MANUAL DE INSTRUÇÕES

As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

CLICÁVEL

PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA CENTRAL DE ATENDIMENTO

MÁQUINAS DE SALGADOS E DOCES

MASSEIRA DEGUST

LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES

RIMAQ

Sumário

INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO 3

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA..... 6

MONTAGEM E USO..... 10

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO 13

PROBLEMAS E SOLUÇÕES..... 14

TERMOS DE GARANTIA..... 14

RIMAQ

Parabéns!

Você acaba de dar um grande passo à **INDEPENDÊNCIA FINANCEIRA!**

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.

A Masseira 10 kg tem como função realizar a combinação de ingredientes a fim de se obter uma mistura homogênea no preparo de massa para salgados comumente fritos, podendo preparar massas quentes e frias. Cada produção de massa leva cerca de 20 minutos para ficar pronta.

Esta máquina vem equipada com:

Queimador

Batedor

Panela

DADOS TÉCNICOS

1 Botão Liga/Desliga 2 Proteção frontal	3 Panela de alumínio 4 Conjunto do queimador	5 Batedor

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

Altura	Largura	Profundidade	Peso	Peso cubado
118 cm	56,7 cm	68,3 cm	43 kg	65 kg

Caracteristicas
Produzida em Aço Inox
Pintura eletrostática
Sistema de segurança conforme norma NR12
Sistema de cozimento e mistura simultâneo
Ignição automática para acionamento do fogo
Controlador de chama
Tensão: 220v AC
Frequência: 50~60HZ
Consumo: 0,4 kW/h
Sistema: gás de baixa pressão
Consumo gás: 0,6 Kg por hora
Volume panela: 15 L
Capacidade de produção: 10 KG
Motor do batedor: 220V Monofásico - 370W - Tomada plug 10A

A RIMAQ se reserva o direito de promover alterações a qualquer momento e sem prévio aviso, em decorrência de avanços tecnológicos e modificações de especificações técnicas e comerciais. Os valores de performance e dados técnicos indicados neste catálogo, como potência, tensão aplicada, entre outros, podem variar de acordo com os fatores de aplicação (intemperanças do ambiente, superfícies a serem trabalhadas, etc.) e acessórios utilizados. Outra situação que pode nos levar a efetuar algum tipo de alteração referente aos valores de performance, será mediante a atualização e lançamentos de novas versões de produtos da linha.

O manual do usuário que acompanha este equipamento foi desenvolvido pensando em esclarecer qualquer eventual dúvida que possa surgir durante o uso.

Apresentamos a seguir uma série de informações que irão ajudar no desenvolvimento de seu negócio e facilitar seu trabalho. São informes comerciais e técnicos que recomendamos ler atentamente e guardar para consultas futuras.

Estas instruções referem-se a todos os equipamentos produzidos pela RIMAQ, respeitando-se as características individuais de cada modelo. Siga rigorosamente as instruções contidas no presente manual e respeite os requisitos e demais aspectos do processo de trabalho a ser utilizado.

É mais um trabalho da equipe RIMAQ, sempre preocupada com você.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este manual é destinado a orientar as pessoas no desembalar e operar sua máquina Masseira

Antes da utilização	Leia atentamente todo o “Manual de Instrução”, para o correto funcionamento do seu equipamento.
	Instale seu equipamento onde não incida raios solares, não fique na corrente de ventos e não tenha umidade no local.
	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 redor do equipamento deverá haver no mínimo 0,5m sem obstruções, a fim de facilitar a operação e manutenção do mesmo, e com temperatura ambiente de no máximo 25°C, livre de poeira e umidade.
	É necessária uma chave exclusiva bipolar de 10 Amperes com cabo de alimentação de Bitola 2,5mm² até uma distância de 35 metros do local de instalação do equipamento. Para distâncias acima de 35 metros é necessário um cabo de alimentação com bitola de 4,0mm², para o pleno funcionamento do equipamento.

