

As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CLICÁVEL

PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE
ATENDIMENTO



MÁQUINA DE SORVETE EXPRESSO **DEGUST SOFT**



LEIA O MANUAL
DE INSTRUÇÕES

RIMAQ

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>15</u>
<u>TERMOS DE GARANTIA.....</u>	<u>16</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.

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.

A Rimaq mais uma vez inova e traz para o mercado Máquina de fazer sorvetes Degust Soft, com um potente maquinário capaz de preparar 120 sorvetes por hora. Uma potente Máquina que inclui dosador de ar, que aumenta o rendimento do material, e Modo de Conservação Noturna, para manter a refrigeração ideal durante o não uso e sem desperdiçar energia. Apresenta ainda um mecanismo de controle de viscosidade, para que você configure a textura ideal do seu material, garantindo mais rendimento e cremosidade

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

Esta máquina vem equipada com:



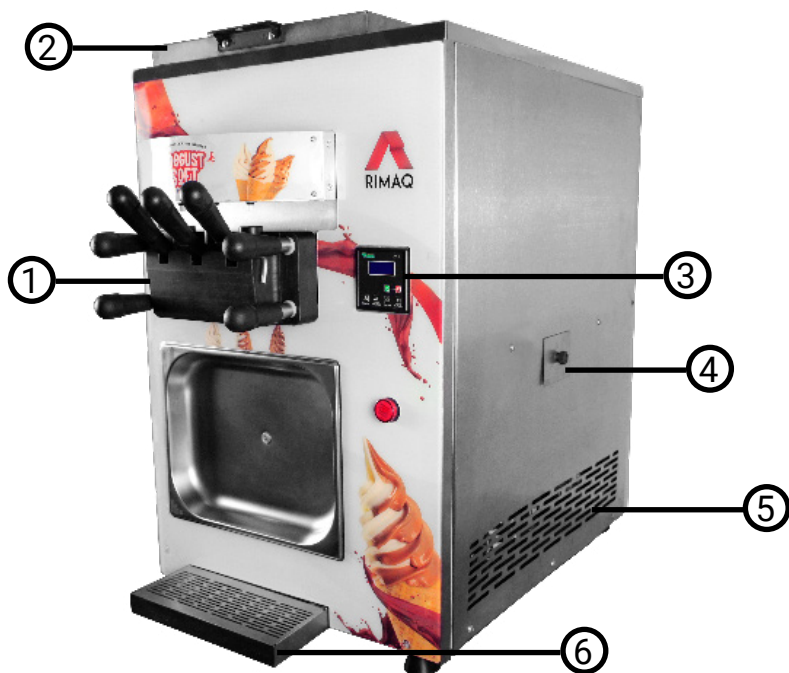
Fonte extratora



Pás agitadoras



DADOS TÉCNICOS



1. Fonte extratora
2. Cuba

3. Paineil digital
4. Gaveta de gotejamento

5. Saida de ar
6. Pingadeira



INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

TABELA DE DADOS TÉCNICOS



Altura

780 mm



Largura

510 mm



Profundidade

790 mm



Peso

103 kg

Características

Produzida em Aço Inox

Sistema de segurança conforme norma NR12

Painel digital

Isolamento térmico

Controle de textura/viscosidade

Modo de conservação noturna

Duas cubas de 4.5L cada

Amperagem: 32A

Tensão: 220v

Produtividade: 120 sorvetes/hora

Fluido refrigerante - 404

Frequência - 60Hz

Consumo - 1,2 KW/h

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 (intempereanças 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.
	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 30cm 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.
	O equipamento deverá estar aterrado independente, segundo as normas vigentes.
	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.
	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.



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA

Antes da utilização	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 leia esse manual 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.
	O Equipamento já está regulado de fábrica, se houver grandes variações de tensão pode necessitar de ajustar.
	Caso a máquina tenha partes em inox revestidas com uma película de PVC aconselhamos a retirada. Melhorando a apresentação e evitando danificar o funcionamento da máquina

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.
	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.
	NÃO coloque nenhum objeto nem seus dedos nos orifícios da porta do cilindro.



NÃO opere a máquina de sorvete a menos que todos os painéis de serviço e portas de acesso estejam fechados. NÃO retire as laterais durante a operação. NÃO coloque nenhum objeto nem seus dedos nas aberturas para abastecimento ou de saída do produto. A inobservância destas instruções poderá resultar na **contaminação do produto ou lesão pessoal** devido ao contato com as pás.

Segurança

Para sua segurança, não molhe sua máquina, nem mergulhe em outros líquidos.

Tomar cuidado com as partes em movimento.

