

# MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.  
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo  
Caxias do Sul - RS - Brasil  
Fone: 0800.979.6222  
www.braesi.com.br - e-mail: braesi@braesi.com.br

Data de Atualização: 06.08.2018- B12171

A BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

## Amassadeiras Semirrápidas



ALI-05



AELI-520 I



ALI-15/1



ALI-25/1 G2



## SUMÁRIO

<b>1. Introdução.....</b>	<b>03</b>
1.1 Segurança.....	03
1.2 Principais componentes.....	04
1.3 Características técnicas.....	05
1.4 Etiquetas.....	06
<b>2. Noções de segurança – genéricas.....</b>	<b>07</b>
2.1 Advertências.....	07
2.2 Cuidados e observações antes de ligar a equipamento.....	07
2.3 Operação.....	08
2.4 Após utilizar o equipamento.....	08
2.5 Manutenção.....	08
2.6 Avisos.....	08
<b>3. Instalação e pré-operação.....</b>	<b>08</b>
3.1 Instalação.....	08
3.2 Pré-operação.....	09
<b>4. Operação.....</b>	<b>09</b>
4.1 Acionamento.....	09
4.2 Procedimentos para operação.....	09
4.3 Limpeza e higienização.....	10
<b>5. Normas observadas.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Manutenção.....</b>	<b>11</b>
<b>7. Análise e resolução de problemas.....</b>	<b>12</b>
7.1 Problemas, causas e soluções.....	12
<b>8. Diagrama elétrico.....</b>	<b>13</b>
<b>9. Termo de garantia.....</b>	<b>15</b>

## TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

### 1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 – O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 - Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

### 2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

### 3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 - As normas de segurança não forem observadas.

3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

### 4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

### 5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE:

CIDADE:

UF:

MODELO:

Nº DE SÉRIE:

Nº DA NOTA FISCAL:

DATA DE ENTREGA:

ASS. DO CLIENTE:

Evolução  
para quem  
cozinha.



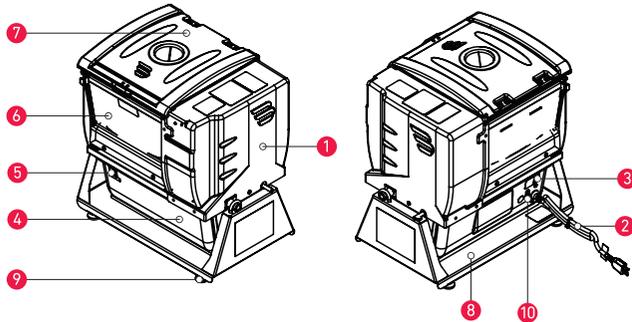


## 1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Braesi.

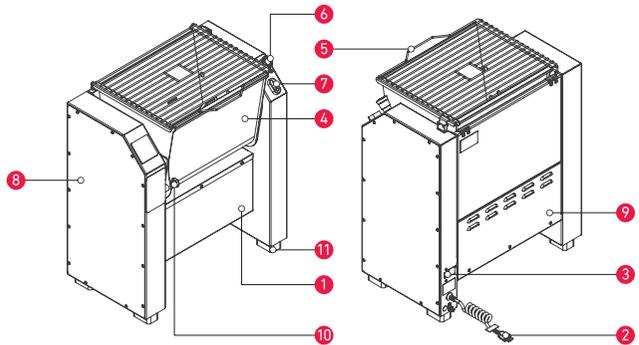
Acompanha todos os equipamentos: 1 manual de instruções.

Acompanham o modelo AELI-520 I: 7 moldes para massas, 4 moldes para biscoitos, 1 bandeja em aço inox, 1 socador para massas em nylon e 1 bocal em bronze.



