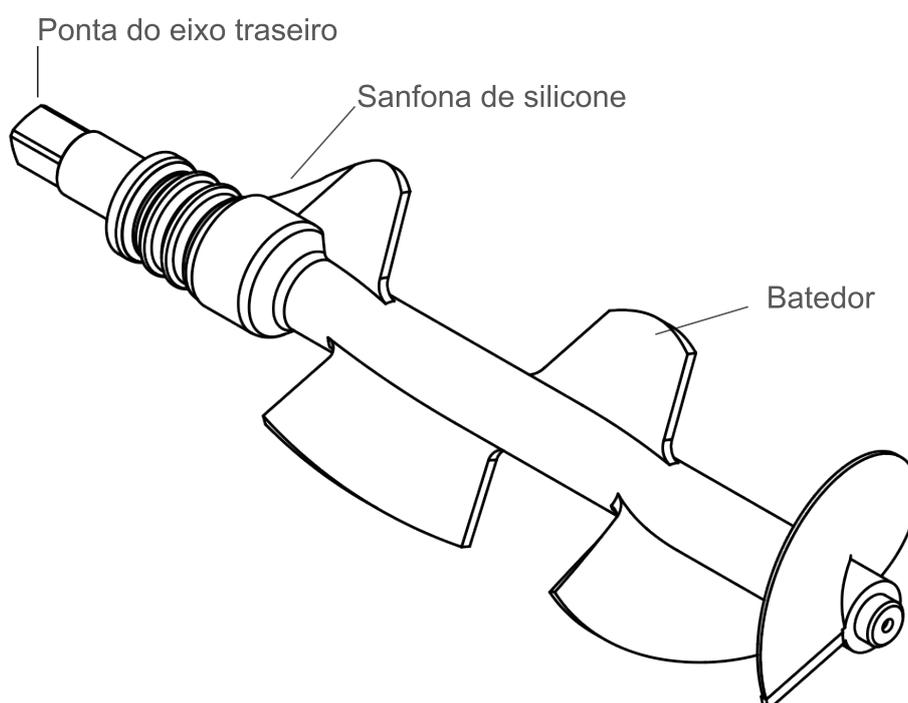
Vedação de silicone



## 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

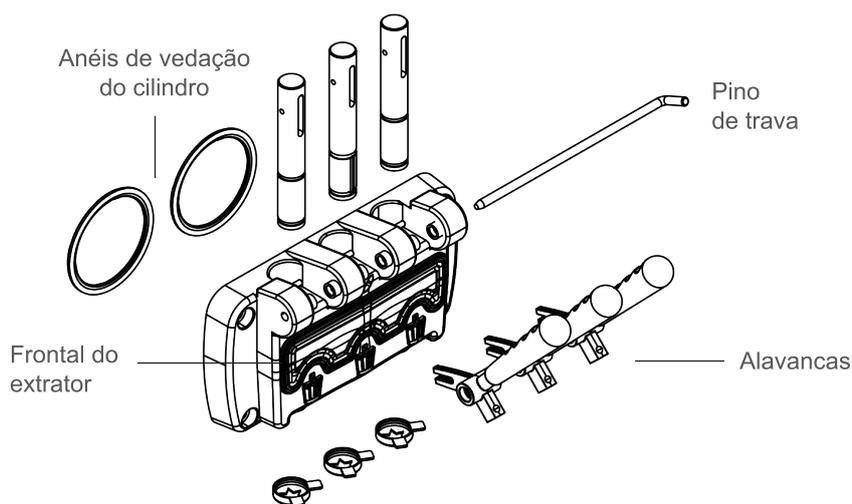


### 3. Montagem do conjunto frontal

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.

