

As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CLICÁVEL

PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE
ATENDIMENTO



MÁQUINA DE SALGADOS E DOCES **DEGUST TURBO**



LEIA O MANUAL
DE INSTRUÇÕES



Sumário

INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	04
OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA.....	07
MONTAGEM E USO	10
CAIXA DE MASSA E RECHEIO - MONTAGEM.....	11
CABEÇOTE - MONTAGEM	14
CUBA DE INOX - MONTAGEM	16
MOLDES/ CORTADORES E PRATO - MONTAGEM.....	17
ACRÍLICO DE PROTEÇÃO - MONTAGEM.....	18
PRODUÇÃO DE SALGADOS.....	19
LIGANDO A MÁQUINA	21
ENTENDENDO O PAINEL DIGITAL	22
AJUSTE DO PAINEL DIGITAL - PADRÃO PARA SALGADOS.....	25
LIMPEZA E ARMAZENAMENTO	27
TERMOS DE GARANTIA.....	28



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 Rimaq inova e traz para o mercado a máquina de salgados e doces Degust Plus Digital, capaz de produzir até 5000 salgados/hora*. Com o painel digital você poderá gravar a programação que determina o tamanho do salgado a ser produzido, que nós chamamos de ajuste de receita.

O processo de produção de salgados em modeladora consiste no ajuste de Velocidade de MOLDE e Velocidade de PARADA; quanto maior a velocidade do MOLDE, menor será o salgado. Com o processo digital, com poucos toques a máquina estará pronta para produzir muitos salgados.

Esta máquina vem equipada com:



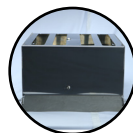
Cabeçote



Manípulos



Proteção de acrílico



Cuba de inox



Caixa e roscas de massa e recheio



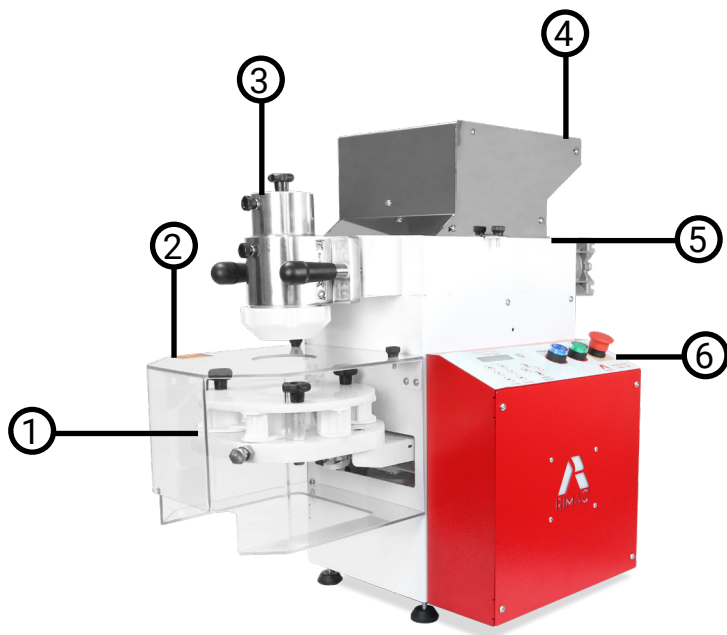
Moldes



Bicos de massa e recheio



DADOS TÉCNICOS



1. Moldes
2. Proteção de acrílico
3. Cabeçote de alumínio

4. Cuba de aço Inox
5. Caixa de massa e recheio

6. Painel digital



INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

OUTROS ITENS



Cabeçote
frontal



Caixa de massa e
recheio



Moldes



Roscas de massa e
recheio

MOLDES/ CORTADORES

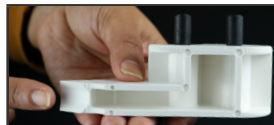
As máquinas de salgados Rimaq, trabalham com dois tipos de altura de moldes, os dois modelos desempenham a mesma função.

Verifique qual dos dois modelos a sua máquina utiliza e siga as instruções:

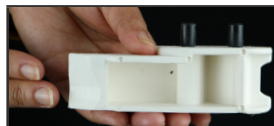
VERSÃO MAIOR - TAMANHOS:

60x130mm (Coxinha, Bolinho, Kibe)

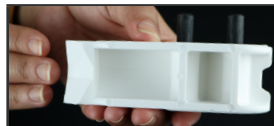
60x165mm (Travesseirinho)



Molde Nº 1: Bolinha (6 peças) - 1 dedo
Faz: Bolinha, Croquete, Churros, Pão de Queijo, Brigadeiro e outros.



