

APPLICARE

TARGA

CARATTERISTICHE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

TURBOMIX

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. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178

O presente manual contém as INSTRUÇÕES ORIGINAIS e seu conteúdo pode ser reproduzido, transmitido, transcrito, arquivado num sistema de dados ou traduzido em outras línguas SOMENTE 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: 05	Data: 2010/10	Alterações:
Redigido: GE	Revisado: GE	Aprovado: RV

ÍNDICE

SEC. PREFÁCIO.....	5
MANUAL DE INSTRUÇÕES	5
FINALIDADE.....	5
ORGANIZAÇÃO DO MANUAL	5
DOCUMENTAÇÃO ADICIONAL	5
SIMBOLOGIA CONVENCIONAL	6
SEGURANÇA.....	7
ADVERTÊNCIAS.....	7
SEC. 1. CONSIDERAÇÕES GERAIS.....	9
1.1 INFORMAÇÕES GERAIS	9
1.1.1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE	9
1.1.2 INFORMAÇÕES SOBRE ASSISTÊNCIA TÉCNICA EXTRA.....	9
1.1.3 INFORMAÇÕES PARA O UTILIZADOR.....	9
1.2 INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA.....	9
1.2.2 LAY-OUT DA MÁQUINA	10
1.2.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	10
1.2.4 POSIÇÃO DOS GRUPOS	10
1.3 UTILIZAÇÃO PREVISTA.....	11
1.4 DESEMBALAGEM DA MÁQUINA.....	11
1.5 ARMAZENAGEM DA MÁQUINA.....	11
1.6 ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DA EMBALAGEM.....	11
1.7 REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos)	11
SEC. 2. INSTALAÇÃO	13
2.1 ESPAÇO NECESSÁRIO PARA A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA.....	13
2.2 LIGAÇÃO ELÉTRICA	13
2.2.1 SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO.....	13
2.3 ENSAIO DA MÁQUINA.....	13
SEC. 3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	15
3.1 PAINEL DE COMANDOS E FUNÇÕES DOS BOTÕES.....	15
3.2 OPERAÇÕES PRELIMINARES, LAVAGEM E SANITIZAÇÃO	16
3.2.1 LIMPEZA DOS DISPERSORES.....	16
3.2.2 LIMPEZA DA MÁQUINA.....	16
3.2.3 HIGIENE.....	16
3.3 ACIONAMENTO DA MÁQUINA.....	16
3.3.1 INSERÇÃO DE UM PROGRAMA PERSONALIZADO.....	19
3.4 MENSAGENS EXIBIDAS NO DISPLAY	19
3.5 PROGRAMAÇÃO DO USUÁRIO.....	19
3.6 INFORMAÇÕES E CONSELHOS	19
3.6.1 DISPERSOR "FINO".....	19
3.6.2 DISPERSOR "UNIVERSAL"	19
3.6.3 DISPERSOR "CUTTER"	20
3.6.4 TEMPOS OPERACIONAIS POR CICLO.....	20
SEC. 4. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA.....	21
4.1 SISTEMAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA.....	21

SEC. 5. DESMONTAGEM, LAVAGEM, SANITIZAÇÃO E REMONTAGEM DAS PARTES EM CONTATO COM O PRODUTO	23
5.1 LIMPEZA DOS DISPERSORES.....	23
5.2 LIMPEZA DA MÁQUINA	25
5.3 HIGIENE.....	26
SEC. 6. MANUTENÇÃO	27
6.1 TIPOS DE INTERVENÇÃO.....	27
6.2 ACESSÓRIOS DE SÉRIE.....	28
SEC. 7. ESQUEMA ELÉTRICO.....	29
SEC. 8. PEÇAS SOBRESSALENTES	32

PREFÁCIO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

A redação do presente manual cumpriu os requisitos das diretrizes 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 **CARPIGIANI** 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:

CARPIGIANI

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 DE ALTAS TEMPERATURAS**

Sinaliza ao pessoal encarregado que a operação descrita apresenta, se não for efetuada no respeito das normativas de segurança, o risco de sofrer queimaduras.

**ATENÇÃO PERIGO DE ESMAGAMENTO**

Sinaliza ao pessoal encarregado que a operação descrita apresenta, se não for efetuada no respeito das normativas de segurança, o risco de sofrer esmagamento dos dedos ou das mãos.

**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.

**SIMBOLOGIA DA QUALIFICAÇÃO DO PESSOAL**

O pessoal encarregado que opera na e com a Máquina se diferencia de acordo com o grau de preparação e de responsabilidade da seguinte maneira:

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 capaz de efetuar operações de instalação, de conduzir a Máquina em condições normais e de atuar nos órgãos mecânicos para efetuar todas as regulagens, intervenções de manutenção e conserto necessárias. Está habilitado para atuar 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 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;

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;
- Esta proibido o acesso para crianças o pessoas não autorizados.

IMPORTANTE!

É fundamental supervisionar o pessoal encarregado para evitar intervenções que não sejam de sua competência e responsabilidade. (vide "Simbologia da qualificação do pessoal").

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

- Antes de efetuar a ligação da Máquina à rede elétrica, verifique se a tensão de alimentação corresponde àquela indicada na placa de identificação da Máquina (vide par. 1.1.1). Durante a instalação da Máquina, monte um interruptor termomagnético diferencial monofásico de seccionamento de ambos os polos da linha, com uma abertura dos contatos de pelo menos 3mm: secção termomagnética de tipo B com corrente nominal de 10A e secção diferencial com corrente diferencial nominal de intervenção de 30mA, de tipo B (no caso de não encontrar, monte o tipo A).
- 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 **CARPIGANI** 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.



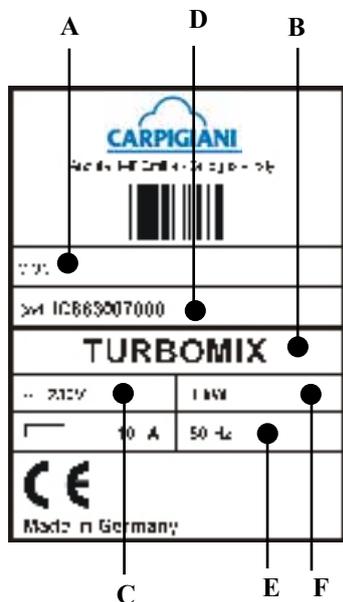
1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

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.

