



# **Máquina de Gelato TG20**

## **Manual de instrucciones**





# Contenido

I.	Diagrama Explorado .....	1
II.	Advertencias de Seguridad.....	3
III.	Condiciones de Trabajo .....	3
IV.	Instalación .....	4
V.	Mantenimiento y Servicio .....	7
VI.	Guía de Solución de Problemas .....	8
VII.	Especificaciones y Diagrama Eléctrico.....	9

# I. Diagrama Explorado

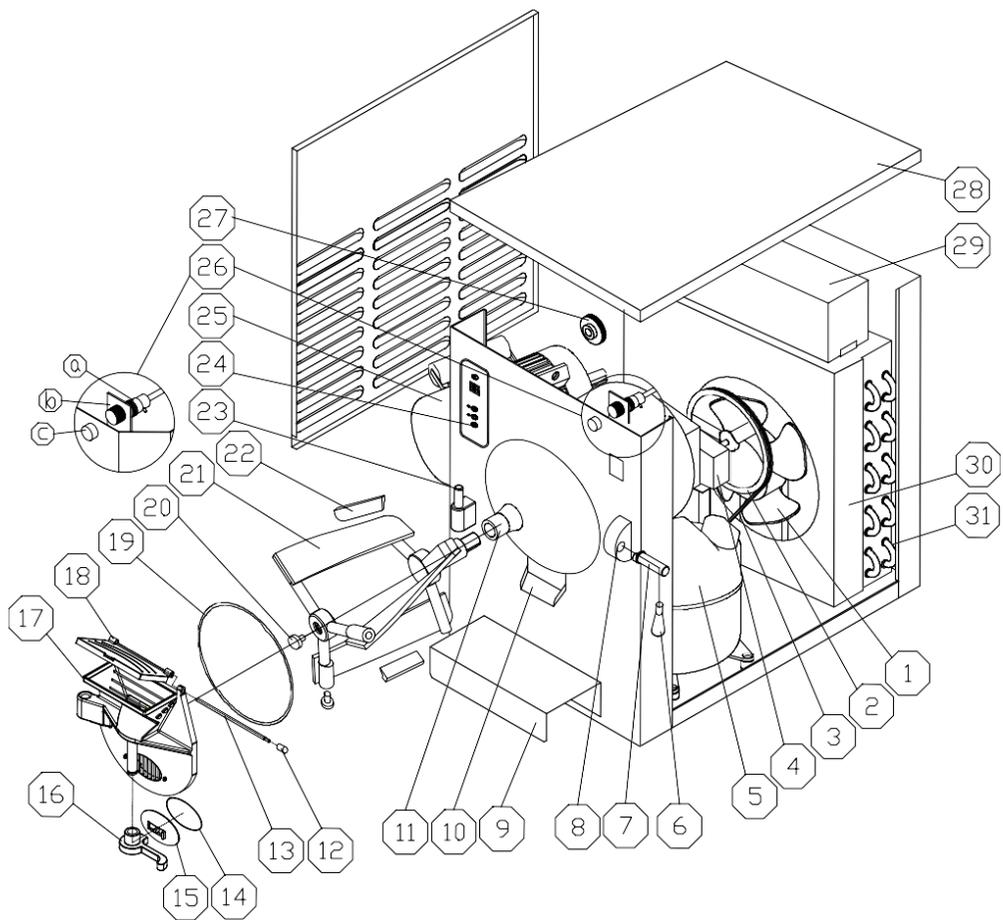
Figure 1A

26a— Detector de

Proximidad

26b— Placa fija

26c— Imán



No.	Nombre	No.	Nombre	No.	Nombre
1	Motor del ventilador	12	Tuerca del husillo	23	Bisagra
2	Polea y manguito cónico (grande)	13	Eje protector de polvo	24	Panel de operación
3	Correa	14	Junta tórica de la tapa de descarga	25	Motor batidor
4	Motorreductor	15	Tapa de la boca de dispensado	26	Interruptor de proximidad
5	Compresor	16	Asa para la tapa de dispensado	27	Polea y manguito cónico (pequeño)
6	Manija	17	Ensamble de puerta dispensadora	28	Panel superior
7	Eje excéntrico	18	Protector de polvo	29	Caja electrónica
8	Base de ubicación	19	Junta tórica para puerta dispensadora	30	Turbo para motor del ventilador
9	Bandeja	20	Pasador de ubicación	31	Condensador
10	Placa deslizante	21	Batidor		
11	Junta	22	Raspador		