Molde Nº 2: Coxinha (6 peças) - 2 dedos
Faz: Coxinha



Molde Nº 3: Kibe (6 peças) - 3 dedos
Faz: Kibe (salgados com duas pontas, extremidades em cone)







Molde Nº 4: Travesseirinho (2 peças)
Faz: Travesseirinho (salgados em formato quadrado ou retangular)

INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

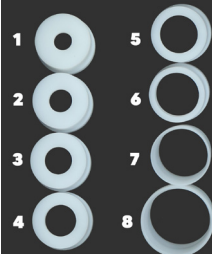




VERSÃO MENOR - TAMANHOS:

40x48mm (Coxinha, Bolinha, Kibe e Travesseirinho)

	Molde Bolinha: (6 unidades) Faz: Bolinha, Croquete, Churros, Pão de Queijo, Brigadeiro e outros.
	Molde Coxinha: (6 unidades) Faz: Coxinha e Empada
	Molde Kibe: (6 unidades) Faz: Salgados com duas pontas e extremidades em cone.
	Molde Travesseirinho: (2 unidades) Faz: Faz salgados em formato quadrado ou retangular.

BICOS DE MASSA E RECHEIO

BICOS DE RECHEIO	BICOS DE MASSA	ADAPTADOR	BICO DE CHURROS
			

Informações:

A relação de bicos de massa e recheio irá definir o tamanho do seu salgado, assim como a quantidade de recheio.

Seguem algumas sugestões de combinação entre os bicos. Mas atenção: a combinação pode ser alterada de acordo com a necessidade de cada cliente. Incentivamos que você teste combinações diferentes para que possa chegar no formato desejado.



INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

TAMANHO DO SALGADO	BICO DE MASSA	BICO DE RECHEIO
08 a 18 gramas	01 ou 02	01
22 a 35 gramas	03 ou 04	02
50 a 80 gramas	05 ou 06	03
100 a 180 gramas	07 ou 08	04

CONTEUDO EXTRA

TABELA DE DADOS TÉCNICOS



Altura

850 mm



Largura

535 mm



Profundidade

890 mm



Peso

41 kg



Peso cubado

71 kg

Características

Produzida em aço carbono SAE 1020 com pintura eletrostática a pó

Aço Inoxidável AISI 304

Polietileno de Alta Densidade (PEAD)

Poliacetil (POM)

Tensão: 220V

Frequência: 60 HZ

Potência: 0,33 KW/h

Amperes: 1,7A

Tomada: Plug 10 amperes

Proteção acrílica - reduz o contato com o alimento (mais higiene durante a produção)

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 (temperaturas 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

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.
	A máquina não deve ser instalada próxima a outras máquinas e/ou fontes de calor como fritadeiras, geladeiras, fogões, fornos e outros.
	Verifique a tensão elétrica onde será instalado o equipamento, pois, todos os nossos equipamentos são padronizados em 220V.
	Para que a máquina funcione corretamente, recomendamos que seja feita uma ligação direto do quadro elétrico ou quadro de energia com um disjuntor e com uma tomada independente para máquina, utilizando fios de 2.5mm.
	A mesma deverá estar aterrada (caso o equipamento não seja instalado conforme as especificações acima, a garantia da máquina será automaticamente cancelada).
	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).



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA

Antes da utilização	Nunca trabalhe com o equipamento sem o acrílico e sem a cuba de Inox, o não uso destes itens de segurança pode causar acidentes graves.
	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.
	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!
	Para maior segurança e conforto no trabalho coloque a máquina sobre uma bancada de apoio com altura adequada ao porte físico do operador.
	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	Mensalmente é importante abrir as laterais da máquina para verificar se não há nenhum tipo de resíduo de alimento e ou sujeira que possa afetar o funcionamento da máquina. Utilize apenas pano seco para limpeza. Essa ação é importante para garantir que não haja insetos na parte elétrica e/ou mecânica do seu equipamento.
	A RIMAQ não poderá ser responsabilizada por qualquer acidente, dano ou parada de produção causada pela não observância das instruções contidas neste manual ou por não terem sido observadas e obedecidas as normas de segurança adequadas ao uso deste equipamento.
	Acidentes, danos ou parada de produção causada por instalação, operação ou reparação deste equipamento efetuado por pessoa não qualificada para tais serviços são da inteira responsabilidade do proprietário ou usuário do equipamento.



