



65610.0 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Correção: 04/12/2018

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.

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



COCONUT AND CHEESE GRATER/ RALLADOR DE QUESO Y COCO

MODEL
RQ-150

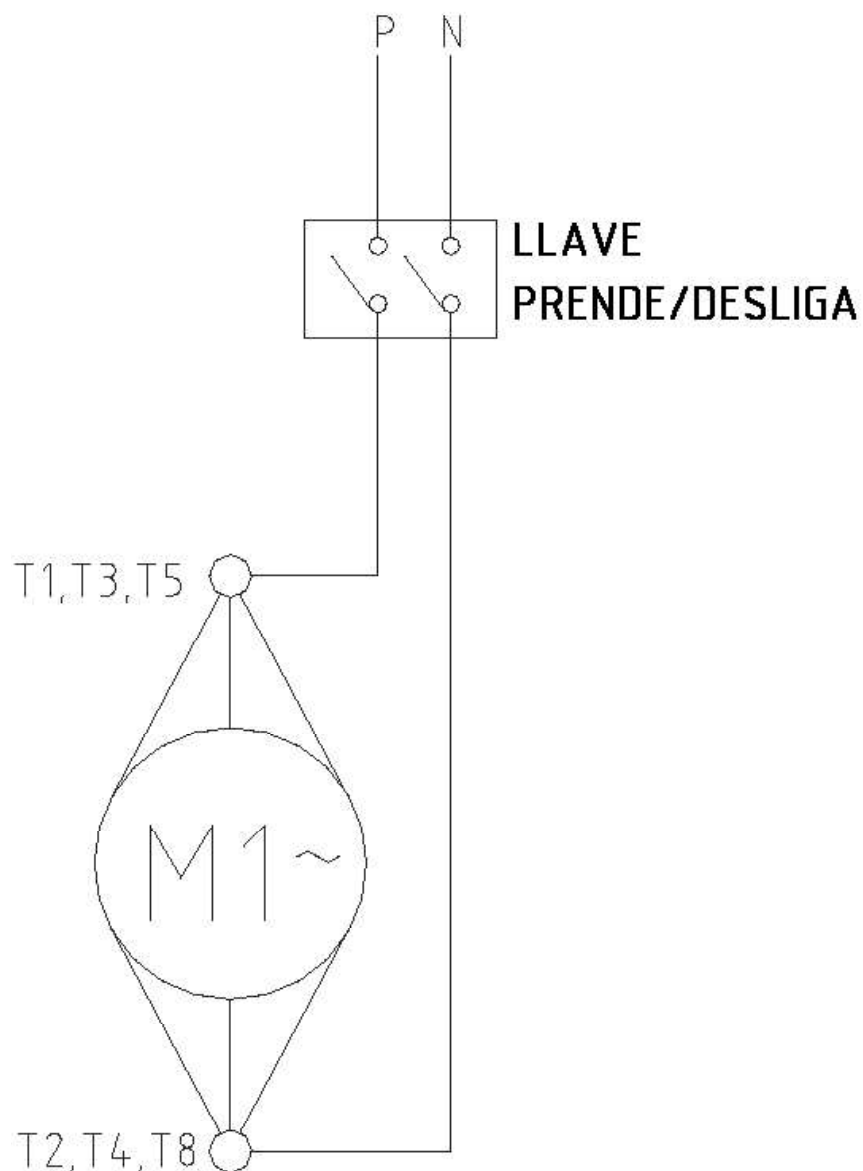
SUMMARY

1. Introduction	3
1.1 Safety	3
1. 2 Main Components	4
1.3 Technical Characteristics	5
1.4 - Available Blates	5
2. Installation and Pre Operation	6
2.1 Installation	6
2.2 Pre Operation	6
3 . Operation	6
3.1 Starting.....	6
3.2 Blades Placement	7
3.3 Feeding Procedure	8
3.4 Cleaning.....	8
4. General Safety Practices	9
4.1 Basic Operation Practices.....	9
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON	10
4.3 Routine Inspection.....	11
4.4 Operation	11
4.5 After Finishing The Work.....	12
4.6 Maintenance.....	12
4.7 Advice	12
5. Analysis and Problems Solving.....	13
5.1 Problem, causes and solutions	13
6. General Advices.....	14
7. Electric Diagram.....	15

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

7. Diagrama Eléctrico

RED ELÉCTRICA



1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used the Cheese and Coconut Grater RQ-150 is a potentially dangerous machine. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people. Plug has to be off outlet during any of these operations.

The instructions below must be always followed in order to avoid accidents:

1.1.1 - Unplug the machine when you need to remove any removable part during cleaning, servicing or any other operation.