Antes da utilização	O equipamento deverá estar aterrado independente e a tensão entre neutro e terra no máximo 0,7 V.
	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.
	Colocar o plug de alimentação de energia da máquina em tomada devidamente instalada, conforme normas elétricas vigentes, sem adaptações e/ou qualquer outro método que venha oferecer riscos ao usuário/máquina e risco elevado de redução de potência do equipamento, risco de sobrecarga de energia e risco de avarias no equipamento tais como queima da placa, sensor indutivo, fonte e/ou motores que pode inclusive caracterizar mau uso perdendo a garantia.
	O operador deverá retirar todo o adereço que estiver utilizando no momento do manuseio com a máquina (correntes, anéis, braceletes, etc).
	É importante que o operador receba treinamento antes de começar a operar a máquina.
	Certifique-se de que todo o material e ferramentas necessárias para a montagem e uso do equipamento foram corretamente especificados e estão devidamente preparados para atender a aplicação e uso previstos.
	Desligue a Máquina **na chave Liga/Desliga**, nunca pelo cabo de força.
	Em caso de dúvidas ou havendo necessidade de informações ou esclarecimentos a respeito deste produto, consultar o departamento de suporte técnico da RIMAQ.

Durante a utilização	Não se deve permitir que crianças desembalem ou operem este equipamento. Crianças não devem permanecer junto ao equipamento sem a presença de um adulto.
	Trabalhe com segurança, nunca coloque as mãos dentro das aberturas de trabalho da máquina.
	Somente utilize acessórios recomendados. O uso de acessórios inadequados pode causar acidentes!

Durante a utilização	Evite o toque do cabo de alimentação de energia com a superfície quente durante o trabalho.
	Deixe a sua Máquina esfriar cerca de 30 minutos antes de armazenar ou transportar.
	Em caso de acidente, pressionar o Botão Emergência, localizado na parte frontal e o funcionamento de todo o equipamento será interrompido imediatamente.
	Atenção! É necessário ler com cuidado e entender todas as informações aqui apresentadas.

Sobre reparo e manutenção	Sempre faça a manutenção em sua Empanadeira com o equipamento desligado e fora da tomada, a fim de evitar acidentes.
	O painel elétrico deve estar fechado e limpo, evite respingos de água.
	A manutenção do painel elétrico deve ser feita por pessoa capacitada e autorizada. Caso a máquina não seja instalada conforme as especificações deste manual, a garantia da máquina será cancelada.
	Não utilize adaptadores, nem corte o pino terra do cabo de energia de seu equipamento, pois isso eliminará a conexão de aterramento e invalidará imediatamente a garantia de seu equipamento. Nenhuma mudança na tomada elétrica é permitida.
	Não opere a sua Máquina com um cabo danificado, se cair ou estiver danificada.
	Se o cabo da fonte for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente de serviço ou pessoa qualificada, evitando danos ou perigo.
	A Rimaq não é responsável pela instalação elétrica externa, ou seja, dimensionamento da rede no local onde o equipamento será instalado.
	Não desmonte seu equipamento! A remontagem incorreta pode causar o risco de choque elétrico; leve-a a um centro de serviço autorizado ou à nossa loja para a examinarmos e possível reparo.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA

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.

Atenção! Este equipamento RIMAQ foi projetado e fabricado de acordo com normas rígidas de operação e segurança.

Atenção! As instruções contidas no presente manual e em particular aquelas relativas à instalação, montagem, operação e manutenção devem ser rigorosamente seguidas de forma a não prejudicar o seu desempenho e a não comprometer a garantia.

Atenção! Os materiais utilizados para embalagem e as partes e rebarbas descartadas no uso do equipamento devem ser encaminhadas para reciclagem em empresas especializadas de acordo com o tipo do material.

Atenção! Para áreas externas do equipamento, limpar apenas com pano seco. Não utilize água, pois pode ocorrer o risco de entrar no equipamento e assim ocasionar danos no sistema elétrico. A utilização de água para limpeza dessa parte implicará na perda da garantia.

Atenção! A Máquina possui cilindro inclinado para melhor pressão dos produtos.

Cuidado! Os sistemas de segurança não podem ser inabilitados, retirados ou burlados, sob pena de infringir a legislação vigente, podendo causar acidentes aos operadores, com responsabilidade civil e criminal de quem os desabilitou.

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

MONTAGEM DO SEU PRODUTO

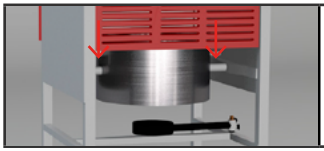
Você está recebendo um equipamento com Selo de qualidade RIMAQ! Para o uso do equipamento será preciso realizar a montagem do mesmo. Assim sendo, ele já está composto dos itens necessários para a montagem e uso.

A montagem para uso do equipamento dispensa qualquer ferramenta, use somente as mãos.

