

APPLICARE

TARGA

CARATTERISTICHE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PASTOCHEF RTX

Agradecemos o interesse e a preferência pelos nossos produtos, ao comprar uma máquina CARPIGIANI.

Para sua maior garantia, a CARPIGIANI submeteu o próprio Sistema de Qualidade à certificação segundo a normativa internacional ISO 9001 desde 1993. Hoje a CARPIGIANI produz com o Sistema de Qualidade Certificado UNI-EN-ISO 9001:2008.

As máquinas Carpigiani também cumprem os requisitos das seguintes Diretrizes europeias:

- 98/37/CE Diretriz “Máquinas”;
- 73/23/CEE Diretriz “Baixa Tensão”;
- 89/336/CEE Diretriz “EMC” (compatibilidade eletromagnética);
- 97/23/CE Diretriz “PED” (equipamentos sob pressão);
- 2004/1935/CE Regulamento relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos.

CARPIGIANI

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) - Italy

Tel. 051 - 6505111 Fax 051 - 732178

O presente manual não poderá ser, parcial ou integralmente, reproduzido, transmitido, transcrito, arquivado em qualquer sistema ou banco de dados ou traduzido em outras línguas, sem a prévia autorização por escrito da **CARPIGIANI**.

Contudo, ao cliente/comprador fica permitida a reprodução de cópias para uso interno próprio. A **CARPIGIANI** adota uma política de constante pesquisa e desenvolvimento pelo que se reserva o direito de modificar e atualizar os manuais de instruções sempre que julgar necessário, sem compromisso de aviso prévio.

Edição: 07	Data: 2010/10	Alterações: Sec. 1.2.2 - 2.4.1 - 2.5 - 5 - 5.4 - 5.5 - 5.6 - 6.5
Redigido: SB	Revisado: SB	Aprovado: RV

ÍNDICE GERAL

PREFÁCIO	5
MANUAL DE INSTRUÇÕES	5
FINALIDADE	5
ORGANIZAÇÃO DO MANUAL	5
DOCUMENTAÇÃO ADICIONAL	5
SIMBOLOGIA CONVENCIONAL	6
SEGURANÇA	7
QUALIFICAÇÃO DO PESSOAL	7
ADVERTÊNCIAS	7

SEC. 1 CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1 INFORMAÇÕES GERAIS	9
1.1.1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE	9
1.1.2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE/UTILIZADOR	9
1.1.3 INFORMAÇÕES SOBRE ASSISTÊNCIA TÉCNICA EXTRA	9
1.1.4 INFORMAÇÕES PARA O UTILIZADOR	9
1.2 INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA	10
1.2.1 INFORMAÇÕES GERAIS	10
1.2.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	11
1.2.3 POSIÇÃO DOS GRUPOS	11
1.3 UTILIZAÇÃO PREVISTA	12
1.4 RUÍDO	12
1.5 ARMAZENAGEM DA MÁQUINA	12
1.6 ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DA EMBALAGEM	12
1.7 REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos)	12

SEC. 2 INSTALAÇÃO

2.1 ESPAÇO NECESSÁRIO PARA A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA	13
2.2 POSICIONAMENTO	13
2.3 MÁQUINAS COM CONDENSADOR A AR	13
2.3.1 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA PARA A LAVAGEM	13
2.4 MÁQUINAS COM CONDENSADOR À ÁGUA	14
2.4.1 REGULAGEM DA VÁLVULA PRESSOSTÁTICA	14
2.4.2 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA PARA A LAVAGEM	15
2.5 LIGAÇÃO ELÉTRICA	15
2.5.1 SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO	15
2.5.2 LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL.....	15
2.6 REABASTECIMENTOS	16
2.7 ENSAIO DA MÁQUINA	16
2.8 DESLOCAMENTO-TRANSPORTE DA MÁQUINA	16

SEC. 3 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

3.1 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA	17
3.2 CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA	17
3.3 COMANDOS	18
3.3.1 BOTOEIRA	18
3.3.2 FUNÇÕES COMUNS	18
3.3.3 FUNÇÕES AUTOMÁTICAS	18
3.3.4 FUNÇÕES MANUAIS	19
3.4 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	22
3.4.1 PROCEDIMENTO PARA INICIAR UM PROGRAMA AUTOMÁTICO	22
3.5 DESCRIÇÃO DOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	24
3.5.1 PROGRAMAS DE CONFEITARIA.....	24
3.5.2 PROGRAMAS DE GASTRONOMIA.....	29

3.6	PROGRAMAS PERSONALIZADOS	31
3.6.1	COMO CRIAR E GRAVAR UM PROGRAMA PERSONALIZADO.....	31
3.6.2	EXEMPLO DE COMO CRIAR E GRAVAR UM PROGRAMA PERSONALIZADO	32
3.6.3	LEITURA DE PROGRAMAS AUTOMÁTICOS E PERSONALIZADOS	33
3.7	COMO ELIMINAR UM PROGRAMA PERSONALIZADO	33
3.8	COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA.....	34
3.8.1	FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO.....	34
3.8.2	FUNCIONAMENTO MANUAL.....	34
3.9	PROGRAMAÇÃO POR PARTE DO UTILIZADOR	34

SEC. 4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

4.1	SISTEMAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA	35
------------	---	-----------

SEC. 5 DESMONTAGEM, LIMPEZA E REMONTAGEM DAS PARTES EM CONTATO COM O PRODUTO

5.1	COMO USAR O DETERGENTE/DESINFETANTE XSAN	37
5.2	LIMPEZA EXTERNA.....	37
5.3	LIMPEZA PRELIMINAR.....	38
5.4	DESMONTAGEM DA TORNEIRA DE EXTRAÇÃO.....	38
5.5	DESMONTAGEM DA TAMPA DA TINA.....	38
5.6	DESMONTAGEM DO AGITADOR.....	39
5.7	REMONTAGEM DO AGITADOR.....	39
5.8	HIGIENE	40
5.9	SANITIZAÇÃO (DESINFECÇÃO)	40

SEC. 6 MANUTENÇÃO

6.1	TIPOS DE INTERVENÇÃO	41
6.2	RESFRIAMENTO À ÁGUA	41
6.3	RESFRIAMENTO À AR	41
6.5	TABELA DE PEÇAS DE SÉRIE	42
6.4	PEDIDO DE PEÇAS SOBRESSALENTES.....	42

SEC. 7 LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

7.1	LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS.....	43
------------	------------------------------------	-----------

PREFÁCIO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

A redação do presente manual cumpriu os requisitos das diretivas comunitárias sobre a harmonização das normas de segurança e a livre circulação de produtos industriais em âmbito CE.

FINALIDADE

O presente manual foi elaborado e redigido tendo em vista as necessidades de informação do utilizador acerca da Máquina.

Foram analisados todos os assuntos sobre a correta utilização da Máquina de modo a manter inalteradas ao longo do tempo as características qualitativas que distinguem os produtos **CARPIGANI** no mundo.

Uma parte relevante do manual refere-se às condições de utilização e principalmente ao comportamento a seguir durante as operações de limpeza e manutenção ordinária e extraordinária da Máquina.

Todavia, por mais completo que seja, o manual não pode esgotar ao pormenor toda e possível exigência; para mais informações ou esclarecimentos, dirija-se a:

CARPIGANI

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) - Italy

Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178

ORGANIZAÇÃO DO MANUAL

O manual está estruturado em partes, capítulos e parágrafos de modo a facilitar e acelerar a consulta e a localização dos assuntos interessados.

Parte

Identifica um assunto específico referido a uma parte da Máquina.

Capítulo

Descreve e ilustra um grupo ou um conceito referido a uma parte da Máquina.

Parágrafo

Descreve de modo detalhado um componente específico de uma parte da Máquina.

É necessário que o pessoal encarregado da instalação, condução, regulagem, conserto e manutenção da Máquina, antes de efetuar qualquer operação, tenha lido e compreendido o conteúdo deste manual, e particularmente:

- o Operador deve ter lido os capítulos sobre a colocação em funcionamento e o modo de funcionamento dos grupos da Máquina;
- o Técnico qualificado encarregado da instalação, manutenção, conserto, etc. deve ter lido integralmente o manual.

DOCUMENTAÇÃO ADICIONAL

Além do manual de instruções, todas as máquinas são fornecidas com a seguinte documentação adicional:

- **Peças de série:** lista das peças incluídas no fornecimento para a manutenção ordinária.
- **Esquema elétrico:** esquema das ligações elétricas, inserido na Máquina.

Antes de efetuar qualquer operação na Máquina, leia atentamente o presente manual de instruções. Tome conhecimento das regras de segurança.



SIMBOLOGIA CONVENCIONAL



ATENÇÃO PERIGO DE ELETROCUSSÃO

Esse símbolo indica que a operação, se não for efetuada de acordo com normas de segurança, apresenta risco de choque elétrico e/ou eletrocussão.



ATENÇÃO PERIGO GENÉRICO

Esse símbolo indica que a operação, se não for efetuada de acordo com as normas de segurança, apresenta risco de lesões físicas.



NOTA

Fornecer informações importantes para o pessoal.



ADVERTÊNCIAS

Fornecer informações cujo conteúdo, se não for respeitado, pode causar perda de dados ou danos na Máquina.



PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Esse símbolo indica a obrigação do uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) para a segurança dos operadores e a prevenção de acidentes.



LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL

Destinado à ligação de todos os aparelhos equipados com essa ligação.
Atenção: não ligue à terra.

QUALIFICAÇÃO DO PESSOAL



CONDUTOR DA MÁQUINA

Pessoal não qualificado, ou seja, sem competências específicas, capaz de efetuar apenas tarefas simples, como, conduzir a Máquina com os comandos da botoeira e efetuar operações de carga e descarga dos materiais utilizados na produção.



MANUTENTOR

Técnico qualificado capaz de conduzir a Máquina em condições normais de funcionamento, de intervir nos órgãos mecânicos para efetuar todas as regulagens, intervenções de manutenção e conserto necessárias. Está habilitado para efetuar intervenções nos sistemas elétricos e refrigerados.



TÉCNICO CARPIGIANI

Técnico qualificado colocado à disposição pela Carpigiani para efetuar operações de natureza complexa em determinadas situações ou como estabelecido com o Cliente/Utilizador.

SEGURANÇA

Durante a utilização da Máquina é fundamental saber que as partes mecânicas em movimento (giratório), as partes elétricas sob tensão elevada, eventuais partes à alta temperatura, podem provocar lesões graves nas pessoas e danos na Máquina ou em seus componentes.

Os responsáveis pela segurança devem estar atentos para que:

- seja evitada toda utilização ou manobra imprópria;
- não sejam removidos, alterados ou violados os dispositivos de segurança;
- sejam efetuadas com regularidade as intervenções de manutenção;
- sejam utilizadas exclusivamente peças originais sobretudo para componentes que exercem funções de segurança (ex. microinterruptores das proteções, termostato);
- sejam usados os apropriados equipamentos de proteção individual (EPI).

A fim de obter tudo isso, é necessário:

- guardar toda a documentação da Máquina junto do posto de trabalho;
- ler atentamente tal documentação e cumprir as regras nela contidas;
- confiar a utilização da Máquina somente a pessoas devidamente treinadas e experientes;
- supervisionar o pessoal de maneira a evitar intervenções que não sejam de sua competência e responsabilidade.



QUALIFICAÇÃO DO PESSOAL

O pessoal encarregado da Máquina pode ser classificado de acordo com o nível de preparação e responsabilidade em:

OPERADOR

- Pessoa que não precisa necessariamente ter profundos conhecimentos técnicos, mas que seja capaz de conduzir a Máquina em condições normais de funcionamento, colocar a Máquina em marcha, parar a Máquina no fim da produção, efetuar operações de carga/descarga dos materiais de consumo, alimentação do produto e manutenção simples (limpeza, simples desobstruções, controle de instrumentos, etc.).



TÉCNICO QUALIFICADO

- Pessoa encarregada das operações mais complexas de instalação, manutenção, conserto, etc.



IMPORTANTE!

É fundamental supervisionar o pessoal encarregado para evitar intervenções que não sejam de sua competência e responsabilidade.