Sobre reparo e manutenção	O uso de peças não originais e/ou não aprovadas pela RIMAQ na reparação deste é da inteira responsabilidade do proprietário e implica na perda total da garantia dada.
	Ainda, a garantia de fábrica dos produtos RIMAQ será automaticamente anulada caso seja violada qualquer uma das instruções e/ou recomendações contidas no certificado de garantia ou neste manual.
Como fazer a limpeza	Todas as peças são desmontáveis para lavar. Utilize uma esponja do lado amarelo para não arranhar seu inox 340.
	Diariamente, após o expediente, fazer a limpeza e higienização total da máquina, nunca utilize água fervente para higienização dos itens fabricados em PEAD, principalmente os moldes, que é o item de maior importância no processo de produção do salgado.
	Recomenda-se o uso de água em temperatura ambiente e sabão neutro, sem auxílio de itens abrasivos para os itens: caixa de massa, roscas da massa, bocais, divisor de massa, moldes, etc.
	As peças de PEAD devem ser lavadas em temperatura ambiente.



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



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! 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! 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.



Cuidado! Não utilize água quente, pois danifica os moldes*



MONTAGEM E USO

MONTAGEM E USO 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.

Agora que você já conhece todos os itens que compõem a Máquina de Salgados Degust Plus Digital, o próximo passo é a montagem do equipamento.

Para facilitar o entendimento e montagem da sua máquina, separamos o processo em 8 etapas simples e recomendamos que você as siga na sequência citada, sem inverter e nem pular nenhuma das partes.

O conteúdo a seguir mostra o passo-a-passo de cada etapa de forma fácil e ilustrativa.

SEQUÊNCIA DA MONTAGEM:

1. CAIXA DE MASSA E RECHEIO;	3. TAMPÃO;	5. PORCA/ROSCA DO CABEÇOTE;	7. MOLDES/ CORTADORES E PRATO;
2. CABEÇOTE;	4. CUBA DE INOX;	6. BICOS DE RECHEIO E MASSA;	8. ACRÍLICO DE PROTEÇÃO.

CAIXA DE MASSA E RECHEIO - MONTAGEM

ITENS QUE ACOMPANHAM

- Caixa de Polietileno com divisória.
- 2 roscas pequenas.
- 2 roscas grandes

Passo a Passo para montagem:



01. Pegue uma rosca grande e uma rosca pequena. Encoste os polegares na extremidade das roscas até que se encontrem.



02. Com a caixa de massa e recheio voltada com os 4 furos para o seu peito, coloque as roscas do lado esquerdo. Primeiro a menor e depois a maior.



03. Faça o mesmo com as roscas restantes. Encoste os polegares na extremidade das roscas até que se encontrem.



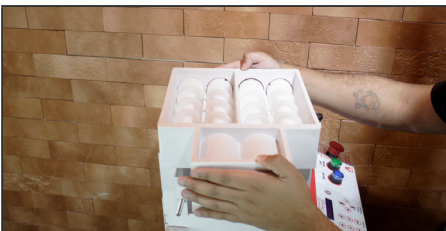
04. Coloque as roscas na caixa de massa, assim como feito com as outras duas roscas.



05. Essa é a forma adequada em que as roscas devem estar posicionadas dentro da caixa com divisória.



Importante! É importante ter atenção na montagem desta caixa. Quando a máquina estiver ligada, as roscas devem rodar para dentro empurrando a massa e o recheio para fora. Caso as roscas estejam invertidas, elas irão girar ao contrário e trará massa e recheio para o sentido do motor.



06. Com as roscas colocadas corretamente na caixa com divisórias, leve a caixa até a máquina e insira no local indicado.



07. Encaixe primeiro a parte de trás, segurando as roscas para não caírem.



MONTAGEM E USO



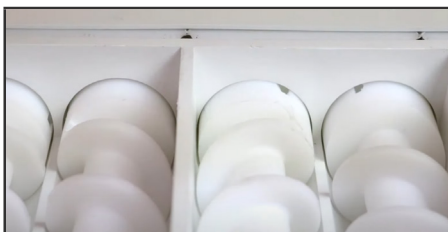
08. A seguir, encaixe a parte da frente com cuidado



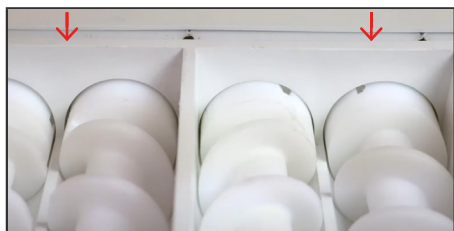
09. Pressione as roscas na engrenagem da máquina para que encaixem firmemente.



