RIMAQ

Manual do Usuário

Máquina
Masseira Degust

Fale com a RIMAQ
Dúvidas de instalação e funcionamento, reclamações ou sugestões.

Ligue para

11 3030 - 1300 ou
sac@rimaq.com.br

ATENÇÃO

Leia todas as instruções antes de começar usar sua Máquina Masseira Degust da Rimaq.

Parabéns, você acaba de adquirir um equipamento de alta qualidade Rimaq. Na certeza de seu sucesso e bons lucros, damos as instruções necessárias, assim como dicas e sugestões para o melhor aproveitamento e rendimento de seu equipamento.

Fale com a Rimaq

Para solucionar dúvidas, assistência técnica, registrar sugestões ou reclamações.

Ligue: 11 3030 - 1300

ou acesse o site: **www.rimaq.com.br**

RIMAQ

Há mais de 40 anos sendo referência no mercado.

RIMAQ

Rimaq
Rua Antônio Raposo, 172
Lapa - São Paulo - SP
www.rimaq.com.br
11 3030-1300

Certificado de Garantia

Data da Compra:
Nome:
CPF:
Nº Nota Fiscal:
Equipamento:

1 - A empresa Rimaq assegura o cliente acima identificado uma garantia de 01 ano sobre os servições técnicos prestados nos equipamentos acima descritos, contada a partir da data de compra.

2 - Essa garantia cobre somente os defeitos de funcionamento das peças e componentes dos equipamentos descritos nas condições NORMAIS de uso - de acordo com as instruções dadas nos manuais de operação de acompanham os mesmos, e que são fornecidos pelos fabricantes.

3 - Essa garantia ficará automaticamente cancelada se os equipamentos vierem a sofrer reparos por pessoas não autorizadas, receber maus tratos ou sofrer danos decorrentes de acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, ou qualquer ocorrência imprevisível, decorrentes de má utilização dos equipamentos por parte do usuário.

Para maio clareza, firmo o presente.

1. **Introdução**.....05

2. **Características.....06**
   2.1 Itens Inclusos.....07

3. **Especificações.....08**

4. **Local de Trabalho.....09**

5. **Energia Elétrica.....09**

6. **Componentes.....10**

7. **Montagem.....10**

8. **Limpeza.....16**

9. **Operação da Máquina.....16**

10. **Dica de Segurança.....19**

11. **Vazamento de Gás.....19**

1. INTRODUÇÃO

O operador deverá ler atentamente este manual antes de iniciar o uso do equipamento.

1.1

Para qualquer dúvida referente ao uso, limpeza ou transporte do equipamento, consultar este manual. Se a dúvida não for sanada, entrar em contato com a Rimaq.

Este manual, obrigatoriamente, deverá acompanhar o equipamento em qualquer circunstância.

Retirar todos os adornos do corpo antes de iniciar a operar o equipamento.

1.2

A Rimaq não se responsabilizará pelo mau funcionamento do equipamento resultante de operação de forma indevida ou da não aplicação das instruções contidas neste manual.

Também não será responsabilidade da Rimaq estragos e acidentes causados na instalação do equipamento, substituição ou modificação de qualquer parte do equipamento.

Não será responsabilidade da Rimaq a diminuição da produção, vendas e lucros, resultados da parada do equipamento.

Acidentes causados por falta de atenção, não aplicação das instruções contidas neste manual, ou pela retirada de componentes de segurança do equipamento.

1.3
A limpeza deverá ser feita em todos os itens que entram em contato com a massa e o recheio tanto no início e ao final da utilização do equipamento. Ao deixar de usar o equipamento, este deverá ser limpo por completo.
Sempre que deixar de usar o equipamento, este deverá estar limpo por completo.
Durante o uso, ficar atento aos níveis de massa e recheio, mantendo assim a produção satisfatória.
Ao parar o uso do equipamento de maneira repentina, cobrir as cubas de recheio e
massa, evitando assim ressecamento.
A Rimaq recomenda a instalação de um estabilizador elétrico de acordo com as características do equipamento, a fim de evitar oscilações na corrente elétrica o que provoca variação de massa ou recheio.
Garantia:
Todas as informações referentes à garantia deste equipamento estão contidas no Termo de garantia ao final do manual.