NOTA:

Segundo a normativa vigente, define-se TÉCNICO QUALIFICADO uma pessoa que, tendo:

- *formação, experiência e instrução,*
- *conhecimento sobre as normas e medidas de prevenção de acidentes,*
- *conhecimento das condições de funcionamento de uma máquina,*

seja capaz de reconhecer e evitar qualquer condição de perigo e tenha sido autorizada pelo responsável da segurança do equipamento a efetuar todos os tipos de intervenção.

ADVERTÊNCIAS

Na fase de instalação da Máquina, é necessário instalar um disjuntor termomagnético diferencial de corte de todos os pólos da linha, devidamente dimensionado de acordo com a potência de absorção indicada na placa de identificação da Máquina e com uma abertura dos contatos de pelo menos 3 mm.

- É proibido intervir na Máquina com as mãos, quer durante as operações de produção quer durante as de limpeza. Para a manutenção, verifique antes se Máquina está na posição “STOP” e se o interruptor geral está desligado.
- É proibido lavar a Máquina com jato de água sob pressão.
- É proibido remover as chapas de acesso ao interior da Máquina sem antes ter cortado a tensão elétrica.
- A CARPIGIANI declina toda e qualquer responsabilidade por lesões ou danos resultantes de uma incorreta utilização, limpeza e manutenção da Máquina por causa da inobservância das normas de segurança prescritas no presente manual.

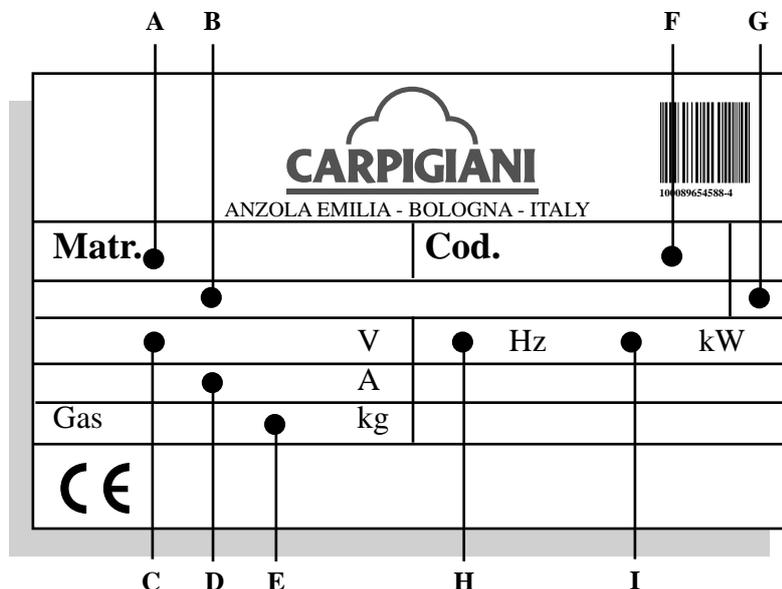


1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1 INFORMAÇÕES GERAIS

1.1.1 Dados de identificação do Fabricante

Na Máquina foi aposta uma placa de identificação que reporta os dados do Fabricante, o tipo e o número de série da Máquina.



Legenda:

- A=Nº de série da Máquina
- B= Tipo de Máquina
- C= Tensão de alimentação
- D= Corrente
- E= Tipo de gás e peso
- F= Código da Máquina
- G=Tipo de condensação
A=Ar W=Água
- H= Frequência
- I= Potência

1.1.2 Dados de identificação do Cliente/Utilizador

CLIENTE:
 ENDEREÇO:
 TELEFONE:.....
 Nº de série da Máquina:
 Data de entrega da Máquina:.....
 Data de entrega do manual:.....

1.1.3 Informações sobre assistência técnica extra

As operações de manutenção ordinária estão descritas e ilustradas no presente manual na parte destinada à "Manutenção"; qualquer outra operação que necessite de intervenções radicais a serem efetuadas na Máquina deve ser comunicada ao Fabricante, que, prévio acordo com o Cliente, disponibilizará um próprio técnico para uma intervenção in loco.

1.1.4 Informações para o utilizador

- A Carpigiani estará sempre à disposição dos clientes para fornecer qualquer esclarecimento e informação sobre o funcionamento das máquinas ou eventuais alterações de melhoria.
- A pessoa para contato nesse caso será o distribuidor ou uma filial eventualmente presente no país do utilizador ou então o próprio Fabricante, no caso de não haver nem um nem outra.
- O Serviço de Assistência aos Clientes da Carpigiani estará todavia sempre à disposição dos clientes para pedidos de informação/alteração funcional e pedidos de assistência técnica e de peças sobressalentes.
- A Carpigiani reserva-se o direito de efetuar as eventuais alterações que julgar necessárias na Máquina sem compromisso de aviso prévio.
- As descrições e ilustrações contidas no presente manual não são comprometedoras.
- Todos os direitos de reprodução do presente manual estão reservados à **CARPIGIANI GROUP S.p.A.**





1.2 INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA

1.2.1 Informações gerais

A **PASTOCHEF RTX** é uma máquina eletrônica indicada para a preparação, mistura, pasteurização e maturação de produtos para a alta confeitaria e gastronomia: cremes de confeitiro, ganaches, chocolates temperados, marmeladas de fruta, geleias de fruta, polpas de fruta, frutas pochê (escalfadas), massa choux, massa de biscoito, pastas e farofas de crocante, caldas/misturas para sorvete e milk shake, molhos salgados, molho béchamel, etc.

A tina de mistura e pasteurização tem um exclusivo sistema de aquecimento indireto, capaz de suportar elevadas temperaturas de cozimento.

A tina está equipada com agitador/batedor que bate sólidos e líquidos com movimento contínuo ou alternado.

A **PASTOCHEF RTX** também está equipada com um sistema de resfriamento para completar o ciclo de pasteurização e permitir a maturação do produto na tina.

A **CARPIGIANI** recomenda usar para a fabricação da mistura sempre ingredientes de primeira qualidade a fim de satisfazer toda clientela, mesmo a mais exigente. Toda poupança na escolha dos ingredientes implicará uma perda de qualidade do sorvete bem maior do que se tentou poupar.

Feitas essas considerações, cumpra agora seguir as seguintes recomendações:

- Fabrique a mistura usando ingredientes naturais da melhor qualidade;
- Siga escrupulosamente as instruções de preparo da mistura, fornecidas pelos fornecedores dos semitrabalhados;
- Não altere as receitas, adicionando, por exemplo, maior quantidade de água ou de açúcar;
- Experimente o sorvete e as outras especialidades que fabricou, colocando-os à venda só depois de achar que satisfazem plenamente todos os requisitos de qualidade;
- Exija de todo o pessoal que trabalha com a Máquina muito rigor na limpeza.
- Para eventuais consertos a serem efetuados na Máquina, dirija-se sempre às empresas de assistência técnica e manutenção autorizadas pela **CARPIGIANI**.



PERIGO DE NATUREZA TÉRMICA

A Máquina apresenta risco de queimaduras térmicas se, ao abrir a tampa da tina contendo produto à elevada temperatura, o operador entrar diretamente em contato com o vapor à elevada temperatura.



PERIGO

**Cuidado ao abrir a tampa da tina!
Proteja-se do risco de queimaduras por vapor quente usando os EPIs apropriados.**

1.2.2 Características técnicas

MODELO	Creme		Chocolate		Alimentação elétrica*			Potência instalada	Condensador	Consumo água	Dimensões			Peso	
	Prod. em 2 horas	Capacidade da tina		Capacidade da tina Gran.											
	Kg.	Min. Litros	Max. Litros	Min. Kg.	Max. Kg.	Volt	Ciclos	Fases	kW	litros/hora	Larg. mm. (A)	Prof. mm. (B)	Alt. mm. (C)	Líquido Kg.	
PASTOCHEF RTX 18	15	7	15	5	12,5	400	50	3	2,1	Água**	120	450	614	1110	150
PASTOCHEF RTX 32	30	15	30	7,5	25	400	50	3	4	Água**	280	658	716	1110	198
PASTOCHEF RTX 55	50	25	50	10	40	400	50	3	5,6	Água**	410	658	720	1190	251
PASTOCHEF RTX 32 A-EFF	30	15	30	7,5	25	400	50	3	4	Água	280	658	716	1110	198
PASTOCHEF RTX 55 A-EFF	50	25	50	10	40	400	50	3	5,6	Água	410	658	720	1190	251

* Disponíveis outras tensões e ciclos

** Disponíveis também na versão a ar

Os rendimentos referem-se a 25°C de temperatura ambiente e a 20°C de temperatura da água do condensador.

1.2.3 Posição dos grupos

Legenda:

- 1 Tina de mistura e pasteurização com tampa
- 2 Painel de comando
- 3 Torneira de extração
- 4 Rampa

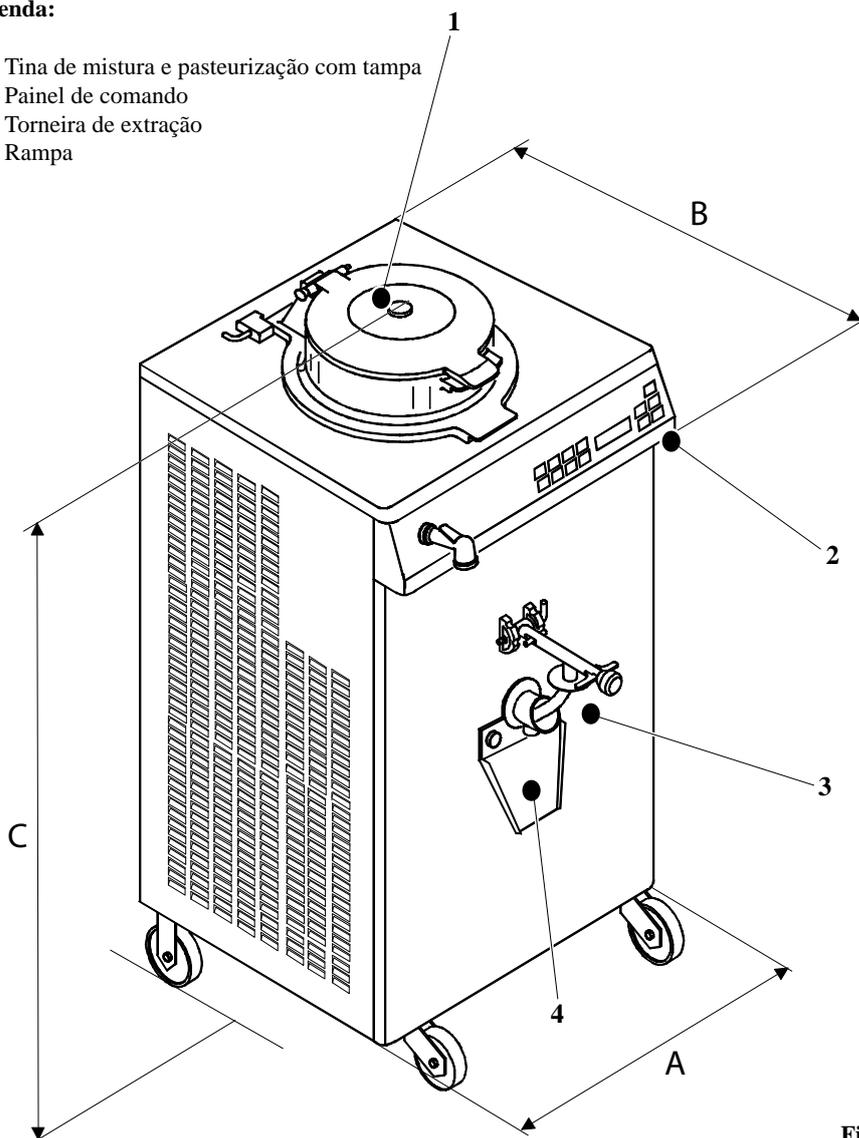


Fig. 1

1.3 UTILIZAÇÃO PREVISTA

As máquinas PASTOCHEF RTX modelos 18, 32, 55 devem ser utilizadas exclusivamente em conformidade com o disposto no parágrafo 1.2.1 "Informações gerais" e dentro dos limites de funcionamento indicados a seguir:

Tensão de alimentação:	±10%
Temperatura mín. ar °C:	10°C
Temperatura máx. ar °C:	43°C
Temperatura mín. água:	10°C
Temperatura máx. água:	30°C
Pressão mínima da água:	0,1 MPa (1 bar)
Pressão máx. da água:	0,8 MPa (8 bar)
Máx. umidade relativa do ar:	85%

- A Máquina foi concebida e fabricada para ser utilizada em locais não sujeitos a normas anti-deflagrantes, pelo que só deve ser utilizada em locais conformes e com valores atmosféricos normais.
- A Máquina não pode ser instalada em local aberto ou exposta a intempéries.
- A Máquina deve ser apoiada sobre uma superfície plana, estável e com as travas dos rodízios inseridas.
- A Máquina só deve ser utilizada pelo pessoal encarregado.
- A Máquina não deve ser lavada com jatos de água diretos.