Atenção! É necessário ler com cuidado e entender todas as informações aqui apresentadas.

Sobre reparo e manutenção

Sempre faça a manutenção em sua Máquina com o equipamento desligado e fora da tomada, a fim de evitar acidentes.

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 (fio terra) 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.

A Rimaq não é responsável pela instalação elétrica externa, ou seja, dimensionamento da rede no local onde o equipamento será instalado.



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 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.



MONTAGEM E USO



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.

MONTAGEM E USO

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.

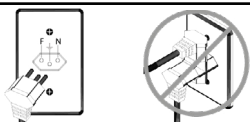
Instalação elétrica

Siga atentamente as instruções a seguir. O não cumprimento das instruções implica na perda da garantia. É ideal a contratação de um profissional qualificado e de sua confiança, para evitar uma instalação incorreta.

A Rimaq não se responsabiliza por danos causados por má instalação elétrica, bem como falhas de alimentação causadas pela sua companhia de energia.

IMPORTANTE: Verifique a Voltagem do seu equipamento na etiqueta prateada, localizada acima do relógio digital e junto ao cabo de força.

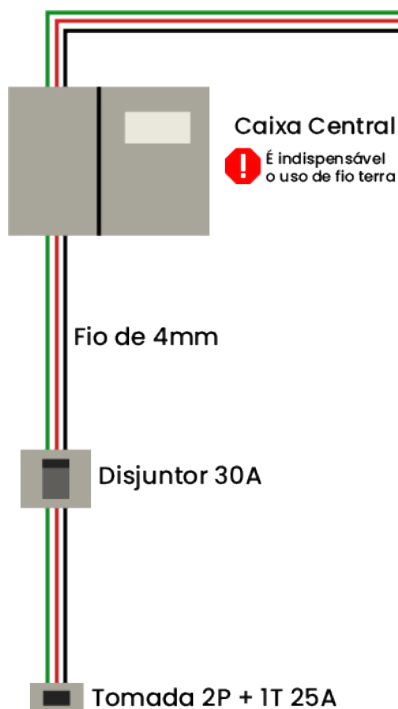
ATENÇÃO: as orientações abaixo são de responsabilidade do cliente. O Técnico da RIMAQ não é responsável pela preparação da instalação da rede elétrica para a instalação da máquina.



-A tomada de 20 amperes possui os 3 pinos mais grossos do que as tomadas normais.

- A rede elétrica de alimentação não deve ter outros aparelhos ligados na mesma, pois poderá causar oscilações de tensão que afetará o funcionamento da máquina.

- Verifique com seu eletricista a tensão recebida no local da instalação, pois oscilações que ocorram abaixo de 210 volts, afetará o funcionamento da máquina.





Atenção! Não utilizar próximo a materiais inflamáveis

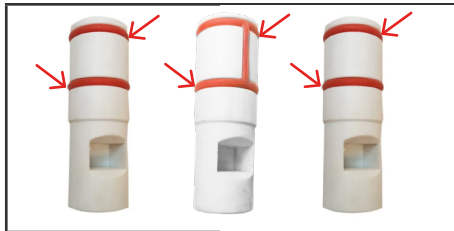


Cuidado! Os sistemas de segurança não podem ser inabilitados, retirados ou burlados, sob pena de infringir a legislação vigente, podendo causar acidentes aos operadores, com responsabilidade civil e criminal de quem os desabilitou.

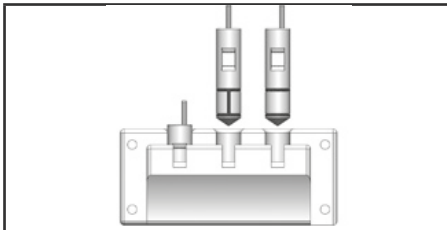
Fonte Extratora



1. Lubrifique as câmaras dos pistões sempre antes de montar o equipamento. Lembre-se de utilizar lubrificante apropriado (margarina ou vaselina medicinal)

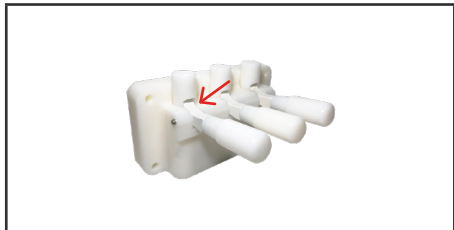


2. Lubrifique também os pistões junto aos anéis retentores. Uma lubrificação constante e correta aumenta a vida útil dos orings e facilita a movimentação das alavancas.