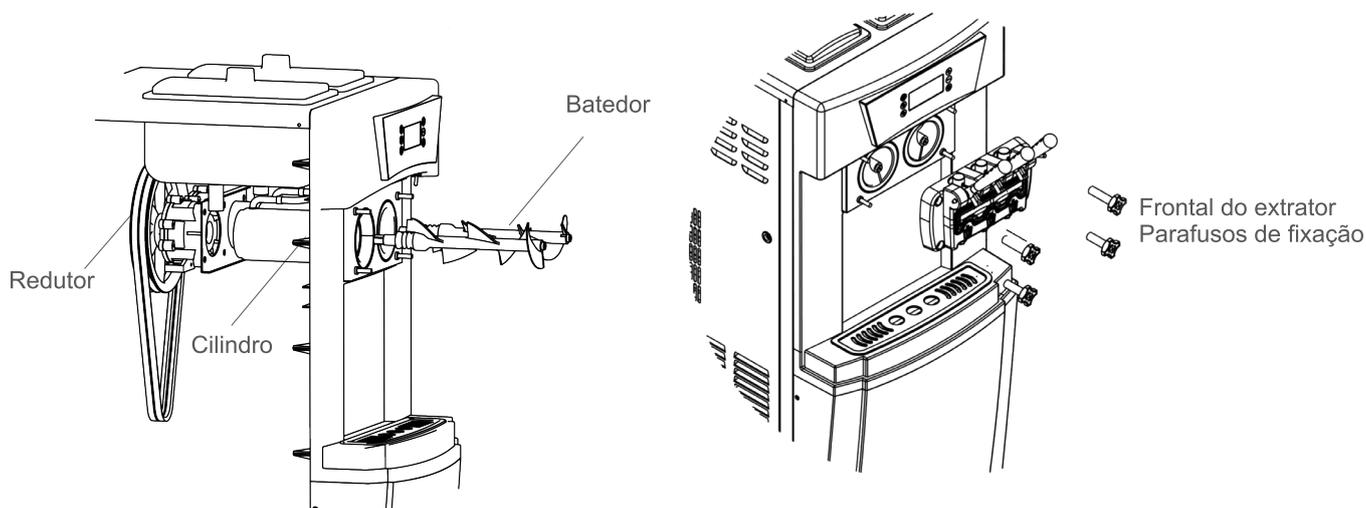
2. Posicione as alavancas na entrada de cada válvula e trave-as com o pino de trava.

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.



## 17. 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;
2. Abaixee a alavanca esquerda e direita, e retire de 2 a 3 copos de calda de cada cuba. Em seguida, despeje-os nas cubas novamente, esse processo visa retirar ar dos cilindros e resíduos de água evitando o congelamento nos bicos de saída do sorvete;
3. Ligue a máquina pelo interruptor do painel, e aguarde o equipamento entrar no estado de espera, após isso, pressione a tecla "Limpeza" e deixe a máquina funcionar cerca de 3 a 5 minutos.



**Nota:**

Notas: No estado de limpeza, deve-se observar atentamente o valor de consistência exibido na tela, pressione a tecla "Mais" ou "Menos" para escolher a consistência desejada. Algumas recomendações de ajuste, são:

- Se for exibido como 2 a 2,5, então a consistência deve ser ajustada entre 3,5 e 4,5.

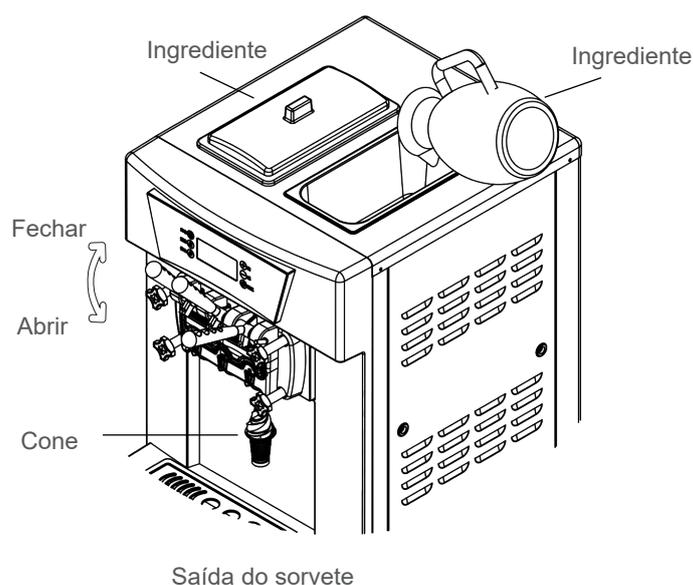
Se for exibido como 3,5, a consistência do sorvete deve ser definida entre 4,5 e 5,5.

Se for exibido como 4,0, então a consistência deve ser ajustada entre 5,0 e 5,5.

Após os ajustes, pressione a tecla "Stop" para encerrar a função de Limpeza.

4. Pressione a tecla "Auto", para iniciar o processo de fabricação do sorvete, quando a consistência do sorvete atingir o valor definido, a máquina desligará automaticamente e entrará no modo espera, isso indica que o sorvete já pode ser servido.

Caso o sorvete não esteja na consistência desejada, esse parâmetro poderá ser ajustado novamente por meio das teclas "Mais" ou "Menos".