1.4 RUÍDO

O nível de pressão acústica contínuo equivalente ponderado A no posto de trabalho, quer para as máquinas com condensação à água quer para as máquinas com condensação a ar, é inferior a 70 dB (A).

1.5 ARMAZENAGEM DA MÁQUINA

A Máquina deve ser armazenada em local seco e sem umidade.

Antes de armazenar a Máquina, proteja-a com uma lona de proteção do pó ou de outras sujidades.

1.6 ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DA EMBALAGEM

Os materiais da embalagem devem ser separados por tipo e eliminados de acordo com as normas vigentes no país de instalação da Máquina.

1.7 REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos)

Em conformidade com as Diretrizes Europeias 2006/66/CE, relativa a pilhas e acumuladores e respectivos resíduos, e nos termos da Diretriz 2002/96/CE, também conhecida como REEE ou WEEE a presença do símbolo do caixote de lixo barrado com uma cruz, apostado no produto ou na embalagem, indica a obrigação de não eliminá-lo como resíduo urbano não triado e de proceder à sua recolha separada. Os consumidores devem contribuir ativamente para o sucesso dessa recolha, procedendo à entrega do REEE aos centros de recolha ou empresas de gestão de resíduos autorizadas. A recolha separada dos REEE permite otimizar a recuperação e a reciclagem dos materiais reutilizáveis, reduzindo ao mesmo tempo os riscos para a saúde humana e os impactos ambientais negativos que tais resíduos apresentam.



Para mais informações sobre a correta eliminação dos REEE, contate as autoridades locais ou seu revendedor.



2. INSTALAÇÃO

2.1 ESPAÇO NECESSÁRIO PARA A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

A Máquina deve ser posicionada de modo a garantir a livre circulação do ar ao seu redor.

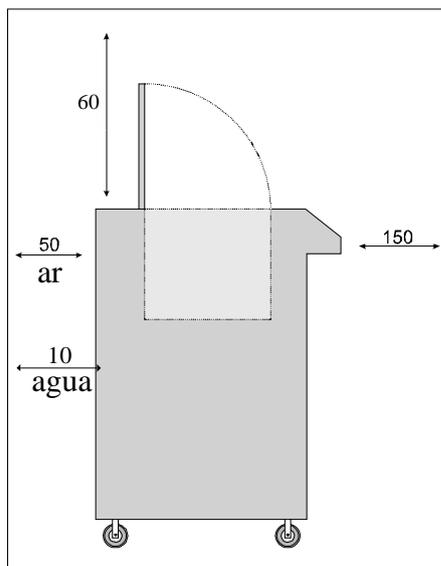


Fig. 2

Deixe um espaço livre na zona de acesso à Máquina de maneira que o operador possa trabalhar sem impedimentos e possa abandonar imediatamente essa zona em caso de necessidade. Convém que o espaço na zona de acesso à Máquina tenha no mínimo 150 cm.

2.2 POSICIONAMENTO

A Máquina dispõe de rodízios que facilitam seu posicionamento; os rodízios estão equipados com trava que impede o deslocamento da Máquina, mantendo-a em posição estável.

2.3 MÁQUINAS COM CONDENSADOR A AR

As máquinas com condensador a ar devem ser instaladas mantendo uma distância mínima da parede traseira de pelo menos 50 cm para permitir a livre circulação do ar de condensação. Limpe frequentemente o pavimento debaixo e ao redor da Máquina, de modo a evitar também que papel ou outros corpos estranhos impeçam ou dificultem a circulação e o fluxo do ar. Limpe pelo menos uma vez por mês o condensador, removendo pó, papel, etc..que possam obstruí-lo, comprometendo o regular funcionamento da Máquina.

NOTA:

Um incorreto arejamento da Máquina prejudica seu funcionamento e sua capacidade de produção.

2.3.1 Ligação à rede hídrica para a lavagem

A Máquina deve ser ligada à rede hídrica, que não deve ter uma pressão acima de 8 bar. Nas máquinas com condensação a ar, a ligação à água potável (para a lavagem), identificada pela placa abaixo indicada, se encontra embaixo da Máquina. A rede hídrica que alimenta a Máquina deve fornecer exclusivamente água potável.



Para facilitar a limpeza da Máquina, aconselha-se ligar o circuito de lavagem, interpondo uma torneira, diretamente à água quente usada no laboratório.





2.4 MÁQUINAS COM CONDENSADOR À ÁGUA

A Máquina deve ser ligada à rede hídrica respeitando os requisitos nacionais aplicáveis. Nas máquinas com condensação à água, as ligações à água de lavagem e resfriamento do gás se encontram na chapa traseira. Os engates são 3 e estão alinhados na vertical. Para poder funcionar, a Máquina com condensador à água deve ser ligada à água corrente ou a uma torre de resfriamento. A entrada da água deve ter uma pressão de pelo menos 0,1 MPa (1 Bar) e um caudal (vazão) pelo menos igual ao consumo horário previsto.

Ligue o tubo de entrada, marcado com "Entrada Água" ao aqueduto interpondo uma torneira, e o tubo de saída, marcado com "Saída Água" a uma descarga, interpondo uma torneira.

NOTA

Recomenda-se utilizar tubos de borracha reforçada com pressão de exercício até 8 bar.

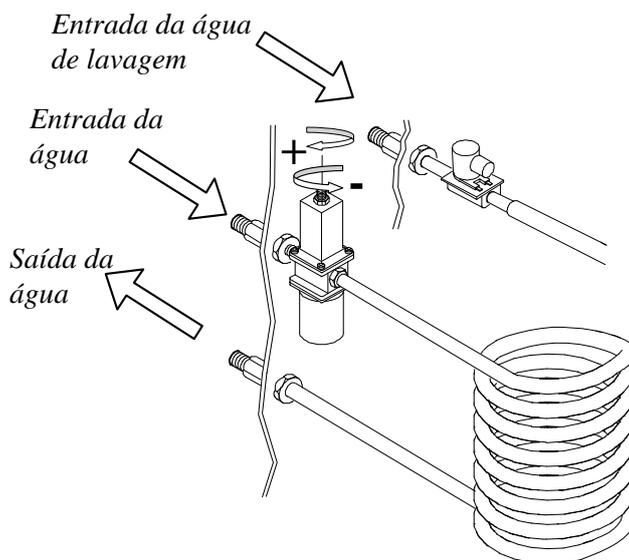


Fig. 3

2.4.1 Regulagem da válvula pressostática

IMPORTANTE

Se necessário, reajuste a válvula pressostática, operação que deve ser feita somente por pessoal qualificado.

A aferição da válvula deve ser feita de modo que, com a Máquina parada, não saia água e com a Máquina em produção, saia água morna.

Consumo de água

O consumo de água previsto para uma hora de trabalho está indicado na tabela abaixo.

NOTA:

O consumo de água aumenta se a temperatura da água que entra na Máquina for superior a 20°C.

Modelo	Consumo de água Lt/h Por ciclo de resfriamento
Pastochef RTX 18	120
Pastochef RTX 32	280
Pastochef RTX 55	410
Pastochef RTX 32 A-EFF	280
Pastochef RTX 55 A-EFF	410

ATENÇÃO

Não deixe a Máquina em local com temperaturas abaixo de 0°C sem antes ter drenado a água do circuito do condensador (vide Parte 5 do manual).



2.4.2 Ligação à rede hídrica para a lavagem

Todas as máquinas, de condensação a ar e à água, estão equipadas com um tubo de alimentação separado, para a água de lavagem.

A rede hídrica que alimenta a Máquina deve fornecer exclusivamente água potável.



Para facilitar a limpeza da Máquina, aconselha-se ligar o circuito de lavagem, interpondo uma torneira, diretamente à água quente usada no laboratório.

2.5 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Antes de efetuar a ligação da Máquina à rede elétrica, verifique se a tensão de alimentação corresponde àquela indicada na placa de identificação.

O cabo de alimentação, para máquinas trifásicas com tensão de alimentação a 400 V e 50 Hz, é composto de 5 fios dos quais três para as fases, o azul para o neutro e o amarelo/verde para a terra. Nas máquinas com outras tensões, o cabo de alimentação é composto apenas de 4 fios, sem o neutro.

Instale entre a Máquina e a rede um disjuntor termomagnético diferencial de corte devidamente dimensionado à potência de absorção exigida e com abertura dos contatos de pelo menos 3 mm.

Modelo	Potência instalada kW
Pastochef RTX 18	2,1
Pastochef RTX 32	4
Pastochef RTX 55	5,6
Pastochef RTX 32 A-EFF	4
Pastochef RTX 55 A-EFF	5,6

IMPORTANTE

A ligação do fio de terra amarelo/verde deve ser efetuada à uma boa tomada de terra.

2.5.1 Substituição do cabo de alimentação

Se o cabo de alimentação geral da Máquina estiver danificado, é preciso proceder imediatamente à sua substituição com um cabo com as mesmas características.

A substituição deve ser feita exclusivamente por pessoal técnico qualificado.

Sentido de rotação

O sentido de rotação do agitador está indicado na tampa de plástico do agitador.

Inversão do sentido de rotação

Se o sentido de rotação não estiver correto, para invertê-lo é preciso trocar entre eles dois dos três fios de fase que partem do disjuntor térmico diferencial de proteção.

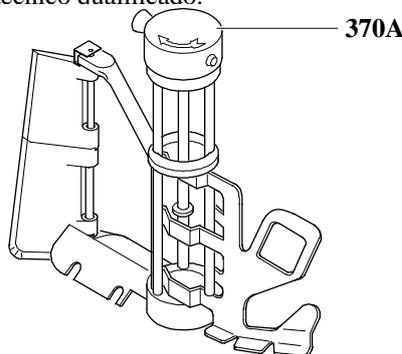


Fig. 4

2.5.2 Ligação equipotencial

Atrás da Máquina se encontra um ponto de ligação equipotencial indicado pelo símbolo:



ATENÇÃO

Não ligue à terra de proteção.





2.6 REABASTECIMENTOS

O motor instalado na Máquina é do tipo com lubrificação permanente; não requer portanto nenhuma intervenção de controle/substituição ou reabastecimento.

A quantidade de gás necessária para o funcionamento do circuito refrigerado já foi abastecida pela **CARPIGIANI** durante o ensaio na fábrica, pelo que no caso de Máquina nova não estão previstos reabastecimentos ou enchimentos.

Uma eventual operação de enchimento/reabastecimento do gás só deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado, capaz de identificar a causa da necessidade dessa operação.

2.7 ENSAIO DA MÁQUINA



A Máquina passa por uma fase de ensaio na fábrica da **CARPIGIANI**, depois de ter sido fabricada. Nessa fase são controladas e verificadas as funcionalidades operacionais e produtivas esperadas.

O ensaio da Máquina no estabelecimento do utilizador final deve ser efetuado por pessoal técnico habilitado ou por um técnico da **CARPIGIANI**.

Concluído o posicionamento e efetuadas as ligações às redes de alimentação, deve-se efetuar as operações para a verificação funcional e o ensaio operacional da Máquina.