1.1.2 - Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation.

1.1.3 - Before switching the machine ON check if the Disc Nº 01 (Pic-02) and the Complete Head Nº 02 (Pic-01) are firmly fitted in their right positions.

1.1.4 - Never throw water directly to the machine.

1.1.5 - Never use inappropriate clothes mainly long sleeves during operation.

1.1.6 - Never introduce the fingers or any other object rather than the Pusher Nº 01 (Pic-01) in the feeding opening of the machine, as well as NEVER introduce the fingers or any other object in the opening of processed products exit.

ATTENTION

This machine has rotating parts. Do not introduce your hand inside its product exit opening, while the machine is working or until the plate has completely stopped.

1.1.7 - Never open the Complete Head Nº 02 (Pic-01), without making sure the Plate has completely stopped Nº 01 (Pic-02).

1.1.8 - Keep your hands away from moving parts

1.1.9 - Never switch the machine ON with wet clothes or wet shoes.

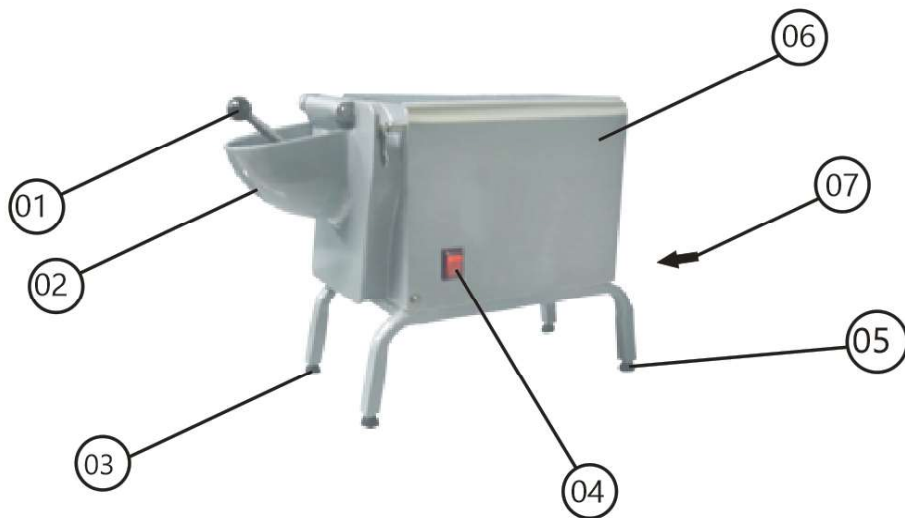
1.1.10 - When installing the machine do not forget to connect the ground wire.



1. 2 Main Components

All components of this machine were designed and made to its proper function according to pattern tests and experience of Skymssen.

PICTURE 01



01-PUSHER
02- COMPLETE HEAD
03-LEGS
04-ON/OFF SWITCH

05-FOOT
06- HOUSING
07- VOLTAGE SELECTOR SWITCH

PICTURE 02



01-DISC

6. Consejos Generales

- No use ropa holgada mientras opera la unidad. No uses pulseras ni ninguna otra pieza de joyería. Tenga su cabello siempre acortado y levantado (use redes de pesca si es necesario) de manera que no pueda llegar a ninguna parte de la máquina. Enrolle cualquier manga suelta.

- SKYMSSEN no es responsable de ningún daño o lesión causada por el uso negligente o inadecuado de este equipo por parte de cualquier operador. Este equipo debe ser operado solo por personas cuya edad sea igual o mayor a 18 años, en un estado mental sano y salvo, libre de la influencia de cualquier tipo de drogas y alcohol, que haya recibido la capacitación y las instrucciones adecuadas sobre el funcionamiento correcto de este Máquina, que lleven ropa de seguridad correcta y autorizada. Todas y cada una de las modificaciones realizadas y aplicadas a esta máquina anulan inmediatamente cualquier tipo de garantía y pueden ocasionar daños y lesiones a las personas que operan esta máquina y a las personas que se encuentran en las áreas circundantes de la máquina mientras se opera.

- Bajo ninguna circunstancia, coloque las manos en las partes móviles de la máquina mientras se está utilizando. Asegúrese de que la máquina se haya detenido por completo antes de acceder a los ingredientes procesados.