3. Introduza os pistões nas câmaras da frente extratora. Encaixe os mesmos até o final do curso, conforme a figura.

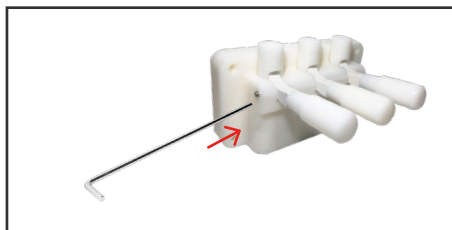
OBS: Lubrifique as peças somente após tê-las higienizado completamente. Utilize sempre lubrificantes comestíveis.



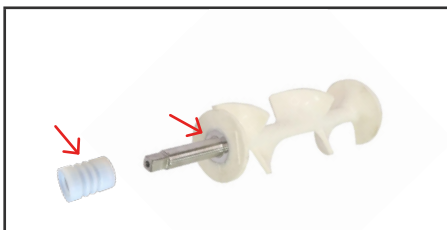
4. Encaixe as alavancas nos orifícios dos pistões, alinhando a furação das mesmas com a furação da frente extratora.



MONTAGEM E USO



5. Introduza o guia das alavancas. Certifique-se de que este atingiu o final de seu curso.
OBS: Se a frente extratora não for ser utilizada de imediato, desmonte-a.



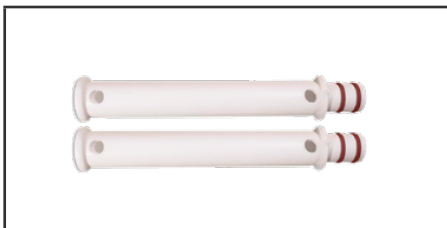
OBS: lubrifique as faces das sanfonas conforme indicado pelas setas, lubrifique também o local de contato com a PÁ.

Dosadores de ar na cuba de abastecimento



1. Conecte os dosadores no orifício identificado ao lado.

OBS: o modelo de Dosador pode variar conforme o Modelo de Máquina.



2. Para abrir ou fechar o dosador gire a parte externa e visualize no orifício superior o quanto está sendo aberto no orifício inferior, que está submerso na calda.

Importante!



Verifique com frequência o nível da calda no interior das cubas.

Verifique também se a calda não está demasiadamente gelada ou grossa (muito consistente); isto pode obstruir os dosadores.

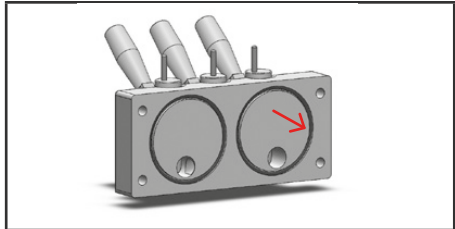
É importante observar que a aeração do sorvete varia com a consistência da calda, bem como com o nível de calda contido nas cubas.



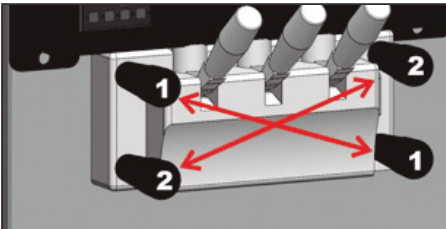
Pás agitadoras e frente extratora



1. Após a colocação dos carretéis no eixo das PÁS, insira as mesmas dentro do cilindro encaixando-as até o fim. As PÁS devem entrar por completo nos cilindros. Se isto não acontecer, gire-as até encontrar o encaixe existente no fundo do cilindro e empurre-as até o fim.



2. Encaixe os anéis de vedação das câmaras na face dos cilindros. Estes anéis são responsáveis pela perfeita vedação entre a câmara congeladora e a frente extratora. Se eles não forem montados corretamente, certamente ocorrerão vazamentos



3. Encaixe os furos da frente extratora nos parafusos dos cilindros. Tenha cuidado para não desencaixar os anéis de vedação da câmara. Para fixar a frente extratora utilize as porcas de fixação. Aperte as mesmas em 'X' para diminuir a possibilidade de um aperto desigual.
OBS: Nunca utilize ferramentas para aperto das porcas de fixação. Aperte sempre com as mãos.



ATENÇÃO: Nunca realize esta operação com o equipamento em funcionamento.



MONTAGEM E USO


Utilizando Seu Produto









Abasteça a máquina o mais próximo possível do horário da primeira extração de sorvete. Feche os dosadores de calda e ligue o MODO LIMPEZA; puxe uma alavanca lateral de cada vez e retire de cada cilindro aproximadamente 500 ml de calda (em um copo). Após este procedimento, devolva a calda para a cuba correspondente ao lado retirado. Desligue a produtora da FUNÇÃO LIMPEZA e ligue na PRODUÇÃO. Após um tempo para congelamento, que varia entre 6 a 15 minutos, a máquina se desligará automaticamente e você deverá retirar 1 sorvete de cada cilindro (medida de venda). Abra então os dosadores de incorporação de ar junto à calda.