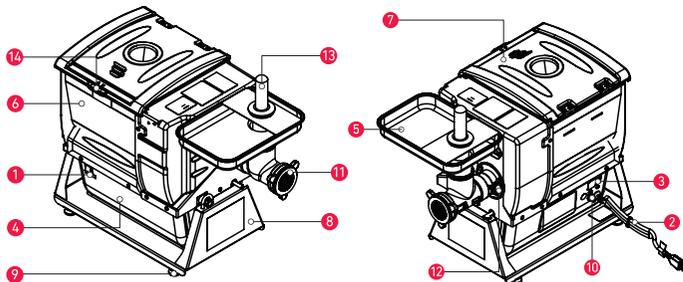
### ALI-05

1. Proteção correia
2. Cabo de força
3. Chave seletora de tensão
4. Proteção do motor
5. Chave Liga/Desliga
6. Bacia da amassadeira
7. Tampa plástica
8. Base metálica
9. Pés de borracha
10. Terminal terra



### ALI-15/1 / ALI-25/1 G2

1. Base
2. Cabo de força
3. Chave seletora de tensão (somente ALI-25/1 G2)
4. Cuba
5. Grade da cuba
6. Botão de emergência
7. Botão Liga/Desliga
8. Proteção da correia
9. Proteção do motor
10. Manipulo trava cuba
11. Pé de borracha

