

 **GASTRONOMIX**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

WWW.SIEMSEN.COM.BR

 **GASTRONOMIX**



RALLADOR DE QUESO Y COCO

MODELO
RQ-150

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

CNPJ: 82.983.032/0001-19

Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1 - Bairro: Bateas - CEP: 88355-202

Brusque - Santa Catarina - Brasil

Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020

www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

59242.0 - ESPANHOL

Data de Correção: 06/01/2016

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

SUMÁRIO

1. Introdução	3
1.1 Seguridad	3
1.2 Componentes Principales	4
1.3 Características Técnicas	5
1.4 Cuchillas Disponibles	5
2. Instalación y Pré-Operación	6
2.1 Instalación	6
2.2 Pré-Operación	6
3. Operación	6
3.1 Accionamiento	6
3.2 Montaje de los Discos	7
3.3 Procedimiento para Alimentación	8
3.4 Limpeza	8
4. Nociones Generales de Seguridad	10
4.1 Practicas básicas para la Operación	10
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	11
4.3 Inspección de Rutina	12
4.4 Operación	12
4.5 Después de Terminar el Trabajo	12
4.6 Mantenimiento	12
4.7 Avisos	13
5. Análisis y Resolución de Problemas	13
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	13
6. Consejos Generales	15
7. Diagrama Eléctrico	16

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente, el Rallador de Queso y Coco modelo RQ150, es una maquina potencialmente PELIGROSA. La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.

1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.

1.1.3 Antes de prender la maquina averigüe si el Disco Nº01 (Fig.02) y la Boca Completa Nº2 (Fig.01) están firmes en sus posiciones.

1.1.4 Nunca tire agua o otro liquido directamente a la maquina.

1.1.5 Nunca utilice ropas con mangas anchas principalmente cerca de los puños durante la operación.

1.1.6 Nunca coloque los dedos o cualquier otro objeto que no sea el Empujador Nº01 (Fig.01) dentro de la entrada de alimentación de la maquina, bien como NUNCA introduzca los dedos o cualquier otro objeto en la apertura de salida de los productos procesados.

1.1.7 Nunca abra la Boca Completa Nº02 (Fig.01), sin estar seguro(a) de la completa parada del Disco Nº01 (Fig.02).

1.1.8 Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.

1.1.9 Nunca prenda la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.1.10 Siempre aterre la maquina adecuadamente al instalar el equipo.

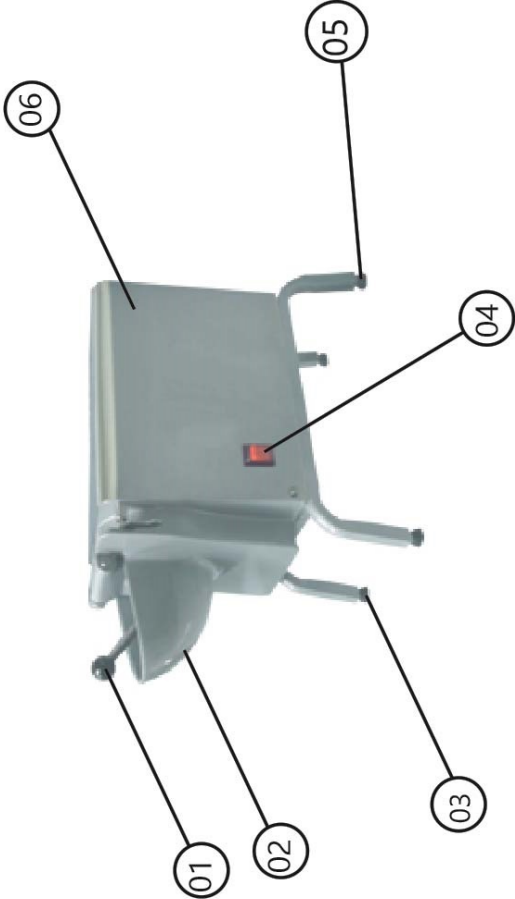
ATENCIÓN

Esta maquina posee partes movibles.
No coloque la mano en la apertura de salida con la maquina en funcionamiento, o hasta la completa parada del disco.