2. CARACTERÍTICAS

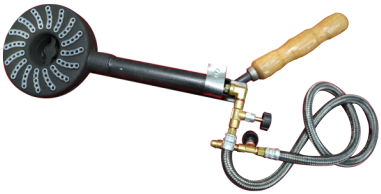
A Masseira 10 kg tem como função a mistura de ingredientes a fim de se obter uma mistura homogênea no preparo de massa para salgados comumente fritos podendo preparar massas quentes e frias.

A Masseira 10 Kg conta com um sistema de movimento central da massa, e com sensor para desligamento automático em caso de abertura da proteção de segurança.
O equipamento deverá ser operado por pessoas devidamente treinadas pelo fabricante e que esteja apta à realizar todas as tarefas pertinentes ao equipamento.

2.1 ITENS INCLUSOS:

Batedor

Panela de alumínio



Conjunto do queimador

Equipamento

3. ESPECIFICAÇÕES DA MÁQUINA

3.1 FICHA TÉCNICA

CAPACIDADE	
CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	10 Kg
VOLUME PANELA	15 Litros
DIMENSÕES E PESO	
LARGURA	55 cm
COMPRIMENTO	60 cm
ALTURA	100 cm
PESO	40 kg
ELETRICIDADE	
TENSÃO	220v AC
FREQUÊNCIA	50~60HZ
CONSUMO TOTAL	0,4Kw
MOTOR DO BATEDOR	220V Monofásico - 370W - Tomada plug 10A
GÁS	
SISTEMA	Gás de baixa pressão
CONSUMO	0,6 Kg por hora

Cada produção de massa leva cerca de 20 minutos para ficar pronta.

4. LOCAL DE TRABALHO

Para o uso adequado do equipamento o mesmo deverá ser instalado em uma superfície com área adequada para o equipamento e com devida resistência.
Ao em torno do equipamento deverá haver no mínimo 0,5m sem obstruções, a fim de facilitar a operação e manutenção do equipamento, e com temperatura ambiente de no máximo 25°C, livre de poeira e umidade.
Antes da primeira utilização do equipamento, verificar se todos os itens relacionados no item montagem se encontram junto com a máquina.

5. ENERGIA ELÉTRICA

É necessária uma chave exclusiva bipolar de 10 Ampères com cabo de alimentação de Bitola 2,5mm² até uma distância de 35 metros do local de instalação do equipamento, para distancias acima de 35 metros é necessário cabo de alimentação com bitola de 4,0mm², para o pleno funcionamento do equipamento.
A Rimaq não é responsável pela instalação elétrica externa, ou seja, dimensionamento da rede no local onde o equipamento será instalado.
A alimentação elétrica do equipamento deve estar aterrada de acordo com as devidas normas vigentes.
A Formadora deverá ser energizada através de uma tomada com três pinos 2P+T, sendo um deles para aterramento segundo as normas vigentes.

A tensão elétrica pode variar no máximo 2%, caso esse limite de variação for excedido poderá haver variação no tamanho, forma e velocidade de produção.

O operador assume os riscos de má utilização quando utiliza o equipamento em descumprimento de qualquer das instruções mencionadas neste manual, neste caso o equipamento também perderá a garantia.

A violação do lacre de garantia do painel elétrico ou qualquer violação no painel elétrico sem previa permissão acarretará na perda da garantia.

Obs.: Ao solicitar a instalação e treinamento, certifique-se de que todos os requisitos de LOCAL DE TRABALHO e ENERGIA ELÉTRICA foram atendidos.