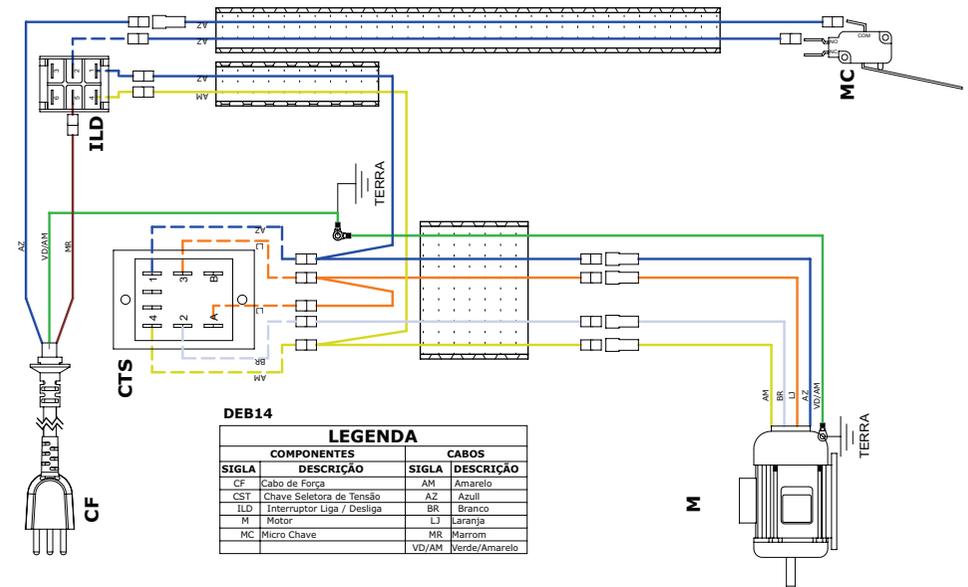


### AELI-520

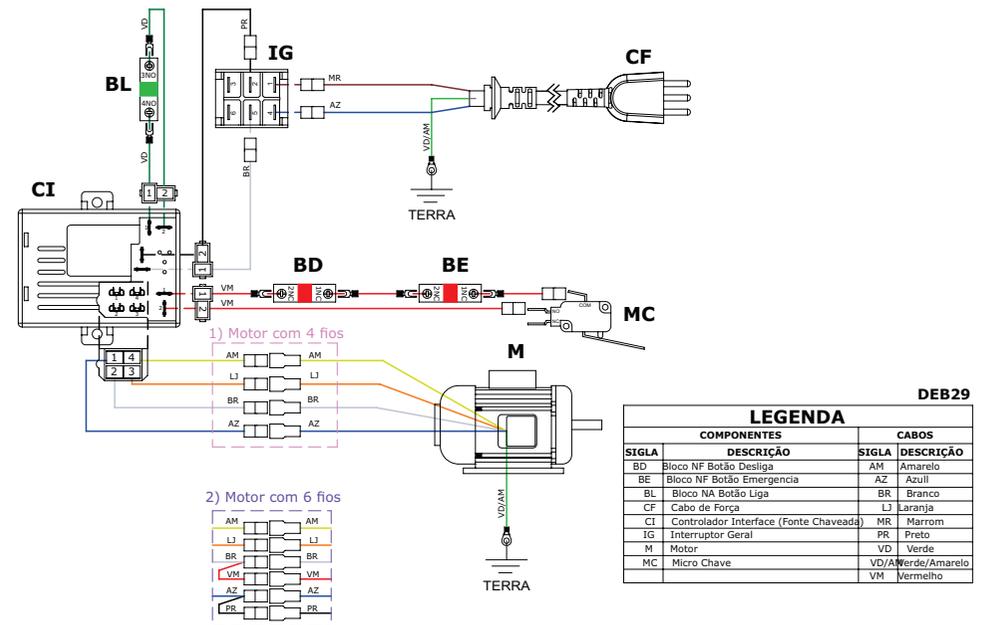
1. Botão Liga/Desliga
2. Cabo de força
3. Chave seletora de tensão
4. Proteção do motor
5. Bandeja inox
6. Bacia de inox
7. Tampa plástica
8. Base metálica
9. Pés de borracha
10. Terminal terra
11. Corpo extrusor
12. Trava corpo extrusor
13. Socador de nylon
14. Trava da tampa

## 7. DIAGRAMA ELÉTRICO

### MODELOS ALI-05, AELI-520 (BIVOLT):



### MODELO ALI-15/1



## 7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

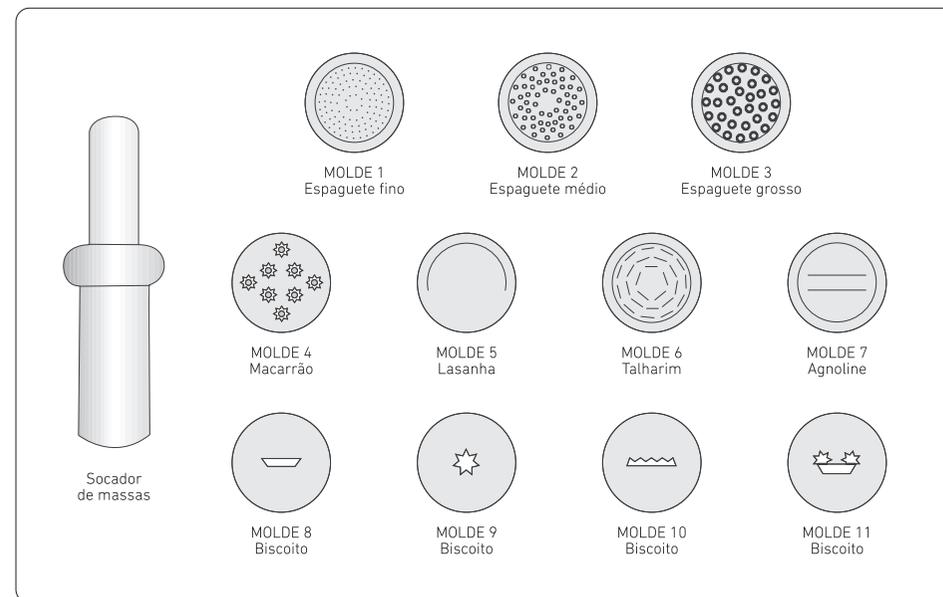
### 7.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Braesi coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados (vide relação de assistentes técnicos autorizados da Braesi no site [www.braesi.com.br](http://www.braesi.com.br)).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O equipamento não liga.	Falta de energia elétrica. Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	Verifique se há energia elétrica. Chame a Assistência Técnica Autorizada.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	Chame a Assistência Técnica Autorizada.
O equipamento liga, mas quando o produto é colocado no equipamento, ele para ou gira em baixa rotação.	Problemas com o motor elétrico. Tampa aberta. Correia frouxa.	Chame a Assistência Técnica Autorizada. Verifique se a quantidade de farinha está acima do indicado. Certifi que-se de que a trava esteja na posição fechada. Estique a correia.
Cabo elétrico danificado.	Falha no transporte do equipamento.	Chame a Assistência Técnica Autorizada.
O equipamento está dando choque.	Problema com as partes elétricas. Problemas com os fios.	Certifi que-se de que as partes elétricas da equipamento não estejam molhadas. Verifique se não há algum fio descascado em contato com o equipamento.
Barulho excessivo.	Falta de graxa nas engrenagens. Peças frouxas.	Engraxar a cada 40 horas de trabalho. Reapertar.