A cópia da placa de dados está reportada na primeira página do presente manual.



LEGENDA:

- A= N° de série da Máquina
- B= Tipo de Máquina
- C= Tensão de alimentação
- D= Código da Máquina
- E= Frequência
- F= Potência

1.1.2 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.

1.1.3 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 nelas efetuadas.
- 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.



1.2 INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA

1.2.1 Informações gerais

Máquina de bancada para bater, misturar, homogeneizar, emulsionar e dispersar, para pequenas/médias produções.

Recomendações:

- Exija sempre do pessoal que utiliza a Máquina o máximo rigor na limpeza.
- Para qualquer intervenção ou conserto necessário, dirija-se sempre a Serviços de Assistência autorizados pela CARPIGANI.

1.2.2 Lay-out da Máquina



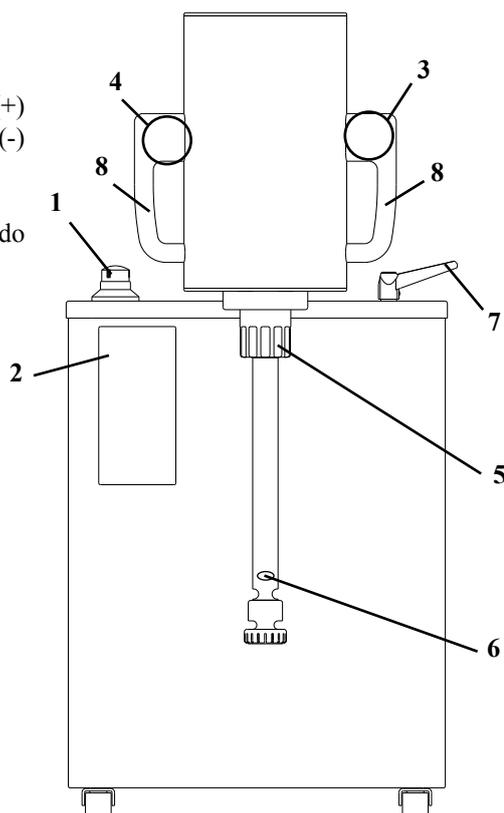
1.2.3 Características técnicas

MODELO	Quantidade por ciclo	Rotações do motor	Velocidade periférica - rotor	Alimentação elétrica		Potência instalada kW	Peso netto Kg	Dimensões		
				Volt	Ciclos			Alt. mm	Larg. mm	Prof. mm
Turbomix	3 - 15 litri	3000 - 12000/ min ⁻¹	ca. 22 m/sec	230	50/60	0,75	65	Min. 760 Max. 1140	440	500

1.2.4 Posição dos grupos

Legenda:

- 1 Botão emergência / separador de rede
- 2 Painel de comandos
- 3 Tecla de regulação da velocidade do motor (+)
- 4 Tecla de regulação da velocidade do motor (-)
- 5 Virola de fixação dos grupos dispersores
- 6 Abertura de resfriamento dos dispersores
- 7 Manípulo de bloqueio da posição vertical do motor
- 8 Manípulos de serviço



1.3 UTILIZAÇÃO PREVISTA

Esta Máquina só deve ser utilizada para a finalidade para a qual foi concebida e fabricada, como indicado no parágrafo 1.2.1 "Generalidades" e dentro dos limites funcionais reportados a seguir.

Tensão de alimentação: $\pm 10\%$
Máx. umidade relativa do ar: 85%

Não está prevista a utilização da Máquina para finalidades diferentes das previstas pelo fabricante.

1.4 DESEMBALAGEM DA MÁQUINA

Antes de retirar a Máquina da embalagem, verifique se a embalagem apresenta eventuais danos causados pelo transporte. No caso, avise imediatamente o revendedor e/ou a transportadora. Verifique ainda se dentro da embalagem estão todos os componentes listados no par. 6.2 "Acessórios de série".

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, aposto no produto ou na embalagem, indica a obrigação de não eliminá-lo como resíduo urbano não triado e de proceder à sua recolha separada. Pelo contrário, é da responsabilidade do cliente/usuário eliminar corretamente o produto separando devidamente os materiais que o compõem e entregando-os aos centros de recolha que efetuam a reciclagem/tratamento dos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE). 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

IMPORTANTE

A Máquina não deve ser colocada em local sujeito a jatos de água, grande umidade, fontes de calor ou vapor.
É proibido o acesso a crianças ou pessoas não autorizadas.
Verifique se o plugue elétrico da Máquina é adequado à sua instalação elétrica.
Uma eventual substituição do plugue só deve ser feita por pessoal especializado.



2.1 ESPAÇO NECESSÁRIO PARA A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

Apoe a Máquina numa bancada estável adequada ao peso e ao tamanho da mesma (vide par. 1.2.3). A Máquina deve ser posicionada deixando um suficiente espaço de trabalho para as normais operações por parte do operador e para um correto posicionamento do recipiente dos ingredientes. 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.

IMPORTANTE

As MÁQUINAS devem ser instaladas deixando um DISTÂNCIA MÍNIMA (cerca de 3 cm) DA PAREDE para evitar colisões provocadas pelas vibrações.



2.2 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 (vedi par. 1.1.1). Durante a instalação da Máquina, monte um interruptor termomagnético diferencial monofásico de seccionamento de ambos os polos da linha, com uma abertura dos contatos de pelo menos 3mm: secção termomagnética de tipo B com corrente nominal de 10A, e secção diferencial com corrente diferencial nominal de intervenção de 30mA, de tipo B (no caso de não encontrar, monte o tipo A).



IMPORTANTE

A ligação do fio terra de cor amarelo/verde deve ser feita a uma boa tomada de terra.