1.2 Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan la maquina son contruirdos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

FIGURA 01



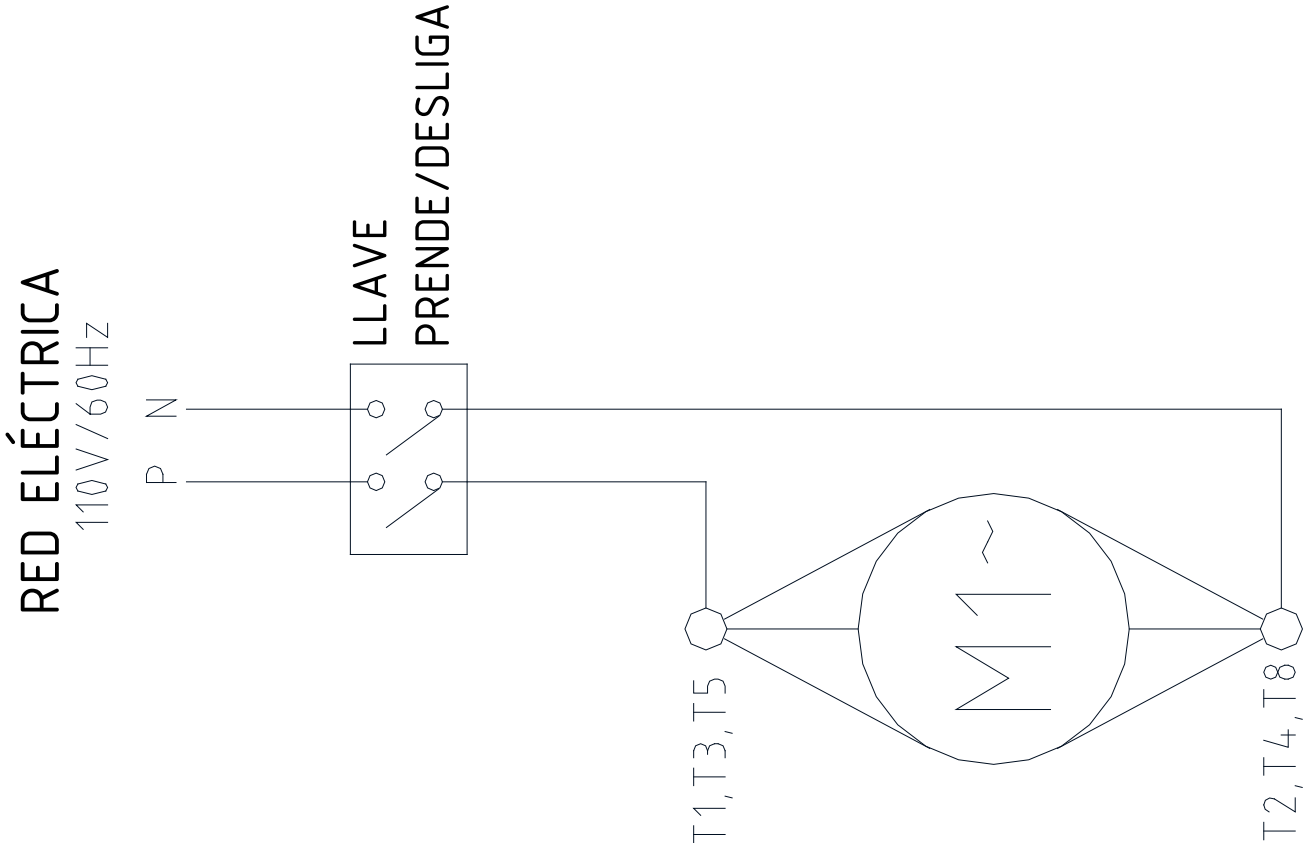
- 01-EMPUJADOR
- 02- BOCA COMPLETA
- 03-CAVALETE
- 04-LIAVE LIGA/DESLIGA

- 05-PIÉS
- 06-GABINETE

FIGURA 02



- 01-DISCO



1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	RQ-150
Producción Mediana	kg/h	25-30
Voltaje	V	120
Frecuencia	Hz	60
Potencia	CV	0,33
Consumo	kW/h	0,25
Altura	mm	400
Ancho	mm	215
Profundidad	mm	575
Peso Neto	kg	16
Peso Bruto	kg	21
Rotación del Disco	rpm	485
Diámetro del Disco	mm	150

1.4 Cuchillas Disponibles

El Rallador de Queso y Coco es una maquina de mesa desarrollada para rallar y/o deshilar queso y coco secos, bien como procesar casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, además evita el desperdicio de producto.

