



**APPLICARE**

**TARGA**

**CARATTERISTICHE**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**MINIWIP/G**

**PRODUTORA DE CHANTILI 2 LITROS**

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 9001-94 desde 1993.

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

- 98/37/CE Diretriz “Máquinas”;
- 73/23/CEE Diretiva “Bassa Tensione”;
- 89/336/CEE Diretriz “Baixa Tensão”;
- 97/23/CE Diretriz “PED” (equipamentos sob pressão);
- 89/109/CEE 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.

## ÍNDICEGERAL

<b>PREFÁCIO</b> .....	<b>4</b>
MANUAL DE INSTRUÇÕES .....	4
FINALIDADE .....	4
ORGANIZAÇÃO DO MANUAL .....	4
DOCUMENTAÇÃO ADICIONAL .....	4
SEGURANÇA .....	5
QUALIFICAÇÃO DO PESSOAL .....	5
ADVERTÊNCIAS .....	5
SIMBOLOGIA CONVENCIONAL .....	6
<b>1 INFORMAÇÕES GERAIS</b> .....	<b>7</b>
<b>1.1 INFORMAÇÕES GERAIS</b> .....	<b>7</b>
1.1.1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE .....	7
1.1.2 INFORMAÇÕES SOBRE ASSISTÊNCIA TÉCNICA EXTRA .....	7
1.1.3 INFORMAÇÕES PARA O UTILIZADOR .....	7
<b>1.2 INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA</b> .....	<b>8</b>
1.2.1 INFORMAÇÕES GERAIS .....	8
1.2.2 LAY-OUT DA MÁQUINA .....	8
1.2.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	8
<b>1.3 UTILIZAÇÃO PREVISTA</b> .....	<b>9</b>
<b>1.4 RÚIDO</b> .....	<b>9</b>
<b>1.5 ARMAZENAGEM DA MÁQUINA</b> .....	<b>9</b>
<b>1.6 ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DA EMBALAGEM</b> .....	<b>9</b>
<b>1.7 REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos)</b> .....	<b>9</b>
<b>2 INSTALAÇÃO</b> .....	<b>11</b>
<b>2.1 ESPAÇO NECESSÁRIO PARA A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA</b> .....	<b>11</b>
<b>2.2 LIGAÇÃO ELÉTRICA</b> .....	<b>11</b>
2.2.1 SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO .....	11
<b>2.3 POSICIONAMENTO</b> .....	<b>11</b>
<b>2.4 LIMPEZA</b> .....	<b>11</b>
<b>2.5 REABASTECIMENTOS</b> .....	<b>11</b>
<b>2.6 ENSAIO DA MÁQUINA</b> .....	<b>12</b>
<b>3 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> .....	<b>13</b>
<b>3.1 CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA</b> .....	<b>13</b>
<b>3.2 COMANDOS À DISPOSIÇÃO DO OPERADOR</b> .....	<b>13</b>
<b>3.3 BOMBA "R"</b> .....	<b>14</b>
<b>3.4 OPERAÇÕES PRELIMINARES, LAVAGEM E SANITIZAÇÃO</b> .....	<b>14</b>
<b>3.5 PRODUÇÃO E EXTRAÇÃO DO CHANTILI</b> .....	<b>15</b>
3.5.1 ESCOLHA DA NATA .....	15
3.5.2 EXTRAÇÃO DO CHANTILI .....	15
<b>3.6 CONSERVAÇÃO</b> .....	<b>15</b>
<b>4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA</b> .....	<b>17</b>
<b>4.1 SISTEMAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA</b> .....	<b>17</b>
<b>5 LIMPEZA, DESMONTAGEM E REMONTAGEM DOS ÓRGÃOS EM CONTATO COM O PRODUTO</b> .....	<b>19</b>
<b>5.1 LIMPEZA</b> .....	<b>19</b>
<b>5.2 SANITIZAÇÃO (DESINFECÇÃO)</b> .....	<b>21</b>
<b>5.3 HIGIENE</b> .....	<b>21</b>
<b>6 MANUTENÇÃO</b> .....	<b>23</b>
<b>6.1 TIPOS DE INTERVENÇÃO</b> .....	<b>23</b>
<b>6.2 RESFRIAMENTO À AR</b> .....	<b>23</b>
<b>6.3 TABELA DE PEÇAS DE SÉRIE</b> .....	<b>24</b>
<b>7 LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS</b> .....	<b>25</b>

## 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 (diretriz do Conselho C.E.E. 89/392 e ulteriores modificações, conhecida como “Diretiva Máquinas”).