Verifique se o botão de emergência (ref. 1 pág. 10) está na posição "Máquina desligada"; apertando o botão com a palma da mão ele ficará automaticamente bloqueado para dentro na posição OFF (desligado).

Agora, ligue a Máquina à rede elétrica.

2.2.1 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.

2.3 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.



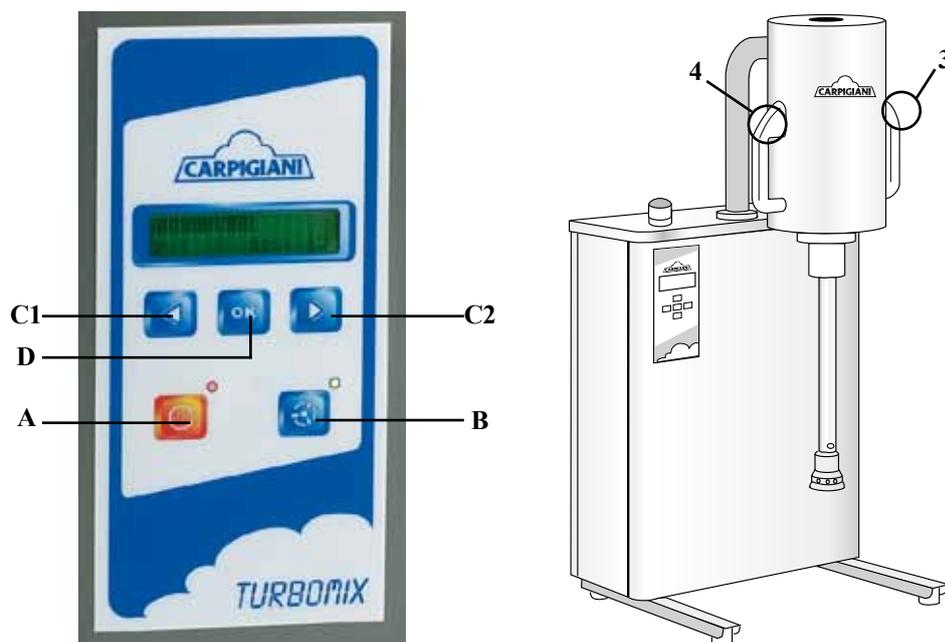
CARPIGIANI



3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

3.1 PAINEL DE COMANDOS E FUNÇÕES DOS BOTÕES

O display e os comandos do teclado estão indicados na imagem a seguir.



Display

O display exibe os seguintes dados:

- O tipo de programa e o tempo de ativação do motor
- Os alarmes
- A barra de led que indica a velocidade do motor

Além disso, indica se a Máquina está sob tensão elétrica.

Botão A - STOP (VERMELHO)

Este botão serve para parar o motor; apertado, o led fica vermelho para indicar que o motor está parado.

Botão B - AGIT

Este botão serve para ativar o programa, exibido no display, e ativar o motor; apertado, o led fica verde para indicar que a Máquina está pronta e o motor em funcionamento.

Botões C1 C2 - SETAS

Os botões de SETAS servem para a seleção dos programas e a modificação dos tempos de ativação no modo de “configuração do programa”. C1 = aumenta o valor; C2 = diminui o valor.

Botão D - OK

Este botão é utilizado para a programação e a confirmação das modificações feitas nos programas.

Botão 3 - REGULAGEM DA VELOCIDADE DO MOTOR (+)

Este botão se encontra no manípulo de serviço direito (vide fig. ref. 3 pág. 10). Tocando de leve, com o polegar, neste botão, a velocidade do motor aumenta.

Botão 4 - REGULAGEM DA VELOCIDADE DO MOTOR (-)

Este botão se encontra no manípulo de serviço esquerdo (vide fig. ref. 4 pág. 10). Tocando de leve, com o polegar, neste botão, a velocidade do motor diminui.

IMPORTANTE

Acione os botões do painel de comandos exclusivamente com os dedos, nunca com objetos ou ferramentas pontiagudos, que poderiam danificá-lo.



3.2 OPERAÇÕES PRELIMINARES, LAVAGEM E SANITIZAÇÃO

Antes de colocar a Máquina em funcionamento pela primeira vez, é necessário proceder a uma esmerada limpeza externa bem como à sanitização das partes em contato com os alimentos (dispensores, etc.).



IMPORTANTE

Durante as normais operações de limpeza da Máquina e antes de desmontar o dispensador da Máquina para a substituição ou limpeza, assegure-se de que o botão de emergência (Ref. 1 pág. 10) está na posição "Máquina desligada" OFF (vide par. 2.2).

3.2.1 Limpeza dos dispersores

Desmonte completamente os dispositivos dispersores de série (vide par. 5.1).

1. Encha uma pia limpa com detergente e água quente (50-60°C).
2. Lave as peças desmontadas com a solução detergente. Enxágue com água quente. Verifique se não ficou nas peças algum resíduo de mistura ou de lubrificante.
3. Encha outra pia com uma solução sanitizante preparada com água a 21-32°C (por exemplo, uma embalagem de sanitizante em 9,5 litros de água).
4. Mergulhe as peças desmontadas na solução sanitizante e deixe-a atuar pelo menos 1 minuto (use o produto sanitizante seguindo as instruções reportadas na embalagem).
5. Coloque as peças numa bancada limpa e deixe-as secar.

3.2.2 Limpeza da Máquina

Limpe a parte externa da Máquina com um pano úmido e detergente.

Limpe a parte externa da Máquina com um pano sanitizante. Repita a operações duas vezes.



IMPORTANTE

Para a limpeza da Máquina nunca use detergentes e/ou panos abrasivos.

IMPORTANTE

É severamente proibido lavar a Máquina com jatos de água que poderiam penetrar no sistema elétrico criando sérios perigos para as pessoas.

3.2.3 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.

