



Manual do Usuário

Máquina de
Espetinho Churras360



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 de Espetinho Churras360.

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



Há mais de 40 anos sendo referência no mercado.



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:
06 (seis) meses para a parte elétrica;
01 (um) ano para a parte estrutural.

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 maior clareza, firmo o presente.

Atenção informamos que o mal uso do equipamento acarretará na perda da garantia do equipamento.

1. Introdução.....	05
2. Recomendações.....	05
3. Identificando as partes do produto.....	07
4. Instruções de uso.....	08
5. Especificações da máquina.....	08
6. Características da máquina.....	09
7. Termo de garantia.....	09

1. INTRODUÇÃO

Parabéns, agora você adquiriu uma Máquina de Espetinhos Churras360 da Rimaq garantido o seu melhor desempenho na preparação do seu espetinho, tendo alto padrão de qualidade no produto e facilidade no seu manuseio.

- **Maior rapidez na formação da brasa.**
- **Controle sobre a altura do fogo, mantendo-o acesso pelo tempo desejado.**

ITENS QUE ACOMPANHAM A CHURRASQUEIRA:

- Caixa coletora de gordura.
- Mangueira com registro.
- Caixa carvoeira.
- Fonte de alimentação bivolt.



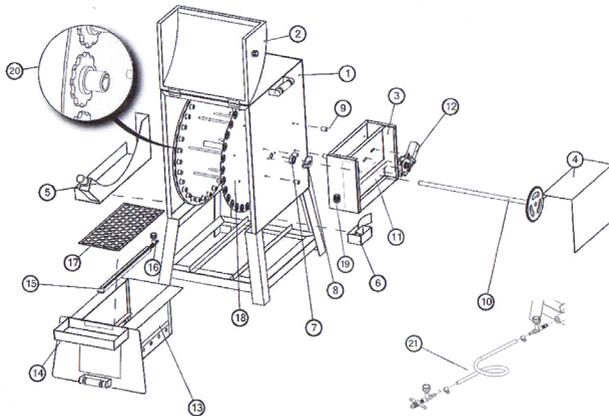
2. RECOMENDAÇÕES

- Instalar sobre superfícies resistentes ao calor.
- Não utilizar próximo a materiais inflamáveis.
- Utilizar somente carvão.
- Recomendamos utilizar botijão de gás GLP, 5Hg ou 13Kg.
- Adicionar aproximadamente 200g a no máximo 300g de carvão na caixa carvoeira.
- Para adicionar os espetinhos com o carrossel em movimento, regule o mesmo na velocidade mínima, utilizando o botão do potenciômetro, que fica na parte frontal da caixa do motor.

Atenção:

Não toque nas laterais da churrasqueira em funcionamento para evitar queimaduras. Evite a circulação de crianças próximas à churrasqueira, durante o uso.

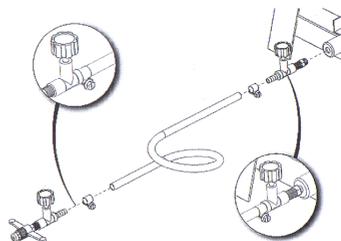
3. IDENTIFICANDO AS PARTES DO PRODUTO



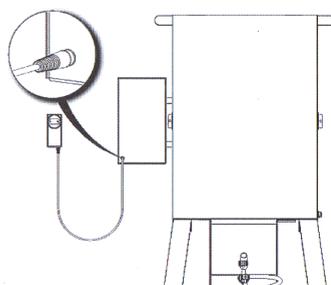
- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. CORPO DA MÁQUINA | 12. MOTOR ELÉTRICO |
| 2. TAMPA FRONTAL | 13. CARVOEIRA |
| 3. CAIXA DO MOTOR | 14. CAIXA COLETORES DE GORDURA |
| 4. TAMPA DA CAIXA MOTOR | 15. QUEIMADOR |
| 5. PROTETOR DA CORRENTE | 16. REGISTRO DO QUEIMADOR |
| 6. REBATADOR DE ESPETINHOS | 17. GRELA DA CARVOEIRA |
| 7. ROLAMENTO | 18. CARROSSEL |
| 8. MANCAL DE ROLAMENTO | 19. POTENCIÔMETRO |
| 9. CALÇO SEPARADOR | 20. ENGENHAGEM (ESTRELA) |
| 10. EIXO INTERNO DA ENGENHAGEM | 21. MANGUEIRA E REGISTRO |
| 11. CIRCUITO ELETRÔNICO | |

4. INSTRUÇÕES DE USO

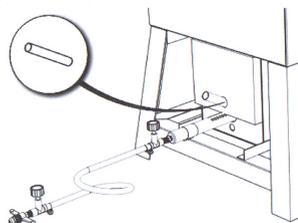
1. Rosquear o registro de gás ao queimador.
2. Conectar a mangueira ao registro de gás e verifique se não há vazamentos.