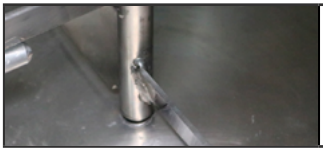
Obs: para a segurança do operador, é indispensável o aterramento da tomada fêmea de alimentação elétrica da máquina e a vedação total do gás antes de seu uso, a falta deste acarreta perca da garantia.

Atenção! Estas orientações devem ser respeitadas rigorosamente, tenha sempre em mãos este manual.

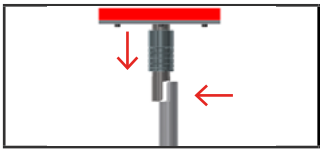
A máquina é entregue para ser usada com botijão de gás, caso tenha gás encanado será necessário a contratação de um técnico para fazer a adaptação.

	1. Posicione o equipamento em um local plano, para seu pleno funcionamento.
	2. Após a montagem da proteção frontal, encaixe o pino do suporte do queimador na estrutura da máquina.
	**3.** Após a montagem do queimador, monte a panela no equipamento.
	4. Após encaixar a panela no pino de sustentação, trave-a com o manípulo na posição desejada.

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



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



7. Após posicionar a ponta inferior do eixo batedor no pino guia, posicione o entalhe superior do eixo batedor com o entalhe do eixo do motor e abaixe a trava.

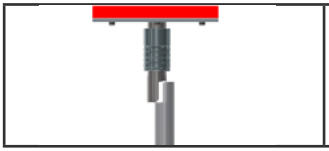
O equipamento não irá funcionar caso a proteção frontal estiver aberta ou não estiver fechada corretamente.

UTILIZANDO SEU PRODUTO

1. Após realizar a montagem do equipamento conforme instruções acima, insira dentro da panela os ingredientes que deseja preparar.

2. Feche a proteção frontal.

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

	4. Após acender, volte o suporte da chama para baixo da panela, posicionando a chama no centro da panela.
	5. Pressione o Botão Liga (Botão verde).
	6. Ao final do preparo da massa, para retirar o material preparado da panela, pressione o botão Desliga (Botão vermelho).
	7. Abra a proteção frontal.
	**8.** Desacople o eixo do batedor, do eixo do motor, para retirar o batedor.
	9. Puxe a trava para bascular a panela e utilize a alça de madeira na lateral da panela para realizar o basculamento da panela.

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.

Para realizar a limpeza do equipamento, retire o plug do mesmo da tomada de energia elétrica. As peças que mantêm contato direto com a massa ou recheio podem ser lavadas com água e sabão neutro com o auxílio de esponja não abrasiva.
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 QUÍMICOS, SOLVENTES E/OU ESPONJAS ABRASIVAS PARA A LIMPEZA DE NENHUMAS DAS PEÇAS DO EQUIPAMENTO.

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).

Atenção! Manter o aparelho em local seco, fresco, ventilado e longe de produtos inflamáveis e explosivos.

Atenção! Antes de iniciar a limpeza, retire o cabo elétrico da tomada para evitar possíveis choques.

Atenção! Use no seu produto somente água potável limpa.

Problemas e soluções	Cuidado com os utensílios	Evite utilizar paninhos para cobrir o botijão, pois em caso de acidente ele dificultará o acesso. O botijão deverá ficar livre de qualquer material ao redor dele, especialmente itens que possam pegar fogo.
		Verifique a qualidade do botijão no ato da compra e rejeite quando houver suspeita, ou em caso de botijões amassados e/ou oxidados.
		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.
	Vazamento de gás	Fechar o registro do gás, seja do 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, pois isto oferecerá segurança. Se a chave estiver dentro do ambiente, não faça (pois pode provocar algum tipo de fagulha).
		Após isso, detectar onde está o vazamento ou contatar nosso SAC.
	ATENÇÃO	Caso a panela comece a ficar preta, fique atento aos seguintes detalhes:
		O gás do botijão pode estar no final.
		Talvez seja necessário limpar o queimador (peça por onde sai a chama).

CERTIFICADO DE GARANTIA

Data da compra:
Nome:
CPF:
Nota Fiscal:
Equipamento:

A garantia terá início na data da emissão da nota fiscal, com tolerância de cinco dias, e cobre quaisquer defeitos de fabricação e ou funcionamento devidamente comprovados, salvo os decorrentes do uso inadequado e ou imperícia do operador.

As máquinas da RIMAQ não exigem "Entrega Técnica", pela simplicidade de sua operação, sendo o Manual de Instruções que acompanha a máquina suficiente para orientar o operador que irá trabalhar com a mesma.

