

APPLICARE

TARGA

CARATTERISTICHE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PASTOCHEF RTL

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: 02	Data: 2010/09	Alterações: Sez. 1.2.2 - 2.4.1 - 2.5 - 5 - 5.4 - 5.5 -5.6
Redigido: SB	Revisado: SB	Aprovado: RV

ÍNDICE GERAL

SEC. PREFÁCIO.....	7
MANUAL DE INSTRUÇÕES	7
FINALIDADE.....	7
ORGANIZAÇÃO DO MANUAL	7
DOCUMENTAÇÃO ADICIONAL	7
SIMBOLOGIA CONVENCIONAL	8
SEGURANÇA.....	9
ADVERTÊNCIAS	9
SEC. 1. CONSIDERAÇÕES GERAIS.....	11
1.1 INFORMAÇÕES GERAIS	11
1.1.1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE	11
1.1.2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE/UTILIZADOR	11
1.1.3 INFORMAÇÕES SOBRE ASSISTÊNCIA TÉCNICA EXTRA.....	11
1.1.4 INFORMAÇÕES PARA O USUÁRIO	11
1.2 INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA.....	12
1.2.1 INFORMAÇÕES GERAIS.....	12
1.2.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	13
1.2.3 POSIÇÃO DOS GRUPOS.....	13
1.3 UTILIZAÇÃO PREVISTA.....	14
1.4 RUÍDO.....	14
1.5 ARMAZENAGEM DA MÁQUINA.....	14
1.6 ELIMINAÇÃO DOS MATERIAIS DA EMBALAGEM.....	14
1.7 REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos)	14
SEC. 2. INSTALAÇÃO	15
2.1 ESPAÇO NECESSÁRIO PARA A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA	15
2.2 POSICIONAMENTO	15
2.3 MÁQUINAS COM CONDENSADOR A AR.....	15
2.3.1 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA PARA A LAVAGEM.....	15
2.4 MÁQUINAS COM CONDENSADOR À ÁGUA	16
2.4.1 REGULAGEM DA VÁLVULA PRESSOSTÁTICA	16
2.4.2 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA PARA A LAVAGEM.....	17
2.5 LIGAÇÃO ELÉTRICA	17
2.5.1 SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO	17
2.5.2 LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL	17
2.6 REABASTECIMENTOS.....	18
2.7 ENSAIO DA MÁQUINA.....	18
2.8 DESLOCAMENTO-TRANSPORTE DA MÁQUINA.....	18
SEC. 3. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	19
3.1 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA	19
3.2 CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA	19
3.3 COMANDOS	20
3.3.1 BOTOEIRA.....	20
3.3.2 FUNÇÕES.....	20
3.4 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	26
3.4.1 PROCEDIMENTO PARA EFETUAR UM PROGRAMA AUTOMÁTICO ...	26
3.4.2 RECUPERAÇÃO DO PROGRAMA ORIGINAL	28
3.5 PROGRAMAS "CREME".....	28
3.5.1 PROGRAMA Nº 1 CREME SPEED	28
3.5.2 PROGRAMA Nº 2 CREME CLÁSSICO.....	29
3.5.3 PROGRAMA Nº 3 CREME EXCELLENT	29
3.5.4 PROGRAMA Nº 4 CREME DE CHOCOLATE	29

3.5.5	PROGRAMA N° 5 CREME ZABAIONE.....	30
3.5.6	PROGRAMA N° 6 CREME DE LIMÃO.....	30
3.5.7	PROGRAMA N° 7 BAVAROSE	30
3.5.8	PROGRAMA N° 8 PANNA COTTA.....	31
3.5.9	PROGRAMA N° 9 TIRAMISÙ.....	31
3.5.10	PROGRAMA N° 10 BONETTO	31
3.5.11	PROGRAMA N° 11 CREME DE FRUTA	31
3.5.12	PROGRAMA N° 12 MARMELADA DE FRUTA.....	32
3.5.13	PROGRAMA N° 13 FRUTA POCHÊ	32
3.5.14	PROGRAMA N° 14 TOPPING FRUTA.....	32
3.5.15	PROGRAMA N° 15 GELEIA DE FRUTA.....	33
3.5.16	PROGRAMA N° 16 GELATINA PARA DOCES	33
3.5.17	PROGRAMA N° 17 XAROPE PARA DOCES.....	33
3.5.18	PROGRAMA N° 18 MATURAÇÃO CREME.....	33
3.6	PROGRAMAS "SORVETERIA"	34
3.6.1	PROGRAMA N° 1 ALTA PASTEURIZAÇÃO.....	34
3.6.2	PROGRAMA N° 2 PASTEURIZAÇÃO DA CALDA DE SORVETE	34
3.6.3	PROGRAMA N° 3 BASE PARA SEMIFRIOS.....	34
3.6.4	PROGRAMA N° 4 MATURAÇÃO DA CALDA DE SORVETE	35
3.7	PROGRAMAS "CHOCOLATE"	35
3.7.1	PROGRAMA N° 1 TÊMPERA DE CHOCOLATE PRETO (MEIO-AMARGO).....	35
3.7.2	PROGRAMA N° 2 TÊMPERA DE CHOCOLATE AO LEITE.....	35
3.7.3	PROGRAMA N° 3 TÊMPERA DE CHOCOLATE BRANCO.....	36
3.7.4	PROGRAMA N° 4 TÊMPERA DE CHOCOLATE GIANDUIA.....	36
3.7.5	PROGRAMA N° 5 TÊMPERA DE CHOCOLATE SPEED	36
3.7.6	PROGRAMA N° 6 CREME GANACHE.....	37
3.7.7	PROGRAMA N° 7 CALDA DE CHOCOLATE	37
3.7.8	PROGRAMA N° 8 CREME DE BARRAR	37
3.7.9	PROGRAMA N° 9 MATURAÇÃO TÊMPERA	38
3.8	PROGRAMAS "ESPECIALIDADES"	38
3.8.1	PROGRAMA N° 1 MASSA CHOUX	38
3.8.2	PROGRAMA N° 2 BRUTTI MA BUONI.....	38
3.8.3	PROGRAMA N° 3 MANDORLATO DE MEL	38
3.8.4	PROGRAMA N° 4 PETIT FOUR	39
3.8.5	PROGRAMA N° 5 FROLLINI	39
3.8.6	PROGRAMA N° 6 FRITTELLE.....	39
3.8.7	PROGRAMA N° 7 IOGURTE.....	39
3.9	PROGRAMAS "GASTRONOMIA"	40
3.9.1	PROGRAMA N° 1 CREME DE GASTRONOMIA	40
3.9.2	PROGRAMA N° 2 MOLHO BÉCHAMEL	40
3.9.3	PROGRAMA N° 3 MASSA PODRE/QUEBRADA SALGADA	41
3.9.4	PROGRAMA N° 4 POLENTA	41
3.9.5	PROGRAMA N° 5 MOLHO DE CARNE À BOLONHESA	41
3.9.6	PROGRAMA N° 6 ARROZ.....	41
3.10	PROGRAMAS PERSONALIZADOS.....	42
3.10.1	criação de um programa personalizado.....	42
3.10.2	seleção/recuperação de um programa personalizado ..	44
3.10.3	eliminação de um programa personalizado	45
3.10.4	eliminação de todos os programas personalizados.....	45
3.11	LEITURA DOS PROGRAMAS (automáticos e manuais/personalizados)	45
3.12	POSTA EM FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA.....	46
3.12.1	funcionamento automático	46
3.12.2	funcionamento manual.....	46
3.13	PROGRAMAÇÃO POR PARTE DO USUÁRIO (Personalizada).....	47
SEC. 4.	DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA.....	49
4.1	SISTEMAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA.....	49
4.2	FALTA DE TENSÃO.....	50

SEC. 5. DESMONTAGEM, LIMPEZA E REMONTAGEM DAS PARTES EM CONTATO COM O PRODUTO	51
5.1 COMO USAR O DETERGENTE/DESINFETANTE XSAN.....	51
5.2 LIMPEZA EXTERNA	52
5.3 LIMPEZA PRELIMINAR.....	52
5.4 DESMONTAGEM DA TORNEIRA DE EXTRAÇÃO.....	52
5.5 DESMONTAGEM DA TAMPA DA TINA	52
5.6 DESMONTAGEM DO AGITADOR	53
5.7 REMONTAGEM DO AGITADOR.....	53
5.8 HIGIENE.....	54
5.9 SANITIZAÇÃO.....	54
SEC. 6. MANUTENÇÃO	55
6.1 TIPOS DE INTERVENÇÃO.....	55
6.2 RESFRIAMENTO À ÁGUA.....	55
6.3 RESFRIAMENTO À AR.....	55
6.5 TABELA DE PEÇAS DE SÉRIE	56
6.4 PEDIDO DE PEÇAS SOBRESSALENTES	56
SEC. 7. LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS	57
7.1 LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS	57

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 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.



LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL

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

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;
- seja prestada especial atenção durante as fases de processamento de produtos quentes.

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 as máquinas e as aparelhagens elétricas somente a pessoas experientes e devidamente treinadas; a Máquina não foi concebida para ser utilizada por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem a devida experiência ou conhecimento sobre o modo de funcionamento da Máquina, a não ser que sejam vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança;
- É preciso supervisionar o pessoal encarregado de modo que não efetue intervenções fora da sua área de competência e responsabilidade;
- As crianças devem ser vigiadas de modo que não brinquem com a Máquina.

IMPORTANTE!

É preciso supervisionar o pessoal encarregado para que não efetue intervenções fora de sua área de 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

A Máquina deve ser instalada segundo as normas de instalação vigentes.

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.

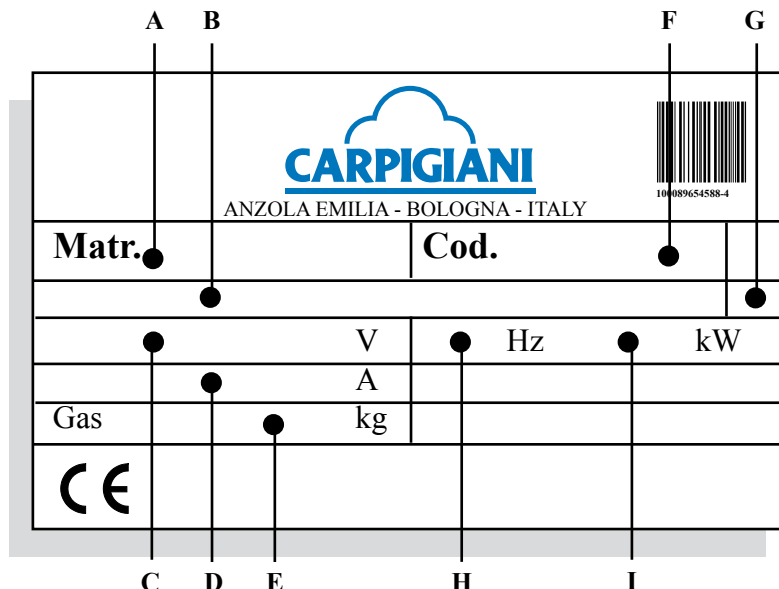


1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

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 usuário

- O fabricante da Máquina descrita no presente manual estará sempre à disposição para fornecer qualquer esclarecimento e informação necessários sobre o funcionamento da Máquina ou eventuais alterações de melhoria nela 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