3.3 ACIONAMENTO DA MÁQUINA

Depois de ter instalado a Máquina como indicado no cap. **INSTALAÇÃO** e depois de ter efetuado uma esmerada lavagem e sanitização da Máquina e dos acessórios, proceda da seguinte maneira:

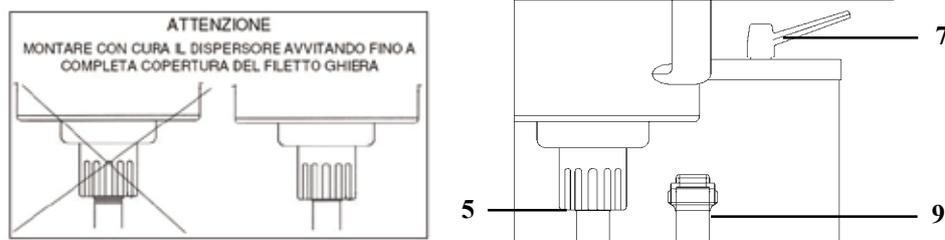
IMPORTANTE

O engate de cada dispensador no motor deve ser feito exclusivamente com o motor parado.

- Apoie a Máquina numa bancada estável.
- Assegure-se de que o botão de emergência (ref. 1 pág. 10) está na posição OFF "Máquina desligada" (aperte o botão com a palma da mão; ele ficará automaticamente bloqueado para dentro na posição OFF).
- Ligue a Máquina à rede elétrica (vide par. 2.2).



- Monte o dispersor fornecido de série que quer utilizar (universal ou fino) aparafusando-o de modo correto na virola (ref. 5) prestando atenção para que a parte inferior do parafuso (ref. 9) do dispersor esteja à mesma altura da parte inferior da virola.



- Desbloqueie o grupo do motor rodando o manípulo (ref. 7) de um quarto de volta no sentido anti-horário.
- Eleve até o fim de curso o grupo do motor segurando com as duas mãos os manípulos (ref. 8 pág. 10).
- Posicione o recipiente com os ingredientes a processar na posição central debaixo do dispersor.

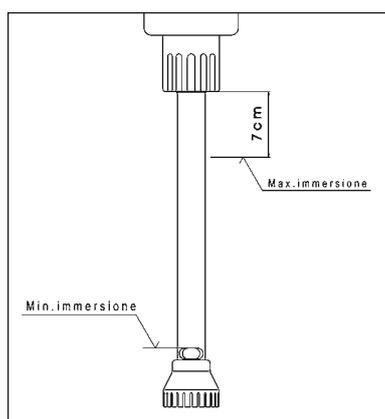
IMPORTANTE

Utilize um balde de aço inox graduado de 12 litros, com fundo plano, sem borda de apoio inferior e com peso maior ou igual a 1,4 kg (não é permitido utilizar recipientes de plástico por motivos higiênicos).

- Abaixar o grupo motor/dispersor sempre segurando nos manípulos e mergulhe o dispersor até a metade dos ingredientes.

IMPORTANTE

Não acione o motor, com os dispersores montados, sem respeitar o ponto mínimo e máximo de imersão no líquido (vide figura).



IMPORTANTE

Não acione o motor com o dispersor montado e sem líquido de processamento para evitar o desgaste precoce dos rolamentos em PTFE (599953071 e 599953072).

- Coloque o botão de emergência (ref. 1 pág. 10) na posição ON (segure o botão com os dedos e rode-o no sentido indicado pela seta; o botão se desbloqueará saindo para fora na posição ON, descobrindo um colar verde para indicar que a Máquina está sob tensão).
- O display se ilumina indicando a presença de tensão e o “pronto a usar” da Máquina (o led vermelho no painel de comandos estará iluminado sinalizando que o motor está na posição de STOP (parado).
- Ao ligar a Máquina, o display exibe:

CARPIGIANI
TURBOMIX V.... (versione software)

ATTIVA
PR. SEC.

- Por meio dos botões de SETAS, selecione o programa que deseja utilizar (de 1 a 10).

- Pressione o botão AGIT para ativar o motor (o respectivo led verde se acende); o display exibe:

PRONTA
PR. SEC.

- Depois de ter apertado o botão AGIT, segure dentro de 5 segundos com as duas mãos os manípulos de serviço (ref. 8 pág. 10); o motor arranca e no display, além do número do programa e do tempo que diminui, aparece o símbolo de Agitação.

Nota: Se não segurar os manípulos de serviço dentro de 5 segundos após ter apertado o botão AGIT, o led verde se apaga e o display exibe:

TEMPO START-MANI
PR. SEC.

Agora, aperte novamente o botão AGIT para repetir o programa.

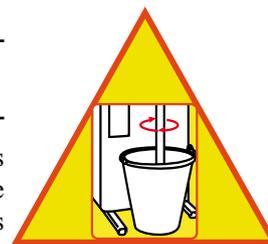


IMPORTANTE

Preste muita atenção nos órgãos em movimento

- Movimento do grupo com movimentos verticais e oscilantes (sempre segurando com as duas mãos os manípulos) de modo que a turbina possa sugar todos os ingredientes sólidos depositados no fundo ou flutuando no líquido e evitar que grudem nas paredes do recipiente.

Nota: Passados cerca de 10 segundos de funcionamento (com as duas mãos nos manípulos) se ativa um sinal acústico intermitente e o botão de emergência (ref. 1 pág. 10) pisca. Agora já pode tirar as mãos dos manípulos de serviço (ref. 8 pág. 10) e acionar a Máquina autonomamente.



ATTENZIONE: LITENSILE DISPENSORE IN MOVIMENTO
WARNING: BLENDER IN MOVEMENT
ATENCIÓN: AGITADOR EN MOVIMIENTO
ACHTUNG: RUEHRWERK IN BEWEGUNG
ATTENTION: AGITATEUR EN MOUVEMENT

IMPORTANTE

No caso de funcionamento autônomo da Máquina, é preciso bloquear o movimento vertical do aparelho, rodando o manípulo (ref. 7 pág. 10) no sentido horário, de modo que o dispersor esteja completamente mergulhado no produto em processamento.