2.8 DESLOCAMENTO-TRANSPORTE DA MÁQUINA



No caso de ser necessário transferir a Máquina para outro local ou posicioná-la de modo diferente da posição inicial, é necessário pedir ajuda a pessoal qualificado.

3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

3.1 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA

Na utilização de máquinas e instalações industriais, é fundamental saber que as partes mecânicas em movimento (giratório), as partes elétricas sob tensão elevada, eventuais partes à alta temperatura, podem provocar lesões graves nas pessoas e danos na Máquina ou em seus componentes.

Os responsáveis pela segurança das instalações, devem estar atentos para que:

- seja evitada toda utilização ou manobra imprópria;
- não sejam removidos, alterados ou violados os dispositivos de segurança;
- sejam efetuadas com regularidade as intervenções de manutenção;
- sejam utilizadas exclusivamente peças originais sobretudo para componentes que exercem funções de segurança (ex. microinterruptores das proteções, relês térmicos).
- sejam usados os apropriados dispositivos de proteção individual (EPI).

A fim de obter tudo isso, é necessário:

- guardar toda a documentação da Máquina junto do posto de trabalho;
- ler atentamente tal documentação e cumprir as regras nela contidas;
- confiar a utilização da Máquina e das aparelhagens elétricas somente a pessoas devidamente treinadas e experientes;



3.2 CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA

A Máquina é constituída de uma motorização para a movimentação do grupo agitador e um sistema de aquecimento e de resfriamento com condensador à água ou a ar.

A preparação do produto desejado é feita introduzindo na tina os ingredientes da receita e acionando o ciclo de produção. Para as quantidades mínimas e máximas dos ingredientes, vide tabela na Parte 1 do manual, pag. 11.

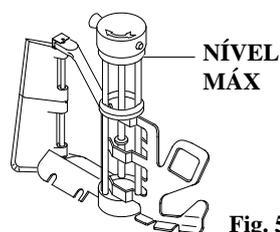


Fig. 5

IMPORTANTE

O nível da mistura no interior da tina deve ficar sempre abaixo da tampa de plástico do agitador.



Como a Máquina está equipada com programas específicos para a elaboração de vários produtos, é preciso configurá-la de acordo com o produto que se deseja obter, antes de acionar o ciclo de produção. Após a conclusão de cada programa, o produto/mistura deve ser retirado da tina pela torneira de extração. A torneira de extração pode ser regulada de acordo com a consistência do produto a ser extraído.

Existem 4 posições possíveis, obtidas pelos entalhes: **0, 1, 2, 3**.

Para retirar uma mistura mais densa, coloque o pino A da torneira no entalhe **3**. Para misturas mais líquidas, coloque o pino no entalhe **2**.

Fechamento da torneira

Para fechar a torneira de extração, coloque o pino **A** no entalhe **0**.

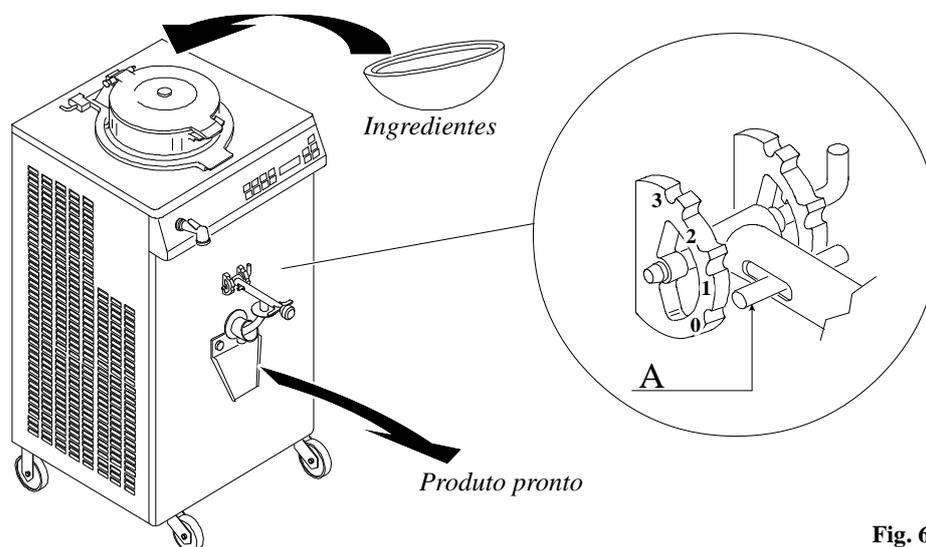


Fig. 6

3.3 COMANDOS

3.3.1 Botoeira

Para utilizar corretamente os comandos da botoeira eletrônica, aperte sobre o símbolo correspondente ou no centro da tecla.



Fig. 7

3.3.2 Funções comuns



Indicador luminoso de ativação das funções

O acendimento de um indicador luminoso indica a ativação da função correspondente ao símbolo indicado ao lado do indicador luminoso. Segundo o exemplo da figura ao lado: led aceso, função AQUECIMENTO ativada.



DISPLAY

A **PASTOCHEF RTX** está equipada com um display alfanumérico que exibe uma série de mensagens assim que ligado e durante a utilização da Máquina.

Em STOP, o display indica a hora, o dia da semana, a data e a temperatura na tina de mistura.



Tecla de STOP

Com a função STOP ativada, o respectivo led se acende.

Por meio da posição STOP é possível ativar a função AUTO ou diretamente as funções manuais.

Para mudar ou interromper qualquer programa, AUTOMÁTICO ou MANUAL, basta apertar a tecla STOP. A tecla STOP também é utilizada para rearmar os relês térmicos disparados.

3.3.3 Funções automáticas

Estas funções são ativadas (led aceso) automaticamente durante a execução de um PROGRAMA ou RECEITA para identificar os passos do programa em curso.



Agitação lenta contínua



Agitação rápida contínua



Agitação intermitente (lenta ou rápida)



Aquecimento



Resfriamento



Temporizador

3.3.4 Funções manuais

Para poder ativar as funções manuais da Máquina, é preciso colocá-la na posição **STOP**. Depois, aperte a tecla da função manual desejada.



Agitação lenta contínua

A ativação desta função é sinalizada pelo acendimento do respectivo led. Apertando a tecla **AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA**, o agitador arranca à baixa velocidade e a agitação continua até se apertar novamente a tecla **AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA** ou a tecla **STOP**.



Agitação rápida contínua

A ativação desta função é sinalizada pelo acendimento do respectivo led. Apertando a tecla **AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA**, o agitador arranca à alta velocidade e a agitação continua até se apertar novamente a tecla **AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA** ou a tecla **STOP**.



Agitação intermitente

A ativação desta função é sinalizada pelo acendimento do led. Esta função deve ser utilizada depois de ter escolhido uma função de agitação lenta ou rápida. Nesta função, o agitador arranca à baixa ou alta velocidade durante 5 segundos e para por 25 segundos ciclicamente; a agitação continua até se apertar novamente a tecla **AGITAÇÃO INTERMITENTE** ou a tecla **STOP**.



Aquecimento

A ativação desta função é sinalizada pelo acendimento do respectivo led e no display aparece:

11:15:08 MON
set +85°C +81°C

Embaixo à direita aparece a **TEMPERATURA ATUAL** da mistura na tina; embaixo à esquerda, a **TEMPERATURA A ATINGIR** (set), configurada pelo utilizador e, em cima, a hora e o dia da semana.

A mistura é aquecida até chegar à temperatura configurada (set) e mantida à essa temperatura com a agitação configurada sempre em movimento.

A função **AQUECIMENTO** pode ser ativada com qualquer tipo de agitação.

Se não for ativado nenhum tipo de agitação, o aquecimento é executado com a agitação lenta contínua, que pode ser desativada apertando novamente a tecla **AGITAÇÃO LENTA**; agora, é a vez de um **AQUECIMENTO ESTÁTICO** que permanece ativado de modo estático até a obtenção e a manutenção da temperatura configurada (set).

Com as teclas de SETA de **RECUO**  ou **AVANÇO**  é possível diminuir ou aumentar o valor da temperatura (set) configurada.

A obtenção da temperatura configurada é sinalizada pela emissão de um aviso acústico fixo de 10" e pela intermitência do display.



Resfriamento

A ativação desta função é sinalizada pelo acendimento do respectivo led e no display aparece:

11:15:08 MON
set +04°C +76°C

Embaixo à direita, aparece a **TEMPERATURA ATUAL** da mistura na tina; embaixo à esquerda, a **TEMPERATURA A ATINGIR** (set) configurada pelo utilizador e, em cima, a hora e o dia da semana.

O produto/mistura é resfriado até chegar à temperatura configurada (set), que é mantida com a agitação configurada sempre em movimento.

A função **RESFRIAMENTO** pode ser ativada com qualquer tipo de agitação. Se não for ativado nenhum tipo de agitação, o resfriamento será feito com a agitação lenta contínua, que poderá ser desativada apertando novamente a tecla **AGITAÇÃO LENTA**; agora, é a vez de um **RESFRIAMENTO ESTÁTICO** que permanece ativado de modo estático até a obtenção e a manutenção da temperatura configurada (set).

Com as teclas de SETA de **RECUO**  ou **AVANÇO**  é possível diminuir ou aumentar o valor da temperatura (set) configurada.

A obtenção da temperatura configurada é sinalizada pela emissão de um aviso acústico fixo de 10" e pela intermitência do display.



Temporizador

Apertando a tecla **TIMER**, o respectivo led se acende e o display exhibe:

14:15:08 TUE
set 0:30 0:29:59

Em cima, temos a hora e o dia da semana. Embaixo à esquerda, temos o tempo total configurado e embaixo à direita o tempo que diminui. O tempo parte sempre de 30' e pode ser modificado de 1' a 9 horas com as teclas de SETA de

RECUO  ou **AVANÇO** .

No fim da contagem, é emitido um aviso acústico por 10" e o temporizador retorna ao estado inicial (reset).



Água para a lavagem

A ativação desta função é sinalizada pelo acendimento do respectivo led. O fornecimento de água é ativado pela respectiva tecla. Apertando a tecla, o sistema envia o sinal de ativação do fornecimento da água e o jato sai da lança/tubeira de mão somente quando se pressiona a alavanca para baixo, como na figura. Puxando a alavanca para cima, o jato sai continuamente, sem precisar pressionar a alavanca.

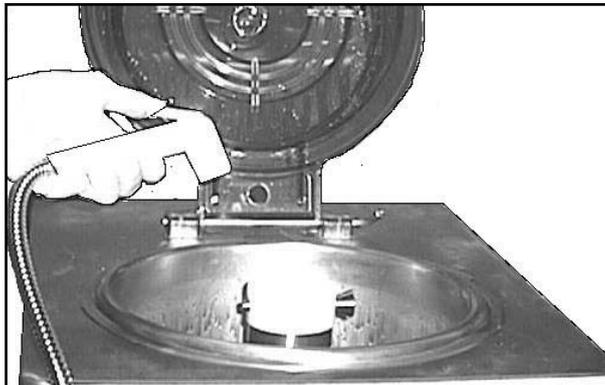


Fig. 8

Para fechar o jato de água, aperte a tecla , ou a tecla .

A lança/tubeira de mão dispõe inclusive de um interruptor automático que fecha a água após 3 minutos de fornecimento.

Nota

Aconselha-se ligar a lança/tubeira de mão à entrada da água quente do laboratório.



Record

Esta tecla tem várias funções relacionadas com a leitura, criação e gravação dos programas livres ou personalizados.



Start

Apertando esta tecla, o programa selecionado arranca.



Auto

Apertando esta tecla, os leds da tecla AUTO e das teclas de SETA  e  se acendem. Esta função serve para selecionar os programas automáticos.

3.4 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

No **PASTOCHEF RTX** existem 3 tipos de programas automáticos.

- **PROGRAMAS DE CONFEITARIA:** são 20 programas básicos para a fabricação de produtos usados na alta confeitaria.
- **PROGRAMAS DE GASTRONOMIA:** são 6 programas básicos para a fabricação de produtos usados na alta gastronomia.
- **PROGRAMAS PERSONALIZADOS:** são 9 programas a serem criados pelo utilizador para sua fabricação própria.