A **PASTOCHEF RTL** 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 RTL** 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.		Volt	Ciclos				Fases	litros/hora	Larg. mm. (A)		Prof. mm. (B)
	Kg.	Min. Litros	Max. Litros	Min. Kg.	Max. Kg.										
PASTOCHEF RTL 18	15	7	15	5	12,5	400	50	3	2,1	Água**	120	450	614	1110	150
PASTOCHEF RTL 32	30	15	30	7,5	25	400	50	3	4	Água**	280	658	716	1110	198
PASTOCHEF RTL 55	50	25	50	10	40	400	50	3	5,6	Água**	410	658	720	1190	251
PASTOCHEF RTL 32 A-EFF	30	15	30	7,5	25	400	50	3	4	Água	280	685	716	1110	198

* 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 com tampa
- 2 Painel de comando
- 3 Torneira de extração
- 4 Rampa
- 5 Cobertura

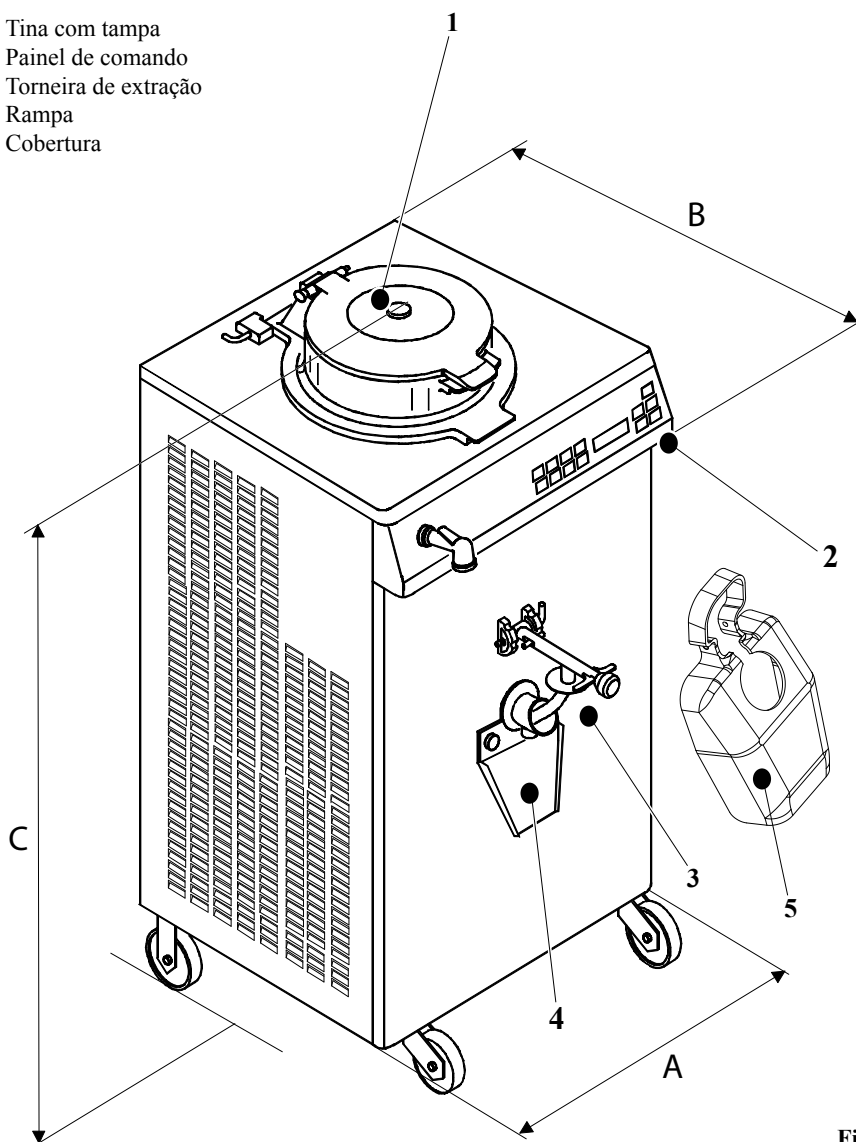


Fig. 1

1.3 UTILIZAÇÃO PREVISTA

As máquinas **PASTOCHEF RTL** 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, 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 operada somente em ambientes internos

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

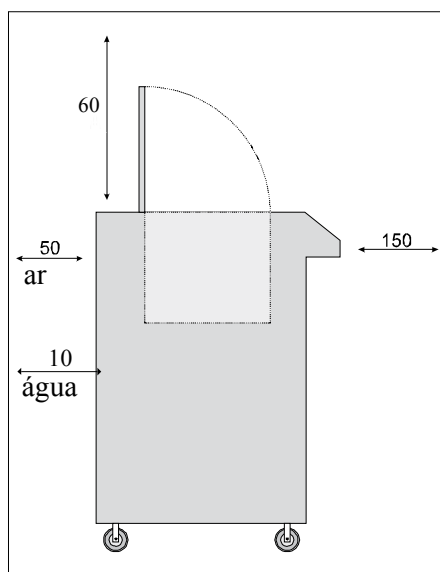


Fig. 2

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.

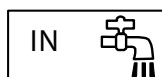


2.3.1 Ligação à rede hídrica para a lavagem

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 instalada de acordo com as normas vigentes em matéria de ligação hidráulica; além disso, a rede hídrica não deve ter uma pressão acima de 0,8 MPa (8 bar). A tubulação utilizada para a ligação fica a cargo do cliente/usuário e deve respeitar os requisitos da norma IEC61770. Nas máquinas com condensador resfriado à água, os engates da água de lavagem para o resfriamento do gás estão na chapa traseira. Os engates são três 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.

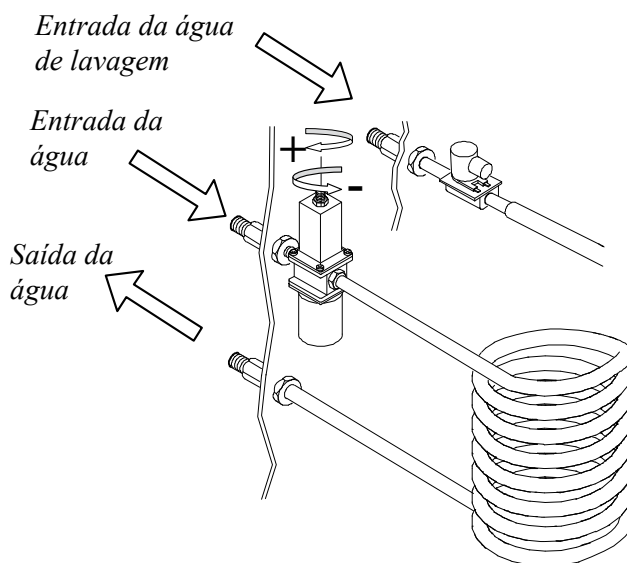


Fig. 3

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 RTL 18	120
Pastochef RTL 32	280
Pastochef RTL 55	410
Pastochef RTL 32 A-EFF	280

ATENÇÃO

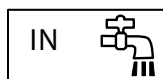
Não deixe a Máquina em local com temperaturas abaixo de 0°C sem antes ter drenado a água do circuito do condensador (vide Parte 5 do manual).



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 RTL 18	2,1
Pastochef RTL 32	4
Pastochef RTL 55	5,6
Pastochef RTL 32 A-EFF	4

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.

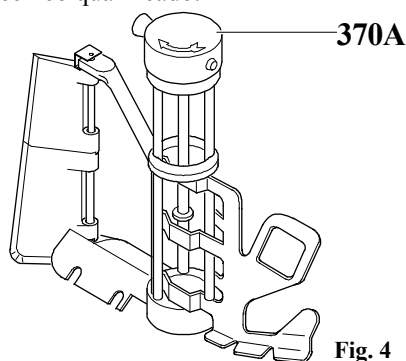


Fig. 4

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.

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 Máquina e as aparelhagens elétricas somente a pessoas experientes e devidamente treinadas; a Máquina não foi concebida para ser utilizada por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem a devida experiência ou conhecimento sobre o modo de funcionamento da Máquina, a não ser que sejam vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança;
- É preciso supervisionar o pessoal encarregado de modo que não efetue intervenções fora da sua área de competência e responsabilidade;
- As crianças devem ser vigiadas de modo que não brinquem com a Máquina.



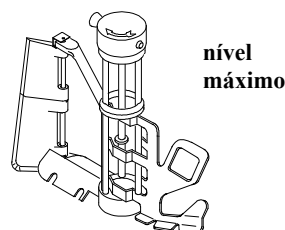
3.2 CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA

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.

ATENÇÃO

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**.

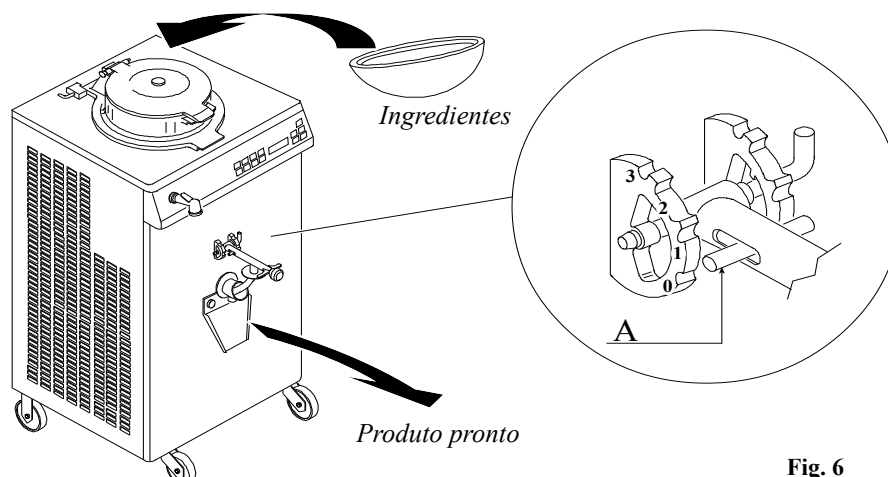


Fig. 6

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

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 RTL está equipada com um display LCD alfanumérico que exibe uma série de mensagens assim que é ligada e durante sua utilização.

Em STOP, o display exibe a hora, em cima à esquerda; a data, em cima à direita; e a escrita Pastochef, no centro, seguida do modelo na última linha.

NOTA:

Durante uma fase de maturação, passados 3 minutos da última pressão das teclas, a iluminação do display apaga-se e fica em stand-by. Para reativá-la, primeira a tecla OK.



Tecla de STOP

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

Da posição de STOP é possível ter acesso às outras funções. Para mudar ou interromper qualquer ciclo de produção automático ou manual, primeira STOP.

Fermare?	(STOP)
Continuare?	(OK)

Apertando a tecla OK, a Máquina retoma a produção no modo automático ou manual do ponto de onde tinha sido interrompida; apertando STOP, a Máquina entra em STOP.

Mantendo premida a tecla STOP, é possível visualizar os eventos percorrendo-os com as teclas de seta.



Tecla Lança de lavagem:

Pressionada em qualquer momento, ativa a eletroválvula de saída da água pela lança posicionada na frente da Máquina. A saída da água termina apertando a mesma tecla ou esperando 3 minutos ou ainda apertando a tecla STOP.



Tecla OK:

Pressionada durante a visualização dos menus, inicia o ciclo de produção selecionado.

Pressionada durante a execução dos ciclos, confirma a introdução do ingrediente ou confirma a continuação de um ciclo interrompido pela tecla Stop.

**Tecla AUMENTO:**

Utilizada para selecionar, em cada menu, o ciclo desejado (indicado pelo asterisco ao lado).