En la Tabla 02 están descritos los Discos disponibles y las dimensiones de cada corte y los códigos de los mismos.

TABLA 02

CUCHILLAS	DENOMINACIÓN	DIMENSIÓN DEL CORTE	CODE
	Cuchilla Deshiladora 3	Diámetro de 3 mm	32066.8
	Cuchilla Deshiladora 5	Diámetro de 5 mm	31479.0
	Cuchilla Deshiladora 8	Diámetro de 8 mm	44867.2
	Cuchilla Ralladora	-----	32067.6

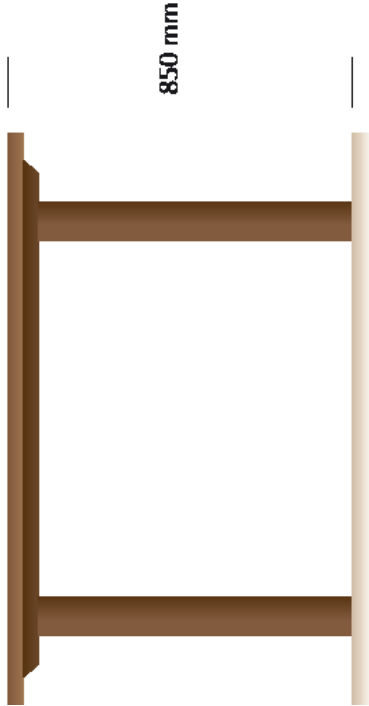
2. Instalación y Pré-Operación

2.1 Instalación

Para un buen desempeño de la maquina, el Rallador de Queso y Coco debe ser instalado en una superficie nivelada y estable, con preferencialmente una altura de 850mm del suelo.

Verifique el voltaje de la red eléctrica a la cual el Rallador será conectado, si el voltaje es 120 Volts.

El cable de alimentación posee una enchufe con dos pernos rectos y un redondo (tierra). Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de accionar el equipo.



2.2 Pré-Operación

Verifique si la maquina está firme en su posición. Antes de la primera operación se debe lavar las partes que entran en contacto con el alimento a ser procesado con agua y jabón neutro.

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE
Desligue la maquina siempre que desear cambiar el Disco. Espere el Disco estar completamente parado antes de abrir la Boca de Alimentación.

6. Consejos Generales

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.
- SKYMSSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.
- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

TABLA 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Malu Corte	El disco perdió el hilo de corte	Llame el asistente técnico
	El disco utilizado o la forma de alimentación no están de acuerdo a las orientaciones de este manual	Leer ítem 3.2 de este manual
El disco para durante la operación	Falta de energía eléctrica	Averigüe si hay enegía en la toma
	Las correas del motor están deslizando	Llame el asistente técnico
	Malo contacto en la liave liga/desliga	Llame el asistente técnico
	Malo contacto de la enchufe o del cable de alimentación	Averigüe si el cable de alimentación no está roto
La maquina no prende	Falta de energía eléctrica	Averigüe si hay energía en la toma
	La maquina está desconectada de la toma de energía	Conecte el cable de la maquina a la toma
Olór de quemado y/ó humo	Problema en el motor	Llame el asistente técnico
La maquina prende, pero el disco demora a girar	Correas deslizando	Llame el asistente técnico
	Capacitor de partida del motor defectuoso	Llame el asistente técnico
Ruidos Anormales	Disco colocado de forma incorrecta	Corrija la posición del disco el ítem 3.2 de este manual.

Esté seguro que el Disco está debidamente fijado en su base.

El accionamiento de la maquina es hecho a través de la Llave Liga/Desliga Nº04 (Fig.01) ubicada en la lateral derecha de la maquina.