## II. Advertencias de Seguridad

Por favor, lea las siguientes instrucciones antes de utilizar la máquina:



### ATENCIÓN

- ★ No haga funcionar la máquina sin el líquido mezclado; de lo contrario, se dañará la máquina..
- ★ Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones adecuadas.
- ★ Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.



### ADVERTENCIA: Llene únicamente con agua potable

- ★ Por su seguridad, asegúrese de que la máquina esté correctamente conectada a tierra..
- ★ Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por personal de mantenimiento.
- ★ No introduzca objetos (como palillos) en la máquina mientras esté funcionando.
- ★ Asegúrese de apagar y desconectar la máquina antes de realizar cualquier mantenimiento.

## III. Condiciones de Trabajo

- (1) Temperatura ambiente: 5~40 °C
- (2) Temperatura de mezcla: 2~35 °C
- (3) Rango de voltaje: 198~235 V / 1 fase
- (4) Frecuencia: 50/60 Hz  $\pm$ 1 Hz



**ATENCIÓN :** Una temperatura ambiente más baja, buena ventilación, voltaje estable, condiciones limpias y mantener la mezcla lo más fría posible, mejorarán la eficiencia de la máquina, reducirán el consumo de electricidad y alargarán su vida útil.

## IV. Instalación

Muchos clientes han creado sus propias recetas para preparar distintos tipos de helado con esta máquina. Recomendamos la siguiente fórmula para elaborar helado en polvo:.

### A. *RECETA:*

#### ◆ **Ingredientes (Proporción en peso)**

Leche entera en polvo (8%) Azúcar blanca (16%) Saborizante( Pequeña cantidad)

Estabilizante emulsionante(0.5%) Agua(75%) Colorante alimentario (Pequeña cantidad)



**ATENCIÓN :** En esta receta, la proporción entre el poder de la leche y el azúcar es de tipo económico no se puede reducir más, Se congelará y dañar la máquina si contenido de azúcar es menor esta proporción o sustituir el azúcar por sacarina. El estabilizador es para mejorar la emulsificación y el rebasamiento y evitar la congelación.

### B. *Preparación de la mezcla de helado:*

- 1) Reúna todos los ingredientes según la tabla anterior.
- 2) Vierta todos los ingredientes en un recipiente y mézclelos lentamente y de forma uniforme.
- 3) Hierva agua (la mitad del total de agua a usar), y agréguela a la mezcla mientras revuelve rápidamente, asegurándose de que todo se disuelva.
- 4) Agregue las esencias, colorantes y el resto del agua. Mezcle nuevamente al añadir el polvo, asegurándose de que toda la mezcla se disuelva completamente..



**ATENCIÓN:** La mezcla debe estar completamente disuelta y sin grumos.

Todos los materiales y utensilios deben cumplir con los requisitos de higiene.

La cantidad total de agua debe respetar el peso requerido para lograr una mezcla correcta.

### C. *Desempaque e inspección*

- 1) Corte la cinta de embalaje
- 2) Abra la caja de madera con un destornillador.
- 3) Retire la espuma protectora.

- 4) Inspeccione cuidadosamente si hay daños visibles o defectos en el equipo.
- 5) Verifique que todos los accesorios coincidan con la lista de empaque.
- 6) Retire los pernos y patas de fijación en la parte inferior de la máquina. Empuje la máquina hacia adelante para que las ruedas delanteras toquen el suelo, luego retire la base de madera y asegure que las cuatro ruedas estén en el suelo. (Si la máquina es de tipo de mesa, puede levantarla directamente hasta el suelo o sobre una mesa)

#### ***D. INSTALACIÓN***

- 1) Selección del lugar
  - a. Coloque la máquina sobre una superficie nivelada, estable y lo suficientemente fuerte para soportar su peso.
  - b. Asegúrese de dejar suficiente espacio detrás y a los lados para una ventilación adecuada: mínimo 50 cm en cada lado. Evite la luz solar directa y mantenga la máquina alejada de fuentes de calor.
- 2) Suministro eléctrico
  - a. Use un suministro eléctrico adecuado según el voltaje y potencia indicados en la placa de identificación de la máquina.
  - b. Conecte el cable de alimentación, asegurándose de que el cable amarillo y verde esté firmemente conectado a tierra.