Além disso, aumenta os valores que podem ser modificados, nas funções que o permitem, como, por exemplo, modificar a temperatura de produção.

**Tecla DIMINUIÇÃO:**

Diminui os valores que podem ser modificados, nas funções que o permitem, como, por exemplo, modificar a temperatura de produção.

Durante a execução de um ciclo automático, a pressão prolongada desta tecla permite efetuar o AUTOSÉTUPO de cada ciclo, ou seja, para o ciclo em curso, os valores de Temperatura, Duração e Velocidade são reportados aos valores de fábrica (padrão).

E se apertada de modo prolongado a partir de STOP, efetua o AUTOSÉTUPO de todo os programas automáticos.

Também é utilizada para restabelecer as mensagens de alarme.

**Tecla EXTRAÇÃO/FUNÇÕES MANUAIS:****FUNÇÃO EXTRAÇÃO**

Apertando a tecla AGITAÇÃO no fim dos ciclos automáticos, se ativa a velocidade ON-1 por 30" para permitir a extração do produto. Ao mesmo tempo, são habilitadas as teclas AUMENTO e DIMINUIÇÃO para poder selecionar a Agitação ON-1 ou ON-2.


FUNÇÕES MANUAIS

Apertando a tecla **Agitação** a partir de Stop, surge o seguinte menu::

<p>* AGITAZIONE RISCALDAMENTO RAFFREDDAMENTO</p>
--

e se acendem os leds da Agitação, DIMINUIÇÃO, AUMENTO e OK.

Com as teclas AUMENTO e DIMINUIÇÃO é possível selecionar o tipo de limpeza desejado (selecionado pelo asterisco ao lado do ciclo).

Aperte a tecla OK  para ativar o programa manual desejado.

AGITAÇÃO:

<p>AGITAZIONE Timer 00:00:00 * Velocità ON-1 +04°</p>



O display exibe:

- na primeira linha, a função em curso;
- na segunda linha, um eventual timer configurado;
- na terceira linha, a velocidade configurada;
- na quarta linha, a temperatura do produto.

Nesta função, é ativado o motor do batedor à velocidade lenta.

É possível mudar a velocidade do batedor e configurar um timer.



Para mudar a velocidade do batedor:

- coloque o asterisco ao lado da opção “Velocidade” com Aumento e Diminuição;
- aperte a tecla OK ; o asterisco pisca para indicar que é possível mudar a velocidade;
- mude a velocidade com as teclas Aumento e Diminuição. A Agitação pode ser lenta contínua (ON-1), lenta intermitente (ON/OFF-1), rápida contínua (ON-2), rápida intermitente (ON/OFF-2), ou desativada (OFF);
- aperte novamente a tecla OK  para sair da modificação ou espere 10”; o asterisco para de piscar.



Os tempos da Agitação intermitente podem ser modificados também pelo usuário, entrando em Programação Personalizada (vide par. PROGRAMMAÇÃO PERSONALIZADA).


Para configurar um Timer:

- coloque o asterisco ao lado da opção “Timer” com Aumento e Diminuição:
- aperte a tecla OK ; o asterisco pisca para indicar que é possível mudar o tempo:
- mude o timer com as teclas Aumento e Diminuição; o aumento e a diminuição serão de minuto em minuto com timer inferiores à hora e de hora em hora sucessivamente. No fim do tempo programado, a Máquina emite um sinal acústico por alguns segundos.
- volte a apertar a tecla OK  para sair da modificação ou espere 10”; o asterisco para de piscar.

Para ativar outra função manual:

- aperte a tecla . O display exibe:

AGITAZIONE
* Riscaldamento
Raffreddamento

- seleccione com as teclas Aumento e Diminuição a função manual, colocando o asterisco do lado, e aperte a tecla OK  para ativá-la ou aperte novamente a Tecla Funções Manuais para retornar à Agitação.

AQUECIMENTO:

Selecionando esta função, a Máquina começa a aquecer o produto e o display exibe:

RISCALDAMENTO
Timer 00:00:00
Velocità ON-1
* +85°C..... +04°C

O display exibe:

- na primeira linha, a função em curso;
- na segunda linha, um eventual timer configurado;
- na terceira linha, a velocidade configurada;
- na quarta linha, à esquerda, a temperatura a atingir; à direita, a temperatura do produto, e, no centro, a barra de aumento da temperatura.

Uma vez atingida a temperatura configurada, o aquecimento se desativa, o batedor continua em movimento e o bescuro de alarme toca por alguns segundos de modo intermitente.



O produto agora é termostatizado a tempo indeterminado.

Após alguns minutos (vide “Programação Personalizada” - “Timer Backlight”), a iluminação do display se apaga.



É possível mudar o valor da temperatura, a velocidade do batedor e configurar um timer.



Para mudar o valor da temperatura:

- coloque o asterisco ao lado do Valor da Temperatura;
- aperte a tecla ; o asterisco começa a piscar para indicar que é possível mudar o valor;
- atue com as teclas Aumento e Diminuição para mudar o valor;
- volte a apertar a tecla OK  para sair da modificação ou espere 10”; o asterisco para de piscar.

Para mudar a velocidade do batedor:



- coloque o asterisco ao lado da opção “Velocidade”;
- aperte a tecla OK ; o asterisco pisca para indicar que é possível mudar a velocidade;
- mude a velocidade com as teclas Aumento e Diminuição. A Agitação pode ser lenta contínua (ON-1), lenta intermitente (ON/OFF-1), rápida contínua (ON-2), rápida intermitente (ON/OFF-2), ou desativada (OFF);
- volte a apertar a tecla OK  para sair da modificação ou espere 10”; o asterisco para de piscar.

NOTA:


Os tempos da Agitação intermitente podem ser modificados também pelo usuário entrando em “Programação Personalizada” (vide par. PROGRAMACÃO PERSONALIZADA).



Para configurar um timer:

- coloque o asterisco ao lado da opção “Timer”;
- aperte a tecla OK ; o asterisco pisca para indicar que é possível configurar um tempo;
- mude o timer com as teclas Aumento e Diminuição; o aumento e a diminuição serão de minuto em minuto com timer inferiores à hora e de hora em hora sucessivamente. No fim do tempo programado, a Máquina emite um sinal acústico por alguns segundos.
- volte a apertar a tecla OK  para sair da modificação ou espere 10”; o asterisco para de piscar.

Para ativar uma função manual diferente:

- aperte a tecla ;
- o display exibe:


RISCALDAMENTO
* Raffreddamento
Agitazione

- seleccione com as setas a função manual colocando o asterisco do lado e aperte a tecla OK para ativá-la ou aperte novamente a tecla Funções Manuais para retornar à Agitação.



Resfriamento:

Selecionando esta função, a Máquina começa a resfriar o produto e o display exibe:

RAFFREDDAMENTO
Timer 00:00:00
Velocità ON-1
* +04°C  +52°C

O display exibe:



- na primeira linha, a função em curso;
- na segunda linha, um eventual timer configurado;
- na terceira linha, a velocidade configurada;
- na quarta linha, à esquerda, a temperatura a atingir; à direita, a temperatura o produto na tina e, no centro, a rampa de descida da temperatura.

Uma vez atingida a temperatura configurada, o bescouro de alarme toca e o resfriamento se desativa.



A calda então é termostatizada a tempo indeterminado. Após alguns minutos (vide Programação Personalizada passo "Timer Backlight"), a iluminação do display se apaga.

É possível mudar o valor da temperatura, da velocidade do batedor e configurar um timer.

Para mudar o valor da temperatura:

- coloque o asterisco ao lado do valor da Temperatura;
- aperte a tecla OK ; o asterisco começa a piscar para indicar que é possível mudar o valor;
- atue com as teclas Aumento e Diminuição para mudar o valor;
- volte a apertar a tecla OK  para sair da modificação ou espere 10"; o asterisco para de piscar.

Para mudar a velocidade do batedor:

- coloque o asterisco do lado da opção "Velocidade";
- aperte a tecla OK ; o asterisco pisca para indicar que é possível mudar a velocidade;
- mude a velocidade com as teclas Aumento e Diminuição. A Agitação pode ser lenta contínua (ON-1), lenta intermitente (ON/OFF-1), rápida contínua (ON-2), rápida intermitente (ON/OFF-2), ou desativada (OFF);
- volte a apertar a tecla OK  para sair da modificação ou espere 10"; o asterisco para de piscar.


NOTA:

Os tempos da Agitação intermitente podem ser modificados também pelo usuário, entrando em "Programação Personalizada" (vide par. PROGRAMMAÇÃO PERSONALIZADA).

Para configurar um timer:


- coloque o asterisco ao lado da opção "Timer";
- aperte a tecla OK; o asterisco pisca para indicar que é possível configurar um tempo;
- mude o timer com as teclas Aumento e Diminuição; o aumento e a diminuição serão de minuto em minuto com timer inferiores à hora e de hora em hora sucessivamente. No fim do tempo programado, a Máquina emite um sinal acústico por alguns segundos.
- volte a apertar a tecla OK para sair da modificação ou espere 10"; o asterisco para de piscar.

Para ativar uma função manual diferente:

- aperte a tecla ;
- o display exibe:

RAFFREDDAMENTO
* Riscaldamento
Agitazione



- selecione com as setas a função manual, colocando o asterisco do lado e aperte a tecla OK  para ativá-la ou aperte novamente a tecla Funções Manuais para retornar à Agitação.



Tecla CREME

Apertando a tecla Creme, aparece o menu.

Os ciclos são:

- Creme Speed;
- Creme Clássico;
- Creme Excellent;
- Creme Chocolate;
- Creme Zabaione;
- Creme de Limão;
- Bavaoise;
- Panna Cotta (pudim de nata);
- Tiramisù;
- Bonetto (pudim);
- Creme de Fruta;
- Marmelada de Fruta;
- Fruta Pochê (escalfada);
- Topping/cobertura de Fruta;
- Geleia de Fruta;
- Gelatina x Doces;
- Xarope x Doces;
- Conserv. Creme.



Tecla SORVETERIA/CONFETARIA

Apertando a tecla Sorveteria/Confeitaria, aparece o menu.

Os ciclos são:

- Alta pasteurização;
- Pasteurização da calda;
- Base para semifrios;
- Maturação da calda.



Tecla CHOCOLATE

Apertando a tecla Chocolate, aparece o menu.

Os ciclos são:

- Têmp.choc.preto;
- Têmp.choc.leite;
- Têmp.choc.branco;
- Têmpera Gianduia;
- Têmpera Choc.speed;
- Creme Ganache;
- Calda de Chocolate;
- Creme de barrar;
- Conserv.têmpera.



Tecla ESPECIALIDADES

Apertando a tecla Especialidades, surge o menu.

Os ciclos são:

- Massa choux;
- Bruttimabuoni (biscoitos “feios, mas gostosos”);
- Mandorlato de mel (pé-de-moleque de amêndoa e mel);
- Petit Four (miniaturas);
- Frollini (biscoitos amanteigados);
- Frittelle (bolinhos fritos);
- Iogurte.



Tecla GASTRONOMIA

Apertando a tecla Gastronomia, surge o menu.

Os ciclos são:

- Creme Gastronômico;
- Molho Béchamel;
- Massa podre/quebrada salgada;
- Polenta;
- Molho de carne à bolonhesa;
- Arroz;
- Queijo fresco.