### 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 GROUP.** - Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) - Italy      Tel. (051) 6505111 - Fax (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:

- Operador deve ter lido os capítulos sobre a colocação em funcionamento e o modo de funcionamento dos grupos da Máquina;
- 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.

## 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:

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

A fim de obter tudo isso, é necessário:

- guardar toda a documentação da Máquina junto do posto de trabalho;
- Û 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;

## 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, defi ne-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.



## 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

Fornece informações importantes para o pessoal.



### ADVERTÊNCIAS

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



### 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.



### 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.

# 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.

Cópia da placa de dados reportada na primeira página do presente manual.

A		B		F		G			
 ANZOLA EMILIA - BOLOGNA - ITALY				 100089654588-4					
Matr.			Cod.						
V		Hz		kW					
A									
Gas	kg								
									
C		D		E		H		I	

legenda:

- A = Nº de série da Máquina
- B = Tipo de Máquina
- C = Tensão de alimentação
- D = Valor amperimétrico do interruptor geral
- E = Tipo de gás e peso
- F = Código da Máquina
- G = Tipo de condensação
- H = Frequência
- I = 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 de suas máquinas ou eventuais alterações de melhoria nas 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 MÁQUINA

### 1.2.1 Informações gerais

Máquina de bancada para a produção e a distribuição imediata de chantili, composta de:

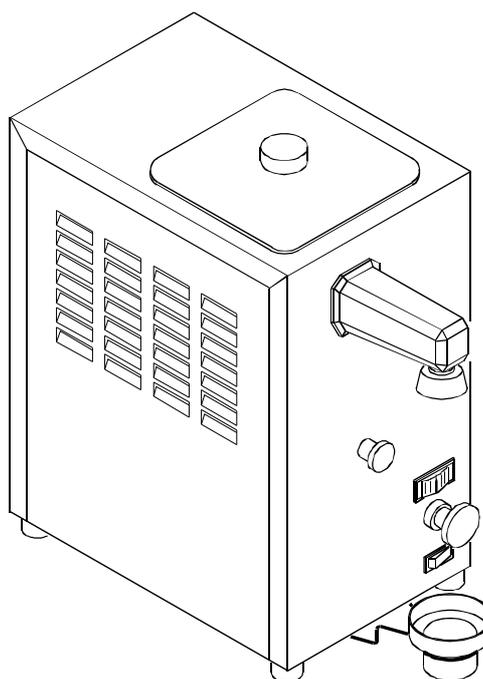
- tina/depósito de nata/chantili, refrigerada e termostatzada;
- bomba de engrenagens completa de regulador de fluxo para bater a nata ou o creme de leite fresco com um elevado aumento de volume;
- distribuidor refrigerado;
- termômetro de temperatura do produto na tina.

A **CARPIGIANI** recomenda usar sempre ingredientes de primeira qualidade de modo a satisfazer toda a clientela, mesmo a mais exigente. Toda poupança na escolha dos ingredientes implicará uma perda de qualidade do produto final bem maior do que se tentou poupar.

Feitas essas considerações, cumpre agora fazer as seguintes recomendações:

- Siga escrupulosamente as instruções de preparo do chantili fornecidas pelo fabricante.
- Não mude as receitas adicionando, por exemplo, mais quantidade de açúcar daquela recomendada.
- Experimente o chantili antes de colocá-lo à venda.
- Exija do pessoal que utiliza a máquina o máximo rigor na limpeza.
- Para qualquer problema que eventualmente se verifique, chame sempre um técnico autorizado pela **CARPIGIANI**.

### 1.2.2 Lay-out da máquina



### 1.2.3 Características técnicas

Peso		Dimensões			Alimentação elétrica	Potência instalada	Prod. horária*		Capacidade da tina
líquido kg	bruto kg	L (mm)	P*** (mm)	H (mm)	Volt/fase/Hz	kW	kg	l**	l
28	30	220	530	450	200/1/50-60	0,7	50	150	2

\* A produção horária pode mudar de acordo com o tipo de nata/creme de leite usado.

\*\* Calculando um aumento de volume médio da nata/creme de leite de 200%.

\*\*\* Incluindo a taça de recolha de gotas.