IMPORTANTE

Não introduza ingredientes sólidos com o aparelho em movimento.

IMPORTANTE

Não acione o motor, com os dispersores montados, sem respeitar o ponto mínimo e máximo de imersão no líquido (vide pág. 17).

- Para mudar a velocidade do motor, segurando nos manípulos, atue com os polegares:
 - na parte superior do manípulo direito (ref. 3 pág. 10) para aumentar a velocidade,
 - na parte superior do manípulo esquerdo (ref. 4 pág. 10) para diminuir a velocidade.
 A mudança da velocidade é exibida no display numa barra de led.

Nota: Para mudar a velocidade, é preciso atuar na tecla Ref. 3 ou Ref. 4 (pág. 15), não simultaneamente.

- Para parar o motor, é preciso:
 - Nos primeiros 10 segundos de funcionamento, tirar uma ou as duas mãos dos manípulos de serviço (ref. 8 pág. 10);
 - Apertar o botão STOP;
 - Apertar o botão de emergência (só em caso de emergência);
 - Esperar passar o tempo configurado no programa em curso.

Em todos estes casos, o led verde se apaga e o led vermelho de stop se acende:

- intermitente, se o programa ainda não terminou,
- fixo, se o programa foi concluído.

IMPORTANTE

Depois de ter desligado o motor, espere cerca de 4 segundos antes de voltar a ligá-lo.



IMPORTANTE

**Em caso de emergência, aperte o botão de emergência Ref. 1 pág. 10
Uma vez apertado o botão de emergência, espere cerca de 60 segundos antes e voltar a ligar a Máquina.**

- Quando a mistura em processamento tiver um aspecto homogêneo e uniforme, desligue a Máquina e coloque a turbina numa posição que permita retirar o recipiente, bloqueando-a com o manípulo (ref. 7 pág. 10).

3.3.1 Inserção de um programa personalizado

- Com a Máquina em STOP, selecione com as setas o programa que deseja modificar.
- Aperte OK e mantenha-o apertado 3 segundos; o display exhibe:

**Impostare tempo
Secondi**

- Com as setas, modifique o tempo (de 0 a 250 segundos).
- Para memorizar o novo parâmetro, aperte o botão OK ou não aperte nenhuma tecla durante cerca de 30 segundos.

3.4 MENSAGENS EXIBIDAS NO DISPLAY

MENSAGEM NO DISPLAY	COMO ATUAR
ATTIVA	Máquina em funcionamento.
PRONTA	Máquina pronta para partir.
Errore Teleruttore	Problema verificado durante o funcionamento: desligue a Máquina por 30 segundos e tente novamente. Se o problema continuar, chame um técnico.
Errore Inverter	Desligue a Máquina por 1 minuto e tente novamente. Se o problema continuar, chame um técnico.
Usare le 2 mani	Segure os manípulos ao mesmo tempo.



3.5 PROGRAMAÇÃO DO USUÁRIO

Para entrar na Programação Usuário, coloque a Máquina em STOP, aperte simultaneamente os botões (A) STOP e (C2) AUMENTO e solte-os. O display exibirá "password 000". Com o botão (C1 ou C2) AUMENTO modifique a Password para "99" e confirme com o botão (D) OK.

Agora já pode modificar a linguagem, agindo no botão (C1 ou C2) AUMENTO e confirmando com o botão (D) OK.

Para sair da programação do usuário (livre ou personalizada), aperte o botão (A) STOP.

3.6 INFORMAÇÕES E CONSELHOS

3.6.1 Dispensor "fino"

Este instrumento é útil para dissolver e dispersar matérias em pó, como açúcar, farinha, leite, estabilizantes, cacau, bases para sorvete, em leite ou água, bater e homogeneizar fruta macia esmiuçada e emulsionar gorduras, aromas ou pastas aromatizantes nas caldas de sorvete. Aparelho ideal para sorvetes à base de leite.

IMPORTANTE

**O Turbomix não é indicado para misturar pastas puras (avelã, pistache, etc.).
As pastas aromatizantes devem ser sempre trabalhadas com uma certa quantidade de líquido, ex. base com leite.**



3.6.2 Dispensor "universal"

Este instrumento é utilizado como o dispensor "fino", mas com menor efeito de dispersão, emulsão e homogeneização. Todavia tem maior capacidade para bater e esmiuçar os ingredientes. Aparelho ideal para sorvetes à base de fruta.

3.6.3 Dispersor "cutter"

Este instrumento é o clássico mixer de lâminas giratórias para esmieuçar grandes pedaços de fruta, ex. maçã, pera, ruibarbo, etc. e tudo o que tende a flutuar no líquido e não pode ser processado com o dispersor universal. Aparelho indicado especialmente para bater ingredientes do tipo e com as características supramencionados, os quais depois passam pelo processo de acabamento com dispersor fino ou universal.

3.6.4 Tempos operacionais por ciclo

Os tempos operacionais de cada ciclo podem mudar com base na quantidade, no tipo e nas características dos ingredientes, pelo que listaremos alguns exemplos que lhe vão ajudar com certeza, mesmo sob o olhar de sua experiência, a entender quando o produto atingiu o ponto ideal de mistura.

Exemplos:

- Para aromatizar misturas já prontas com pastas (avelã, pistache, etc): tempo necessário indicativo 30 segundos x 5 litros
- Para misturas compostas de ingredientes simples, como água, leite, açúcar, estabilizantes, emulsionantes, fruta, etc. que devem ser misturados de modo ideal entre eles: tempo necessário indicativo 120 segundos x 5 litros

Os tempos aumentam ou diminuem de acordo com as quantidades.

Em todo caso, o ciclo de produção atinge o tempo necessário quando a mistura se apresenta cremosa, de cor e densidade homogênea, de estrutura uniforme e sem grumos de ingredientes flutuantes.

Aconselha-se desgrudar, com uma espátula macia, e com a Máquina parada em STOP, os eventuais ingredientes que ficaram colados na borda ou no fundo do recipiente, a fim de facilitar o livre movimento de todas as matérias-primas processadas.