10. Faça isso em todas as roscas.



11. Empurre a caixa das roscas para o fundo.



12. Por fim, verifique se a caixa está encostando na máquina.



CABEÇOTE - MONTAGEM

ITENS QUE ACOMPANHAM

- Cabeçote de Alumínio Naval
- Divisor de Massa e Recheio
- 2 arruelas de pressão
- Tampão
- 2 manípulos
- Porca do Cabeçote

Passo a Passo para montagem:



13. Pegue o divisor de massa e verifique uma parte desgastada na peça. Essa parte será seu guia para definir a posição onde o mesmo deve ser colocado.



14. O cabeçote deve estar de ponta cabeça para que o divisor seja colocado.



15. Alinhe a parte marcada/desgastada com os parafusos externos do cabeçote.



16. Encaixe o divisor de massa dentro do cabeçote.



17. Verifique se o divisor está alinhado com o cabeçote na parte traseira.



Importante! Caso o cabeçote não seja colocado corretamente, a massa e o recheio irão se misturar e a máquina não formará o salgado.



MONTAGEM E USO



18. Desvire o cabeçote e pegue o tampão. Verifique os furos que o mesmo possui



19. Encaixe-o no local indicado, verificando os furos que o mesmo possui.



20. Parafuse corretamente e firme na posição indicada.

BICOS DE RECHEIO E MASSA - MONTAGEM

ITENS QUE ACOMPANHAM

- 4 Bicos para Recheio (Rosqueáveis)
- 1 Bico para Massa de Churros
- 8 Bicos para Massa
- 1 adaptador para o Bico de Massa

Passo a Passo para montagem:



21. Rosqueie o Bico de Recheio na parte interna do Cabeçote



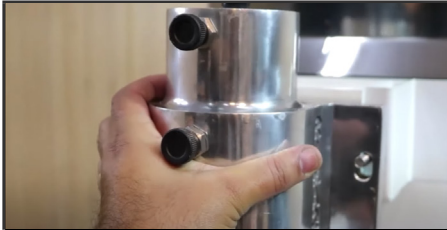
Importante! A função da Porca/Rosca do Cabeçote é determinar a ESPESURA DA PAREDE DE MASSA do seu salgado. Quanto mais apertada mais fina será a parede de massa e quanto mais solta mais grossa será a parede de massa.



22. Coloque o bico de massa com o adaptador na rosca do cabeçote e rosqueie no cabeçote da máquina.



Colocação do Cabeçote na Máquina



23. Encoste-o na máquina. Você notará que é preciso segurá-lo firme e alinhá-lo com a máquina.



24. Segurando o cabeçote com a mão, garanta que ele ainda está alinhado com a máquina e coloque as arruelas de pressão nos pinos. Rosqueie o manipulô e prenda firmemente.



25. Faça o mesmo com o outro manipulô.



Importante! Esta ação é importante pois, caso não esteja alinhado e bem apertado a massa irá vazar pelas laterais.

CUBA DE INOX - MONTAGEM



26. Basta colocar a Cuba de Inox em cima da caixa de massa conforme imagem.

IMPORTANTE: A parte das grades da cuba são afiadas e deve-se tomar cuidado ao manusear para não se cortar.



27. Basta colocar a Cuba de Inox em cima da caixa de massa conforme imagem.



MONTAGEM E USO

MOLDES/ CORTADORES E PRATO - MONTAGEM

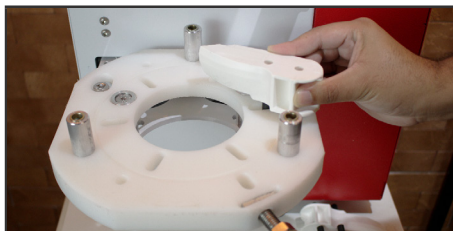


28. Caso a máquina esteja com os moldes colocados, retire todos eles. Se tiver dificuldade para tirar, pode ser que a máquina tenha parado em uma posição que não facilita. Neste caso, basta ligar a máquina novamente e fazer com que o prato desça até o final.

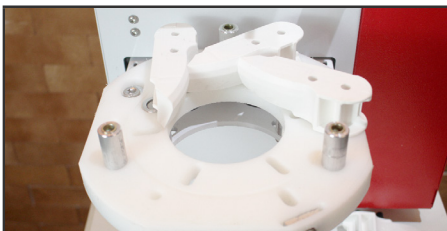


29. Solte o parafuso até o fim e depois solte a arruela.

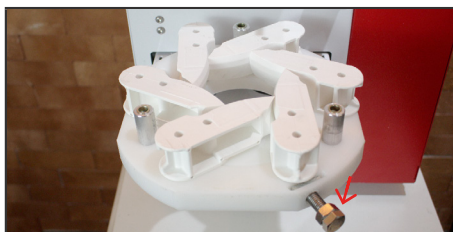
Colocação dos Moldes



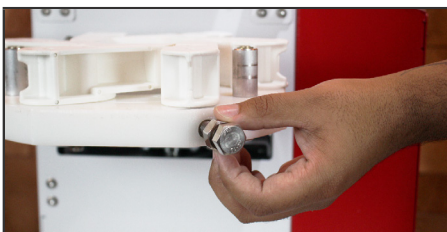
30. Você colocará os moldes em sentido anti horário, iniciando pelo molde que se encontra ao lado direito do parafuso.