Tecla PROGRAMAS PERSONALIZADOS (LIVRES)

Apertando a tecla Programas Personalizados, aparece um menu com 5 programas a serem configurados pelo usuário.

3.4 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Na PASTOCHEF RTL existem 5 tipos de programas automáticos.

- **CREME:** são 18 programas automáticos
- **SORVETERIA:** são 4 programas automáticos
- **CHOCOLATE:** são 9 programas automáticos
- **ESPECIALIDADES:** são 7 programas automáticos
- **GASTRONOMIA:** são 7 programas automáticos
- **PERSONALIZADO:** são 5 programas personalizáveis.


3.4.1 Procedimento para efetuar um programa automático

- Aperte a tecla correspondente ao programa desejado:

- Creme ;
- Sorveteria ;
- Chocolate ;
- Especialidades ;
- Gastronomia .

- Apertando, por exemplo, a tecla Sorveteria, aparecerá o menu com os respectivos ciclos:
 - Alta pasteurização;
 - Pasteurização da calda;
 - Base para semifrios;
 - Maturação da calda.

- Com as teclas Aumento  e Diminuição , coloque o asterisco ao lado do ciclo a executar.

- Aperte a tecla OK , para iniciar a execução. Por exemplo, Pasteurização da calda.

A visualização é:

PASTORIZAZ. MIX		
Solidi+Latte		OK?
Miscelazione		
+00°C	00:01:59	+23

O display exibe:

- na primeira linha, o nome do programa em curso;
- na segunda linha, o ingrediente a introduzir na fase em curso, seguido de “OK?”. Apertando a tecla OK, é confirmado o ingrediente e o ponto interrogativo desaparece;
- na terceira linha, o tipo de fase em curso (ou mensagens auxiliares);
- na quarta linha, a temperatura a atingir, à esquerda; a temperatura atual do produto, à direita; e, no centro, a rampa de subida ou descida da temperatura ou a duração, no caso de uma pausa.

Apertando novamente a tecla **Sorveteria/Confeitaria**, entra-se nas telas de modificação dos parâmetros do programa. Os parâmetros modificáveis podem mudar com as teclas Aumento e Diminuição.

Apertando uma vez a tecla **Sorveteria/Confeitaria** aparecerá a seguinte visualização:

PASTORIZZAZ. MIX	
Solida+Latte	OK?
Miscelazione	
Temperatura	+000

Nesta tela, é possível mudar a temperatura a atingir, modificável (se previsto) com as teclas Aumento e Diminuição.

Apertando novamente a tecla **Sorveteria/Confeitaria** aparecerá a seguinte visualização:

PASTORIZZAZ. MIX	
Solida+Latte	OK?
Miscelazione	
Velocità	ON-2

Nesta tela, é possível mudar (se previsto) a velocidade do batedor (em fig. Velocidade rápida Contínua), modificável com as teclas Aumento e Diminuição.

Apertando pela terceira vez a tecla **Sorveteria/Confeitaria** aparecerá a seguinte visualização:

PASTOR.CIOCCOLATO	
Panna	OK?
Riscaldamento	
Durata	00:02:00

Nesta tela, é possível mudar (se previsto) a duração de uma eventual pausa, modificável com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO**.

Das telas de modificação dos parâmetros, retorna-se automaticamente à tela principal após 10" de inatividade ou apertando novamente a tecla Sorveteria/Confeitaria.

IMPORTANTE

- Quando numa fase qualquer do ciclo, AQUECIMENTO, RESFRIAMENTO, PAUSA, ao entrar nas telas de modificação dos parâmetros, se acenderem os leds das SETAS, quer dizer que o valor é modificável.
- Cada fase tem parâmetros de tempo e temperatura independentes, pelo que se, por exemplo, um programa prever um resfriamento a 4° seguido de uma pausa a 4° e se desejar resfriar e a seguir manter o produto a 3°, é necessário mudar o valor da temperatura quer na fase de resfriamento quer na de pausa.
- Para pular uma fase durante a execução de um ciclo, aperte a tecla AUMENTO por alguns segundos.
- Durante a execução de um ciclo, no fim de cada fase de AQUECIMENTO, RESFRIAMENTO, PAUSA, etc., toca o biscoito de alarme por alguns segundos.
- **No fim do ciclo, o display exibe o tempo crescendo em MATURAÇÃO; ou, se o produto deve ser logo utilizado, a mensagem EXTRAÇÃO.**
- **No caso de falta de tensão, o tempo de MATURAÇÃO parte do 0.**




**IMPORTANTE**

Se o programa for modificado durante a execução de um ciclo, os valores modificados ficam memorizados.

Ao recuperar o programa, os valores ativos são os últimos configurados.

EXTRAÇÃO

Para facilitar a extração do produto, é possível, no fim de qualquer ciclo, forçar a agitação

apertando a tecla .

O display exibe:

PASTORIZAZ. MIX	
OK	Pastoriz. Mix
Estrazione	
Velocità	ON-1

Com as teclas AUMENTO e DIMINUIÇÃO, é possível selecionar a velocidade ON-1 ou ON-2 que ficará ativada por 30". Terminados os 30", a Máquina retoma a função em curso.

MATURAÇÃO

Se no fim do ciclo for prevista a termostatização do produto na tina, é possível mudar a Agitação na tela de modificação dos parâmetros e modificar o parâmetro VELOCIDADE.

3.4.2 Recuperação do programa original


Querendo recuperar o programa automático original, aperte por alguns segundos a tecla DIMINUIÇÃO durante a execução do programa.

Assim, os valores de temperatura e duração de todas as fases do programa serão reportados aos valores originais.

3.5 PROGRAMAS "CREME"


Na memória eletrônica, foram inseridos 18 programas fundamentais, completamente automáticos, ilustrados a seguir.

3.5.1 Programa N° 1 Creme Speed


1. Introduza "**Gemas+Açúcar**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) POR 5' (MODIFICÁVEL DE 5' A 10').
2. Introduza "**Espessantes**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Introduza "**Leite**".
Aquecimento até 85°C (modificável de 70° a 105°) com Agitação LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Introduza "**1/2 Açúc.+ Gemas Batidas**".
Pausa de 1' (modificável de 1' a 1h) a 85°C com Agitação LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Resfriamento por 3' (modificável de 1' a 7') com Agitação RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Resfriamento até 10°C (modificável de 4° a 15°) com velocidade AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
7. Resfriamento até 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF).
É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
8. Maturação a 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF) por tempo indeterminado.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.



3.5.2 Programa N° 2 Creme Clássico


1. Introduza "**Leite**".
Aquecimento até 60°C (modificável de 60° a 80°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
2. Introduza "**1/2 Açúc+Farinha**".
Aquecimento até 95°C (modificável de 85° a 105°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Introduza "**1/2 Açúc.+ Gemas Batidas**".
Pausa de 1' (modificável de 30" a 1') a 95°C (modificável de 85° a 105°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
4. Aquecimento até 95°C (modificável de 85° a 105°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
5. Pausa de 3' (modificável de 1' a 7') a 95°C (modificável de 85° a 105°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Resfriamento até 25°C (modificável de 15° a 30°) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1). É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
7. Resfriamento até 10°C (modificável de 4° a 15°) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1). Os tempos da AGITAÇÃO INTERMITENTE são aqueles programados em "Programação - Tempo ON Agitação e Tempo OFF Agitação". É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
8. Resfriamento até 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF). É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
9. Maturação a 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF) por tempo indeterminado. É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.3 Programa N° 3 Creme Excellent


1. Introduza "**Gemas+Açúcar**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 5' (modificável de 5' a 10').
2. Aquecimento até 40°C (modificável de 35° a 45°) com Agitação LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Introduza "**Leite+amido**".
Aquecimento até 85°C (modificável de 70° a 105°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
4. Introduza "**Nata**".
Cozimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) por 1'30" modificável de 1' a 1h.
5. Resfriamento a 10°C com VELOCIDADE LENTA INTERMITENTE 5" On e 50" off.
6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Resfriamento a 4°C sem AGITAÇÃO (OFF). É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
7. Maturação a 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF) por tempo indeterminado. É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.4 Programa N° 4 Creme de Chocolate


1. Introduza "**Gemas+1/2 Açúcar**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 5' (modificável de 5' a 10').
2. Introduza "**Ovos+1/2 Açúcar**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 1'.
3. Introduza "**Amido/Cacau**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 1'.
4. Introduza "**Leite**".
Aquecimento até 85°C (modificável de 70° a 100°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Introduza "**Chocolate**".
Cozimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) por 1' modificável de 1' a 5'.

6. Resfriamento por 3' (modificável de 1' a 7') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
7. Resfriamento até 10°C (modificável de 4° a 15°) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
8. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Resfriamento até 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF).
É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
9. Maturação a 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF) por tempo indeterminado.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.5.5 Programa N° 5 Creme Zabaione

1. Introduza "*Gemas+Açúc.*".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 3' (modificável de 1' a 5').
2. Introduza "*Espess.+Marsala*".
Aquecimento a 83° com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Introduza "*Gelatina*".
Resfriamento a 50° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Resfriamento a 15° com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
5. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Resfriamento a 4° sem Agitação (OFF).
É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
6. Maturação a 4° sem Agitação (OFF).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.5.6 Programa N° 6 Creme de Limão

1. Introduza "*Ovos+Açúcar+Amido*".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 5' (modificável de 5' a 10').
2. Introduza "*Suco de limão*".
Aquecimento até 85°C (modificável de 70° a 105°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Introduza "*Manteiga*".
Resfriamento a 70°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Resfriamento a 25°C (modificável de 20° a 30°) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) (tempos de programação).
É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
5. A Máquina entra em Stop (todas as saídas OFF).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.5.7 Programa N° 7 Bavaroise

1. Introduza "*Gemas+Açúcar*".
Velocidade AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 5' (modificável de 1' a 5').
2. Introduza "*Leite+(Frut-Past)*".
Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 70°C (modificável de 70° a 85°).
3. Introduza "*Gelatina+(Liq.)*".
Pausa à temperatura configurada pelo tempo calculado automaticamente com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Resfriamento a 65°C (modificável de 60° a 70°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Introduza "*(Chocolate)*".
Resfriamento até 20°C (modificável de 15° a 30°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 20°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.5.8 Programa N° 8 Panna Cotta

1. Introduza "*Nata+Leite+Açúc.*".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 90°C.
2. Introduza "*Gelatina*".
Pausa de 5' (modificável de 1' a 5') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Resfriamento a 20°C (modificável de 15° a 30°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 20°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.9 Programa N° 9 Tiramisù


1. Introduza "*Gemas+Açúcar*".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 5' (modificável de 1' a 10').
2. Introduza "*Amido*".
Agitação com velocidade LENTA CONTÍNUA (ON-1) por 5' (modificável de 1' a 10').
3. Introduza "*Marsala+Café*".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 88°C (modificável de 80° a 95°).
4. Resfriamento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 35°C (modificável de 30° a 40°).
5. Introduza "*Mascarp.+Açúc.*".
Pausa com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) por 30' (modificável de 10' a 30').
6. Resfriamento com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) até 4°C (modificável de 2° a 10°).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Maturação a 4° sem Agitação (OFF).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.10 Programa N° 10 Bonetto

1. Introduza "*Leite - Nata*".
Aquecimento até 30°C (modificável de 25° a 35°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
2. Introduza "*Açúcar - Cacau*".
Aquecimento até 40°C (modificável de 35° a 45°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Introduza "*Amaretos*".
Aquecimento até 90°C (modificável de 80° a 95°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Introduza "*Gelatina*".
Resfriamento até 25°C (modificável de 20° a 30°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 25°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.11 Programa N° 11 Creme de Fruta


1. Introduza "*Fruta*".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 30°C (modificável de 20° a 40°).
2. Introduza "*Açúc.+Amido+Água*".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 80°C (modificável de 75° a 95°).
3. Pausa de 3' (modificável de 1' a 5') com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Resfriamento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 70°C (modificável de 60° a 75°).
5. Resfriamento até 8°C (modificável de 6° a 10°) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) (tempos de programação).