### 1.3 UTILIZAÇÃO PREVISTA

As máquinas de produção de chantili modelo MINIWIP/G devem ser utilizadas exclusivamente como indicado no capítulo 1.2.1 “Generalidades” e nos limites funcionais reportados a seguir.

- Tensão de alimentação: 10°C
- Temperatura mín. ar °C: 10°C
- Temperatura máx. ar °C: 43°C
- Máx. umidade relativa do ar: 85%

A Máquina foi concebida e fabricada para ser utilizada em locais não sujeitos a normas antideflagrantes, pelo que só deve ser utilizada em locais conformes e com valores atmosféricos normais.



### 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, 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. 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.

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.

As máquinas com condensador a ar devem ser instaladas mantendo uma distância mínima da parede traseira de pelo menos 20 cm para permitir a livre circulação do ar de condensação.

**NOTA:**

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

### 2.2 LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

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.

**IMPORTANTE:**

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

#### 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 POSICIONAMENTO

Apoie e nivele a máquina numa bancada de apoio para permitir seu correto funcionamento e evitar vazamentos de nata líquida.

### 2.4 LIMPEZA

Limpe a máquina do pó e retire a proteção colocada para o transporte. Para a limpeza, use apenas água e, eventualmente, um pouco de detergente neutro com um pano macio.

**IMPORTANTE**

**Não use solventes, álcool ou produtos detergentes que possam estragar ou corroer as partes da máquina ou contaminar as partes funcionais de produção.**

### 2.5 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.





## 2.6 ENSAIODAMÁQUINA

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.

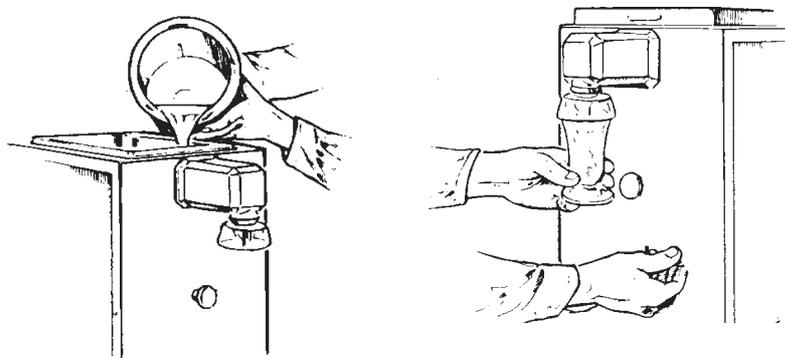
### 3 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

#### 3.1 CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA

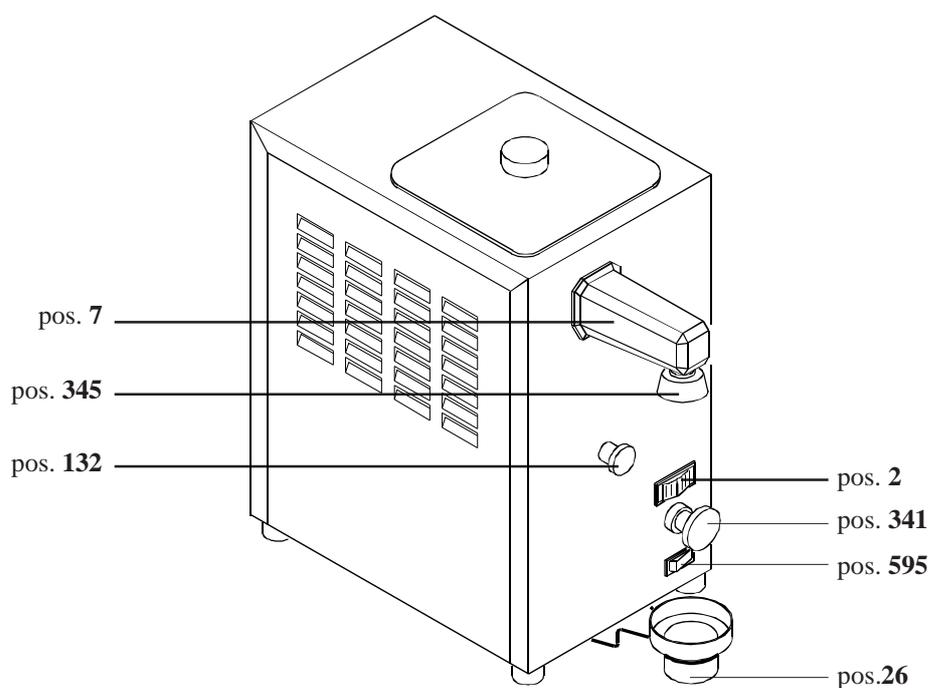
A máquina é constituída por uma motorização para a movimentação da bomba e do motocompressor do circuito de resfriamento (com condensador resfriado a ar).