31. Continue encaixando os demais moldes.



32. O último molde que deve ser colocado é o que está na frente do parafuso.



34. Ao final, rosqueie a arruela até o fim apertando normalmente, sem utilizar excesso de força.



Colocação do prato superior e ajustes de manípulos



35. Você colocará os moldes em sentido anti horário, iniciando pelo molde que se encontra ao lado direito do parafuso.



36. Vire o prato de modo que a parte com margarina encoste nos moldes. Depois disso, coloque os manípulos até o fim, sem forçar muito.



Atenção! Não forçar para baixo ou apoiar no prato dos moldes! Risco de desajustar o sensor.



Importante! Depois que todos os manípulos estiverem colocados, você deve voltar $\frac{1}{4}$ de volta em todos.

ACRÍLICO DE PROTEÇÃO - MONTAGEM



Importante! A proteção de acrílico é para garantir segurança e maior higiene para sua produção de salgados. A Máquina Degust Plus Digital Versão 2021 foi desenvolvida para funcionar apenas com o acrílico encaixado. A Rimaq não se responsabiliza por acidentes resultantes por mau uso de seus produtos.



37. Encaixe da caixa de acrílico



38. Certifique-se que a caixa de acrílico encosta no SENSOR DE SEGURANÇA.



39. Encaixe as roscas no local indicado e rosqueie até sentir que a caixa está fixa.



PRODUÇÃO DE SALGADOS

CONCEITOS IMPORTANTES ANTES DE COMEÇAR A TRABALHAR COM A MÁQUINA

1. COMPREENDER CORRETAMENTE A MONTAGEM DO EQUIPAMENTO

Caso o mesmo não esteja montado corretamente, você não conseguirá produzir os seus salgados e doces da maneira certa. Atenção especial para montagem da caixa de rosca e cabeçote.

2. TEXTURA DE MASSA E RECHEIO IDEAIS

Independentemente da sua receita, a textura da massa e do recheio precisam atender o padrão adequado para passar na máquina. A massa deve ser macia, não pode ser líquida e ao apertar ela deve marcar os dedos. Para o recheio a regra é similar, não pode ser líquido, ter pedaços grandes de ingredientes e deve ter uma textura pastosa e homogênea.

3. ATENÇÃO AOS DETALHES

No início, alguns clientes, por terem muita informação para assimilar, esquecem pontos básicos para que a máquina funcione corretamente e acham que estão com algum problema. Erros comuns que acontecem: não ligar o equipamento na parte traseira; não colocar o acrílico corretamente pressionando o botão de segurança; não desativar o botão de emergência.

4. PAINEL DIGITAL

Uma vez que você estiver familiarizado com o manuseio, o Painel Digital da máquina irá lhe poupar muito tempo. Por isso, tenha atenção ao passo a passo de como ajustá-lo. Veja o manual com atenção e assista ao vídeo que explica detalhadamente o seu funcionamento.

5. MOLDES DE MASSA E RECHEIO

Quando for trabalhar com a Máquina escolha apenas os bicos que irá utilizar e guarde os demais para que você não se confunda com muitos acessórios na bancada de trabalho.

6. TESTE DE RECHEIO E DE MASSA ANTES DE INICIAR A PRODUÇÃO

Antes de iniciar a produção a todo vapor é necessário testar o recheio como explicaremos a seguir. Se preferir, também pode ver como fazer o teste nos vídeos complementares do manual. Após testar o recheio faça o mesmo teste na massa. Se necessário, corrija o painel digital, pese o seu salgado e quando chegar ao padrão desejado, inicie a produção.

7. PLANEJAR A PRODUÇÃO

Antes de iniciar a produção com a Máquina você já deve ter separado os recipientes para colocar o salgado modelado, assim como os acessórios para empanar os mesmos.



INICIANDO A PRODUÇÃO:

Com a massa e recheio prontos e frios você deverá testar o recheio e massa para verificar se o ponto está correto e se passa pela máquina corretamente. **Os links abaixo são essenciais para que você compreenda e tenha sucesso na sua produção de salgados.**

1. RECHEIO - TEXTURA IDEAL

Fazer um recheio na textura certa é importante para o funcionamento correto da máquina e para o sucesso do seu salgado.