A RIMAQ estará sempre à disposição para orientações técnicas e treinamento através de seu corpo técnico nas instalações da RIMAQ, sem nenhum ônus ao cliente.
Eventuais dúvidas quanto à instalação e/ou a operação inicial da máquina Masseira poderão ser esclarecidas diretamente com o departamento de Assistência Técnica da RIMAQ das seguintes formas:

- Por e-mail: contato@rimaq30.com.br
- Pelo nosso Site www.rimaq.com.br
- Por telefone ou Fax (11) 3030-1300

Em caso de avaria da máquina, ocorrida dentro do prazo da garantia, o comprador só poderá fazer o reparo em sua cidade desde que solicite autorização por escrito e com orientação técnica da RIMAQ. Caso contrário, a máquina deverá ser enviada para a sede da empresa em São Paulo – SP, sendo as despesas de envio por conta do comprador.

A RIMAQ, através deste certificado, assegura a garantia e assistência técnica sobre as máquinas e equipamentos por ela fabricados, somente ao primeiro comprador. Esta garantia não é transferível.

As máquinas fabricadas pela RIMAQ estão cobertas por uma garantia de 01 ano (doze meses), a contar da data de emissão da nota fiscal, independente do uso da máquina.

A garantia referente às peças fabricadas por terceiros como motores, hidráulicos e rolamentos será a mesma fornecida pelos seus respectivos fabricantes.

Toda e qualquer substituição de peças e ou

componentes, incluindo a mão de obra necessária durante a vigência desta garantia, será gratuita nas instalações da RIMAQ, desde que apresentem comprovadamente defeitos e que tenham sido previamente autorizadas por escrito por um técnico da RIMAQ.

Não estão cobertos por esta garantia os defeitos, danos ou avarias, originadas por:
- Utilização inadequada do equipamento;
- quedas, batidas, choques e/ou inundações e outros acidentes;
- inobservância das normas de manutenção;
- falta de utilização por tempo prolongado;
- desmontagem, consertos ou alterações realizadas sem o consentimento expresso e por escrito da assistência técnica da RIMAQ.

Atenção! O uso de facas de corte de fabricantes terceiros NÃO é recomendado pela Rimaq e acarretará na perda da garantia. Use apenas peças e acessórios da Rimaq.

A RIMAQ estará isenta de suas obrigações de prestação de assistência técnica enquanto o comprador estiver em atraso com os pagamentos de financiamento e em caso de descumprimento, por parte do comprador, de quaisquer destas cláusulas de garantia.

A assistência técnica prestada durante o período de garantia perderá sua característica de gratuidade, no caso de alegação de defeito feita pelo cliente, se for improcedente por qualquer razão e sem que o cliente tenha sido autorizado pela Assistência Técnica da RIMAQ.

Não caberá ao comprador pleitear em seu favor qualquer tipo de indenização ou coberturas, como lucros cessantes, prejuízos pela eventual paralisação da máquina, danos causados a bens materiais ou pessoais em decorrência de acidentes, imprevistos ou negligenciados pelos fatos citados apenas como exemplo dentre outros.

A RIMAQ reserva-se ao direito de, em qualquer época, mudar as especificações ou introduzir melhoramentos nos equipamentos, sem incorrer na obrigatoriedade de efetuar, em equipamento similar anteriormente vendido, quaisquer modificações.

Fora do período definido como garantia, correrão por conta do comprador da máquina todos os encargos da assistência técnica, como taxa de visita, mão de obra, quilometragem percorrida, pedágios, refeições, estadias, assim como passagens aéreas quando for o caso.

As partes elegem o Foro de São Paulo - SP para dirimir quaisquer dúvidas e/ou controvérsias oriundas do presente termo, renunciando a outros por mais privilegiados que sejam.

VOCÊ ACABA DE DAR UM GRANDE PASSO RUMO À INDEPENDÊNCIA FINANCEIRA!

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

FALE COM A RIMAQ

Whatsapp
(11) 96161-1300

Telefone
(11) 3030-1300
(Digite a opção 02)

E-mail
SAC@rimaq.com.br

ou aponte a câmera do celular.

CONTEÚDOS EXTRAS EM VÍDEO

APONTE A CÂMERA DO CELULAR

APONTE A CÂMERA DO CELULAR

RIMAQ

Rua Antônio Raposo, 172 - Lapa - São Paulo - SP
www.rimaq.com.br