**Observação:**

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

## 18. Conservação da calda

Para conservar a calda nas cubas no período em que a máquina esteja fora de uso, pressione o botão "PARAR" para ativar o modo de "CONSERVAR". Para voltar as atividades pressione o botão "AUTOMÁTICO". Não é recomendado deixar por mais que 12 horas.



### **Importante:**

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

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 a partir de receitas caseiras. A qualidade da calda interfere na consistência e rendimento do sorvete. Caldas com viscosidade elevadas, podem causar problemas de congelamento do sorvete no cilindro. 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 desconectá-la da 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. Não coloque de volta na cuba o sorvete que foi retirado, isso pode acarretar contaminação e problemas de funcionamento na máquina.

# 19. 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. A manutenção preventiva fica sob responsabilidade dos usuários da máquina.

## 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

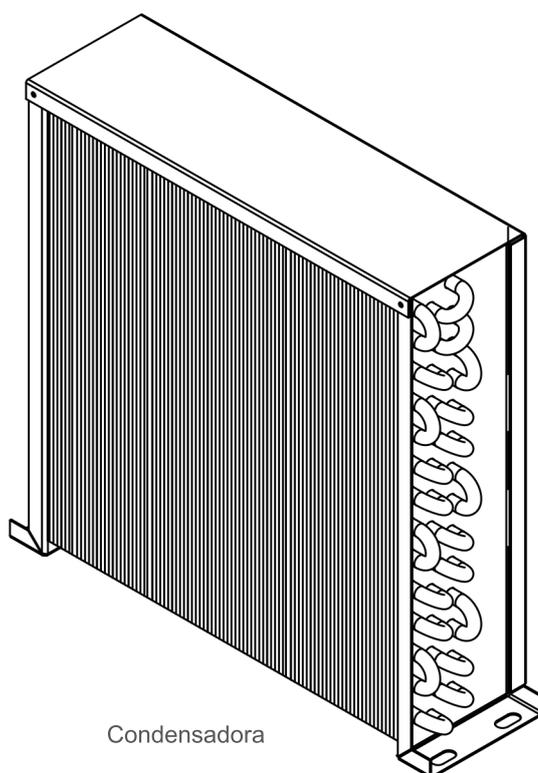
Limpe com um pano seco e macio toda a superfície externa da máquina. Caso esteja muito suja, adicione detergente neutro em água morna e faça o processo de limpeza novamente. Nunca utilize palha de aço, isso pode danificar a superfície externa.

### 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 traseira.

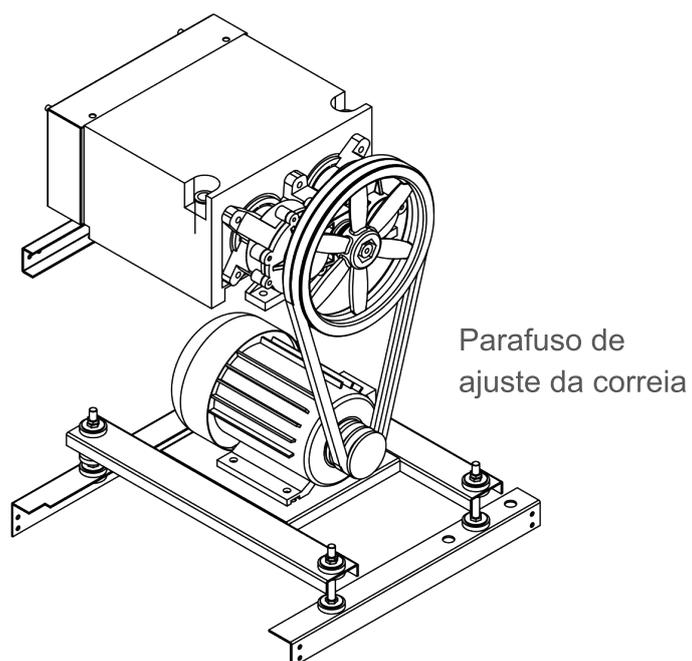


Condensadora

## 4. Ajuste da correia

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

Caso a correia esteja desgastada, solicite a troca imediatamente.