A preparação do chantili é feita introduzindo a nata líquida ou creme de leite líquido na tina e acionando a extração.

Graças à bomba, a nata chega ao texturizador (texturizador (labirinto)) onde se dá a incorporação do ar. A extração do chantili pode ser feita de modo contínuo ou em porções (tipo pitanga).



#### 3.2 COMANDOS À DISPOSIÇÃO DO OPERADOR



##### Interruptor de ligação (595)

Permite acionar/parar o funcionamento da máquina. Com o interruptor rodado para a esquerda, a máquina está parada ( em STOP); para a direita (luz acesa), a máquina está pronta para fornecer o chantili.

#### IMPORTANTE

**Dadas as características do compressor de refrigeração, se por algum motivo a máquina desligar, SÓ REPONHA A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO APÓS 5 MINUTOS.**



Caso contrário, a proteção do compressor só permitirá acionar novamente a máquina **passados 20 minutos do momento em que foi desligada.**

**Botão de extração do chantili (341)**

Apertando este botão, inicia a extração do chantili na dose desejada. A extração contínua é obtida apertando o botão e rodando-o no sentido horário. Para parar a extração contínua, rode o botão no sentido anti-horário.

**Termômetro (2)**

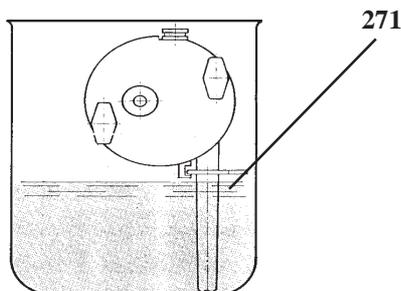
Indica a temperatura da nata na tina. Para um bom funcionamento da máquina, a temperatura da máquina deve estar entre +4°C (32,9°F) e +6°C (42,8°F).

**Taça de recolha de gotas (26)**

A taça de recolha de gotas serve para recuperar eventuais vazamentos de líquidos na fase de extração. Serve também como proteção higiênica do bico decorador durante os períodos de inatividade. Para esta função, basta encaixar a taça no cone antissalpico (345).

**3.3 BOMBA “R”**

A bomba “R” permite, mediante a mudança de posição da alavanca “R” (271), mudar a proporção entre o ar e a nata líquida no texturizador (texturizador (labirinto)); portanto, dentro de certos limites, permite regular o aumento do volume conforme o tipo de nata líquida usada. Normalmente, para obter uma boa mistura de ar e nata, a alavanca “R” deve estar centrada. Se o creme sair líquido, desloque a alavanca do regulador para a direita de uma posição. Se o creme sair lentamente e com bolhas de ar, desloque progressivamente para a esquerda a alavanca de uma posição.

**3.4 OPERAÇÕES PRELIMINARES, LAVAGEM E SANITIZAÇÃO**

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, é necessário efetuar uma esmerada e completa limpeza e sanitização das partes em contato com a nata/chantili.

**Para a LAVAGEM use uma SOLUÇÃO DE TERGENTE NÃO AGRESSIVA**

**Para o ENXÁGUE use ÁGUA POTÁVEL (bacteriologicamente pura).**

- 1 Desligue o interruptor da máquina.
- 2 Retire a tampa, o texturizador (labirinto) e a bomba, desmonte-os remova as juntas. Lave bem todas as peças e enxágue-as.
- 3 Esvazie completamente a tina/depósito da nata residual, lave bem e enxágue.
- 4 Remonte todas as peças depois de ter efetuado uma boa lubrificação.
- 5 Encha a tina com uma solução sanitizante.
- 6 Ligue o interruptor da máquina e aperte o botão de extração até fazer sair um pouco de solução do bocal de extração.
- 7 Deixe a solução sanitizante atuar pelo menos 10-15 minutos, então drene toda a solução.
- 8 Verta na tina um litro de água e aperte o botão de extração até fazer sair um pouco de água do bocal de extração, então drene toda a água.
- 9 Não toque nas partes sanitizadas com as mãos, lenços, panos, etc...
- 10 Verta a nata na tina à temperatura de conservação (4-6°C), extraia três pitangas de chantili e jogue fora.