6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 8°C sem Agitação (OFF).

É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.12 Programa Nº 12 Marmelada de Fruta


1. Introduza "*Frut+ Açúc.+Pect.*".
Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 85°C (modificável de 80° a 90°).
2. Introduza "*Açúcar*".
Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 95°C (modificável de 90° a 100°).
3. Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 100°C (modificável de 95° a 105°).
4. Introduza "*Açúc./Glicose*".
Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 105°C (modificável de 90° a 110°).
5. Introduza "*Cítrico/Limão*".
Pausa a 105° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) por 15' (modificável de 10' a 60').

6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 105° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).

É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.13 Programa Nº 13 Fruta Pochê


1. Introduza "*Fruta Cong.*".
Aquecimento sem Agitação (OFF) por 15' (modificável de 5' a 30').
2. Introduza "*Açúc.+Fruta*".
Aquecimento até 52°C com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
3. Pausa a 52°C por 6h (modificável de 3h a 15h) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) 10" ON e 30" OFF.
4. Aquecimento a 65°C com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) 10" ON e 3" OFF.
5. Pausa a 65°C por 30' com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) 10" ON e 30" OFF.
6. Resfriamento até 4°C com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) 10" ON e 3" OFF.

7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Maturação a 4°C sem Agitação (OFF). Possibilidade de forçar a Agitação.

É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.5.14 Programa Nº 14 Topping Fruta

1. Introduza "*Água +Fruta*".
Aquecimento até 30°C (modificável de 25° a 35°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
2. Introduza "*Açúc+Espess*".
Aquecimento até 60°C (modificável de 55° a 65°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Introduza "*Açúc+Glicose*".
Aquecimento até 105°C (modificável de 90° a 105°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Introduza "*Soluç Cítrica*".
Agitação com velocidade LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Introduza "*Aromas*".
Resfriamento até 30°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).


6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . A Máquina entra em STOP.

É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.5.15 Programa Nº 15 Geleia de Fruta

1. Introduza "*Purê de Fruta*".
Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 40°C (modificável de 30° a 50°).
2. Introduza "*Açúc+Pectina*".
Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 105°C (modificável de 90° a 110°).
3. Introduza "*Soluç. Cítrica*".
Pausa de 5' (modificável de 1' a 15') a 105° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 105° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.5.16 Programa Nº 16 Gelatina para Doces

1. Introduza "*Água*".
Aquecimento até 25°C (modificável de 20° a 30°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
2. 1/4 Açúc.+Pectina
Aquecimento até 85°C (modificável de 80° a 90°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Introduza "*Xarope de Glicose (calda de açúcar)*".
Aquecimento por 1' com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
4. Introduza "*3/4 Açúcar*".
Aquecimento por 1' com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
5. Aquecimento até 105°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. Pausa de 5' (modificável de 5' a 10') a 105° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
7. Introduza "*Soluç. cítrica*".
Agitação por 1' com velocidade LENTA CONTÍNUA (ON-1).
8. Resfriamento a 50° (modificável de 40° a 60°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
9. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . A Máquina entra em STOP.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.17 Programa Nº 17 Xarope para Doces

1. Introduza "*Água+Açúcar*".
Aquecimento a 90° (modificável de 90° a 100°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
2. Resfriamento a 40° (modificável de 35° a 45°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Introduza "*Sabor/Aroma*".
Resfriamento a 15° (modificável de 10° a 20°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Resfriamento a 4° (modificável de 1° a 4°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
5. Pausa a 4° com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.5.18 Programa Nº 18 Maturação Creme

1. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Resfriamento até 10°C (modificável de 4° a 15°) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.



2. Resfriamento até 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF).
É possível configurar a velocidade do batedor em LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1), LENTA CONTÍNUA (ON-1) ou desativar a Agitação.
3. Maturação a 4°C (modificável de 1° a 4°) sem Agitação (OFF) por tempo indeterminado.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


NOTA:

Onde não especificado, os tempos da intermitência do batedor são aqueles programados em "Programação - Tempo ON Agitação e Tempo OFF Agitação."


3.6 PROGRAMAS "SORVETERIA"

Na memória eletrônica, foram inseridos **4 programas** fundamentais, completamente automáticos, ilustrados a seguir.


3.6.1 Programa N° 1 Alta Pasteurização

1. Introduza "**Sólidos+Leite**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 5' (modificável de 1' a 10').
2. Introduza "**Nata+Leite**".
Aquecimento até 85°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Pausa a 85° por 1' com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Resfriamento até 4°C (modificável de 2° a 4°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Atingida a temperatura de 4°, começa a contagem do tempo de maturação, indispensável para a qualidade do sorvete. Durante a maturação, a cada 30' é inserida a Agitação lenta por 10".
É possível configurar qualquer valor de Agitação.



3.6.2 Programa N° 2 Pasteurização da Calda de Sorvete

1. Introduza "**Sólidos+Leite**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) por 5' (modificável de 1' a 10').
2. Introduza "**Nata+Leite**".
Aquecimento até 65°C (modificável de 65° a 95°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Pausa à temperatura configurada pelo tempo calculado automaticamente com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Resfriamento até 4°C (modificável de 2° a 4°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Atingida a temperatura de 4° começa a contagem do tempo de maturação, indispensável para a qualidade do sorvete. Durante a maturação, a cada 30' é inserida a Agitação lenta por 10".
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.6.3 Programa N° 3 Base para Semifrios

1. Introduza "**Gemas+Água+Açúc.**".
Agitação com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
2. Aquecimento a 65° com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Aquecimento a 80° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Termostatização especial a 80° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Resfriamento a 25° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. Resfriamento a 4° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Maturação a 4° com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.6.4 Programa N° 4 Maturação da Calda de Sorvete

1. Resfriamento até 4°C (modificável de 2° a 4°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1). 
2. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Maturação a 4°C (modificável de 2° a 4°) com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1). É possível configurar qualquer valor de Agitação.

NOTA:


Onde não especificado, os tempos da intermitência do batedor são aqueles programados em "Programação - Tempo ON Agitação e Tempo OFF Agitação."



3.7 PROGRAMAS "CHOCOLATE"

Na memória eletrônica, foram inseridos **9 programas** fundamentais, completamente automáticos, ilustrados a seguir.

3.7.1 Programa N° 1 Têmpera de Chocolate Preto (meio-amargo)


1. Introduza "**Chocolate**".
Aquecimento sem Agitação (OFF) por 3' (modificável de 3' a 10').
2. Introduza "**Chocolate**".
Aquecimento até 48°C (modificável de 43° a 60°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Pausa de 5' à temperatura configurada (modificável de 1' a 10').
4. Resfriamento intermitente até 29°C (modificável de 25° a 30°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Pausa de 1' a 29°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. Aquecimento até 31°C (modificável de 28° a 34°).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 31°C (modificável de 28° a 34°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1). É possível configurar qualquer valor de Agitação.

NOTA

O chocolate, uma vez temperado, pode ser conservado na Máquina cerca de 2 horas. Após este tempo, aconselha-se retirá-lo ou colocar 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.



3.7.2 Programa N° 2 Têmpera de Chocolate ao Leite


1. Introduza "**Chocolate**".
Aquecimento estático por 3' (modificável de 3' a 10').
2. Introduza "**Chocolate**".
Aquecimento até 43°C (modificável de 43° a 53°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Pausa à temperatura configurada de 5' (modificável de 1' a 10').
4. Resfriamento intermitente até 28°C (modificável de 25° a 30°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Pausa de 1' a 28°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. Aquecimento até 30°C (modificável de 27° a 33°).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 31°C (modificável de 27° a 33°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1). É possível configurar qualquer valor de Agitação.

NOTA

O chocolate, uma vez temperado, pode ser conservado na Máquina cerca de 2 horas. Após este tempo, aconselha-se retirá-lo ou colocar 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.




3.7.3 Programa N° 3 Têmpera de Chocolate Branco

1. Introduza "**Chocolate**".
Aquecimento estático por 3' (modificável de 3' a 10').
2. Introduza "**Chocolate**".
Aquecimento até 43°C (modificável de 42° a 50°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Pausa de 5' à temperatura configurada (modificável de 1' a 10').
4. Resfriamento intermitente até 27°C (modificável de 24° a 29°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Pausa de 1' a 27°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. Aquecimento até 29°C (modificável de 26° a 31°).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 31°C (modificável de 26° a 31°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

NOTA

O chocolate, uma vez temperado, pode ser conservado na Máquina cerca de 2 horas. Após este tempo, aconselha-se retirá-lo ou colocar 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.

3.7.4 Programa N° 4 Têmpera de Chocolate Gianduia

1. Introduza "**Gianduia**".
Aquecimento estático por 3' (modificável de 3' a 10').
2. Introduza "**Gianduia**".
Aquecimento até 43°C (modificável de 43° a 53°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Pausa de 5' à temperatura configurada (modificável de 1' a 10').
4. Resfriamento intermitente até 27°C (modificável de 26° a 28°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Pausa de 1' a 27°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. Aquecimento até 29°C (modificável de 26° a 30°).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 29°C (modificável de 26° a 30°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

NOTA

O chocolate, uma vez temperado, pode ser conservado na Máquina cerca de 2 horas. Após este tempo, aconselha-se retirá-lo ou colocar 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.

3.7.5 Programa N° 5 Têmpera de Chocolate Speed


1. Introduza "**Chocolate**".
Aquecimento até 45°C (modificável de 40° a 50°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
2. Pausa de 5' à temperatura configurada (modificável de 1' a 10').
3. Introduza "**Chocolate**".
Resfriamento intermitente até 35°C (modificável de 30° a 40°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Pausa de 1' a 35°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Introduza "**Manteiga**". Pausa a 35°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até a confirmação do ingrediente.

IMPORTANTE


**Para o bom resultado da produção, é necessário introduzir a manteiga.
Por este motivo, a Máquina nesta fase emite ininterruptamente um sinal sonoro e fica em pausa até o usuário confirmar a introdução do ingrediente pela tecla OK.**

6. Resfriamento intermitente até 31°C (modificável de 28° a 32°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).




7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 31°C (modificável de 28° a 32°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.7.6 Programa N° 6 Creme Ganache

1. Introduza "*Nata*".
Aquecimento até 30°C (modificável de 25° a 30°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 2. Introduza "*Glicose*".
Aquecimento até 85°C com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 3. Resfriamento até 75° com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 4. Introduza "*Manteiga*".
Resfriamento até 50° com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 5. Introduza "*Sabor*".
Resfriamento a 40°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 4. Introduza "*Manteiga*" e "*Álcool*".
Resfriamento a 30°C com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . A Máquina passa em Stop.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.7.7 Programa N° 7 Calda de Chocolate

1. Introduza "*Água*".
Aquecimento a 30° (modificável de 25° a 35°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 2. Introduza "*Cacau+ Açúcar*".
Aquecimento a 60° (modificável de 55° a 65°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 3. Introduza "*Glicose*".
Aquecimento a 95° (modificável de 90° a 95°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 4. Introduza "*Chocolate*".
Termostatização a 95° com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 5. Resfriamento a 15° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 6. Resfriamento a 4° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Maturação a 4° com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.7.8 Programa N° 8 Creme de barrar

1. Introduza "*Chocolate*".
Aquecimento por 3' (modificável de 2' a 10') sem Agitação (OFF).
 2. Introduza "*Cacau*".
Aquecimento a 45° (modificável de 40° a 50°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 3. Introduza "*Óleo*".
Termostatização a 45° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 5. Introduza "*Pasta Sorvete*".
Resfriamento a 26° (modificável de 24° a 28°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . A Máquina entra em Stop.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.