Recheios muito líquidos ou muito secos não passam pela máquina e ainda podem fazer seu salgado estourar durante a fritura.

A textura ideal é a pastosa. Atenção! Isso não significa que o seu recheio precisa ser uma massa, isso é um mito. É possível manter a textura dos ingredientes do recheio, deixando-os desfiados ou ralados. A dica é acrescentar algum ingrediente que dê liga, como catupiry, requeijão ou creme bechamel.

É importante assistir os vídeos contidos nos materiais complementares deste manual, onde mostramos o recheio ideal e também ensinamos a fazer o ajuste de recheio na máquina.

Não deixe de conferir o E-book de Recheios com receitas diversas.



E-BOOK:



2. MASSA - TEXTURA IDEAL

Assim como o recheio, a textura da massa também é importante para o correto funcionamento da máquina.

A massa não pode ser líquida e nem muito dura. A consistência correta é uma massa macia e que marca os dedos quando pressionada.

Nos vídeos contidos nos materiais complementares deste manual também mostramos a massa ideal e também ensinamos a fazer o ajuste de massa na máquina.

Confira também o E-book de Massas com receitas diversas.



E-BOOK:





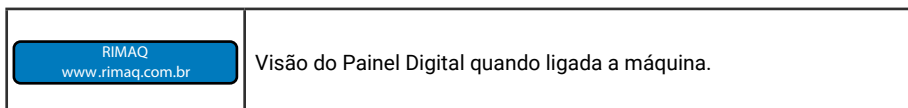
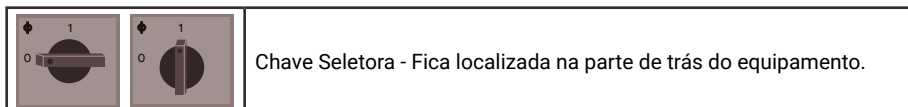
MONTAGEM E USO



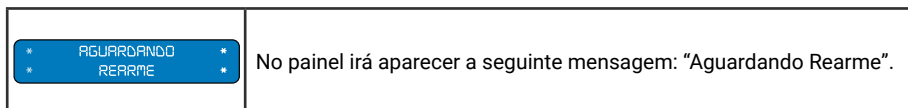
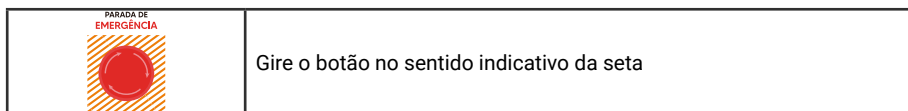
Atenção! Caso precise refrigerar massa e recheio, fique atento pois os mesmo DEVEM estar em temperatura ambiente para serem inseridos na Máquina. O uso de massa e recheio gelados e duros podem danificar o motor. E isso poderá ser considerado mau uso do seu equipamento.

Ligando a máquina de salgados Degust Plus Digital

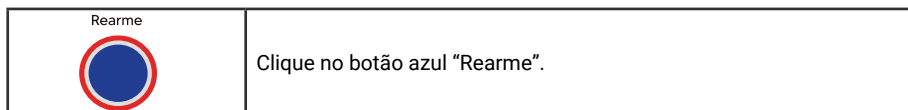
1º PASSO: Gire a Chave Seletora para o número 1



2º PASSO: desativar a parada de emergência



3º PASSO: Apertar o botão Rearme





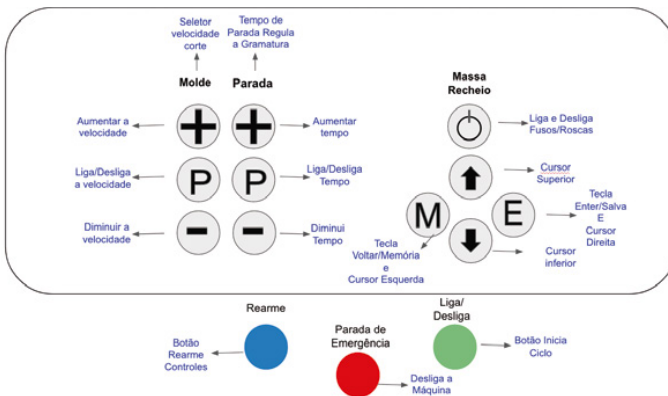
PAINEL DIGITAL

O Painel Digital da Degust Plus Digital é impermeável e de fácil interação. Uma vez que você estiver familiarizado com o seu uso, poderá economizar muito tempo, pois será capaz de produzir seus principais salgados com poucos toques graças à função de gravação de receitas.