**IMPORTANTE**

**Para mais informações, leia o cap. 5 do presente manual.**

## 3.5 PRODUÇÃO E EXTRAÇÃO DO CHANTILI

Depois de ter instalado a máquina como indicado no cap. INSTALAÇÃO e depois de ter lavado e desinfetado bem a máquina, proceda como indicado nos parágrafos a seguir.

### 3.5.1 Escolha da nata

Use sempre nata ou creme de leite líquido em perfeito estado de conservação. Para obter um bom chantili, use nata com um teor de gordura de pelo menos 32%.

Existem preparados que permitem obter um ótimo chantili mesmo usando nata com baixo teor de gordura. Nesse caso, siga as instruções da embalagem e experimente o chantili antes de colocá-lo à venda. Antes de colocar a nata na tina, adicione o açúcar líquido ou 100 g de açúcar de confeiteiro para cada litro de nata.

#### IMPORTANTE

**Verifique se o açúcar em pó está bem dissolvido na nata para evitar que os grumos de açúcar obstruam o texturizador (labirinto) e estraguem a bomba.**

Não coloque mais de 100 g de açúcar por litro; quanto mais açucarada for a nata, menos aumentará de volume.

#### ADVERTÊNCIA

**NÃO adicione à nata substâncias sólidas como avelãs, raspas de chocolate, etc., pois não poderiam passar pela bomba e a deteriorariam rapidamente.**

### 3.5.2 Extração do chantili

Verta a nata líquida com uma temperatura de +4°C na tina;

O nível de nata na tina não deve chegar à bomba (vide figura) e é preciso adicionar mais nata quando o nível descer a cerca de 2 cm do fundo.

Aperte então o botão de extração (5) para extrair a quantidade de chantili desejada. Para uma extração contínua, aperte o botão e rode-o no sentido horário.

Normalmente, para uma boa mistura de ar e nata, a alavanca “R” deve ficar centrada. Se a nata sair líquida, desloque a alavanca do regulador para a direita de uma posição. Se a nata sair lentamente e com bolhas de ar, desloque progressivamente a alavanca para a esquerda de uma posição.

Durante o funcionamento da máquina, mantenha sempre a tampa de proteção fechada para evitar que o pó ou outras impurezas entrem no produto.

## 3.6 CONSERVAÇÃO

A produtora de chantili está equipada com um sistema de conservação termostaticado que permite uma perfeita conservação da nata.

#### ADVERTÊNCIA

**Em caso de longos períodos de inatividade, é indispensável efetuar as operações de limpeza e sanitização antes de retomar a produção.**

#### ADVERTÊNCIA

**NÃO deixe a nata na tina quando a máquina não estiver sendo utilizada.**





## 4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

### 4.1 SISTEMAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA

#### PROTEÇÕES TÉRMICAS

O motor do compressor de refrigeração e da bomba possuem uma proteção térmica interna que interrompe o funcionamento do motor quando a temperatura atinge o valor de calibragem.

O restabelecimento das proteções térmicas é automático.





## 5 LIMPEZA, DESMONTAGEM E REMONTAGEM DOS ÓRGÃOS EM CONTATO COM O PRODUTO

### ADVERTÊNCIA

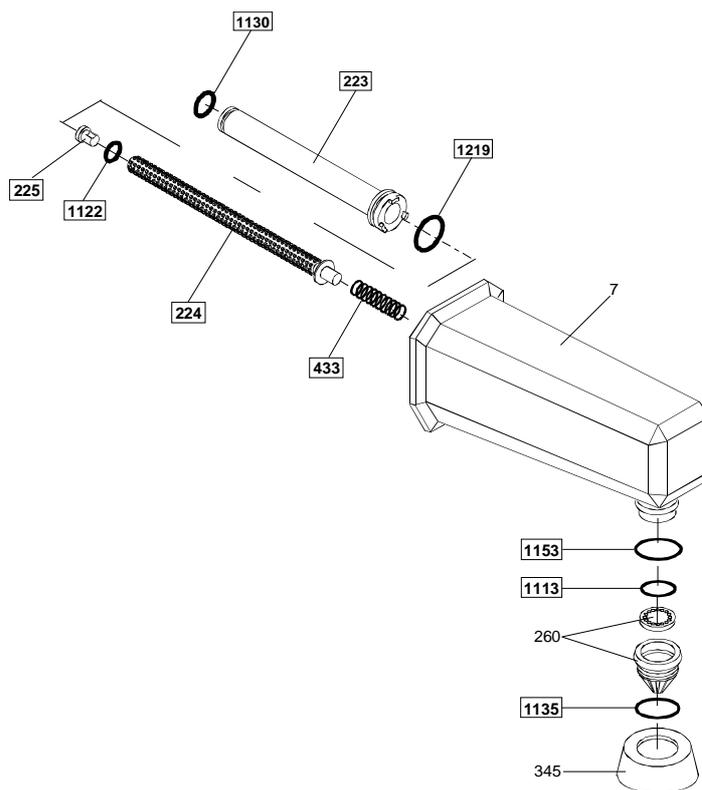
A desmontagem, lavagem e sanitização das partes em contato com o produto devem ser feitas diariamente.