IMPORTANTE

**Utilize exclusivamente espátulas de plástico com cabo suficientemente comprido.
Não utilize colheres ou similares de tamanho reduzido que podem cair na mistura e ser sugadas pelos rotores em movimento podendo danificá-los seriamente.**

IMPORTANTE

Não mergulhe as mãos na mistura em processamento.

4. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

4.1 SISTEMAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA

BOTÃO DE EMERGÊNCIA (ref. 1 pág. 10)

Apertando este botão com a palma da mão, ele entra e fica automaticamente bloqueado na posição OFF (desligado).



IMPORTANTE

Uma vez apertado o botão de emergência, espere cerca de 60 segundos antes de voltar a ligar a Máquina.

Segurando o botão com os dedos e rodando-o no sentido indicado pela seta, ele se desbloqueará saindo para fora na posição ON e descobrindo um colar verde para indicar que a Máquina está sob tensão.

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

Para a lavagem das partes (dispensores e acessórios), utilize uma solução detergente não agressiva. Lave (manualmente) as partes em água (máx 60°C), usando um detergente não agressivo. Não utilize a máquina de lavar louça e produtos detergentes para esta finalidade. Para o enxágue, use água potável (bacteriologicamente pura). Para a sanitização, deixe as peças desmontadas de molho em água morna sanitizada por 1 minuto (**use o produto sanitizante seguindo as instruções na embalagem**).

IMPORTANTE

Limpeza e sanitização são operações que devem ser feitas diariamente e esmeradamente de modo a garantir a qualidade da produção e o respeito das regras de higiene necessárias.

IMPORTANTE

Antes de desmontar o dispensador da Máquina, para a substituição ou limpeza, assegure-se sempre que o botão de emergência (Ref. 1 pág. 10) esteja inserido na posição OFF “Máquina desligada”.

5.1 LIMPEZA DOS DISPENSORES

Efetue todas as operações de desmontagem e montagem dos grupos dispensores em cima de uma bancada, evitando que qualquer componente possa cair no chão e quebrar.

1. Insira a chave de conexão (599953080) na conexão de plástico preta (599953059) para manter o eixo parado e desaparafuse o rotor (599953076/599953074) com a chave de rotor (599953079) rodando no sentido horário (parafuso esquerdo)



chave para conexão
(599953080)



chave para rotor
(599953079)

- 1.1 Inserida a chave para conexão na conexão, atue de modo que os dentes fiquem corretamente acoplados (vide foto).



- 1.2 Desbloqueie o rotor, rodando-o com a chave de rotor no sentido horário, mantendo ao mesmo tempo parada a chave de conexão inserida.



- 1.3 Desaparafuse completamente o rotor manualmente.



1.4 Retire a chave de conexão, mantendo parado o eixo do lado contrário.



2. Depois de ter retirado o rotor, segure com a palma da mão esquerda o tubo e com a mão direita desaparafuse o estator (599953075/599953073), puxe o eixo (599953067) com a bucha (599953070) segurando-o pelo lado onde estava aparafusado o rotor.



2.1 Desaparafuse o estator, mantendo parado o tubo apoiado na bancada.

2.2 Retire o eixo do tubo cuidando para que o grupo da bucha radial (bucha de desgaste) e os rolamentos em PTFE não caiam involuntariamente.



3. Retire do eixo, a bucha (599953070), a bucha de desgaste (599953069), o rolamento axial em PTFE (599953071) e da sede da bucha (599953070), o rolamento radial em PTFE(599953072).



3.1 Retire o rolamento axial em PTFE.



3.2 Extraia a bucha de desgaste da bucha radial.



3.3 Faça sair da bucha radial o rolamento radial em PTFE, com a ajuda da bucha de desgaste.



4. Encha uma pia (ou balde) limpa com detergente e água quente (50-60°C).
5. Lave as peças desmontadas com a solução detergente. Enxágue com água quente. Assegure-se de que nas peças não fique nenhum resíduo de produção.
6. Encha outra pia com a solução sanitizante preparada em água a 21-32°C (por exemplo, uma embalagem de sanitizante em 9,5 litros de água).
7. Mergulhe as peças desmontadas na solução sanitizante e deixe-a atuar pelo menos por 1 minuto (**use o produto sanitizante seguindo as instruções reportadas na embalagem**).
8. Coloque as peças numa bancada limpa e deixe-as secar.

IMPORTANTE

É totalmente errado pensar que a Máxima Limpeza e Higiene é obtida lavando os grupos dispersores sem desmontá-los, mesmo deixando-os de molho em líquidos desinfetantes.

9. Remonte tudo na sequência contrária da desmontagem.
10. Se o rolamento PTFE (599953071) estiver demasiado fino e o rolamento PTFE (599953072) mostrar muita folga com o eixo rotativo, estas peças devem ser necessariamente substituídas.

IMPORTANTE

Não utilize os aparelhos com os rolamentos de PTFE demasiado gastos.

5.2 LIMPEZA DA MÁQUINA

Limpe a parte externa da Máquina com um pano úmido e detergente.
Limpe a parte externa da Máquina com um pano sanitizante. Repita a operação duas vezes.

IMPORTANTE

Para a limpeza da Máquina nunca use detergentes e/ou panos abrasivos.

IMPORTANTE

É severamente proibido lavar a Máquina com jatos de água que poderiam penetrar no sistema elétrico criando sérios perigos para as pessoas.



5.3 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.

6. MANUTENÇÃO

6.1 TIPOS DE INTERVENÇÃO

ATENÇÃO

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”.



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

- Limpeza dos dispersores

Deve ser feita diariamente após a utilização e quando a pausa entre uma operação e outra for prolongada, seguindo os procedimentos indicados na parte 5 deste manual.

- Limpeza externa da Máquina

Deve ser feita diariamente após a utilização, seguindo os procedimentos indicados na parte 5 deste manual.

ADVERTÊNCIA

Para a limpeza da Máquina e das partes que a compõem, não utilize esponjas abrasivas que possam riscar as superfícies.