TABLA 03

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

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	RQ-150
Average Production	kg/h	25-30
Voltage	V	110/220
Frequency	Hz	50/60
Power Rating	CV	0,75
Height	in	15 3/4"
Width	in	8 1/2"
Depth	in	22 11/16"
Net Weight	lb	16
Gross Weight	lb	21
Disc Speed	rpm	485
Disc Diameter	in	6"

1.4 - Available Blates

The Cheese and Coconut Grater is a machine developed to grate and/or shred cheese and dry coconut and it can also be used to process almost any kind of vegetable, conserving its nutrients besides avoiding wastes.

In the Table 02 we give a description of the available discs as well as the cutting dimensions and their codes.

TABLE 02

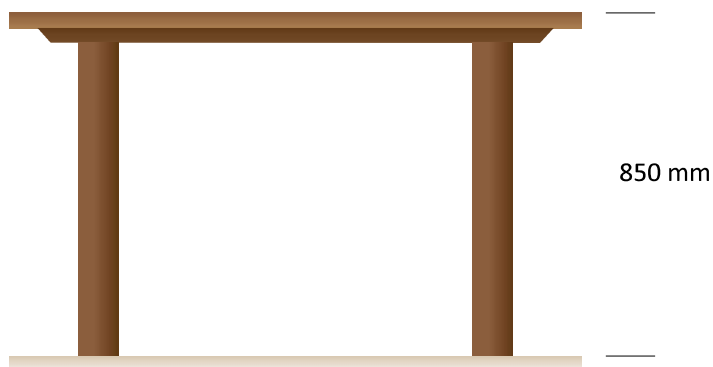
DISC	DESCRIPTION	CUT DIMENSION	CODE
	Shredder Plate 3	3 mm Diameter	32066.8
	Shredder Plate 5	5 mm Diameter	31479.0
	Shredder Plate 8	8 mm Diameter	44867.2
	Plate Grater	-----	32067.6

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

In order to have a good performance, the Cheese and Coconut Graver is to be installed onto a leveled surface approximately 850mm high.

Check if the voltage to which it will be connected is 115V.



In order to adjust the voltage, there is a voltage selector switch placed in the machine base rear side. Take the rubber lid out and adjust the selector key to the appropriate voltage.

The cord has two flat pins and a round one ground wire. The three pins must be properly connected before to start operation.

2.2 Pre Operation

Check if the Cheese and Coconut Grater is firm in its position.

Before using it, wash all the food-contact parts with water and neutral soap.

3 . Operation

3.1 Starting

IMPORTANT
MAXIMUM DIMENSIONS OF PRODUCT FOR PROCESSING:
HEIGHT = 3"5/32 WIDTH = 3"5/32 DEPTH = 3"5/32

IMPORTANT
Switch the machine OFF every time you wish to change a Blade. Wait until the Disc has completely stopped before opening the Head for feeding.

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 recoloque 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.

Make sure the Plate is properly locked.

The starting of the machine is made through the ON/OFF switch placed at the right side of the machine, as N° 04 (Pic-01).

3.2 Blades Placement

3.2.1 - First off all choose the ideal Plate for your job as per Table N° 2.

3.2.2 - Fit the Plate in the disc base according to Pic-03.

PICTURE 03



3.2.3 - Fit the disc base with the blade into the disc chamber. Make sure they are properly fitted, as Pic-04.

PICTURE 04



3.2.4 - Close the Complete Head checking its locker, as Pic.05.

PICTURE 05



3.3 Feeding Procedure

IMPORTANT

Under no circumstance use any kind of tools to push products to be processed inside the Head, especially do not use your hands. Make sure to use the pusher N° 01 (Pic-01) in order to proceed such operation.

The Cheese and Coconut Grater is a relatively fast machine, therefore it needs to be equally fast fed.

To feed it lift the Pusher N°01 (Pic-01) and put the food to be processed inside the Head, pushing it down, always with the help of the Pusher.

3.4 Cleaning

IMPORTANT

Never do cleaning with machine plugged in. Always unplug machine before cleaning. Before taking the blades out, make sure it is completely stopped.

All removable parts must be removed and washed. Below we describe the procedures for the parts removal.

3.4.1 - Switch the machine OFF and unplug the machine from power supply source.

3.4.2 - Press the Trigger to open the Complete Head, as per Pic., N° 06.

PICTURE 06



3.4.3 - Remove the Complete Head pulling it up, as per Pic. N° 07.

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 aceites 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.

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 fueron 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 Practicas 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.

PICTURE 07



3.4.4 - In order to remove the disc with the blade, turn the set clock-wise pulling it out.

3.4.5 - Wash all the parts with water and neutral soap and dry them.

3.4.6 - To assemble the removed parts, follow the above sequence inversely.

IMPORTANT

Be careful with the blades washing the disc. Do not throw the blades in order to avoid their crushing.

