

As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES



CLICÁVEL

**PRECISA DE AJUDA?**

ACESSE NOSSA  
CENTRAL DE  
ATENDIMENTO

MÁQUINA DE ASSAR FRANGO E CARNE

# CHURRAS GRILL 360



LEIA O MANUAL  
DE INSTRUÇÕES



# Sumário

<u>INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO .....</u>	<u>3</u>
<u>OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA.....</u>	<u>6</u>
<u>MONTAGEM E USO .....</u>	<u>9</u>
<u>LIMPEZA E ARMAZENAMENTO .....</u>	<u>11</u>
<u>TERMOS DE GARANTIA.....</u>	<u>12</u>





# 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 Máquina de Assar Frango e Carne Churras Grill vai garantir um excelente desempenho na preparação de frango assado, bem como outras carnes de porte similar, garantindo padrão de qualidade no produto e uma aparência bem apetitosa.

Esta máquina vem equipada com:



Válvula de Gás



Mangueira



Abraçadeiras



## DADOS TÉCNICOS



1. Porta Frontal  
2. Grelhas  
3. Queimador

4. Botão Liga/Desliga  
5. Rodinhas  
6. Regulador de gás

7. Porta traseira  
8. Entrada de gás



## INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

### TABELA DE DADOS TÉCNICOS



Altura

173 cm



Largura

75 cm



Profundidade

91 cm



Peso

160 kg

#### Características

Produzida em Aço Inox

Sistema de segurança conforme norma NR12

Sistema giratório

Grelhas com simples encaixe

5 dosadores de temperatura (controle progressivo de aquecimento)

Sistema a gás

Porta em vidro temperado

Tensão: 220v

Produtividade: 35 frangos de uma só vez

Capacidade de mais de 40kg de carnes diversas

4 rodinhas inclusas (fácil deslocamento)

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 de assar frango e carne.

<b>Antes da utilização</b>	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 50 cm sem obstruções na parte traseira, a fim de facilitar a operação e manutenção do mesmo.
	O equipamento deverá estar aterrado independente, segundo as normas vigentes.



## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA

<b>Antes da utilização</b>	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.
	Nunca desligue a máquina 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.
<b>Durante a utilização</b>	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.
	Nunca ligue o fio terra ao neutro da rede elétrica, ao fio do para-raio, em tubulações de gás, hidráulicas, elétricas, partes metálicas de janelas ou outras estruturas de sua residência.
	Evite o toque do cabo de alimentação de energia com a superfície quente durante o trabalho.



<b>Durante a utilização</b>	Para sua segurança, não molhe sua máquina, nem mergulhe em outros líquidos.
	Tomar cuidado com as partes em movimento.
	Deixe a sua Máquina esfriar por cerca de 1 hora antes de armazenar ou transportar.
	<b>Atenção!</b> É necessário ler com cuidado e entender todas as informações aqui apresentadas.
<b>Sobre reparo e manutenção</b>	Sempre faça a manutenção em sua Máquina com o equipamento desligado e fora da tomada, a fim de evitar acidentes.
	Para evitar uma sobrecarga do circuito de seu imóvel, não opere nenhum outro dispositivo com elevada voltagem no mesmo circuito elétrico, nem utilize benjamins ou régua de tomada.
	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.
<b>Não desmonte seu equipamento!</b> 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.	



**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.





## MONTAGEM E USO

### UTILIZANDO SEU PRODUTO



1. Ligar a fonte de alimentação;



2. Abrir o registro do gás e deixar o regulador do gás fechado;



3. Abra a porta traseira;



4. Para acender, liberar levemente o regulador do gás;



5. Utilize um acendedor ou isqueiro maçarico acenda os queimadores;



6. Feche a porta traseira e coloque os frangos e carnes



**Atenção!** Não utilizar próximo a materiais inflamáveis



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



**Cuidado!** Não deixar o regulador aberto e nem liberar diretamente pelo registro, pois a forte pressão pode gerar acidentes.



Realizar a limpeza enquanto a máquina estiver morna para uma fácil remoção da gordura. Utilize apenas desengordurante e pano úmido.

**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).**

Limpeza	Para o bom funcionamento e durabilidade de sua Máquina de Assar Frango, 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.



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



**Atenção!** Use no seu produto somente água potável limpa.



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



## CERTIFICADO DE GARANTIA

<b>Data da compra:</b>
<b>Nome:</b>
<b>CPF:</b>
<b>Nota Fiscal:</b>
<b>Equipamento:</b>

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 Assar Frango Churras Grill poderão ser esclarecidas diretamente com o departamento de Assistência Técnica da RIMAQ das seguintes formas:

- Por e-mail: [contato@rimaq30.com.br](mailto:contato@rimaq30.com.br)
- Pelo nosso Site [www.rimaq.com.br](http://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.



## TERMOS DE GARANTIA

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.*



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

[www.rimaq.com.br](http://www.rimaq.com.br)