- A lavagem das partes em contato com o produto deve ser feita com água potável (bacteriologicamente pura) e, no caso, um detergente neutro.
- O enxágue das partes em contato com o produto deve ser feito com água potável (bacteriologicamente pura).
- A temperatura da água usada, quer para a lavagem, quer para o enxágue, não deve estar acima de 60°C, para não estragar ou deformar as partes de plástico.

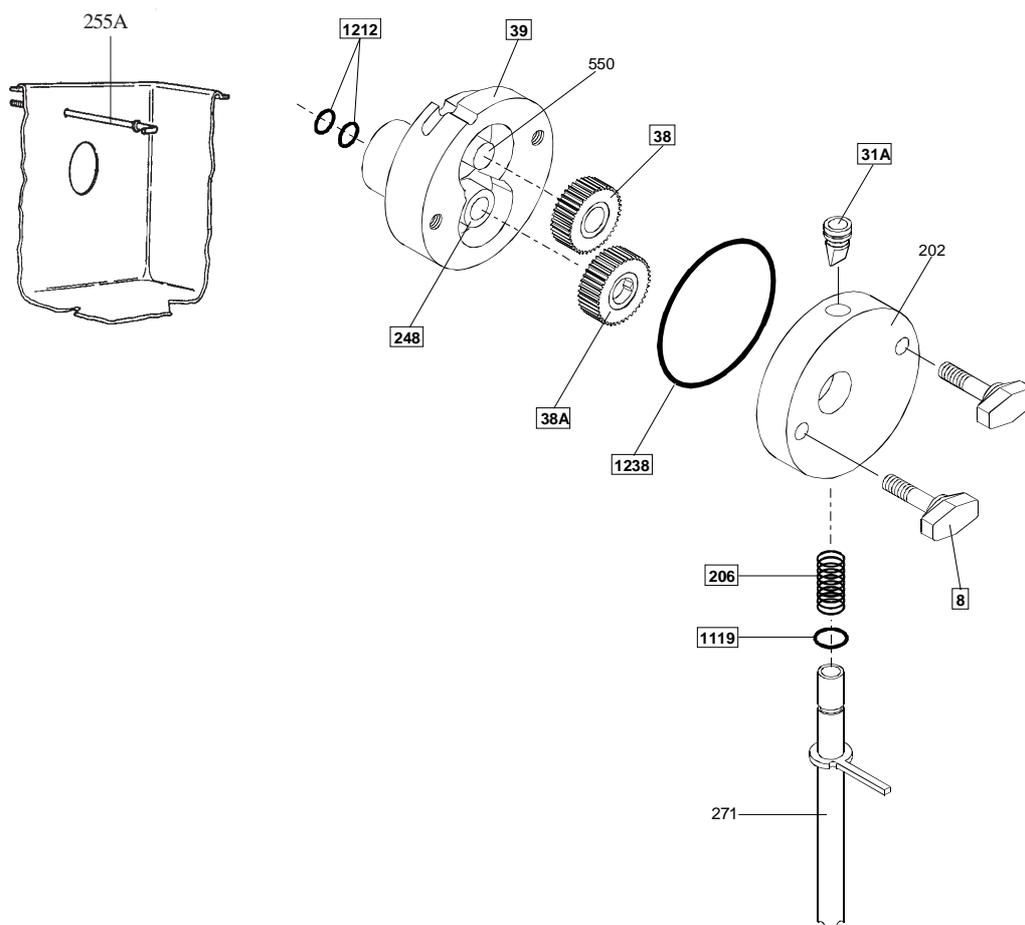
### 5.1 LIMPEZA

- 1- Desligue o interruptor da máquina (595).
- 2- Rode a tampa do bocal no sentido anti-horário e puxe em sua direção.
- 3- Desmonte as peças do bocal como indicado na figura.