Painel de comando do operador

Pensando em facilitar a operação, a RIMAQ desenvolveu um painel de comando simples e de fácil compreensão.



	1ª função: Ligar 2ª função: Incrementar		Modo Servir		Modo Limpar
	1ª função: Desligar 2ª função: Decrementar		Modo Conservar		Modo Textura Configurações



BOTÃO	DESCRIÇÃO
	Pressionando-o uma vez, o equipamento liga.
	Mantenha-o pressionado até o display apagar. Note que, o batedor aguarda o tempo de desarme no ciclo.
	Prepara o sorvete, atingindo o ponto ideal de textura. Sempre que é servido um sorvete ele faz o processo, mantendo a textura com adição de calda no cilindro.
	Pressione-o para conservar o sorvete de um dia para o outro
	Pressione-o uma vez para ativar o modo Limpeza.
	Ao pressioná-lo, é liberado o acesso as alterações dos parâmetros de textura.



ATENÇÃO: Nunca deixe faltar calda nas cubas, fazer a verificação do nível após o fluxo de vendas e repor o mix nas cubas, caso necessário.

Painel de comando do operador

Referência	Descrição	Tempo
Reciclo Produção	Tempo para reiniciar condicionamento do sorvete até atingir textura programada	5 minutos
Ciclo Conservação	Tempo para reiniciar condicionamento do sorvete até atingir textura programada	40 minutos
Tempo Limpeza	Tempo máximo com o agitador ligado para execução da limpeza	15 minutos
Tempo parada motor	Tempo que depois atingida a consistência, desligado o compressor o agitador permanece ligado	5 segundos
Tempo máximo produção	Tempo máximo para funcionamento do compressor e agitador caso não seja alcançada textura	15 minutos
Temperatura conservação	Temperatura de controle da calda nas cubas	5°C



ATENÇÃO: Estes tempos não podem ser alterados, a tabela serve apenas efeito de conhecimento do operador para com os ciclos de funcionamento da máquina.



LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

LIMPEZA	<p>Posição de limpeza</p> <p>Sempre que for acionada a chave na limpeza, a produtora ligará automaticamente os batedores durante dez (15) minutos, desligando-os ao final deste tempo. Para reiniciar o processo, basta desligar e religar o botão de limpeza.</p> <p>A RIMAQ recomenda a completa sanitização do equipamento e seus acessórios ao final do dia todos os dias.</p>
	<p>Posição de conservação</p> <p>Sempre que for acionada a chave na conservação, a máquina passará a controlar automaticamente a temperatura dos reservatórios da calda (Mix Cubas). É possível conservar a calda nos reservatórios e cilindros à noite. Quando não for possível limpar e desmontar a máquina ao final de um expediente, deverá ser acionada apenas a função de CONSERVAÇÃO para evitar que a calda presente nas cubas e nos cilindros contamine-se e não possa mais ser utilizada.</p>
	<p>Realizando a limpeza</p> <p>Toda a limpeza deverá receber atenção especial quanto à higiene para que não ocorra contaminação do sorvete. A limpeza dos cilindros deverá ser realizada da seguinte forma:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Após extrair todo o sorvete, certificando-se de que não possui mais massa pronta dentro do cilindro.2. Prepare uma solução com detergente neutro em um balde, em seguida despeje nas cubas de forma a completar os cilindros de produção.3. Ligue a produtora no MODO LIMPEZA. Coloque um balde abaixo da frente extratora, abra as alavancas e esvazie a máquina. Desmonte a máquina. Limpe todas as peças sempre com detergente neutro e esponja para a devida remoção do sorvete e impurezas provenientes do manuseio das peças.4. Esterilize as peças com uma mistura de água com cloro concentrado a 3% (para cada 10 litros de água, adicione 30 gramas de cloro), colocando-as de molho por no mínimo 5 minutos, lavando a seguir em água corrente até total remoção do cloro e secando-as depois. <p>Não proceda o ciclo de produção com água dentro das cubas e cilindro, pois assim haverá formação de gelo, o que ocasionará a quebra das pás do agitador.</p>



OBEDEÇA SEMPRE AOS CÓDIGOS DE SAÚDE MUNICIPAIS



Atenção! Use no seu produto somente água potável limpa.



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.

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 fazer Frozen Açai 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.



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 peças 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



E-mail
SAC@rimaq.com.br



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



*ou aponte a
câmera do
celular.*



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

www.rimaq.com.br