3.2 Montaje de los Discos

3.2.1 Inicialmente escoja el Disco ideal para el trabajo a ser realizado conforme la Tabla - 02.

3.2.2 Encaje el Disco en la base del disco conforme la Figura 03.

FIGURA 03



3.2.3 Encaje la base del disco con el Disco en la cámara de disco, asegurándose del perfecto encaje de la misma conforma la Figura 04.

FIGURA 04



3.2.4 Cierre la Boca Completa y esté seguro de que la misma está debidamente trabada conforme la Figura 05.

FIGURA 05



3.3 Procedimiento para Alimentación

IMPORTANTE

Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos para empujar el producto a ser procesado para el interior de la Boca, principalmente las manos. Utilice siempre el Empujador N°01 (Fig.01) para hacer tal operación.

El Rallador de Queso y Coco es una maquina que trabaja en alta velocidad y por lo tanto necesita que la alimentación sea igualmente rápida.

Para alimentarlo levante el Empujador N°01 (Fig.01) y coloque el producto a ser procesado dentro de la boca empujándolo para abajo, siempre con la ayuda del Empujador.

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto, desconéctela de la toma. Antes de retirar los Discos, asegúrese de la completa parada del Disco.

Todas las partes movibles deben ser retiradas y lavadas.

Abajo describimos el procedimiento a ser seguido para la remoción de las partes movibles:

3.4.1 Desligue la maquina y desconéctela de la red eléctrica

3.4.2 Presione el perno de la traba para abajo para abrir la Boca Completa conforme la Figura 06.



FIGURA 06

3.4.3 Retire la Boca Completa moviéndola para arriba conforme la Figura 07.

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Licuadoras fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su Licuadora, verifique la Cuadro –02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal.

Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

- No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina, pues podría causar serios accidentes. Atelo para arriba y para atrás, o cubralo con un pañuelo.
- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
 - JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad conectado.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina, para eso DESLÍGUE FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE.

Nunca limpie la maquina antes de su COMPLETA PARADA. Después de la limpieza recoleque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier manutención es peligrosa.

DESLIGUE LA MAQUINA DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE
Siempre retire el enchufe de su soquete en casos de emergencia.

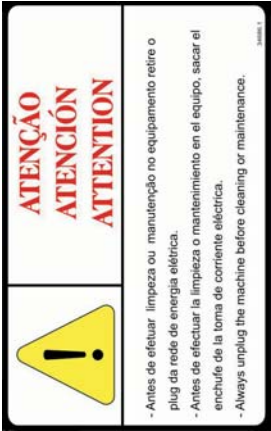
FIGURA 07



3.4.4 Para retirar la base del disco con el Disco gire el conjunto en el sentido horario sacándolo para afuera de la maquina.

3.4.5 Lave todos los componentes con agua y jabón neutro, y luego séquelos.

3.4.6 Para ensamblar la Boca nuevamente, repita la secuencia arriba de manera inversa.



IMPORTANTE
Al lavar el Disco tome cuidado con sus partes afiladas. No tire los Discos para evitar que se dañen.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

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

Las Nociones Generales de Seguridad fueran elaboradas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas y aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso, y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor.
El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

4.1 Prácticas básicas para la Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes. Estes, cuando tocados, pueden causar graves choques eléctricos o hasta la MUERTE de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, etc) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico o hasta la MUERTE.

4.1.2 Advertencias

La posición de la Llave Liga/Desliga, debe ser bien conocida, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin tener que procurarla.

Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica.

Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas.
Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón, pulsante, llave eléctricas o palancas).

Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas, habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo. La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida.

4.1.3 Avisos

Certifíquese de que las instrucciones deste Manual fueran completamente entendidas.
Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto. En caso de falta de energía eléctrica, desligue la llave eléctrica inmediatamente.

- Use los óleos lubricantes o grasas recomendadas, o equivalentes.
- Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento.
- Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos de la maquina.
- NO ALTERE las características originales de la maquina.
- NO SUCIE, TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra a su proveedor mas próximo.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

IMPORTANTE

Lea atentamente y con cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual antes de ligar la maquina. Certifíquese de que fueran entendidas correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el proveedor.

4.2.1 Peligro

Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos. Antes de usarlo verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Certifíquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas.

Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de energía eléctrica, responsable por la alimentación de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.