3.4.1 Procedimento para iniciar um programa automático

Para efetuar um programa automático:

- Aperte **AUTO** , os leds da tecla **AUTO** e das teclas de SETA se acendem.
- O display exibirá:



- Selecione o tipo de programa com as teclas de SETA  e .
- Se desejar efetuar um programa de CONFEITARIA, é preciso selecioná-lo com as teclas de SETA  e apertar **AUTO** .
- No display aparece o último programa de CONFEITARIA utilizado; com as teclas de SETA, selecione o novo programa desejado e no DISPLAY aparecem em sequência contínua os seguintes programas:

PROGRAMAS DE CONFEITARIA

PROGRAMA N°1	CREME DE CONFEITEIRO 1
PROGRAMA N°2	CREME DE CONFEITEIRO 2
PROGRAMA N°3	CREME DE CONFEITEIRO 3
PROGRAMA N°4	PASTEURIZAÇÃO DE CALDA/MISTURA PARA SORVETE
PROGRAMA N°5	TÊMPERA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
PROGRAMA N°6	TÊMPERA DE CHOCOLATE AO LEITE
PROGRAMA N°7	TÊMPERA DE CHOCOLATE BRANCO/ COLORIDO
PROGRAMA N°8	MATURAÇÃO DO CHOCOLATE TEMPERADO
PROGRAMA N°9	GANACHÈ DE CHOCOLATE
PROGRAMA N°10	FRUTA POCHÊ (ESCALFADA)
PROGRAMA N°11	POLPA DE FRUTA
PROGRAMA N°12	MARMELADA DE FRUTA
PROGRAMA N°13	GELEIA DE FRUTA
PROGRAMA N°14	BAVAROISE (MANJAR)
PROGRAMA N°15	PANNA COTTA (PUDIM DE NATA)
PROGRAMA N°16	CREME AMANTEIGADO
PROGRAMA N°17	TIRAMISÙ
PROGRAMA N°18	MASSA CHOUX
PROGRAMA N°19	IOGURTE
PROGRAMA N°20	PASTEURIZAÇÃO DE GEMA DE OVO

- Uma vez selecionado o PROGRAMA desejado, aperte **START**  .

O programa arranca e, durante a execução, o display exhibe:

- a temperatura de **AQUECIMENTO**
- a temperatura de **RESFRIAMENTO**
- o tempo de **REPOUSO**
- os ingredientes recomendados a serem introduzidos na tina (após o aviso sonoro), durante a execução do programa.



IMPORTANTE

- Quando numa fase qualquer do programa (AQUECIMENTO, RESFRIAMENTO, REPOUSO, TEMPORIZADOR, etc.), os leds das teclas de SETA se acendem, quer dizer que se pode mudar algum valor.
- Para saltar uma fase do programa, aperte a tecla AUTO por alguns segundos.
- Durante a execução de um programa, no fim de cada fase (AQUECIMENTO, RESFRIAMENTO, REPOUSO, etc.), o avisador sonoro (buzina) toca por 10 segundos e o display pisca por 3 minutos indicando alternativamente o nome do programa em curso e o eventual INGREDIENTE recomendado a introduzir na tina de mistura.
- **No fim do programa, o nome do PROGRAMA se alterna com a contagem crescente do tempo de MATURAÇÃO; ou, no caso de a mistura/produto ser usada imediatamente, com a mensagem de EXTRAÇÃO.**



IMPORTANTE

Se um programa for modificado durante sua execução, os valores modificados ficarão gravados. Quando se volta a efetuar o mesmo programa, os valores configurados serão os últimos gravados.



EXTRAÇÃO

Para facilitar a extração da mistura/produto pela torneira, é possível selecionar no fim do programa a agitação lenta ou rápida.

MATURAÇÃO

Se após a conclusão do programa, for prevista a termostatização da mistura/produto, é possível selecionar uma agitação lenta ou rápida ou uma termostatização estática (sem agitação), apertando a mesma tecla.

Se for selecionada uma agitação e depois uma intermitência, a termostatização será feita com agitação (do tipo selecionado) que partirá junto com o compressor.

PROGRAMAS DE GASTRONOMIA

PROGRAMA N°1	MOLHO
PROGRAMA N°2	BÉCHAMEL
PROGRAMA N°3	MASSA PODRE/QUEBRADA SALGADA
PROGRAMA N°4	POLENTA
PROGRAMA N°5	MOLHO DE CARNE À BOLONHESA
PROGRAMA N°6	ARROZ

PROGRAMAS PERSONALIZADOS

Ao selecionar PROGRAMAS LIVRES OU PERSONALIZADOS e não houver nenhum programa gravado, o display exibirá:

NO RECORDED
PROGRAMS

No caso de haver só um programa foi gravado, o display exibirá:

PROGRAM
N.1

3.5 DESCRIÇÃO DOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**3.5.1 Programas de confeitaria****3.5.1.1 Creme de confeitiro 1 com resfriamento estático**

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA
- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA e AQUECIMENTO até 85°C (modificável de 70°C a 105°C).
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA por 3 minutos (modificável de 1 a 7 minutos).
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 10°C (modificável de 4°C a 15°C).
- RESFRIAMENTO ESTÁTICO até 1°C (modificável de 1°C a 4°C).
- O creme está pronto.
- É possível ativar a função AGITAÇÃO para facilitar a extração.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 1°C (modificável de 1°C a 4°C).

3.5.1.2 Creme de confeitiro 2 com resfriamento dinâmico até 4°C

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA
- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA e AQUECIMENTO até 85°C (modificável de 70°C a 105°C).

- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA por 3 minutos (modificável de 1 a 7 minutos).
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 4°C (modificável de 1°C a 4°C).
- O creme está pronto.
- É possível ativar a função AGITAÇÃO para facilitar a extração.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 1°C.

3.5.1.3 Creme de confeitiro 3

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA e AQUECIMENTO até 60°C (modificável de 60°C a 80°C).
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA e AQUECIMENTO até 95°C (modificável de 85°C a 105°C).
- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (TERMOSTÁTICA) por 3 minutos (modificável de 1 a 7 minutos).
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 25°C (modificável de 15°C a 30°C).
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 10°C (modificável de 4°C a 15°C).
- RESFRIAMENTO ESTÁTICO até 4°C (modificável de 1°C a 4°C).
- O creme está pronto.
- É possível ativar a função AGITAÇÃO para facilitar a extração.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 1°C (modificável de 1°C a 4°C).

3.5.1.4 Pasteurização de calda/mistura para sorvete

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA por 5 minutos (modificável de 1 a 10 minutos).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 65°C (modificável de 65°C a 95°C).
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (TERMOSTATIZAÇÃO) pelo tempo calculado automaticamente.
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 4°C (modificável de 2°C a 4°C).
- Maturação com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 4°C (modificável de 2°C a 4°C).
- É possível inserir a AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- A cada 30 minutos, é inserida a AGITAÇÃO LENTA por 10 segundos.

3.5.1.5 Têmpera de chocolate meio amargo

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO ESTÁTICO (sem agitação) por 3 minutos (modificável de 3 a 10 minutos).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 48°C (modificável de 43°C a 53°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO por 5 minutos (modificável de 1 a 10 minutos).
- RESFRIAMENTO a 29°C (modificável de 28°C a 30°C) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA por 1 minuto.
- AQUECIMENTO até 31°C (modificável de 28°C a 32°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA a 31°C (modificável de 28°C a 32°C).

NOTA

O chocolate, uma vez temperado, pode ser mantido na tina durante cerca de 2 horas.

Passado esse tempo, aconselha-se retirá-lo ou configurar a Máquina em AQUECIMENTO MANUAL até 45°C para derreter de novo o chocolate e deixá-lo pronto, no caso, para um novo ciclo de têmpera.



3.5.1.6 Têmpera de chocolate ao leite

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO ESTÁTICO (sem agitação) por 3 minutos (modificável de 3 a 10 minutos).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 43°C (modificável de 43°C a 53°C).

- TERMOSTATIZAÇÃO por 5 minutos (modificável de 1 a 10 minutos).
- RESFRIAMENTO a 28°C (modificável de 27°C a 29°C) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA por 1 minuto.
- AQUECIMENTO até 30°C (modificável de 27°C a 31°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA a 31°C (modificável de 28°C a 32°C).

**NOTA**

O chocolate, uma vez temperado, pode ser mantido na tina durante cerca de 2 horas.

Passado esse tempo, aconselha-se retirá-lo ou configurar a Máquina em AQUECIMENTO MANUAL até 45°C para derreter de novo o chocolate e deixá-lo pronto, no caso, para um novo ciclo de têmpera.

3.5.1.7 Têmpera de chocolate branco/colorido

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO ESTÁTICO (sem agitação) por 3 minutos (modificável da 3 a 10 minutos).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 43°C (modificável de 43°C a 53°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO por 5 minutos (modificável de 1 a 10 minutos).
- RESFRIAMENTO a 27°C (modificável de 26°C a 28°C) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA por 1 minuto.
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 29°C (modificável de 26°C a 30°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA, a 31°C (modificável de 28°C a 32°C).

**NOTA**

O chocolate, uma vez temperado, pode ser mantido na tina durante cerca de 2 horas.

Passado esse tempo, aconselha-se retirá-lo ou configurar a Máquina em AQUECIMENTO MANUAL até 45°C para derreter de novo o chocolate e deixá-lo pronto, no caso, para um novo ciclo de têmpera.

3.5.1.8 Maturação do chocolate temperado

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA termostática (modificável de 26°C a 45°C).
- Este programa SÓ pode ser utilizado quando o ciclo da têmpera estiver concluído.
- O chocolate temperado estava na tina em “maturação” e a Pastochef RTX foi acidentalmente desligada pela tecla STOP.

3.5.1.9 Ganache de chocolate

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA com aquecimento até 30°C (modificável de 25°C a 30°C).
- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA com aquecimento até 85°C.
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 60°C (modificável de 45°C a 65°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO por 10 minutos com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 30°C.

3.5.1.10 Fruta pochê (escalfada)

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO ESTÁTICO por 15 minutos (modificável de 5 a 30 minutos)
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 52°C.
- AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE termostática a 52°C por 6 horas (modificável de 3 a 99 horas).
- Durante essa maturação termostatizada, o agitador roda 10 segundos a cada 30 minutos.
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 65°C.
- AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE termostática a 65°C por 30 minutos.
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 4°C.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 4°C.

3.5.1.11 Polpa de fruta

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 30°C (modificável de 20°C a 40°C).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 80°C (modificável de 75°C a 90°C).
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA por 3 minutos (modificável de 1 a 5).
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 70°C (modificável de 60°C e 75°C).
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE até 8°C (modificável de 6°C e 10°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO a 8°C.

3.5.1.12 Marmelada de fruta

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até +105°C (modificável de 95°C a 105°C).
- 1º aviso sonoro a 85°C modificável de 80°C a 90°C (açúcar).
- 2º aviso sonoro a 95°C modificável de 90°C a 100°C (licor).
- 3º aviso sonoro a 100°C modificável de 95°C a 105°C.
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA termostática a 105°C por 15 minutos (modificável de 10 a 60 minutos).
- Fim do programa. AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA SEM AQUECIMENTO.

3.5.1.13 Geleia de fruta

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 105°C (modificável de 103°C a 110°C).
- 1º aviso sonoro a 40°C modificável de 30°C a 50°C (açúcar, pectina).
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA termostática a 105°C (modificável de 105°C a 110°C) por 5 minutos (modificável de 1 a 15 minutos).
- Fim do ciclo. AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA SEM AQUECIMENTO.

3.5.1.14 Bavaroise (manjar)

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA por 5 minutos (modificável de 1 a 5 minutos).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 70°C.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 70°C por 23 minutos com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 20°C (modificável de 15°C a 30°C).
- Aviso sonoro a 65°C (modificável de 60°C a 70°C).
- Fim do programa. AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.

3.5.1.15 Panna cotta (pudim de nata)

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até a 90°C.
- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA termostática a 90°C por 5 minutos (modificável de 1 a 5 minutos).
- RESFRIAMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 20°C (modificável de 15°C a 30°).
- Fim do programa. AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.