3.7.9 Programa N° 9 Maturação Têmpera

1. Pausa a 30° (modificável de 0° a 99°) com velocidade contínua (ON-1) por todo o ciclo.
Este programa é usado SOMENTE quando o ciclo de temperatura já foi concluído; o chocolate estava em maturação e a Pastochef RTL foi acidentalmente desligada pela tecla STOP.


NOTA:

Onde não especificado, os tempos da intermitência do batedor são aqueles programados em "Programação - Tempo ON Agitação e Tempo OFF Agitação."


3.8 PROGRAMAS "ESPECIALIDADES"

Na memória eletrônica foram inseridos **7 programas** fundamentais, completamente automáticos, ilustrados a seguir.

3.8.1 Programa N° 1 Massa Choux


1. Introduza "*Água+Sal+Leite*".
Aquecimento a 100°C (modificável de 90° a 110°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
2. Introduza "*Farinha*".
Pausa de 8' (modificável de 3' a 15') com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Resfriamento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 60°C.
4. Introduza "*Ovos*".
Pausa de 10' com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) (modificável de 3' a 15').
5. Resfriamento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 40°C (modificável de 40° a 50°).
6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.8.2 Programa N° 2 Brutti ma Buoni


1. Introduza "*Claras em neve*".
Agitação por 1' com velocidade LENTA CONTÍNUA (ON-1).
2. Introduza "*Açúcar*".
Aquecimento a 30° (modificável de 25° a 35°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Introduza "*Farofa de Avelã*".
Aquecimento a 90° (modificável de 85° a 95°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. Termostatização a 90° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. Resfriamento a 80° (modificável de 70° a 80°) sem velocidade (OFF).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . A Máquina entra em Stop.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.8.3 Programa N° 3 Mandorlato de Mel


1. Introduza "*Mel*".
Aquecimento a 60° (modificável de 55° a 65°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
2. Introduza "*Fruta Cristalizada*".
Aquecimento a 95° (modificável de 90° a 100°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Introduza "*Avelãs*".
Aquecimento a 105° (modificável de 100° a 110°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Termostatização a 105° sem Agitação (OFF).
5. Resfriamento a 80° (modificável de 70° a 90°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).

6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . A Máquina entra em Stop.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.8.4 Programa N° 4 Petit Four

1. Introduza "*Claras em neve+ Açúcar*".
Aquecimento a 30° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 2. Introduza "*Farinha de Avelã*".
Aquecimento a 35° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 3. Introduza "*Bicarbonato*".
Aquecimento a 50° (modificável de 50° a 95°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 4. Resfriamento a 40° (modificável de 35° a 55°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 40° com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação

3.8.5 Programa N° 5 Frollini

1. Introduza "*Manteiga+ Açúcar*".
Aquecimento a 30° com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 2. Resfriamento a 28° (modificável de 26° a 28°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 3. Introduza "*Ovos*".
Pausa de 5' (modificável de 1' a 10') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) a 28°C.
 4. Resfriamento a 25° (modificável de 20° a 25°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 5. Introduza "*Farinha*".
Pausa a 25° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
6. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla .
A Máquina entra em Stop.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.8.6 Programa N° 6 Frittelle


1. Introduza "*Sal+ Água+ Leite*".
Aquecimento por 1' com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 2. Introduza "*Manteiga*".
Aquecimento a 85°C (modificável de 80° a 100°) com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 3. Introduza "*Farinha*".
Pausa de 8' (modificável de 3' a 15') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
 4. Resfriamento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 60°C.
 5. Introduza "*Ovos*".
Pausa de 10' (modificável de 3' a 15') com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
 6. Resfriamento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 40°C (modificável de 40° a 50°).
7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.8.7 Programa N° 7 Iogurte

1. Introduza "*Leite*".
Aquecimento a 90°C (modificável de 85° a 95°) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
2. Pausa de 15' (modificável de 1' a 20') com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Resfriamento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 42°C.

4. Introduza "**Leite+Nata**".
Pausa de 3' com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
5. Pausa de 4h (modificável de 1h a 10h) sem Agitação (OFF).
6. Resfriamento sem Agitação (OFF) até 4°C.



7. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa sem Agitação (OFF) a 4°C.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

NOTA:


Onde não especificado, os tempos da intermitência do batedor são aqueles programados em "Programação - Tempo ON Agitação e Tempo OFF Agitação."




3.9 PROGRAMAS "GASTRONOMIA"

Na memória eletrônica, foram inseridos **7 programas** fundamentais, completamente automáticos, ilustrados a seguir.


3.9.1 Programa Nº 1 Creme de Gastronomia

1. Introduza "**Manteiga + Sal**".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 32°C (modificável de 25° a 35°).
2. Introduza "**Amido+Água+Leite**".
Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 82°C (modificável de 80° a 90°).
3. Resfriamento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) a 76°C (modificável de 70° a 80°).
4. Resfriamento com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) a 20°C (modificável de 15° a 55°).
5. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 20°C com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.9.2 Programa Nº 2 Molho Béchamel

1. Introduza "**Manteiga**".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 65°C (modificável de 60° a 70°).
2. Introduza "**Farinha**".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 90°C (modificável de 80° a 100°).
3. Pausa a 90°C de 3' (modificável de 1' a 5') com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
4. Introduza "Leite".
Resfriamento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) a 84°C.
5. Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 85°C.
6. Introduza "**Noz Moscada+Sal**".
Pausa de 10' (modificável de 1' a 15') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
7. Resfriamento com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) até 10°C (modificável de 5° a 20°).
8. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.9.3 Programa N° 3 Massa podre/quebrada salgada

1. Introduza "*Manteiga*".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 30°C (modificável de 25° a 40°).
2. Introduza "*Queijo*".
Resfriamento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 28°C (modificável de 20° a 35°).
3. Introduza "*Ovos*".
Pausa de 10' (modificável de 1' a 15') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) a 28°C.
4. Resfriamento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 25°C (modificável de 20° a 30°).
5. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Introduza a "*Farinha*".
Pausa de 5' (modificável de 3' a 10') com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1); depois entra em Stop.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.9.4 Programa N° 4 Polenta

1. Introduza "*Água+Sal*".
Agitação por 3' (modificável de 1' a 10') com velocidade RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
2. Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 100°C (modificável de 90° a 110°).
3. Introduza "*Farinha*".
Pausa de 40' (modificável de 10' a 60') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) a 100°C.
4. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.


3.9.5 Programa N° 5 Molho de carne à bolonhesa

1. Introduza "*Manteiga+verduras*".
Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 95°C (modificável de 85° a 105°).
2. Introduza "*Carnes+Bacon*".
Pausa de 3' (modificável de 1' a 5') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
3. Aquecimento com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2) até 100°C (modificável de 90° a 110°).
4. Pausa de 10' (modificável de 1' a 15') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
5. Introduza "*Vinho+Marsala*".
Pausa de 3' (modificável de 1' a 5') com AGITAÇÃO RÁPIDA CONTÍNUA (ON-2).
6. Introduza "*Caldo de carne+Purê de tomate*".
Pausa de 2h (modificável de 1h a 4h) com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
7. Resfriamento com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1) até 4°C.
8. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Maturação sem Agitação (OFF) a 4°C.
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

3.9.6 Programa N° 6 Arroz

1. Aquecimento com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1) até 92°C (modificável de 90° a 95°).
2. Pausa de 30' (modificável de 20' a 40') com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
3. Resfriamento até 10°C (modificável de 8° a 15°). Durante o resfriamento, a cada 5' é ativada a AGITAÇÃO LENTA por 5".
4. Chegando ao valor de 10°C, modificáveis de 8°C a 15°C, a Máquina entra em STOP.

3.9.7 Programa N° 7 Queijo Fresco

1. Introduza "*Leite*".
Aquecimento a 30° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
2. Introduza "*Nata*".
Aquecimento a 40° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
3. Introduza "*Coalho/Fermentos*".
Pausa a 40° sem Agitação (OFF).
4. Resfriamento a 4° com AGITAÇÃO LENTA CONTÍNUA (ON-1).
5. A partir daqui, é possível ativar a extração do produto apertando a tecla . Pausa a 4° com AGITAÇÃO LENTA INTERMITENTE (ON/OFF-1).
É possível configurar qualquer valor de Agitação.

NOTA:


Onde não especificado, os tempos da intermitência do batedor são aqueles programados em "Programação - Tempo ON Agitação e Tempo OFF Agitação.



3.10 PROGRAMAS PERSONALIZADOS


Apertando a tecla Programas Personalizados , aparece um menu com os programas configuráveis pelo usuário da Máquina.

3.10.1 Criação de um Programa Personalizado

Para selecionar um ciclo, é necessário apertar a tecla  e percorrer o menu com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO**, colocando o asterisco ao lado de um programa livre.

Se o programa estiver livre, o nome do programa é seguido de "OK?"; no caso de programa já criado, o nome do programa é seguido somente de "OK". Por ex: na figura, o único programa livre é o 2.

	LAVORAZIONE 1	OK
*	LAVORAZIONE 2	OK?
	LAVORAZIONE 3	OK
	LAVORAZIONE 4	OK

Aperte a tecla OK , para iniciar a criação do programa.

A visualização é:

*	RISCALDAMENTO
	RAFFREDDAMENTO
	AGITAZIONE

Posicione-se no tipo de Função a inserir no primo passo da Receita e aperte a tecla OK. .

1	RISCALDAMENTO
*	Temperatura +085
	Velocità ON-1

O display exibe:

- Na primeira linha, o número do passo da receita e o tipo de função;
- Na segunda linha, a temperatura a atingir;
- Na terceira linha, a duração da fase;
- Na quarta linha, a velocidade.

São visíveis somente os parâmetros que podem ser modificados.

Com as teclas Aumento e Diminuição, coloque o asterisco ao lado do parâmetro a mudar;

Aperte **OK** para mudar o valor. O asterisco começa a piscar.

Com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO** selecione o valor

Aperte **OK** para confirmar. O asterisco para de piscar e se posiciona no próximo parâmetro modificável.

Aperte 3" a tecla **OK** para memorizar o passo.

O display exibe as funções selecionáveis para o passo seguinte. Após uma fase de Resfriamento ou Aquecimento, é possível inserir também uma fase de Pausa.

* RISCALDAMENTO
RAFFREDDAMENTO
AGITAZIONE
MANTENIMENTO

Posicione-se no tipo de Função a inserir no primeiro passo da Receita e aperte a tecla **OK**.


Selecionando a fase de Pausa, o display exibe:

2 MANTENIMENTO
* Temperatura +085
Durata 00:30:00
Velocità ON-1

Continue a configurar os passos como descrito acima.

Neste caso, o valor da temperatura é automaticamente configurado no valor da Temperatura da fase anterior.

Configurando em 0 a duração da pausa, cria-se uma fase infinita. Neste caso, apertando a tecla OK de modo prolongado, a Máquina reconhece o fim da receita.