### 1.2.1 Moldes para massas e biscoitos



Os moldes 1, 2 e 3 são para massa espaguete nas espessuras fina, média e grossa.

O molde 5 para lasanha é fabricado em bronze. Os demais são fabricados em nylon, assim como o socador.

### 1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	ALI-05	ALI-25 G2	ALI-25 G2	AELI-520 I	ALI-15/I
Capacidade	kg	5	25	25	5	15
Tensão	V	127/220	127/220	380T	127/220	127-220 automático
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência	W	520/450	700/600	850	520/450	960-890
Consumo	kW/h	0,49	0,49	0,88	0,49	0,49
Dimensões (AxLxP)	mm	525 x 503 x 357	813 x 700 x 471	813 x 700 x 471	612 x 694 x 357	770x572x471
Peso líquido	kg	25	73	73	42	54,5
Peso bruto	kg	27	88	88	44	65

#### Capacidade em kg/h para massas produzidas na AELI-520 I:

TIPO DE MASSA	CAPACIDADE kg/h
Espaghetti Fino	13,5
Espaghetti Médio	13,5
Macarrão	16,5
Tallarim	20

### Modelos ALI-05, ALI-15/1 e ALI-25/1 G2:

Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;

O modelo ALI-05 tem carenagem e tampa em polímero termoformado de alta resistência;

Cuba em aço inox;

Sistema basculante e pás fixas.

### Modelo AELI-520:

Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;

Cuba e bandeja em aço inox;

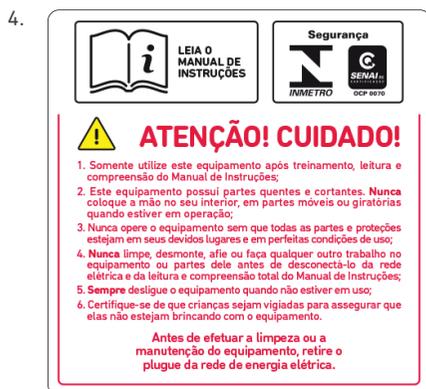
Semirrápida basculante;

Com socador para massas e bocal em bronze;

Opcionais: kit para moer carne, pino central, navalha, chapa, bocal 9 em ferro fundido com banho de estanho e bandeja em aço inox.

## 1.4 ETIQUETAS

1. Etiquetas de identificação dos equipamentos.
2. O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.
3. Etiquetas de identificação do INMETRO impressa na embalagem.
4. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; atenção durante a limpeza ou manutenção; e identificação do INMETRO.
5. Etiqueta de indicação para tomar cuidado quando realizar limpeza ou manutenção no equipamento.



### 4.3.1 Instruções para a limpeza do caracol do modelo AELI-520:

Para desmontar o caracol siga os passos abaixo:

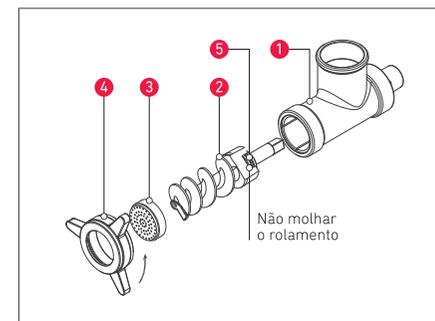
Gire a porca de bronze (item 4) até desprendê-la totalmente do corpo de bronze (item 1).