3.5.1.16 Creme amanteigado

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA por 3 minutos (modificável de 1 a 10 minutos).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 90°C (modificável de 85°C a 105°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO a 90°C por 15 minutos (modificável de 5 a 20 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 83°C (modificável de 80°C a 90°C) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 15°C (modificável de 10°C a 30°C).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 25°C (modificável de 20°C a 30°C).

- TERMOSTATIZAÇÃO a 25°C com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA por 15 minutos (modificável de 5 a 20 minutos).
- O creme está pronto.
- Maturação com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.

3.5.1.17 Tiramisù

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA por 5 minutos (modificável de 1 a 10 minutos).
- AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA por 5 minutos (modificável de 1 a 10 minutos).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 88°C (modificável de 80°C a 95°C).
- RESFRIAMENTO até 35°C (modificável de 30°C a 40°C) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 35°C por 30 minutos (modificável de 10°C a 30°C) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 4°C com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (modificável de 2°C a 10°C).
- O tiramisù está pronto.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 4°C.

3.5.1.18 Massa choux

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 100°C.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 100°C por 8 minutos (modificável de 3 a 15 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 60°C com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 60°C por 10 minutos (modificável de 3 a 15 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 40°C (modificável de 40° a 50°C) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- A massa está pronta.
- TERMOSTATIZAÇÃO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA a 40°C (modificável de 40°C a 50°C).

3.5.1.19 Iogurte

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 90°C (modificável de 85°C a 95°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO a 90°C por 15 minutos (modificável de 1 a 20 minutos) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 42°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 42°C por 3 minutos com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 42°C por 4 horas (modificável de 1 a 10 horas), SEM AGITAÇÃO.
- RESFRIAMENTO até 4°C SEM AGITAÇÃO.
- O iogurte está pronto.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 4°C.

3.5.1.20 Pasteurização de gema de ovo

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 59°C.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 59°C por 10 minutos com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 64°C.
- RESFRIAMENTO até 20°C com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 10°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 4°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- A gema está pronta.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 4°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.

3.5.2 Programas de gastronomia

3.5.2.1 Molho

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 32°C (modificável de 25°C a 35°C).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 82°C (modificável de 80°C a 90°C).
- RESFRIAMENTO até 76°C (modificável de 70°C a 80°C) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 20°C (modificável de 15°C a 55°C) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE.
- O molho está pronto.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 20°C com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE.

3.5.2.2 Molho béchamel

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 65°C (modificável de 60°C a 70°C).
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 90°C.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 90°C por 3 minutos (modificável de 1 a 5 minutos) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 84°C com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 85°C.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 85°C por 10 minutos (modificável de 1 a 15 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 10°C (modificável de 5°C a 20°C) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE.
- O molho está pronto.
- TERMOSTATIZAÇÃO com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE a 10°C.

3.5.2.3 Massa podre/quebrada salgada

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 30°C (modificável de 25°C a 40°C).
- RESFRIAMENTO até 28°C (modificável de 20°C a 35°C) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 28°C (modificável de 20°C a 35°C) por 5 minutos (modificável de 1 a 10 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 25°C (modificável de 20°C a 30°C) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA a 25°C (modificável de 20°C a 30°C) por 5 minutos (modificável de 3 a 10 minutos).
- A massa está pronta.
- STOP.

3.5.2.4 Polenta

Descrição do programa por passos:

- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA por 3 minutos (modificável de 1 a 10 minutos),
- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 100°C (modificável de 90°C a 110°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO a 100°C por 40 minutos (modificável de 10 a 60 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- A polenta está pronta.
- AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.

3.5.2.5 Molho de carne à bolonhesa

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA até 95°C.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 95°C por 3 minutos (modificável de 1 a 5 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- AQUECIMENTO até 100°C (modificável de 100°C a 110°C) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 100°C por 10 minutos (modificável de 1 a 15 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 100°C por 3 minutos (modificável de 1 a 5 minutos) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 100°C por 2 horas (modificável de 1 a 4 horas) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA.
- RESFRIAMENTO até 4°C com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE.
- O molho está pronto.
- TERMOSTATIZAÇÃO a 4°C.

3.5.2.6 Arroz

Descrição do programa por passos:

- AQUECIMENTO com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA até 92°C (modificável de 90°C a 95°C).
- TERMOSTATIZAÇÃO a 92°C por 30 minutos (modificável de 20 a 40 minutos) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE.
- RESFRIAMENTO até 10°C (modificável de 8°C a 15°C) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE.
- O arroz está pronto.

3.6 PROGRAMAS PERSONALIZADOS

É possível gravar, selecionando PROGRAMAS PERSONALIZADOS (LIVRES), até 9 programas criados pelo utilizador.

A tecla **RECORD**  é uma tecla com várias funções relativas à leitura, à criação e à gravação de programas feitos pelo utilizador.

3.6.1 Como criar e gravar um programa personalizado

Pela tecla Stop, aperte **RECORD** , a Máquina se coloca automaticamente no primeiro programa livre vazio de 1 a 9 no qual será possível inserir o novo programa personalizado. A visualização fica (se o primeiro programa livre é o N°1):

PROGRAM No. 1
set P.01

Agora, devem ser configuradas e gravadas, uma de cada vez, as várias FASES DE PROGRAMAÇÃO (aquecimento, resfriamento, etc.), ditas PASSOS DO PROGRAMA. Para gravar cada passo escolhido, aperte REC e passe para o passo seguinte.

O número máximo de passos para cada programa é 25. Superando esse limite, o display exibirá “PASSOS ESGOTADOS” e retorna em STOP cancelando o programa.

Para concluir o programa com uma TERMOSTATIZAÇÃO (manutenção da mistura/ produto a uma temperatura constante) por tempo indeterminado, basta configurar o último passo do programa com o temporizador no “0” (sem apertar a tecla de resfriamento ou de aquecimento).

Se, para além da TERMOSTATIZAÇÃO com tempo indeterminado, se ativar a AGITAÇÃO INTERMITENTE, a agitação é feita em paralelo com o compressor.

Somente nesse caso, portanto, a agitação NÃO será intermitente, mas ativada quando e somente o compressor pedir frio.

Pelo contrário, para TERMOSTATIZAR durante um tempo determinado, é necessário configurar o temporizador no passo seguinte ao aquecimento ou ao resfriamento pré-selecionado.

Para terminar a gravação do programa, aperte a tecla REC “em vazio” (sem escolher nenhuma função). Agora a Máquina entra em STOP.

O número de programas livres ou personalizados é 9. Superando esse limite o display exibirá “PROGRAMAS ESGOTADOS”. Para dar lugar a um novo programa, é preciso eliminar um.

Um programa personalizado gravado pode ser recuperado como um programa automático, apertando a tecla AUTO e selecionando com as teclas de SETA a função PROGRAMAS PERSONALIZADOS. Agora, aperte AUTO para entrar no grupo dos programas personalizados e com as teclas de SETA, escolha o N° (número) do programa desejado. Confirme com START.

Nota:

Não é possível atribuir um nome aos programas personalizados, mas somente um número (de 1 a 9).



3.6.2 Exemplo de como criar e gravar um programa personalizado

Aquecimento 90°C, com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA, termostatização a 90°C durante 5 minutos com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA, resfriamento até 2°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA, termostatização a tempo indeterminado a 2°C.

Sequência de operações	Tecla	Display
1) Aperte REC		PROGRAM No. 2 set P. 01
2) Aperte Aquecimento (a agitação lenta contínua se ativa automaticamente)		PROGRAM No. 2 set +85° P. 01
3) Aperte Aumento até 90°C		PROGRAM No. 2 set +90° P. 01
4) Aperte Agitação rápida		PROGRAM No. 2 set +90° P. 01
5) Aperte REC		PROGRAM No. 2 set P. 02
6) Aperte TIMER		PROGRAM No. 2 set 0:30 P. 02
7) Aperte Diminuição até 5'		PROGRAM No. 2 set 0:05 P. 02
8) Aperte REC		PROGRAM No. 2 set P. 03
9) Aperte Resfriamento (a agitação lenta se ativa automaticamente)		PROGRAM No. 2 set +04° P. 03
10) Aperte Diminuição até 2°C		PROGRAM No. 2 set +02° P. 03
11) Aperte REC		PROGRAM No. 2 set P. 04
12) Aperte TIMER		PROGRAM No. 2 set 0:30 P. 04
13) Aperte Diminuição até 0'		PROGRAM No. 2 set 0:00 P. 04
14) Aperte REC		PROGRAM No. 2 set P. 05
15) Aperte REC sem nenhuma função (em vazio)		14 : 15 : 08 TUE 10/06 +02°

3.6.3 Leitura de programas automáticos e personalizados

Para ler a sequência dos passos de um programa:

- Aperte **AUTO** .
- Escolha o tipo de programa: “Confeitaria”, “Gastronomia” ou “Livre/Personalizado” com as teclas de SETA  e .
- Aperte **AUTO** .
- Escolha o programa com as teclas de SETA  e .
- Aperte **REC** .

Assim, qualquer programa pode ser lido por passos sem precisar executá-lo.

Para ler o programa de passo em passo, aperte **REC** .

No momento da LEITURA dos vários passos, os valores da temperatura e do tempo podem ser modificados com as teclas de SETA (os respectivos leds se acendem).

Mesmo durante a EXECUÇÃO de um programa, os valores da temperatura e do tempo podem ser modificados com as teclas de SETA (os respectivos leds se acendem).

Todo valor modificado fica gravado.

Concluída a leitura, aperte a tecla **STOP**.

3.7 COMO ELIMINAR UM PROGRAMA PERSONALIZADO

Para eliminar um programa criado e gravado pelo utilizador:

- Aperte **AUTO** .
- Escolha com as teclas de SETA  e  a opção PROGRAMAS PERSONALIZADOS.
- Aperte **AUTO** . Escolha com as teclas de SETA o N° do programa personalizado que deseja eliminar.
- Aperte **REC** .
- Aperte **REC**  por 5 segundos.

O display exibirá:

SURE
S/Start N/Auto

- Apertando a tecla  confirma-se a eliminação da receita (SIM).
- Apertando a tecla  cancela-se a eliminação da receita (NÃO).



3.8 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA

Após as operações de lavagem, sanitização e enxágue a serem feitas imediatamente antes de utilizar a Máquina, como indicado na parte 5 LIMPEZA, é a vez de introduzir os ingredientes na tina de mistura, respeitando as quantidades mínimas e máximas indicadas na tabela (Parte 1).

Verifique, antes de introduzir os ingredientes, se a torneira de extração está perfeitamente fechada.

Nota:

Se a tampa da tina estiver aberta ou não perfeitamente fechada, a Máquina não funcionará.

Agora, escolha entre os 2 tipos de funcionamento possíveis:

3.8.1 Funcionamento automático

A **PASTOCHEF RTX** executa automaticamente os programas predefinidos de Confeitaria, Gastronomia ou Personalizados (leia a pág. 22).

3.8.2 Funcionamento manual

A **PASTOCHEF RTX** executa várias outras especialidades de modo manual, selecionando entre as funções: aquecimento, cozimento, resfriamento, maturação, mistura, etc.

A Máquina, utilizada com as funções manuais descritas na pág. 19, permite executar qualquer receita com precisão e higiene.

3.9 PROGRAMAÇÃO POR PARTE DO UTILIZADOR



Com esta função, é possível mudar alguns dados como, por exemplo, o idioma, o dia da semana, a hora, etc.

Para poder ativar a “programação por parte do utilizador” é preciso, com a Máquina em STOP,

apertar a tecla **START**  cerca de 3 segundos. No display, aparecerá:

Language ENG (num)

que significa que o idioma selecionado é o italiano.

Com as teclas de SETA  e  é possível mudar o idioma, selecionando entre: ITA (italiano), FRA (francês), ENG (inglês), DEU (alemão), ESP (espanhol), JAP (japonês), NL (holandês/belga).