6. Componentes

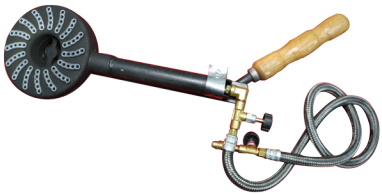
Todos os itens mostrados a seguir devem acompanhar a máquina.

Equipamento

Proteção frontal

Batedor

Panela de alumínio



Conjunto do queimador

7. Montagem

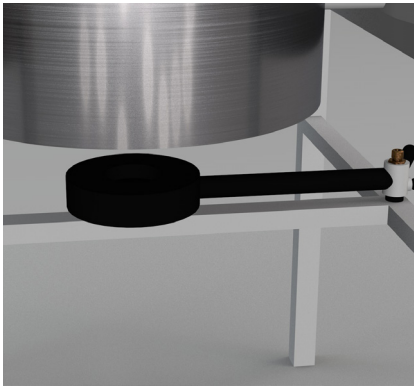
A montagem para uso do equipamento dispensa qualquer ferramenta, use somente as mãos.
Obs.: Para a segurança do operador, é indispensável o aterramento da tomada fêmea de alimentação elétrica da máquina e a vedação total do gás antes de seu uso, a falta deste acarreta perca da garantia.
A máquina é entregue para ser usada com botijão de gás, caso tenha gás encanado será necessário a contratação de um técnico para fazer a adaptação.

1º PASSO

- Posicione o equipamento em um local plano, para seu pleno funcionamento.

2º PASSO

- Após a montagem da proteção frontal, encaixe o pino do suporte do queimador na estrutura da maquina.

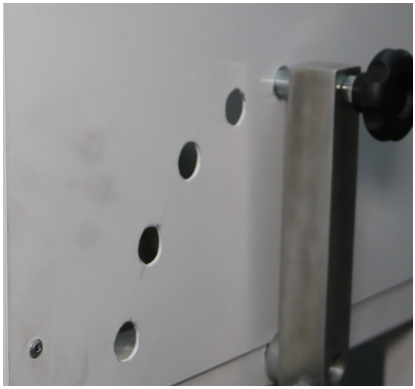


3º PASSO

- Após a montagem do queimador, monte a panela no equipamento.

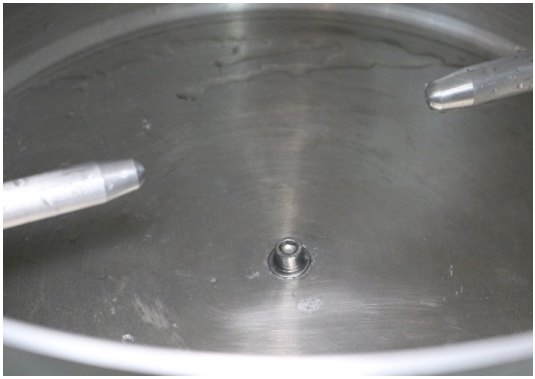
4º PASSO

- Após encaixar a panela no pino de sustentação da panela, trave a panela com o manipulo na posição desejada.



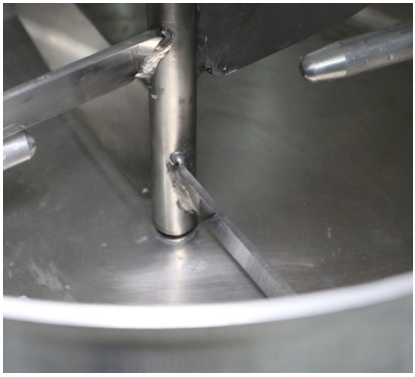
5º PASSO

- Após montar e travar a panela no equipamento inicie a montagem do batedor. No fundo da panela existe um guia onde a ponta do eixo do batedor deve ser inserida.



6º PASSO

- Posicionar a ponta inferior do eixo batedor no pino guia localizado no fundo da panela.



7º PASSO

- Após posicionar a ponta inferior do eixo batedor no pino guia localizado no fundo da panela, posicione o entalhe superior do eixo batedor com o entalhe do eixo do motor e abaixe a trava.