## 20. Falhas e soluções

Nº	Falhas	Causas possíveis	Soluções
1	A máquina não inicia	Se o interruptor de alimentação está ligado ou desligado	Ligue o interruptor de energia sozinho
		A linha de energia não está bem conectada	Verifique a linha de energia e conecte-a bem
		O circuito de proteção funciona	Reinicie a máquina depois de resolver o problema
		A placa de controle está com problemas	Substitua a placa de controle
2	A função de limpeza não funciona	A linha de conexão está solta	Verifique a linha de conexão e conecte-a firmemente
		O motor de agitação ou capacitor está danificado	Repare ou substitua o capacitor ou o motor
		O contator CA está danificado	Substitua o contator CA
3	O compressor não funciona	A linha de conexão está solta	Verifique a linha de conexão e conecte-a firmemente
		A tensão é muito baixa	Verifique a tensão de alimentação
		O contator está danificado	Substitua o contator
		A placa de controle está com problemas	Substitua a placa de controle
		O capacitor do compressor está danificado	Substitua o capacitor
		A proteção contra sobrecarga para o compressor funciona	Descubra as causas e remova-as
O compressor está danificado	Substitua o compressor		

Nº	Falhas	Causas possíveis	Soluções
4	A refrigeração não funciona	O fluido refrigerante vazou	Descubra o local do vazamento e repare bem. Encha o refrigerante sob vácuo
		A válvula solenoide está danificada	Substitua a válvula solenoide
		O ventilador de corrente não funciona	Conserte ou substitua o ventilador de tiragem
		O compressor funciona de forma anormal	Verifique o compressor
5	Correia patinando	A correia está com muita folga	Ajuste o aperto da correia ou substitua a correia.
		Cilindro de congelamento, tiragem de agitação quebrada	Ajuste a dureza e substitua o eixo de agitação

Nº	Falhas	Causas possíveis	Soluções
6	Sem produção de sorvete	O eixo de agitação está gasto	Substitua o eixo
		O ralo da cuba está bloqueado.	Desobstruir o ralo e limpar
		Proporção errada da calda,o que causa o congelamento no cilindro	Coloque a calda correta
		O interruptor de descarga de material no painel está danificado ou a linha de conexão está em curto-circuito	Conecte a linha novamente ou substitua o interruptor de descarga
		A correia está muito solta e derrapa	Ajuste a correia ou substitua-a
		O redutor está com defeito	Repare ou substitua o redutor.
		Falta de calda no cilindro	Abastecer com calda
7	Falha na aeração	O tubo de ar não está inserido	Insira o tubo de ar novamente.
		A calda do sorvete está com baixa qualidade	Melhorar a qualidade da matéria-prima
8	Fuga de corrente	Mal contato nos fios	Verifique se a linha de energia está firmemente conectada

Nº	Falhas	Causas possíveis	Soluções
9	O sorvete está muito mole	Temperatura excessiva	Utilizar a máquina abaixo da temperatura ambiente de 50 °C
		Ajuste incorreto da dureza	Redefina a dureza.
		Tensão instável	Ajuste a voltagem.
		Correia solta	Ajuste a correia ou substitua-a.
		A descarga de material é muito frequente.	Depois que a dureza real for superior a 1, faça o sorvete em seguida.
		Calda incorreta	Coloque calda qualificada novamente.
10	Máquina não está finalizando o ciclo auto	A dureza configurada está muito alta	Ajuste para baixo a dureza definida.
		Refrigeração ruim	Verifique o sistema de refrigeração.
		O interruptor de descarga está danificado ou a linha de conexão está em curto- circuito.	Conecte a linha novamente ou substitua o interruptor de descarga de material.
11	Vazamento de calda	Válvula de saída de líquido com vazamento	Recoloque a válvula de saída de líquido e trave-a com as porcas de fixação.
		Orifício de descarga com vazamento	Substitua a vedação do pistão.
		Tubo de junção de líquido com vazamento	Recoloque a sanfona de vedação e trave-a com as porcas de fixação.
		Vazamento dentro da máquina	Substitua o tubo de ligação do cilindro.

Alarmes	Código
Problema no sensor	JJ
Correia patinando	JJ
Falta de produto na cuba / cilindro	CB
Tensão alta	UH
Tensão baixa	UL



## 22. Termo 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.

## 23. 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.

## 24. 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;
- Descaracterização da máquina no aspecto funcional (ex. alteração do cabo de alimentação, alteração da estrutura da máquina, troca de componentes sem autorização da equipe técnica ou representantes da Elgin).
- Descaracterização da etiqueta do produto.



SAC 0800 771 1960  
refrigeracao@elgin.com.br

[www.elgin.com.br](http://www.elgin.com.br)