Apertando novamente a tecla  aparecem em sequência os parâmetros:

- HORAS
- MINUTOS
- SEGUNDOS
- DIA DA SEMANA
- DIA DO MÊS
- MÊS
- TEMPO COM AGITAÇÃO (ON)
- TEMPO SEM AGITAÇÃO (OFF)

todos modificáveis com as teclas de SETA.

Para sair da programação do utilizador, aperte **STOP** ou espere 15 segundos sem apertar nenhuma tecla.

Os valores modificados serão automaticamente guardados.

4. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

4.1 SISTEMAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA

A PASTOCHEF RTX está equipada com uma série de seguranças para salvaguardar a Máquina e o pessoal encarregado..



ALARMES VISÍVEIS NO DISPLAY

Quando intervém um alarme que coloca a Máquina em STOP, o alarme é visualizado nas duas linhas do display.

Ex. (alarme RTL):

<p><i>Alarm RTL</i> <i>Alarm RTL</i></p>
--

A escrita embaixo aparece para indicar que o alarme ainda está ativado e assim que a causa for eliminada, ela desaparece.

A escrita em cima fica visualizada para lembrar que ocorreu um alarme.

Para apagar a escrita, aperte a tecla **START** .

Quando intervém um alarme que não coloca a Máquina em STOP, ex.:

<p><i>Alarm Press.</i> <i>set +04°C +28°C</i></p>
--

o alarme é visualizado na linha superior do display, já aquela embaixo continua a indicar os valores da temperatura ou do tempo. Quando o alarme for rearmado, a Máquina reparte e a escrita em cima permanece visualizada para lembrar que ocorreu um alarme, desaparecendo só quando

se apertar **START** .

Apresentamos a lista dos alarmes que se podem verificar:

Alarme Err	O dia da semana não foi configurado Configure o dia semana.
Alarme RTL	Intervenção do relê térmico com agitação lenta Quando intervém o relê térmico durante a agitação lenta, a Máquina entra em STOP e no display aparece "Alarme RTL".
Alarme RTV	Intervenção do relê térmico com agitação rápida Quando intervém o relê térmico durante a agitação rápida, a Máquina entra em STOP e no display aparece "Alarme RTV".
Alarme RTC	Intervenção do relê térmico no compressor Quando intervém o relê térmico no compressor, a Máquina entra em STOP e no display aparece "Alarme RTC".
Alarme Pressos.	Intervenção do pressostato de segurança A intervenção desse alarme para o compressor. Quando o pressostato é restabelecido, o alarme se rearma automaticamente. Se o pressostato intervém 3 vezes seguidas ou fica aberto 2 minutos seguidos, a Máquina entra em STOP. No display aparece "Alarme Pressos". Verifique os tubos da água de entrada e saída de modo que a água circule livremente quando o compressor estiver em movimento. Para as máquinas com resfriamento a ar, é preciso verificar se o ventilador do condensador está em movimento quando o compressor estiver ligado ou se o condensador a ar não está obstruído; nesse caso, limpe com jato de ar comprimido.

<p>Tampa Aberta</p>	<p>A tampa da tina está aberta Quando se abre a tampa da tina com a Máquina em movimento, a Máquina para imediatamente e aparece no display a mensagem de alarme "Tampa aberta". A Máquina só repartirá quando a tampa da tina for fechada. No display, o alarme desaparece assim que se fecha a tampa. Com a tampa aberta, a eventual contagem do temporizador para e só reparte com a tampa fechada.</p>
<p>Alarme TEV</p>	<p>Sensor " TEV " interrompido ou em curto O display exhibe "Alarme TEV" e a Máquina entra em Stop. Verifique o sensor TEV e eventualmente substitua-o.</p>
<p>Alarme TEC</p>	<p>Sensor " TEC " em curto O display exhibe "Alarme TEC" quando a Máquina está em STOP. Verifique o sensor TEC e no caso substitua-o. Quando o sensor TEC detecta um valor abaixo do limite inferior do fundo de escala da central, a temperatura TEC é configurada no mesmo valor da do sensor TEV. Assim, a Máquina continua a funcionar, mas sem o controle de "fim" nos processos de aquecimento e resfriamento. A utilização da Máquina com esse alarme deve ser provisória.</p>
<p>Alarme TGEV</p>	<p>Sensor de temperatura " TGEV " interrompido ou em curto O display exhibe "Alarme TGEV" quando a Máquina entra em STOP. Verifique o sensor de temperatura TGEV e, no caso, substitua-o. Quando o sensor TGEV detecta um valor abaixo do limite inferior do fundo de escala da central, a temperatura TGEV é configurada no mesmo valor da do sensor TEV. Assim, a Máquina continua a funcionar, mas sem o controle de "fim" nos processos de aquecimento e resfriamento. A utilização da Máquina com esse alarme deve ser provisória.</p>

ALARME POR BLACK-OUT

Alarme por falha/falta de energia elétrica. A Máquina está equipada com uma Memória Eletrônica que permanece ativada mesmo durante uma eventual falha ou falta de tensão elétrica. No caso de ocorrer um black-out de energia elétrica durante a execução de um programa, quando a energia voltar, a Memória Eletrônica só permitirá à Máquina retomar a produção se os parâmetros de temperatura e de tempo garantirem que a mistura/produto contida na tina não sofreu nenhuma alteração durante a falta de energia elétrica, caso contrário, o sistema acionará um novo ciclo de pasteurização, enviando uma mensagem de aviso (AL01-BLACK-OUT).

Aperte **STOP** para apagar a mensagem de alarme no display.

5. DESMONTAGEM, LIMPEZA E REMONTAGEM DAS PARTES EM CONTATO COM O PRODUTO

IMPORTANTE

Limpeza e sanitização são operações que devem ser feitas habitualmente no fim de cada produção com o máximo cuidado, para garantir a qualidade da produção e cumprir os requisitos das normas de higiene necessárias.

Deixar a sujidade secar, aumenta sensivelmente o risco de manchar e deteriorar as superfícies. Remover a sujidade imediatamente após a utilização é bem mais fácil uma vez que alguns elementos podem conter substâncias ácidas e salinas que corroem as superfícies; também se desaconselha deixar a sujidade de molho por tempo prolongado.



IMPORTANTE

Não use solventes, álcool ou detergentes agressivos que podem danificar os componentes da Máquina ou deteriorar as partes funcionais de produção.



Na lavagem manual não use produtos em pó ou abrasivos, esponjas abrasivas e ferramentas pontiagudas para evitar estragar e riscar as superfícies e para não remover ou afinar a película de proteção presente nas superfícies.

Evite taxativamente usar palhas de aço metálicas e sintéticas abrasivas para eliminar qualquer tipo de sujidade persistente pois provocar fenômenos de oxidação (ferrugem) ou danificar as superfícies.

Evite usar detergentes à base de cloro e derivados; o uso desses detergentes como cândida (Q'boa), amônia, ácido muriático, descalcificantes pode alterar a composição do aço, manchando-o ou oxidando-o irreparavelmente.

A Carpigiani aconselha usar o detergente/desinfetante **XSAN**, experimentado e aprovado pelos nossos laboratórios.

No fim da lavagem e antes do reposicionamento de cada componente, convém enxugá-los com um pano macio e limpo, para uso alimentar, mesmo depois do ciclo de secagem na lava-louça, a fim de evitar que toda umidade, rica de sais minerais e cloro, possa danificar as superfícies metálicas ou deixá-las manchadas e opacas.

IMPORTANTE

Para a lavagem da Máquina, a Carpigiani aconselha o uso do detergente/desinfetante XSAN.



O uso do **XSAN** permite otimizar o processo de lavagem e sanitização pois elimina duas fases do processo (um enxágue e uma fase de lavagem). Assim, a grande vantagem ao usar **XSAN** é poupar tempo, facilitando e simplificando os processos de lavagem/sanitização.

5.1 COMO USAR O DETERGENTE/DESINFETANTE XSAN

Prepare uma solução de água (entre 45 e 60°C) e **XSAN** com uma concentração entre 1 e 3% dependendo da dureza da água.

Lavagem/sanitização por imersão

- Remova manualmente os resíduos mais grosseiros;
- Remova com jato de água os resíduos mais finos;
- Coloque as peças de molho na solução **XSAN**;
- Deixe atuar cerca de 10/15 minutos;
- Enxágue bem com água potável.



5.2 LIMPEZA EXTERNA

Limpe a Máquina para remover o pó e a proteção aplicada antes da remessa. Use exclusivamente água e, se necessário, detergente neutro e um pano macio.





5.3 LIMPEZA PRELIMINAR

Verifique se a torneira de extração está bem fechada, encha a tina, por meio da lança de mão, com a água necessária para a lavagem, apertando a tecla de **FORNECIMENTO ÁGUA** .

Aperte a tecla **AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA**  e espere alguns minutos.

Apertar a tecla **"STOP"** .

Drene toda a água do cilindro pela torneira de extração.

Proceda depois à desmontagem dos componentes da Máquina.

5.4 DESMONTAGEM DA TORNEIRA DE EXTRAÇÃO

Para desmontar a torneira, é necessário puxar para baixo o tirante **B** de modo a facilitar o desengate do pino **A** do entalhe 0.

Desmonte o anel de vedação **D** do pistão de descarga **C**.

Desmonte depois todas as outras peças da torneira.

Proceda à lavagem das peças desmontadas com uma solução **XSAN** ou similar e enxágue.

Remonte as peças desmontadas, sem se esquecer de lubrificar as juntas com um véu de graxa alimentar.

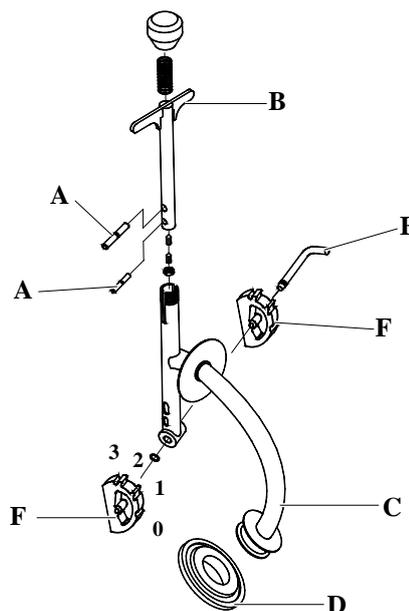


Fig. 9

5.5 DESMONTAGEM DA TAMPA DA TINA

Nota:

A Máquina está equipada com um dispositivo de segurança posto na tampa; no caso de ser abrir a tampa com a Máquina em funcionamento, a Máquina para por "alarme de porta aberta".

Para desmontar a parte superior da tampa é preciso retirar o pino **A**; para desmontar a parte inferior, é preciso retirar a alavanca **B** das duas dobradiças **C** fixadas no topo da Máquina.

Proceda à lavagem das peças desmontadas, com solução **XSAN** ou similar e enxágue.

Remonte as peças desmontadas, sem se esquecer de lubrificar as juntas com um véu de graxa alimentar.

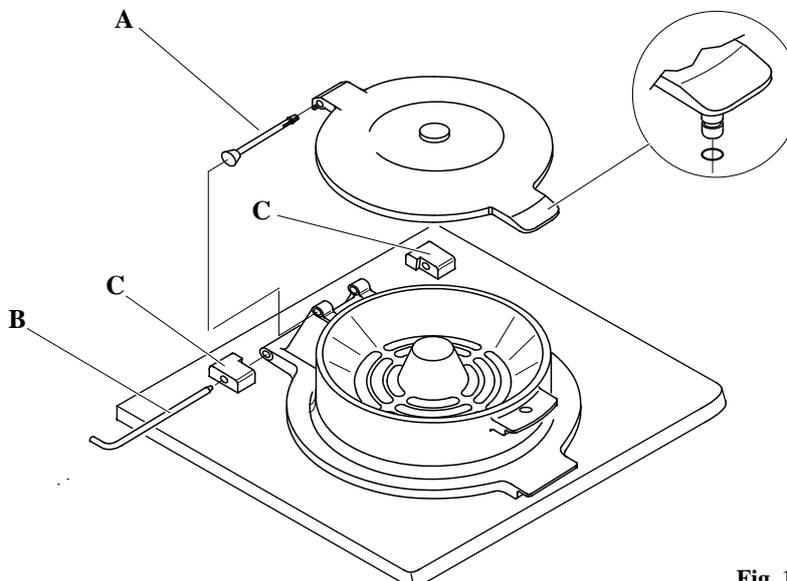


Fig. 10



5.6 DESMONTAGEM DO AGITADOR

Retire o pino **B** e retire a tampinha **A**.