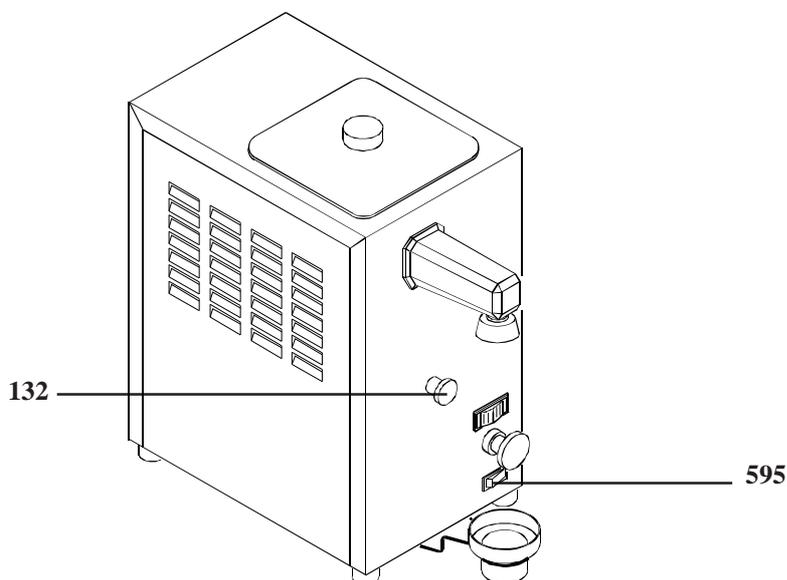
Retire o tubo de aço (223) puxando-o no sentido da parte dianteira da máquina. Com um extrator, retire o texturizador (labirinto) (224) e desmonte todas as juntas de borracha, a tampa (225) e a mola (433).



- 4- Solte o corpo da bomba do gancho de ligação no cubo do motor (255A) rodando a bomba de 1/4 de volta e extraia-a.
- 5- Desmonte o tubo regulador da bomba (271).
- 6- Desaparafuse os manípulos (8) e desmonte a bomba como indicado na figura.



- 7- Lave todas as peças desmontadas em água (máx 60°C), usando um detergente neutro e os escovilhões de série.
- 8- Esvazie a tina drenando toda a nata residual pelo bужão de drenagem (132).
- 9- Encha a tina com água quente (máx 60°C) e lave-a adicionando um detergente neutro.
- 10- Esvazie a tina pelo bужão de drenagem (132).
- 11- Encha a tina com água e enxágue.
- 12- Drene a água pelo bужão de drenagem (132).
- 13- Proceda ao enxágue de todas as peças e volte a montá-las depois de ter lubrificado as engrenagens (38 e 38a) e as juntas com graxa alimentar.



## 5.2 SANITIZAÇÃO (DESINFECÇÃO)

### ADVERTÊNCIA

**O funcionamento prolongado da bomba com a tina cheia de água e de detergente ou sanitizante provoca seu rápido desgaste. Durante as operações de lavagem e sanitização, deixe a máquina funcionar somente pelo tempo necessário para a lavagem.**

- 1- Introduza um solução de água-desinfetante NÃO CORROSIVA na tina superior e ligue o interruptor da máquina (595).
- 2- Aperte o botão de extração até fazer sair um pouco de solução pelo bocal.
- 3- Espere 10-15 minutos para a solução atuar.
- 4- Depois de ter colocado um recipiente de recolha, abra o bujão (132) e drene a solução.
- 5- Encha a tina com água potável e aperte o botão de extração até fazer sair um pouco de água pelo bocal de extração.
- 6- Depois de ter colocado um recipiente de recolha, abra o bujão (132) posto na frente da máquina e drene a água.

### IMPORTANTE

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

- 7- Verta na tina a nata à temperatura de conservação (4-6°C), então extraia pelo menos três pitangas de nata e jogue fora.

## 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

#### 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 no sistema elétrico e no refrigerado devem ser feitas por pessoal técnico especializado.**



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 das chapas

Diariamente, com detergente neutro.