Você poderá gravar a configuração de até 10 receitas diretamente na sua máquina. Assim, você não precisará repetir o processo de configurar velocidade do molde e tempo de parada cada vez que for fazer um tipo específico de salgado.

O conteúdo a seguir mostrará o passo a passo para criar e salvar uma receita e também como buscar e executar uma receita que já esteja gravada.

É importante acompanhar a configuração nos nossos tutoriais em vídeo, disponíveis como material complementar deste manual.





4º PASSO: Ajustando o digital

CRIAR E SALVAR RECEITA:




















	Entre no "Menu Executar".
	Aperte o Botão "Cursor Inferior" até chegar em "Criar Receita".
	Quando o menu estiver em "CRIAR RECEITA", aperte o "E" de Enter. Nesse Menu você poderá salvar até 10 receitas.



MONTAGEM E USO

<div style="border: 1px solid black; background-color: #0070C0; color: white; padding: 10px; display: inline-block;">NOME DA RECEITA NOME: SALGADO I</div>	 
<p>O primeiro passo é dar o nome para receita, por exemplo: "Salgado1". Você precisará apertar a tecla "E" para ir até o final do nome da receita. Caso queira alterar o nome, basta clicar na "Seta para Cima" ou na "Seta para Baixo"</p>	

VELOCIDADE DO MOLDE E PARADA:



<table border="0"><tr><td>Molde</td><td>Parada</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Molde	Parada								<p>Através do Menu do Molde e do Parada você irá selecionar a velocidade desejada.</p> <p><i>Exemplo: Velocidade do Molde 50, Velocidade da Parada 50</i></p> <p>Aperte "E" para salvar</p>
Molde	Parada									
										
										
										
<table border="0"><tr><td style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px;">TOTAL: 0000 I 50 50</td></tr><tr><td style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px;">SALVANDO RECEITA...</td></tr><tr><td style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px;">SALVO COM SUCESSO</td></tr></table>			TOTAL: 0000 I 50 50	SALVANDO RECEITA...	SALVO COM SUCESSO					
TOTAL: 0000 I 50 50										
SALVANDO RECEITA...										
SALVO COM SUCESSO										



Importante! Os ajustes podem sofrer alterações, é necessário fazer testes para adequar ao formado e tamanho do salgado desejado.



BUSCAR E EXECUTAR UMA RECEITA

 <div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> MENU (SALGADOS 1) -> RECEITAS </div>	<p>1. Apertar o Botão "Cursor Inferior" até chegar em "RECEITAS"</p>
<div style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> E </div>	<p>2. Aperte o botão "E"</p>
<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> 01 SALGADO 1 [*] 02 (VAZIO) [*] </div>	<p>3. O menu entrará na memória de receitas salvas</p>
<div style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> ↓ </div>	<p>4. Com o "Cursor Inferior" vá até a receita desejada</p>
<div style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> E </div>	<p>5. Aperte "E" enter</p>
<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> SELECCIONE: -> CARREGAR </div>	<p>6. No visor irá aparecer "Carregar"</p>
<div style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> E </div>	<p>7. Aperte "E" novamente.</p>
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-between;"> <div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> MENU (SALGADOS 1) -> EXECUTAR </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> E </div> </div>	<p>8. Selecione novamente o "Cursor Inferior" até "Executar" e aperte "E" enter.</p>
<div style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> QUANTIA: 0000un PRESSIONE O LIGA </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> ← M Cursor esquerda </div> <div style="text-align: center;"> E → Cursor direita </div> </div>	<p>9. Determine a quantidade de salgados que deseja produzir, utilizando os botões "M" para esquerda e "E" para direita.</p>
<p style="text-align: center;">Liga/Desliga</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>10. Após selecionar a quantidade aperte o botão "LIGA"</p>



MONTAGEM E USO

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

Você poderá ajustar a sua receita com a máquina em operação, ou seja, se você perceber que o “MOLDE” está cortando muito rápido ou muito devagar, basta ajustar com as setas.

<table><tr><td>Molde</td><td>Parada</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Molde	Parada							<p>Ao final do trabalho, a seguinte mensagem aparecerá no visor:</p>
Molde	Parada								
<table><tr><td></td></tr><tr><td></td></tr></table>			<p>Caso queira salvar a alteração aperte o botão “E”, se não desejar salvar clique no botão “M”.</p>						

AJUSTE DO PAINEL DIGITAL - PADRÃO PARA SALGADOS

A seguir disponibilizamos uma tabela com o intuito de orientar para alguns padrões de salgados.

No entanto, é importante ressaltar que os dados abaixo podem sofrer alterações e isso é comum, pois algumas variáveis devem ser levadas em conta, como característica da massa e recheio, formato desejado do salgado entre outros.