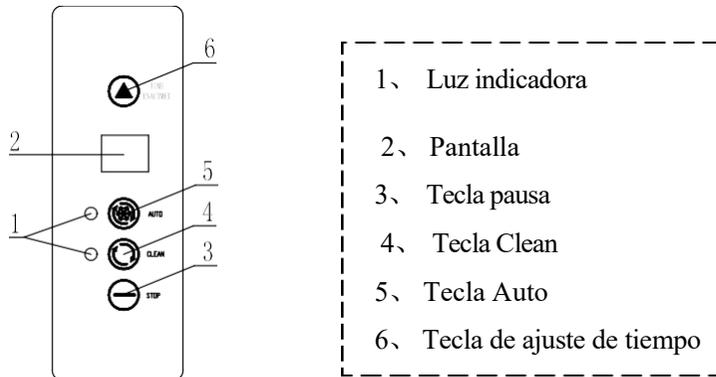
#### **PRECAUCIÓN:**

- ✧ Por seguridad, asegúrese de que la conexión a tierra está en buenas condiciones.
- ✧ Todos los cables exteriores y otros aparatos deben cumplir la normativa nacional.

#### ***E. El pre-enfriamiento de la mezcladora***

Para que la máquina funcione con mayor eficacia. Es necesario pre-enfriar la mezcla. Normalmente, usted puede poner la mezcla en el lugar fresco, deje que la mezcla bien preparada se enfríe por sí mismo. Si usted tiene congelador, puede poner la mezcla en él y pre-enfriar a 0 ~ 40 °C

## F. Teclas y funcionamiento



- Antes de hacer el helado, ajuste el tiempo adecuado y pulse la tecla de activación durante 3 segundos. La pantalla parpadeará y mostrará el tiempo programado anteriormente.
- Si se siente demasiado suave, puede ajustar la tecla de activación.
- Cada ajuste hace que la máquina trabaje 1 minuto más.
- El tiempo mínimo es de 5 minutos y el máximo de 25 minutos. Durante 5 segundos, si no se realiza ninguna operación, el microordenador de control se desconectará.
- Todo el curso para el moldeo tarda 15 minutos y diferentes materiales toman tiempo diferente.
- Vierta la mezcla de helado en la tolva:
  - 2kg cada vez para TG20
  - 2.5kg y cada vez para TG30.
- Después de ajustar el tiempo adecuado, presione la tecla Auto y luego hacia la izquierda la luz indicadora brilla, el sistema de batidor comienza a trabajar. 3s de espera, el sistema de refrigeración comienza a funcionar. Cuando llegue a 0, el compresor se detendrá. El batidor sigue funcionando.
- Pulse la tecla Clean, el sistema de batidor funciona para limpiar.
- En cualquier momento, mientras pulse la tecla Pausa la máquina se detendrá.

## G. Indicaciones adicionales

- No incline la máquina más de 45° durante el transporte.
- El enchufe debe ser de tres polos (fase única con tierra), y estar conectado de forma segura a tierra.

- No utilice el mismo enchufe para otros electrodomésticos simultáneamente.
- La fuente de alimentación debe ser de 220V  $\pm$ 10% (es decir, entre 198 y 242V cuando la máquina esté en funcionamiento).
- Para asegurar una buena disipación del calor, deje 500 mm (50 cm) libres para las rejillas de entrada y salida de aire al instalar la máquina.

## V. Mantenimiento y Servicio

### A. Lavado del cilindro de congelación

Para garantizar la salud de los clientes y prolongar la vida útil del equipo, es obligatorio limpiar el cilindro de congelación todos los días.