Apertando a tecla  durante a visualização da escolha da função ou apertando 3" a tecla **OK** depois de ter inserido uma pausa infinita, o display exibe:

MEMORIZZARE ?
SI ? (OK)
NO ? (STOP)

Apertando OK aparece a mensagem:

RICETTA
MEMORIZZATA

O programa é memorizado e a Máquina retorna em Stop.

Apertando **STOP**, retorna-se à criação da receita:

- se o último passo introduzido era uma pausa infinita, é reproposta a tela de configuração dos parâmetros do último passo para poder mudar a duração da fase;
- se o último passo introduzido NÃO era uma pausa infinita, é proposta a tela de escolha dos parâmetros do novo passo.



Apertando a tecla **STOP** durante a criação da receita, saímos da criação das receitas sem salvar o programa.

É possível inserir no máximo 9 passos. Ultrapassando este limite, o display exhibe a mensagem “PASSOS ESGOTADOS” e se retorna em Stop.

Nota:

- *Uma Pausa (ou Agitação) com duração de 0' equivale a uma pausa infinita*
- *Velocidade:*
 - *OFF: Agitação OFF.*
 - *ON/OFF-1: Agitação lenta intermitente e intermitente com base nos tempos de ON/OFF configurados na tabela.*
 - *ON-1: Agitação lenta contínua.*
 - *ON/OFF-2: Agitação rápida intermitente com base nos tempos de ON/OFF configurados na tabela.*
 - *ON-2: Agitação rápida contínua.*


3.10.2 Seleção/Recuperação de um Programa Personalizado

Para seleccionar um programa, aperte a tecla  e percorra o menu com as teclas Aumento e Diminuição, colocando o asterisco ao lado do programa a executar.

	LAVORAZIONE 1	OK?
	LAVORAZIONE 2	OK
*	LAVORAZIONE 3	OK
	LAVORAZIONE 4	OK?


Aperte a tecla **OK** para iniciar a execução.

A visualização é:

LAVORAZIONE 1
Riscaldamento
+85°C  +27°C

O display exhibe:

- na primeira linha, o nome do programa em curso;
- na terceira linha, o tipo de fase em curso (ou mensagens auxiliares);
- na quarta linha, à esquerda, a temperatura a atingir; à direita, a temperatura do produto, e, no centro, a rampa de subida e descida da temperatura ou a duração de uma pausa.

Apertando a tecla  entra-se nas várias telas de modificação dos parâmetros do Programa. Os parâmetros modificáveis podem ser modificados com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO**.

Apertando pela primeira vez a tecla  comparará a seguinte visualizzazione:

LAVORAZIONE 1
Riscaldamento
Temperatura +085

Nesta tela, é possível mudar a temperatura a atingir (na fig. configurada a 85°C), modificável (se previsto) com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO**.

Apertando pela segunda vez a tecla  aparecerá a seguinte visualizzazione:

LAVORAZIONE 1
Riscaldamento
Velocità ON -2

Nesta tela, é possível mudar (se previsto) a velocidade do batedor (na fig. Agitação Rápida Contínua), modificável com as teclas Aumento e Diminuição.

Apertando pela terceira vez a tecla  aparecerá a seguinte visualização:

LAVORAZIONE 1
Riscaldamento
Durata 00:00:00


Nesta tela, é possível mudar (se previsto) a duração de uma eventual pausa (na fig. configurada a 0 min sendo uma fase de temperatura), modificável com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO**. Das telas de modificação dos parâmetros, retorna-se automaticamente à tela principal após 10" de inatividade.

3.10.3 Eliminação de um Programa Personalizado

Para selecionar um programa, aperte a tecla  e percorra o menu com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO**, colocando o asterisco ao lado de um programa criado.

Se o programa foi criado, o nome do programa é seguido de "OK". Por ex: na figura, os programas 1, 3 e 4 são criados/personalizados.


*	LAVORAZIONE 1	OK
	LAVORAZIONE 2	OK?
	LAVORAZIONE 3	OK
	LAVORAZIONE 4	OK

Aperte a tecla  3" para eliminar o programa.
O display exibe a mensagem:

CANCELLARE? (OK)
ANNULLARE? (STOP)

Apertando a tecla **OK**, o programa é eliminado e se retorna ao menu dos Programas Personalizados. Apertando a tecla **STOP**, a eliminação é anulada e se retorna ao menu dos Programas Personalizados.

3.10.4 Eliminação de todos os Programas Personalizados

Aperte a partir de Stop, a tecla  por 3".
O display exibe a mensagem:


CANCELLARE? (OK)
ANNULLARE? (STOP)

Não apertando nenhuma tecla em 10" ou apertando a tecla **STOP**, a Máquina retorna em Stop. Apertando **OK** o display exibe:

CANCELLAZIONE
LAVORAZ. UTENTE

3.11 LEITURA DOS PROGRAMAS (automáticos e manuais/personalizados)

Selecione um programa automático ou um programa personalizado criado, colocando o asterisco ao lado do programa que quer ler.

Aperte a tecla **OK**  por 3" para iniciar a leitura.

Deste modo, qualquer programa pode ser desfolhado sem ser executado.
Por ex: Alta Pasteurização:

1 RISCALDAMENTO
* Temperatura +040
Durata 00:00:00
Velocità ON-1

Para cada passo da receita, o display exibe:

- na primeira linha, o número do passo e a função;
- na segunda linha, o valor da temperatura;
- na terceira linha, a duração da fase;
- na quarta linha, a velocidade do batedor.

No momento da leitura dos vários passos, os valores das temperaturas, dos tempos e do batedor são modificáveis com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO** (ao lado do parâmetro aparece ‘*’ se os valores são modificáveis).

Com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO** coloque o asterisco ao lado do parâmetro a mudar e aperte **OK** para mudar o valor. O asterisco começa a piscar.

Com as teclas **AUMENTO** e **DIMINUIÇÃO** selecione o valor.

Aperte **OK** para confirmar. O asterisco para de piscar e se posiciona no próximo parâmetro modificável.

Aperte 3" **OK** para memorizar o passo e visualizar o passo seguinte.

O valor modificado é memorizado.

Apertando a tecla **OK** por 3", do último passo da receita se passa para Stop com a mensagem “FIM DO PROGRAMA”.

3.12 POSTA EM FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA



Depois de ter efetuado a lavagem, a sanitização e um completo enxágue imediatamente antes da utilização, como indicado na Parte 5 LIMPEZA, verta a calda na tina na dose desejada, respeitando as quantidades mínimas e máximas indicadas na tabela (Parte 1).

Verifique, antes de verter a calda, se a torneira de extração do produto está bem fechada.



Nota:

Com a tina sem tampa ou mal tampada, a Máquina não funciona.

Agora, os modos de funcionamento da Máquina são dois:

3.12.1 Funcionamento automático

O início do ciclo de produção da Máquina, utilizando os PROGRAMAS AUTOMÁTICOS e PERSONALIZADOS, é dado com a posição de **STOP** inserida (led aceso).

- Aperte a tecla do programa desejado (Creme, Sorveteria, Chocolate, Especialidades, Gastro-nomia, Personalizado): no display aparece o nome do último programa ou receita efetuada.
- Selecione o tipo de programa desejado com as teclas "**AUMENTO**" e "**DIMINUIÇÃO**".
- Aperte a tecla "**OK**" para confirmar e iniciar o ciclo.
- O programa termina quando no display aparece a mensagem "**OK**" seguida do nome do ciclo executado.

3.12.2 Funcionamento manual

A **PASTOCHEF RTL** produz muitas outras especialidades que requerem aquecimento, cozimento, resfriamento, maturação, mistura, movimentação, etc.



A Máquina, utilizada com as funções manuais, permite realizar qualquer receita, com precisão e higiene.

O início do ciclo manual é obtido partindo com a posição de **STOP** inserida (led aceso).

- Aperte a tecla Agitação e com as teclas "**AUMENTO**" e "**DIMINUIÇÃO**" escolha a função manual que se quer inserir (Agitação, Aquecimento, Resfriamento).
- A função inserida termina quando se aperta a tecla "**STOP**".






3.13 PROGRAMAÇÃO POR PARTE DO USUÁRIO (Personalizada)

Para entrar na tela Programação Personalizada, aperte as teclas Stop  e Diminuição  ao mesmo tempo e solte-as imediatamente.

O display exibe, na segunda linha, a mensagem “Manager Menu” e, na terceira linha, a versão software “SW PastochefTC02” seguida de:

Ora	
Step U01	15

Modifique com as teclas Aumento  e Diminuição  a configuração da hora, se necessário.

Aperte Stop , deste modo aparecem em sequência os passos modificáveis com as teclas Aumento e Diminuição.

- hora;
- minutos;
- dia da semana;
- dia do mês;
- mês;
- ano;
- idioma;
- tempo ON Agitação;
- tempo OFF Agitação;
- timer Backlight.

Tempo ON Agitação (seg):

Durante a maturação da calda, o batedor parte pelo tempo programável neste passo e tem como valor padrão 15 segundos.


Tempo OFF Agitação (min:seg):

Durante a maturação da calda, o batedor parte pelo tempo programado no passo 1 e para pelo tempo programável neste passo e tem como valor padrão 25".

Timer Back Light (min):

Após 3' de inatividade numa fase de maturação, se apaga a retroiluminação do display. Para reativá-la, aperte a tecla OK.

Para sair da programação personalizada, espere cerca de 30" sem apertar nenhuma tecla ou aperte

Agitação  para forçar a saída.

Os valores modificados são memorizados automaticamente.

4. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

4.1 SISTEMAS DE SEGURANÇA DA MÁQUINA

A PASTOCHEF RTL está equipada com uma série de seguranças para salvaguardar a Máquina e o pessoal encarregado. A cada intervenção destes sistemas de proteção corresponde um sinal de alarme no display do painel de comandos.



Quando a Máquina está em STOP, o alarme é exibido na quarta linha do display. Ex.:

STOP
Termico compressore



Para apagar a mensagem depois de rearmado o alarme, aperte a tecla Diminuição. Se o alarme não se rearmar, significa que ainda está ativado.

Lista dos Alarmes:

Display	Descrição
Termico Agit. Lento	Intervenção relê térmico batedor lento Quando atua o relê térmico no batedor lento, a Máquina entra em STOP e no display aparece "Termico Agit. Veloce".
Termico Agit. Veloce	Intervenção relê térmico batedor rápido Quando atua o relê térmico no batedor rápido, a Máquina entra em STOP e no display aparece "Termico Agit. Veloce".
Termico Compressore	Intervenção do relê térmico no compressor Quando intervém o relê térmico no compressor, a Máquina entra em STOP e no display aparece "Allarme RTC".
Pressostato	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 "Pressostato". 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.
Allarme sonda TEV	Sensor "TEV" interrompido ou em curto O display exibe "Allarme TEV" e a Máquina entra em Stop. Verifique o sensor TEV e eventualmente substitua-o.
Allarme sonda TEC	Sensor "TEC" em curto O display exibe "Allarme TEC". A Máquina entra em STOP.
Allarme TGEV	Sensor "TGEV" em curto O display exibe "Allarme TGEV" e a máquina permanece na função de execução. A utilização da máquina com alarmes deve ser apenas temporário.
Coperchio aperto	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 "Coperchio aperto". 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.
Reg.autom. +004°	(Mensagem não exibida no display) Durante a maturação, é gravada a hora da mensagem Reg. Autom. seguida do valor da temperatura do produto. A mensagem é memorizada nos eventos da Máquina.
Service	Sugerimos que efetue uma revisão geral da Máquina para manter a eficiência e os desempenhos ótimos. Chame o Serviço de Assistência autorizado.