8. Limpeza

Para realizar a limpeza do equipamento retire o plug do equipamento da tomada de energia elétrica.
As peças que mantém contato direto com a massa ou recheio podem ser lavados com agua e sabão neutro com o auxilio de esponja não abrasivas.

As peças que podem ser lavadas são:
- Panela de alumínio
- Tampa da panela
- Batedor

As partes do equipamento que não tem contato direto com a massa ou com o recheio devem ser limpas apenas com pano úmido.

NÃO UTILIZE PRODUTOS QUIMICOS, SOLVENTES E/OU ESPONJAS ABRASIVAS PARA A LIMPEZA DE NENHUMAS DAS PEÇAS DO EQUIPAMENTO.

9. Operação da Máquina

JAMAIS COLOQUE A MÃO EM QUALQUER PARTE DA MÁQUINA QUANDO ESTIVER EM MOVIMENTO.

A. Após realizar a montagem do equipamento conforme instruções contidas neste;

B. Insira dentro da panela os ingredientes que deseja preparar;

C. Feche a proteção frontal;

D. Mova o suporte da chama para o lado para que possa acender o fogo.

E. Após acender a chama, volte o suporte da chama para baixo da panela posicionando a chama no centro da panela;

F. Pressione o Botão liga (Botão verde);

G. Ao final do preparo da massa, para retirar o preparo da panela, pressione o botão desliga (Botão vermelho);

H. Abra a proteção frontal;

I. Desacople o eixo do batedor, do eixo do motor, para retirar o batedor;

J. Puxe a trava para bascular a panela e utilize a alça de madeira na lateral da panela para realizar o basculamento da panela.

Obs.: O equipamento não irá funcionar caso a proteção frontal estiver aberta ou não estiver fechada corretamente.

1 – Botão liga/Desliga

10. DICAS DE SEGURANÇA

Veja abaixo algumas dicas de segurança relacionados a mangueira do gás, registro e outros itens. As dicas são do corpo de bombeiros.
Paninho cobrindo o botijão deve ser evitado, pois em caso de acidente ele dificultará o acesso, sem contar que o botijão deverá ficar livre de qualquer material ao redor dele, especialmente itens que possa pegar fogo.

- As mangueiras precisam ser certificadas pelo INMETRO e as braçadeiras devem estar bem apertadas para evitar o vazamento de gás.

- O registro tem data de validade e precisam ser trocados em caso de vencimento.

- Verifique a qualidade do botijão no ato da compra e rejeite quando houver suspeita, ou em caso de botijões amassados e/ou oxidados.

11. VAZAMENTO DE GÁS

Se perceber o vazamento de gás, especialmente se este estiver dentro de casa, siga os procedimentos abaixo:

-Fechar o registro do gás seja no botijão ou da rua;
- Não usar fósforo, cigarro ou equipamentos elétricos, como lâmpadas ou outros;
- Tire todas as pessoas o mais rápido possível do ambiente;

- Abra portas e janelas para permitir a ventilação, não utilize ventilador;
- Desligue a chave geral, quando possível e isto oferecer segurança. Se a chave estiver dentro do ambiente, não faça.(pois pode provocar algum tipo de fagulha).

Após isso, detectar onde esta o vazamento ou contatar nosso sac.

ATENÇÂO

Caso a panela comece a ficar preta, fique atento aos seguintes itens:

1 - O gás do botijão pode estar no final;
2 - Talvez seja necessário limpar o queimador
(peça por onde sai a chama).

Fale com a Rimaq

Para solucionar dúvidas, assistência técnica, registrar sugestões ou reclamações.

Ligue: 11 3030 - 1300

ou acesse o site: **www.rimaq.com.br**

RIMAQ

Há mais de 40 anos sendo referência no mercado.

RIMAQ

Rimaq
Rua Antônio Raposo, 172
Lapa - São Paulo - SP
www.rimaq.com.br
11 3030-1300