- 1) Presione la tecla Wash (Lavar), drene la mezcla del cilindro de congelación, y luego presione la tecla Stop (Detener).
- 2) Vierta agua tibia con un detergente suave en el cilindro de congelación.
- 3) Presione la tecla Wash, deje que el batidor funcione aproximadamente 5 minutos, luego drene el agua.
- 4) Lave nuevamente con agua limpia de 2 a 3 veces, luego apague la máquina.
- 5) Apague la fuente de alimentación. Proceda con la limpieza de las piezas:
  - a. Desenrosque los cuatro tornillos de la puerta dispensadora y retírela.
  - b. Retire el batidor y la junta tórica de la puerta dispensadora.
  - c. Lave todas estas piezas. Si alguna está desgastada, reemplácela.
  - d. Para el ensamblaje, siga los pasos inversos. Lubrique el eje de la válvula al ensamblar it.

### B. Limpieza de la unidad

Para atraer a más clientes, mantenga la unidad siempre limpia.

Use un paño húmedo para limpiar la superficie del equipo.

No lave directamente con agua, ya que puede causar fallas eléctricas.

### C. Limpieza del condensador

Apague la fuente de alimentación.

Retire el panel.

Limpie las aletas del condensador con aire comprimido, cepillo o aspiradora.

⚠ Precaución: No dañe las aletas del condensador durante la limpieza..

## VI. Guía de Solución de Problemas

<b>Problema</b>	<b>Posible Causa</b>	<b>Como solucionarlo</b>
No enciende	No hay suministro eléctrico	Verifique y encienda la alimentación
	El disyuntor se active	Reemplace manualmente y reinicie la unidad
	Circuito de protección activo	Reinicie la unidad
Modo de lavado no funciona	Conexión eléctrica defectuosa	Revise y repare la conexión
	El motor del batidor está dañado	Repare o reemplace el motor
	Se activó un pequeño disyuntor	Verifique, repare y reemplace
Modo automático no funciona	Cable del interruptor correspondiente desconectado	Revise y reconecte
	Falla en la tarjeta electrónica de control	Reemplace la tarjeta electrónica
El compresor no funciona	Volataje Bajo	Verifique y estabilice el voltaje
	Fallo en el contactor	Reemplace el contactor
	Falla en la tarjeta electrónica de control	Reemplace la tarjeta electrónica
	Protector de sobrecarga defectuoso	Revise y reemplace el protector
	Compresor dañado	Reemplace el compresor
	Condensador del compresor dañado	Reemplace el condensador
No enfría	Fuga del refrigerante	Verifique y recargue el refrigerante
	Falla del motor del ventilador	Revise o reemplace el motor
	Condensador del ventilador dañado	Reemplace el condensador

La unidad enfría continuamente	Nivel de Dureza muy alto	Ajuste la Dureza a menor valor
	Falla en la tarjeta electrónica de control	Reemplace la tarjeta
	Mal funcionamiento del Sistema de refrigeración	Revise el Sistema de refrigeración
En modo automático no hay salida	No hay mezcla en la tolva	Agregar mezcla
	Interruptor de límite dañado o desconectado	Reemplace el interruptor o reconecte
	Correa Floja o desgastada	Ajuste la tuerca o reemplace a correa
	Manguito del rodamiento o rodamiento del batidor dañado	Reemplace el componente correspondiente
El helado queda muy suave	Mezcla incorrecta	Corrija la proporción de mezcla
	Dureza ajustada muy baja	Reduzca el nivel de dureza
El helado queda muy duro	Mezcla incorrecta	Corrija la proporción de mezcla
	Dureza ajustada muy alta	Reduzca el nivel de dureza
Fugas de helado	Fuga en la salida de la puerta dispensadora	Instale o reemplace la junta tórica del pistón
	Fuga en la puerta dispensadora	Ajuste los pernos o reemplace la junta tórica
	Fuga en el tubo de conexión	Instale o reemplace el manguito del batidor
	Interruptor de límite dañado	Reemplace el interruptor

## VII. Especificaciones y Diagrama Eléctrico

★ Las especificaciones técnicas del equipo se encuentran en la placa de identificación adherida a la máquina.

★ El diagrama eléctrico puede encontrarse en el panel lateral del equipo.