Restart ciclo BLK	Por causa de um black-out ocorrido durante um ciclo de pasteurização que pode ter causado uma alteração na calda, o ciclo é repetido desde o início. Aperte a tecla Diminuição para apagar a mensagem.
Mancata tensione raff.	Sugerimos que verifique o produto para ter a certeza de que o black-out ocorrido durante o programa não alterou o produto. Aperte a tecla Diminuição para apagar a mensagem.

4.2 FALTA DE TENSÃO



Se a falta de tensão foi temporária:

- em Stop ou Agitação ao retorno da tensão, a Máquina retoma em Stop;
- se a falta de tensão ocorreu durante um ciclo automático, quando a energia voltar, a Máquina, com base em certos parâmetros, avalia se o produto sofreu ou não alterações. No primeiro caso, se o ciclo em curso era uma Pasteurização, ela será repetida desde o início e o display exibirá "Restart Ciclo-BLK"; já os outros ciclos serão retomados do ponto onde tinham sido interrompidos e o display exibe "Falta de tensão - Resfr." para avisar o usuário que é necessário verificar a qualidade do produto. No segundo caso, o ciclo retoma de onde tinha sido interrompido sem qualquer sinalização no display (é registrado como evento de "black-out").

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

ATENÇÃO

Não intervenha na Máquina com as mãos, quer durante as operações de fabricação quer durante as de limpeza. Para a manutenção, verifique antes se a Máquina está na posição “PARADA” e se o Interruptor geral está DESLIGADO.



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 recomenda o uso do detergente/sanitizante XSAN, porque testado e aprovado nos próprios 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 LANÇA DE LAVAGEM 

Aperte a tecla AGITAÇÃO  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 soltar a tampa AA, puxar para baixo o tirante B de modo a facilitar o desengate do pino A da marca 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.

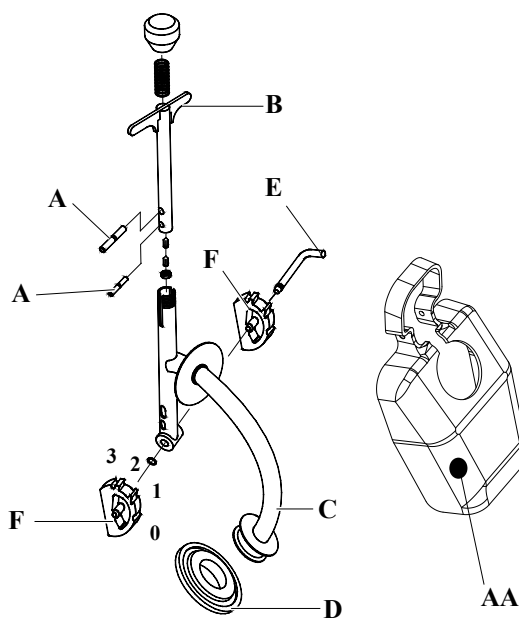


Fig. 9



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.

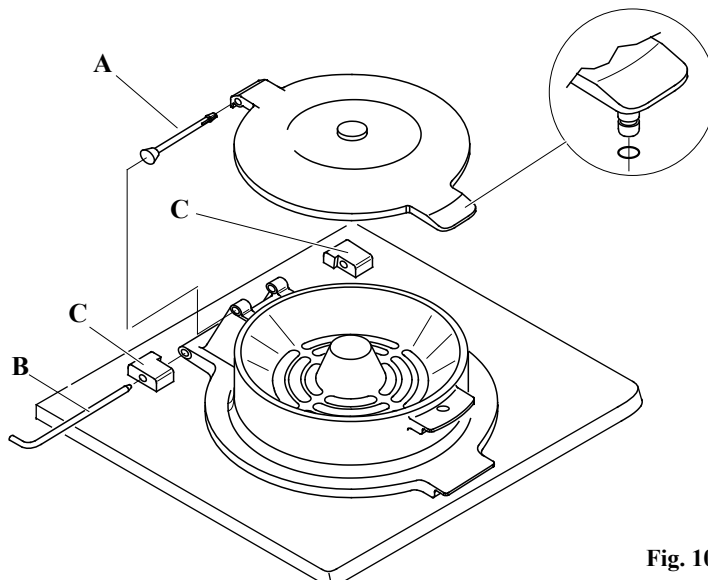


Fig. 10



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**.

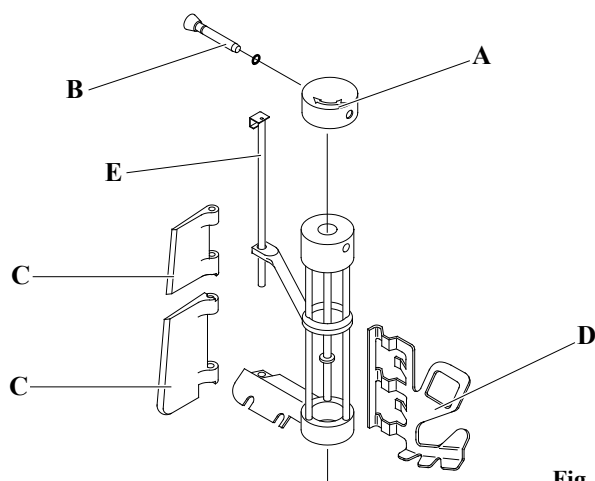


Fig. 11

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.

Infilare poi, il perno **B** nella sua sede.

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.

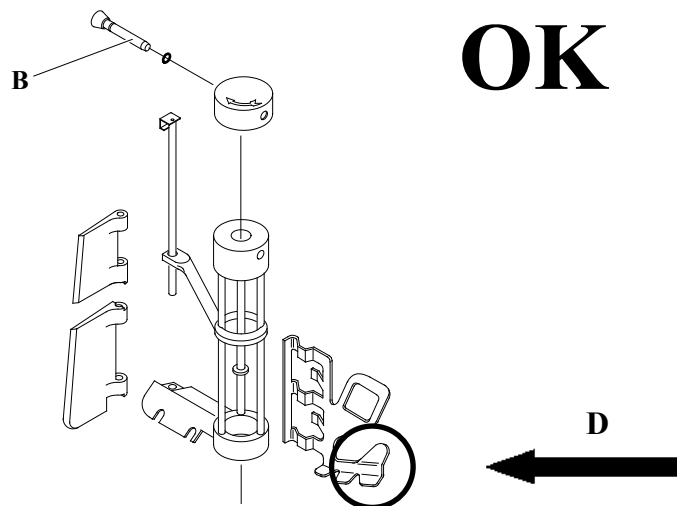


Fig. 12

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



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**  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.

ATENÇÃO

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

ATENÇÃO

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



6. MANUTENÇÃO

ATENÇÃO

Não intervenha na Máquina com as mãos, quer durante as operações de fabricação quer durante as de limpeza. Para a manutenção, verifique antes se a Máquina está na posição “PARADA” e se o Interruptor geral está DESLIGADO.



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”.



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

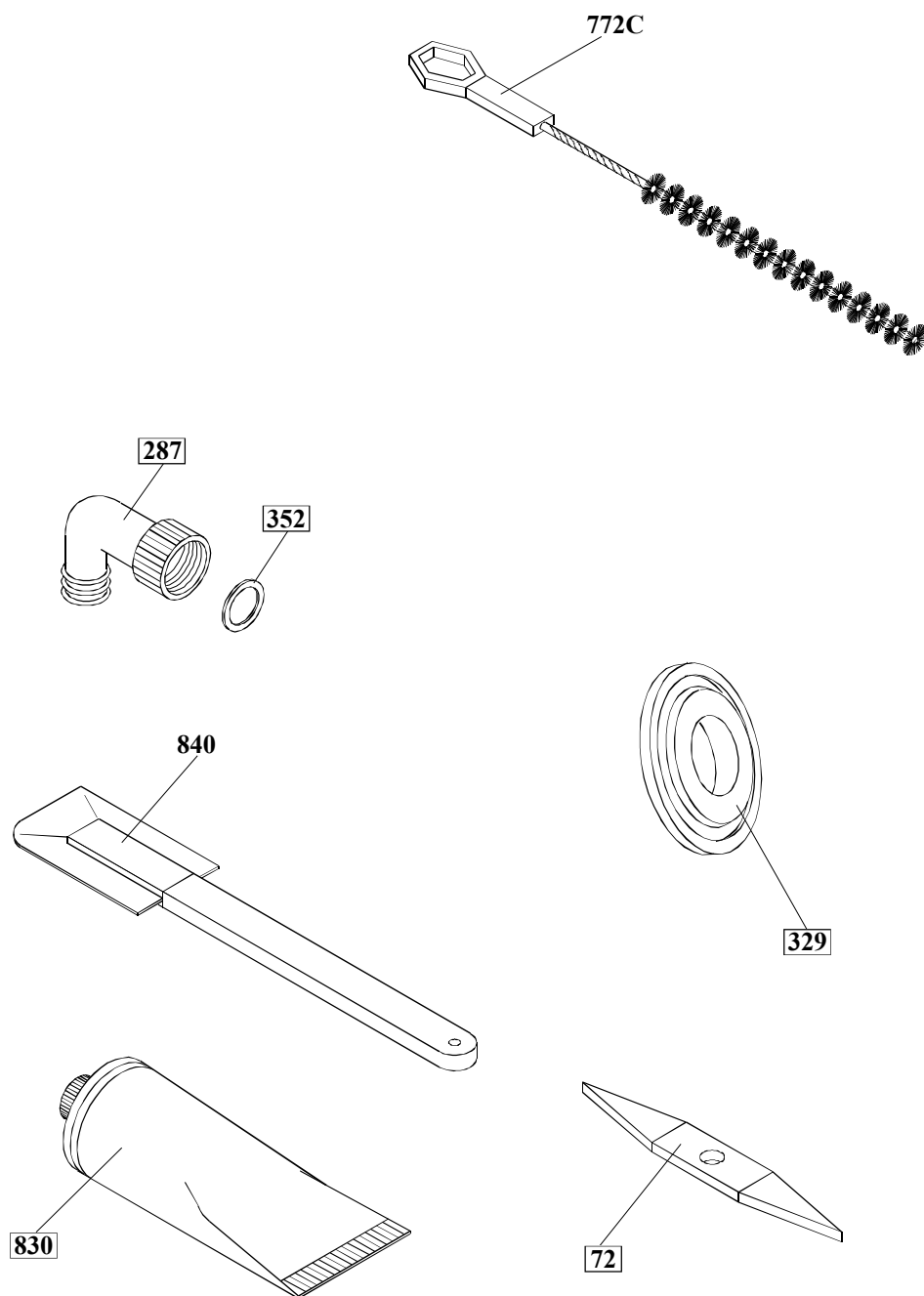


Fig. 13

ACESSÓRIOS DE SÉRIE DA PASTOCHEF RTL

Descrição	Nº Posição
Nº1 Anel de vedação especial	329
Nº1 Escovilhão D. 40x100	772C
Nº1 Bismaga 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	Motorredutor 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).
A Máquina apresenta a mensagem service	As horas de funcionamento da Máquina já requerem sua revisão.	É possível utilizar a Máquina normalmente. Para restabelecer os desempenhos ótimos da Máquina, chame o Serviço de Assistência autorizado.