- Substituição dos rolamentos em PTFE (599953071 e 599953072)

Deve ser feita quando os rolamentos estiverem muito finos e causarem excessivas vibrações durante a produção.

- Substituição da bucha de desgaste (599953069)

Deve ser feita quando a bucha apresentar estrias profundas, desgaste irregular e causar excessivas vibrações durante a produção.

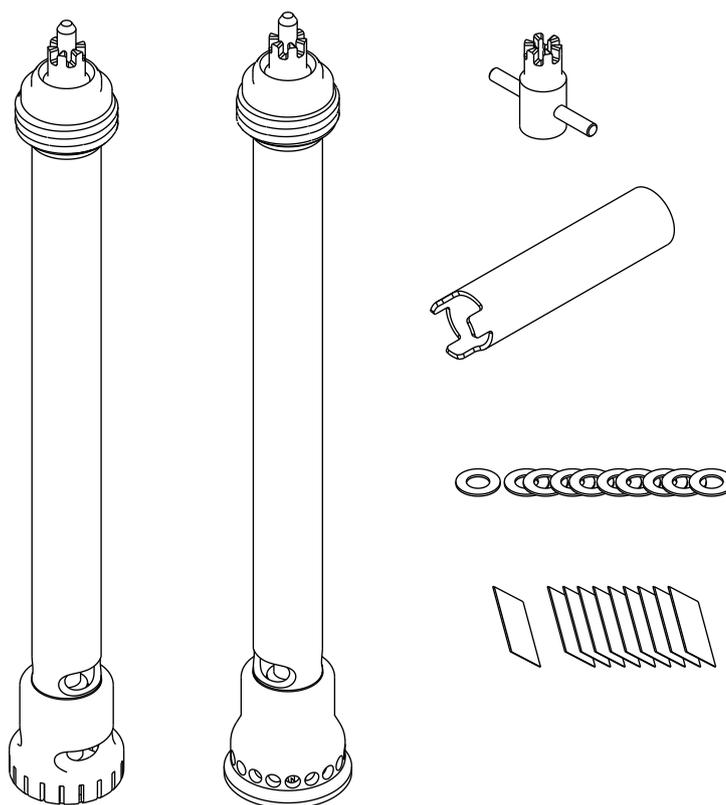
IMPORTANTE

Para consertos e manutenções, use exclusivamente peças originais Carpigiani a fim de evitar sérios danos na Máquina, a perda do direito à garantia e a homologação do fabricante.



6.2 ACESSÓRIOS DE SÉRIE

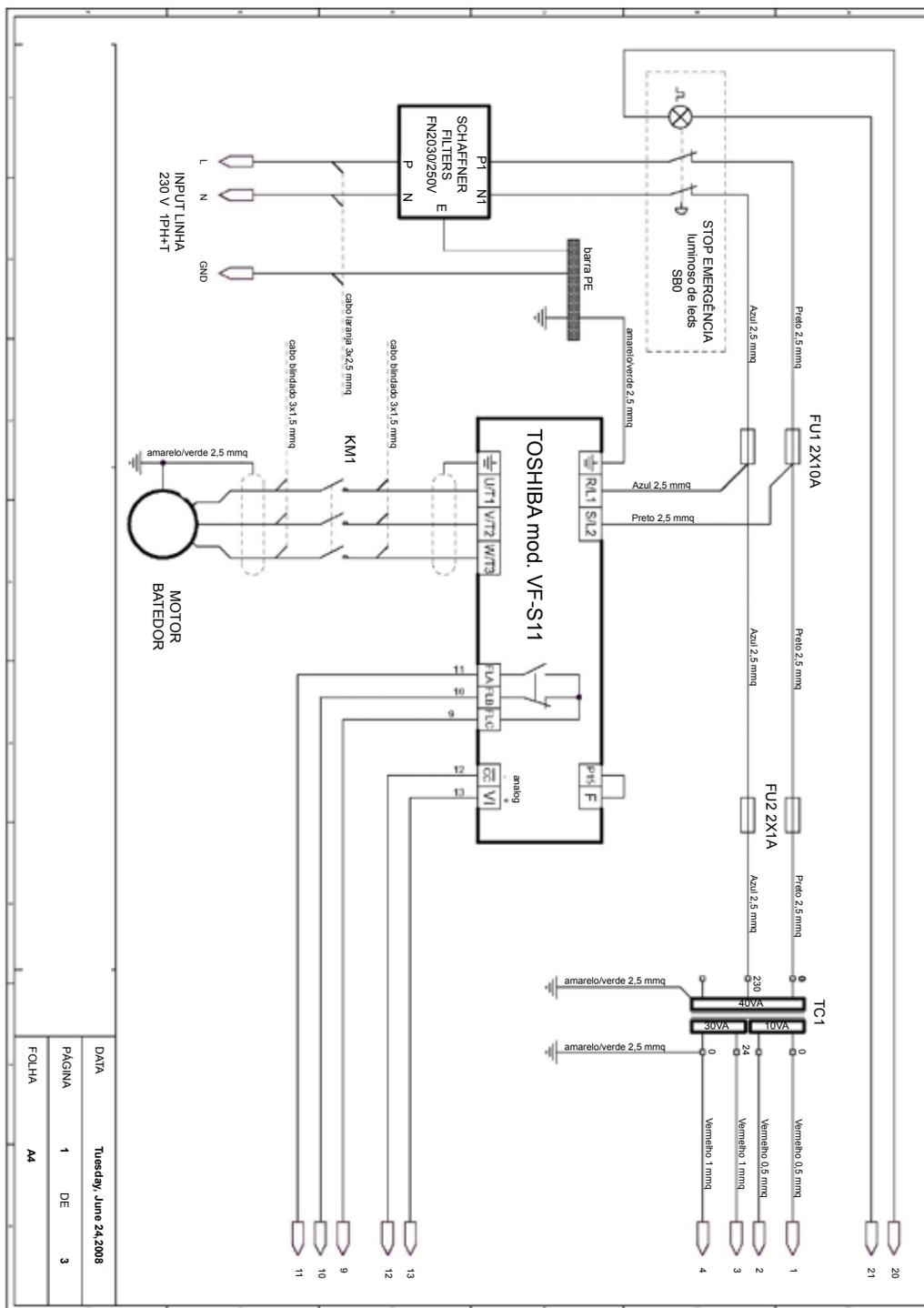
Q.de	Descrição
1	Dispensador completo "fino"
1	Dispensador completo "universal"
1	Chave especial para eixo
1	Chave especial para rotor
1	PTFE - Rolamento axial Embalagem com 10 unidades
1	PTFE - Rolamento radial Embalagem com 10 unidades