3. Ligar a fonte de alimentação à caixa do motor.



4. Abra o registro a acenda o queimador, utilizando o tubo que fica na parte de trás da caixa da carvoeira.



5. ESPECIFICAÇÕES DA MÁQUINA

Para o bom funcionamento e durabilidade de sua churrasqueira, mantenha-a sempre limpa e livre de gorduras e cinzas.

Com um pano umedecido e desengordurante, Remova qualquer mancha de gordura ou sujeira da superfície externa do aparelho.

Nas partes internas afetadas por sujeiras, resto de alimento, gordura e sal. Utilize o lado abrasivo da esponja. Após a limpeza, aplique óleo de cozinha.

Evite molhar a caixa do motor ao lavá-la.

Utilize apenas um pano úmido com detergente.

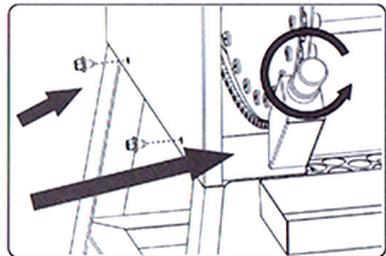
Obs.: Execute esta limpeza sempre após utilizar o seu equipamento (em até 24h após o uso), ou mensalmente (caso o aparelho não esteja sendo utilizado).

PARA RETIRADA DO PROTETOR DA CORRENTE

(CONFORME INDICAÇÃO NA IMAGEM AO LADO).

REMOVA OS PARAFUSOS

AFROUXE O REGULADOR DO SUPORTE DA CORRENTE.



6. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estrutura: Aço inox e aço carbono.

TAMANHOS: 30 Espetinhos

TENSÃO: 127, 220 e 12V

FREQUÊNCIA: 50/60Hz

CORRENTE: Bivolt

DIMENSÕES: Comprimento 650mm, Altura: 850mm, Profundidade: 650 mm

PESO DO PRODUTO: 65Kg

Peso do produto embalado: 75kg aproximadamente

7. TERMO DE GARANTIA

A Rimaq garante ao primeiro comprador consumidor que a churrasqueira está livre de quaisquer defeitos de fabricação.

Contagem a partir da data da compra.

A Rimaq solicita ao consumidor a leitura prévia do MANUAL de INSTRUÇÃO, que acompanha a churrasqueira, para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto, conferir se o mesmo não apresenta avarias ou defeitos.

* Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível, sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviadas para: sac@rimaq.com.br.

*Esta garantia é válida somente na Rimaq, desde que o produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoas ou empresa não autorizada pela fábrica.

As obrigações nos termos de presente GARANTIA estão limitadas às seguintes diretrizes:

Esta garantia não cobre as churrasqueiras que foram alteradas/modificadas ou danificadas devido à: desgaste normal, ferrugem, uso indevido, manutenção inadequada, manuseio inadequado.

Esta garantia não cobre arranhões nas superfícies ou danos ao acabamento provocados pelo calor, o que é considerado como desgaste normal.

A empresa garantidora pode optar por reparar ou substituir as unidades danificadas cobertas nos termos desta garantia.

Esta garantia é estendida ao comprador original apenas, e não pode ser transferida ou subscrita a compradores subsequentes.

Deve requerer uma comprovação válida da compra. Portanto, recomendamos que você guarde bem a sua nota fiscal. Devoluções ou trocas de produtos devem ser analisadas e autorizadas pelo FABRICANTE e estejam acompanhadas do manual e todos os acessórios incluindo o DANFE (documento auxiliar da nota fiscal eletrônica).

Para adquirir peças de reposição para a sua máquina nos termos da presente garantia, contate o FABRICANTE, através do e-mail: sac@rimaq.com.br.

A Rimaq não se responsabiliza por quaisquer churrasqueiras que nos forem enviadas sem uma autorização prévia.

A mão de obra e a substituição das peças com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão GRATUITAS, dentro do período de GARANTIA.

Obs.: em caso de necessidades de envio do produto à fábrica, o transporte será por conta do cliente.

Atenção: a não observância de qualquer uma das condições acima, exime a Rimaq de efetuar sem ônus o reparo do defeito do produto.

Excluem-se da garantia:

- Defeitos ocasionados por instalação inadequada.
- Avarias no transporte, quedas e amassados.
- Não seguir as recomendações do fabricante.
- Desgaste natural de componentes.
- Efeitos de corrosão.

Fica extinta a garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

Inobservância de qualquer uma das recomendações do fabricante.

Eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência ou mau uso por parte do consumidor.

Se o produto for ligado em rede elétrica de tensão errada.

Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela Rimaq.

Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito a interpéries, umidade, exposição ao sol e água, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.

Defeito ocasionado por uso indevido, em desacordo com o manual, ou ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétricas, proveniente, ou não de descargas atmosféricas.

Danos sofridos pelo produto durante o transporte de

terceiros contratados pelo reclamante da garantia.
Utilização de gás e/ou botijões diferentes do especificado no manual de instrução.

Nota: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser enviado à fábrica, em boas condições de limpeza.

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



Há mais de 40 anos sendo referência no mercado.



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