Retire o agitador puxando-o com cuidado para cima sem danificar as aletas **C** e a pá raspadora **D**.

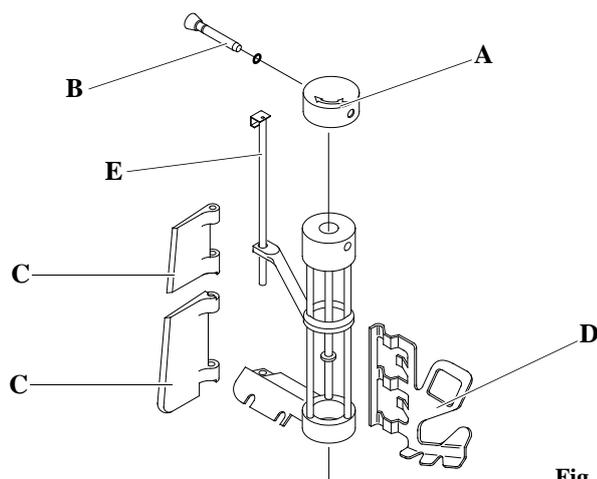


Fig. 11

ADVERTÊNCIA

Efetue a operação com cuidado pois uma eventual queda do agitador pode danificá-lo.

Desmonte completamente as aletas **C**, retirando o pino **E** e a pá **D**.

Proceda à lavagem das peças desmontadas com solução **XSAN** ou similar e enxágue.

Remonte as peças desmontadas, sem se esquecer de lubrificar as juntas com um véu de graxa alimentar.

5.7 REMONTAGEM DO AGITADOR

Para remontar a pá raspadora **D**, vide figura abaixo.

Remonte o agitador, completo, segurando-o com as duas mãos e empurrando-o para baixo.

Enfie o pino **B** no respectivo alojamento.

IMPORTANTE: Preste atenção quando for montar as aletas (hélices) do agitador para inseri-las na posição correta de modo a não prejudicar o bom funcionamento da Máquina e obter uma perfeita raspagem da mistura na parede da tina.

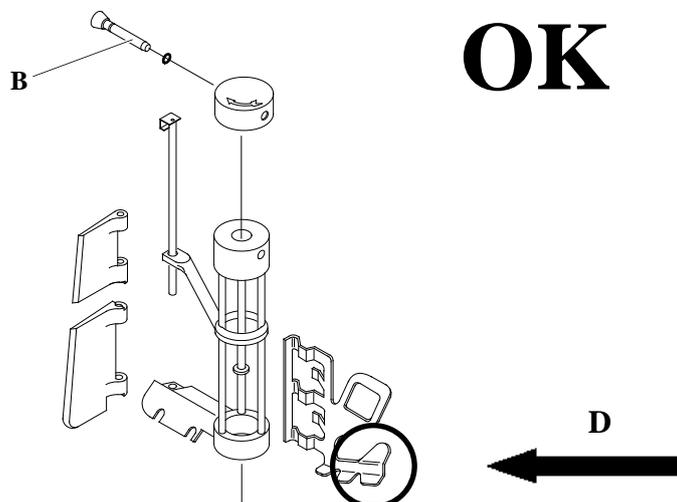


Fig. 12

5.8 HIGIENE

As gorduras contidas nas misturas são campos ideais para a proliferação de mofo, bactérias, etc.

Para eliminá-los, é preciso efetuar uma esmerada limpeza de todas as partes em contato com a mistura.

Os materiais (inox, plástico e borracha) e o formato dessas partes facilitam a limpeza, mas não impedem a formação de bactérias e de mofo se a limpeza for mal feita ou insuficiente.

5.9 SANITIZAÇÃO (DESINFECÇÃO)

Operação a ser efetuada imediatamente antes de cada produção.

Com a Máquina parada, o agitador montado e a torneira de extração bem fechada, encha a tina com uma solução **XSAN** preparada em água a 45-60°C.

Aperte a tecla **AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA**  e espere cerca de 5 minutos.

Deixe a solução **XSAN** atuar pelo menos por 10/15 minutos.

Drene toda a solução **XSAN** pela torneira de extração.

IMPORTANTE

Não toque nas partes sanitizadas (desinfetadas) com as mãos, lenços ou qualquer outro objeto.

IMPORTANTE

Antes de reutilizar a Máquina para a produção, efetue um enxágue a fundo, só com água, para remover eventuais resíduos de desinfetante.



6. MANUTENÇÃO

IMPORTANTE

Nunca intervenha na Máquina com as mãos, quer durante as operações de fabricação quer durante as operações de limpeza. Antes de iniciar a manutenção, verifique se a Máquina está na posição “PARADA” e se o interruptor geral está desligado.



6.1 TIPOS DE INTERVENÇÃO

IMPORTANTE

Toda operação de manutenção que requer a abertura das chapas de proteção deve ser efetuada com a Máquina parada e desligada da corrente elétrica.

É proibido limpar e lubrificar órgãos em movimento.

“As intervenções nos sistemas elétrico, mecânico, pneumático e refrigerado devem ser efetuadas por pessoal técnico especializado e autorizado eventualmente segundo determinados planos de manutenção ordinária e extraordinária previstos pelo cliente/ utilizador com base nas especificidades e no destino de utilização da Máquina”.



As operações necessárias para o bom funcionamento da Máquina em produção fazem com que a maioria das intervenções de manutenção ordinária estejam integradas no processo do ciclo de produção.

As intervenções de manutenção, como a limpeza das partes em contato com a mistura, a substituição das juntas de vedação, a desmontagem do agitador, são feitas normalmente no fim de cada turno, simplificando assim as intervenções posteriores necessárias.

A seguir apresentamos uma lista com as operações de manutenção de rotina a serem feitas:

- **Limpeza da tina e da tampa.**
Ao fim de cada turno.
- **Limpeza torneira**
Ao fim de cada turno.
- **Limpeza do grupo agitador**
Ao fim de cada turno.
- **Limpeza das chapas**
Diariamente, com detergente neutro e tendo o cuidado de não deixar o detergente entrar em contato com o interior do grupo agitador.
- **Limpeza e sanitização**
Ao fim do dia, seguindo o procedimento indicado no manual (parte 5).

ADVERTÊNCIA

Para a limpeza da Máquina e de seus componentes nunca utilize esponjas abrasivas pois podem riscar as superfícies.



6.2 RESFRIAMENTO À ÁGUA

Para as máquinas com resfriamento à água, no fim da estação, para evitar inconvenientes no caso de armazenagem em local onde a temperatura pode descer abaixo de 0°C, é necessário drenar a água do circuito de condensação.

Depois de ter fechado a entrada da água, desengate o tubo de descarga e drene toda a água do circuito.



6.3 RESFRIAMENTO À AR

Periodicamente, limpe o condensador removendo o pó, papéis e tudo o que possa impedir o passagem do ar. Para a limpeza, utilize uma escova com cerdas compridas ou jato de ar comprimido.



ATENÇÃO!

Utilizando ar comprimido, atue com cuidado, usando os equipamentos de proteção individual apropriados; use óculos de proteção



NOTA: não utilize objetos metálicos pontiagudos para efetuar esta operação; o funcionamento do sistema refrigerado depende sobretudo da limpeza do condensador.

6.4 PEDIDO DE PEÇAS SOBRESSALENTES

No caso de desgaste ou ruptura de uma peça, para efetuar o pedido de peças, dirija-se ao seu concessionário para a substituição e o ensaio da peça substituída.

6.5 TABELA DE PEÇAS DE SÉRIE

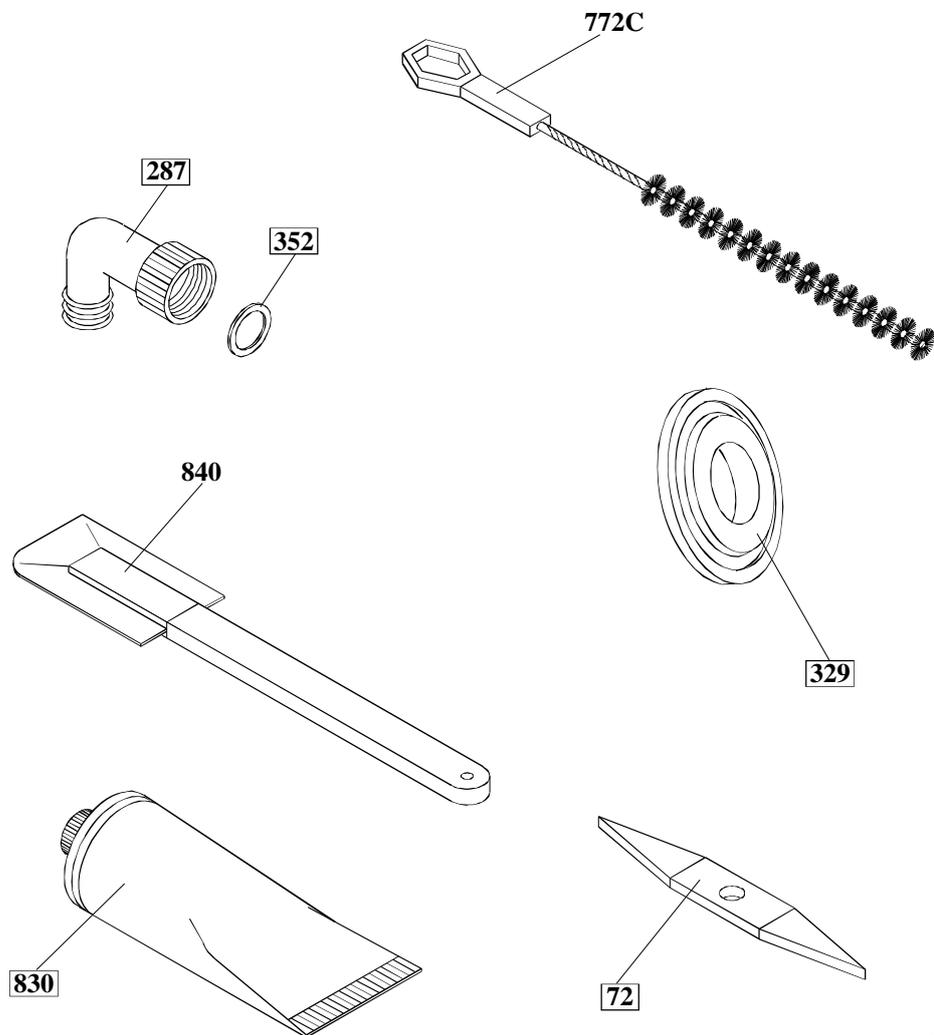


Fig. 13

DE SÉRIE

Descrição	Nº Posição
Nº1 Anel de vedação especial	329
Nº1 Escovilhão D. 40x100	772C
Nº1 Bisnaga Gelilube	830
Nº1 Espátula Carpigiani	840
Nº1 União	287
Nº1 Anel de vedação	352
Nº1 Extrator	72

7. LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

7.1 LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A Máquina não arranca	Interruptor geral desligado	Ligue o interruptor.
	Plug desligado da tomada	Verifique e insira.
A botoeira não aceita um comando	Botoeira	Substitua a botoeira. Chame o Serviço de Assistência.
Sai mistura da torneira de extração	Vedante deformado, cortado, etc...	Verifique e substitua com um novo.
Ruído interno	Motorreductor ou compressor	Chame o Serviço de Assistência.
O exame bacteriológico acusou um excesso de bactérias na mistura	Excesso de bactérias na mistura	Melhore o procedimento de preparação, desinfetando todos os recipientes e utensílios.
	Máquina não suficientemente limpa e sanitizada	Esvazie e lave a tina de mistura esmeradamente. Desinfecte, como indicado no manual (Parte 5).