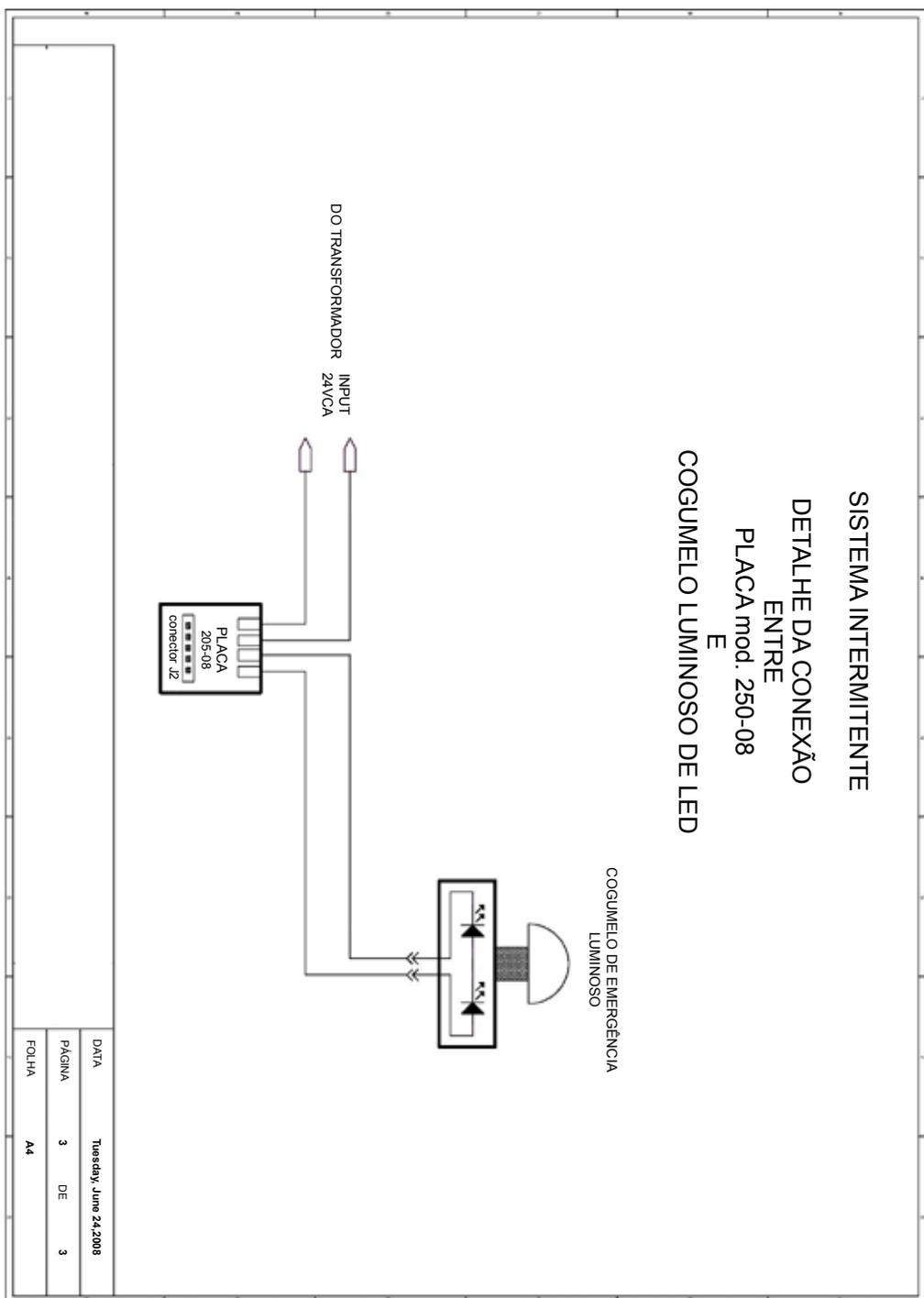
Opcional:

Q.de	Descrição
1	Mixer - unidade completa

7. ESQUEMA ELÉTRICO



DATA	Tuesday, June 24, 2008
PAGINA	1 DE 3
FOLHA	AA



DATA	Tuesday, June 24, 2008		
PÁGINA	3	DE	3
FOLHA	A4		

8. PEÇAS SOBRESSALENTES

Peça - Cód. Descrição

Dispensador completo “fino”

- 599953075 - Estator “fino”

- 599953076 - Rotor “fino”

Dispensador completo “universal”

- 599953073 - Estator “universal”

- 599953074 - Rotor “universal”

- 599953067 - Eixo completo de conexão

- 599953068 - TUBO COMPLETO

MIXER - UNIDADE COMPLETA

- 599953077 - ESTATOR PARA MIXER

- 599953078 - LÂMINA PARA MIXER

- 599953080 - CHAVES ESPECIAIS PARA EIXO

- 599953079 - CHAVES ESPECIAIS PARA ROTOR

- 599953071 - PTFE - ROLAMENTO AXIAL – EMBALAGEM COM 10 UNIDADES

- 599953072 - PTFE - ROLAMENTO RADIAL – EMBALAGEM COM 10 UNIDADES

- 599953069 - BUCHA INTERCAMBIÁVEL

- 599953070 - BUCHA PARA ROLAMENTO RADIAL

- 599953059 - CONEXÃO COM CAVILHA

- 599953081 - EXPULSOR DE CAVILHA