O mais importante para que você chegue no tamanho e formato desejado é entender o conceito e importância de cada item no processo:

RECURSO	FUNÇÃO
Tamanho do bico de massa	Diâmetro/ largura do salgado
Tamanho do bico de recheio	Controla a quantidade e proporção de recheio do salgado
Tempo de parada	Altera o comprimento/ altura dos salgados
Tempo de molde	Velocidade de trabalho



Incentivamos que você faça testes com diferentes tamanhos de bico de massa e velocidade de parada, para que você compreenda como chegar no formato de salgado desejado.

Uma forma de gastar menos dinheiro ao fazer os testes é utilizar salsicha moída com bechamel falso para o recheio e massa de farinha e água. Assim você se sentirá mais confiante no processo de produção. Também contamos com treinamento e atendimento online para auxiliá-lo(a).

TIPO DE SALGADO: COXINHA

Ajuste Degust Digital	Peças de PEAD		Painel Digital	
	Bico de massa	Bico de Recheio	Molde	Parada
8 GRAMAS	N.2	N.1	60	0
12 GRAMAS	N.2	N.1	60	1
25 GRAMAS	N.4	N.2	60	4
50 GRAMAS	N.6	N.3	60	10
180 GRAMAS	N.8	N.4	60	45
220 GRAMAS	N.8	N.4	60	45

TIPO DE SALGADO: BOLINHA

Ajuste Degust Digital	Peças de PEAD		Painel Digital	
	Bico de massa	Bico de Recheio	Molde	Parada
8 GRAMAS	N.1	N.1	60	0
12 GRAMAS	N.2	N.1	60	1
25 GRAMAS	N.4	N.2	60	5
50 GRAMAS	N.6	N.3	60	10
180 GRAMAS	N.8	N.4	60	45
220 GRAMAS	N.8	N.4	60	45

TIPO DE SALGADO: TRAVESSEIRINHO

Ajuste Degust Digital	Peças de PEAD		Painel Digital	
	Bico de massa	Bico de Recheio	Molde	Parada
8 GRAMAS	N.2	N.1	60	0
12 GRAMAS	N.2	N.1	60	1
25 GRAMAS	N.4	N.2	60	5
50 GRAMAS	N.6	N.3	60	10
180 GRAMAS	N.8	N.4	60	45
220 GRAMAS	N.8	N.4	60	45



LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

TIPO DE SALGADO: (DUAS PONTAS) SEM RECHEIO_KIBE

Ajuste Degust Digital	Peças de PEAD		Painel Digital	
	Bico de massa	Bico de Recheio	Molde	Parada
8 GRAMAS		N.2	60	0
12 GRAMAS		N.2	60	1
25 GRAMAS		N.3	60	5
50 GRAMAS		N.4	60	10
180 GRAMAS		N.4	60	45
220 GRAMAS		N.4	60	45

TIPO DE SALGADO: CHURROS

Ajuste Degust Digital	Peças de PEAD		Painel Digital	
	Bico de massa	Bico de Recheio	Molde	Parada
8 GRAMAS	ESTRELA	2	60	1
12 GRAMAS	ESTRELA	2	60	4
25 GRAMAS	ESTRELA	2	60	10
25 GRAMAS	ESTRELA	2	60	10

Como fazer a limpeza	Todas as peças são desmontáveis para lavar. Utilize uma esponja do lado amarelo para não arranhar seu inox 340.
	As peças de PEAD devem ser lavadas em temperatura ambiente.
	Diariamente, após o expediente, fazer a limpeza e higienização total da máquina, nunca utilize água fervente para higienização dos itens fabricados em PEAD, principalmente os moldes, que é o item de maior importância no processo de produção do salgado.
	Recomenda-se o uso de água em temperatura ambiente e sabão neutro, sem auxílio de itens abrasivos para os itens: caixa de massa, roscas da massa, bocais, divisor de massa, moldes, etc.



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



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



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 de salgados 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.

A limpeza e conservação do local de trabalho e equipamento é de responsabilidade do Cliente



TERMOS DE GARANTIA

e a falta da mesma, pode fazer com que, vestígios (fezes) de animais como baratas e roedores danifiquem principalmente partes elétricas do equipamento, principalmente, mas não somente: fontes, painéis e motores. Caso seja verificado vestígios(fezes) de animais como baratas e roedores no interior do equipamento, o equipamento perderá a garantia por mau uso.

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)



*ou aponte a
câmera do
celular.*



E-mail
SAC@rimaq.com.br



Rua Antônio Raposo, 172 - Lapa - São Paulo - SP

www.rimaq.com.br