Retire o molde da massa (item 3).

Retire o caracol (item 2).

Para montar o caracol faça a operação inversa.

**OBS.:** Nunca mergulhe o rolamento do caracol (item 5) na água, isso poderá danificá-lo e resultar na perda da garantia.



**IMPORTANTE:** Cuidado ao manusear o equipamento durante o processo de limpeza.

### 4.3.2 Para realizar a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:

Deixe secar a massa que aderiu ao equipamento. Após, utilize uma espátula plástica ou esponja úmida para removê-la. Não utilize água na limpeza da cuba e do bocal de bronze.

Após o uso, coloque os moldes em um copo com água.

**OBS.:** Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite o contato de umidade com as partes elétricas, pois isso pode danificar o equipamento.

## 5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1  
IEC 60335-2-64

## 6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada como um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

Limpeza: verificar item 4.3 deste manual.

Fiação: cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 deste manual.

**Em uma eventual consulta à Assistência Técnica:**

Verificar a instalação elétrica.

Medir a tensão da tomada.

Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal.

Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento para evitar possíveis maus-contatos.

Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.

Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

### IMPORTANTE!

A cada 80 horas de trabalho com o equipamento, verifique o tensionamento das correias. Caso necessário, elas devem ser esticadas.

### ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES:

1. Conecte o plugue na rede elétrica.
2. Certifique-se de que os acessórios e a grade / tampa estejam posicionados corretamente.
3. Aperte o botão LIGA.

#### IMPORTANTE:

Caso o equipamento não ligue, confirme se o botão de emergência não está acionado. Caso esteja, puxe o botão de emergência e pressione o botão LIGA.

#### OBSERVAÇÕES:

A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados é preciso que o equipamento seja religado, acionando o botão LIGA. Para facilitar a utilização do equipamento enquanto a mistura não está no ponto de sua receita, recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:

1. Desligue o equipamento através do botão DESLIGA.
2. Abra a grade / tampa para abastecimento.
3. Insira os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4. Feche a grade / tampa.
5. Aperte o botão LIGA.

#### ATENÇÃO:

Evite utilizar o botão de emergência para desligar o equipamento. A utilização frequente para este fim pode danificar componentes elétricos e resultar na perda da garantia.

**LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DE INSTRUÇÕES.**

#### IMPORTANTE:

Para melhor performance e funcionamento de seu equipamento faça os seguintes passos:

1. Abra a tampa/grade
2. Acrescente os ingredientes secos, tais como farinha, açúcar, sal e fermento.
3. Feche a tampa/grade e deixe mistura por 1 minuto.
4. Acrescente aos poucos os ingredientes líquidos, tais como água, ovos e óleo para dar o ponto da massa.
5. Para verificar o ponto da massa sempre aperte o botão desliga antes de abrir a tampa/grade.

#### 4.2.1 Receita para as massas:

**Ingredientes:** 5 kg de farinha, 30 ovos, 1 copo de água (ou somente o necessário para dar o ponto de extrusão da massa, pois isso depende do tamanho dos ovos).

#### Modo de preparo:

Abasteça a bacia da Amassadeira com a farinha. Ligue o equipamento e acrescente aos poucos os ovos. Se necessário acrescente a água e deixe misturando por 10 minutos.

Retire a massa da bacia e monte o cabeçote extrusor, conforme o item 4.3 deste manual.

Abasteça o bocal aos poucos com a mistura e, com o auxílio do socador, pressione-a para melhorar a extrusão da massa.

#### 4.3 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

Antes de ser usado pela primeira vez.

Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

#### ATENÇÃO

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

Nunca utilize discos perfurados em formato oval ou com grandes diâmetros.

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

## 2. NOÇÕES DE SEGURANÇA – GENÉRICAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança pelo revendedor.

O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL**

### 2.1 ADVERTÊNCIAS

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

#### 2.1.1 Avisos

Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

Nunca altere as características originais do equipamento.

Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

### 2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

#### 2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico cuja isolamento esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

#### 2.2.2 Avisos

Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

#### 2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter seção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

### 2.3 OPERAÇÃO

#### 2.3.1 Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

### 2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

#### 2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Comece a limpeza apenas quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

#### IMPORTANTE!

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

#### IMPORTANTE!

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Braesi.

## 2.5 MANUTENÇÃO

### 2.5.1 Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

### 2.6 AVISOS

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

**IMPORTANTE!**  
Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

## 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

### 3.1 INSTALAÇÃO

#### 3.1.1 Posicionamento

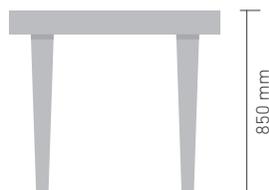
Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície com, preferencialmente, 850 mm de altura.

#### 3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127/220V monofásico ou trifásico 380V (somente ALI-25/1 G2).

Ao receber o equipamento verifique que a tensão registrada na etiqueta do cabo elétrico.

O cabo de alimentação tem 3 (três) pinos, onde o pino central é o de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.



#### IMPORTANTE!

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado seja compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.



PINO TERRA

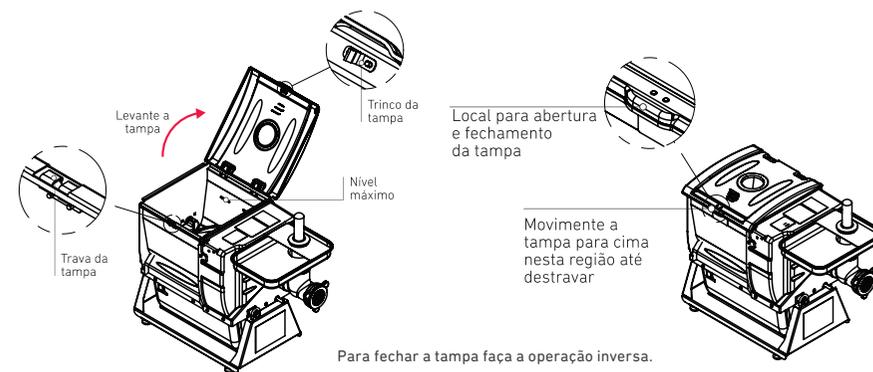
### 3.2 PRÉ-OPERAÇÃO

Antes de utilizar seu equipamento, lave com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado (leia o item 4.3 deste manual).

Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

O equipamento é revestido com uma película de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usá-lo.

Para abrir a tampa siga os passos abaixo:



## 4. OPERAÇÃO

### 4.1 ACIONAMENTO

Certifique-se de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

### 4.2 PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO

Antes de ligar o equipamento observe a etiqueta fixada nele com as ligações 127 / 220 V ou 380 V (somente ALI-25/1 G2).

Abra a tampa/grade e coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos).

Feche a tampa/grade e aperte o botão LIGA, deixe o equipamento funcionar por 1 minuto para misturar bem os ingredientes.

Após acrescente aos poucos os ingredientes líquidos: água, leite, ovos, etc. para a massa dar liga.

Feche a tampa, aperte o botão LIGA e deixe o equipamento trabalhar até a mistura de sua receita ficar no ponto ideal.

Para verificar o ponto da mistura durante o preparo, sempre aperte o botão DESLIGA antes de abrir a tampa/grade.

Quando a massa estiver pronta, desligue o equipamento e retire-a do interior da cuba usando o seu sistema basculante.

Utilize o equipamento pelo tempo necessário, de acordo com a sua receita.

**OBS.:** Estes equipamentos possuem dispositivo automático de segurança. Sempre que a tampa/grade do equipamento for aberta, ele se desligará.

Ao fechar a tampa ele voltará ao seu ciclo normal de trabalho.

**IMPORTANTE!**  
Para a sua segurança, este equipamento possui sensores de segurança. Caso eles estejam desalinhados, o equipamento não ligará. Portanto, antes de ligar o equipamento, sempre verifique se os sensores magnéticos estão alinhados.