#### - 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.**

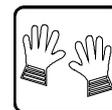


### 6.2 RESFRIAMENTO À AR

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!**

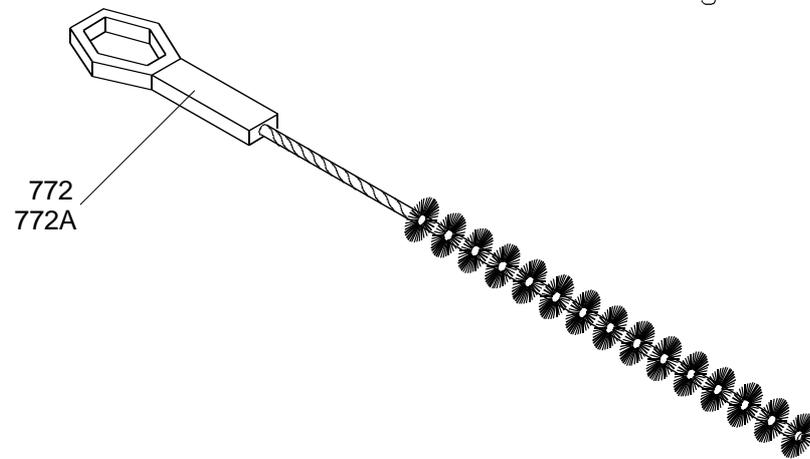
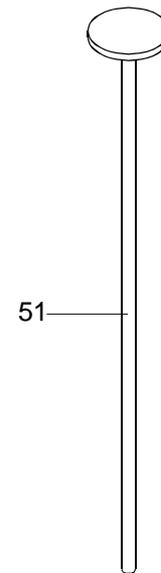
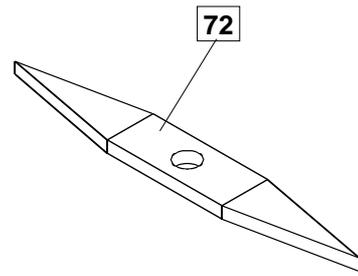


#### ATENÇÃO!

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



## 6.3 TABELA DE PEÇAS DE SÉRIE



Pos.	Q.de	Descrição
51	1	Cone antissalpico
72	1	Extrator de OR
772	1	Escovilhão D 8X250
772A	1	Escovilhão D 15x350

## 7 LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
<b>O interruptor está ligado, mas abrindo a torneira não sai chantili.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manípulos da bomba frouxos</li> <li>2. Texturizador (labirinto) bloqueado</li> <li>3. Texturizador (labirinto) sujo</li> <li>4. Furos do regulador obstruídos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stringere a fondo i pomelli</li> <li>2. Smontarlo, bagnarlo nella panna liquida o ungerlo esternamente con burro o margarina e rimontarlo. Altrimenti togliere la molla, rimontare il rubinetto e far funzionare per qualche secondo la macchina; una volta uscita un poco di panna dal rubinetto, montare la molla e riprendere la distribuzione di panna.</li> <li>3. Lavare con acqua tiepida le pos. 223 e 224 e risciacquare con acqua fredda.</li> <li>4. Smontare il regolatore e lavarlo con acqua tiepida in maniera che tutti i fori siano aperti. sciacquare con acqua fredda.</li> </ol>
<b>Sai chantili pouco firme ou quase líquido.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nata líquida vencida ou deteriorada, ácida, etc.</li> <li>2. Nata líquida demasiado quente</li> <li>3. As gorduras se separaram</li> <li>4. Insuficiente maturação</li> <li>5. Furos de regulação demasiado grandes</li> <li>6. Bomba e texturizador (labirinto) obstruídos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave a máquina e reabasteça-a com nata fresca.</li> <li>2. Deixe a nata esfriar na tina até à temperatura de 4÷6°C. Quando se usa nata esterilizada, conservável à temperatura ambiente, é preciso pré-resfriá-la antes de usá-la. Importante é não deixar a nata congelar, senão o chantili não se forma.</li> <li>3. Bata a nata líquida na tina e se não der resultado troque com nata fresca.</li> <li>4. Conserve a nata na tina à temperatura correta por algumas horas antes de começar a extração: o chantili sairá no ponto certo.</li> <li>5. Desloque a alavanca do regulador para a direita.</li> <li>6. Lave em água morna, enxágue em água fria e volte a montá-los.</li> </ol>
<b>O chantili sai lentamente e não de modo contínuo.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Furos de regulação demasiado pequenos</li> <li>2. Falta nata líquida ou o nível na tina está baixo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desloque a alavanca do regulador para a esquerda.</li> <li>2. Adicione nata fresca.</li> </ol>