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any item in the GENERAL SAFETY PRACTICES does not apply to your product, please disregard it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered to the operator in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be FATAL.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a FATAL situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if the sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

- Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.
- Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.
- DO NOT MODIFY original characteristics of the machine.
- DO NOT REMOVE, TEAR OFF or MACULATE ANY SAFETY or IDENTIFICATION LABELS stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

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.

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 Limpeza

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.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

- The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.
- Never touch turning parts with your hands or in any other way.
 - NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine.

Never clean the machine unless it has come to a COMPLETE STOP.

Put all components back to their functional positions before turning it ON again.

DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

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 N°04 (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



2. Instalación y Pré-Operación

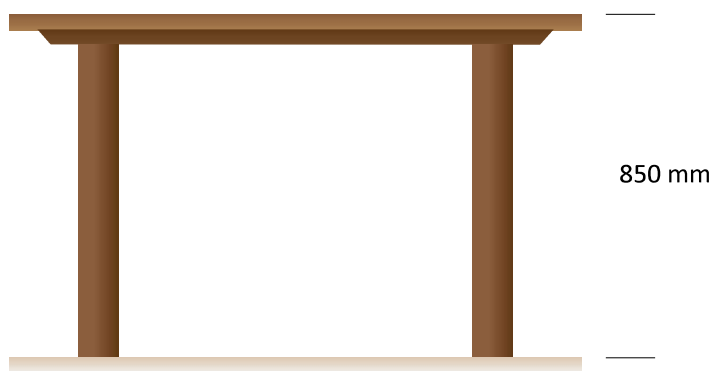
2.1 Instalación

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 110 o 220 Volts.

Para ajustar el voltaje al de la red eléctrica existe una Llave Selectora de Voltaje en la parte de atrás de la base de la maquina .

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.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Blenders were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Blender refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Imperfect Cutting	Blades have lost their sharp	Call technical assistance.
	The blade used or the feeding procedures are not in accordance to the manual	Check item 3.2 from this manual
The Plate stops during the operation	Lack of power source	Check if plug is connected to the power source
	The motor belts are sliding	Call technical assistance.
	ON/OFF switch button with faulty contact	Call technical assistance.
The machine does not turn on	The cord plug has faulty contact	Check if the cord is not torn
	Lack of power source	Check if there is electrical power
	Machine is unplugged	Plug the cord in
Burning odor and/or smoke	Motor problems	Call technical assistance.
Machine starts but takes some time to turn the disc	Belts are sliding	Call technical assistance.
	Motor start capacitor with problems	
Abnormal Noises	Blades incorrectly placed	Correct the blades placement according to item 3.2 from this manual

6. General Advices

- 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.

- SKYMPSEN 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.

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	RQ-150
Producción Mediana	kg/h	25-30
Voltaje	V	110/220
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	CV	0,75
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.

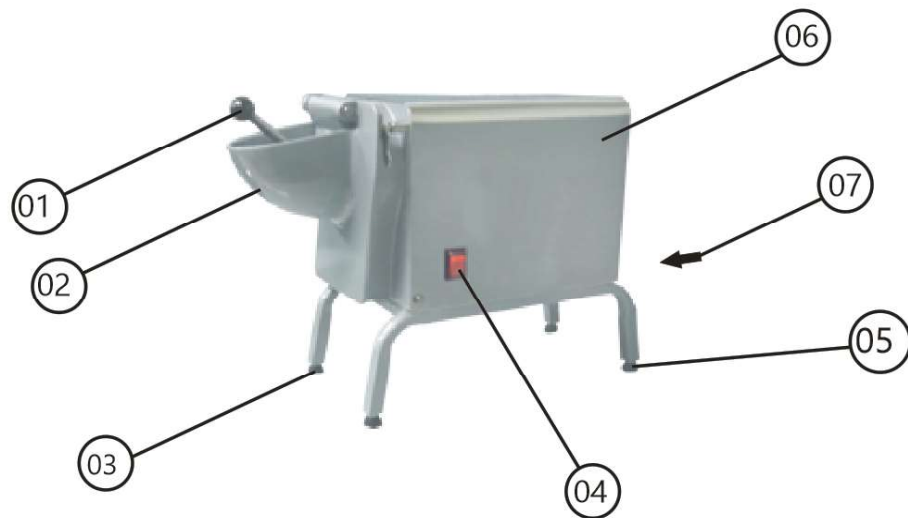
TABLA 02

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

1.2 Componentes Principales

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

FIGURA 01



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

05-PIÉS
06-GABINETE
07- LLAVE SELECTORA DE VOLTAJE

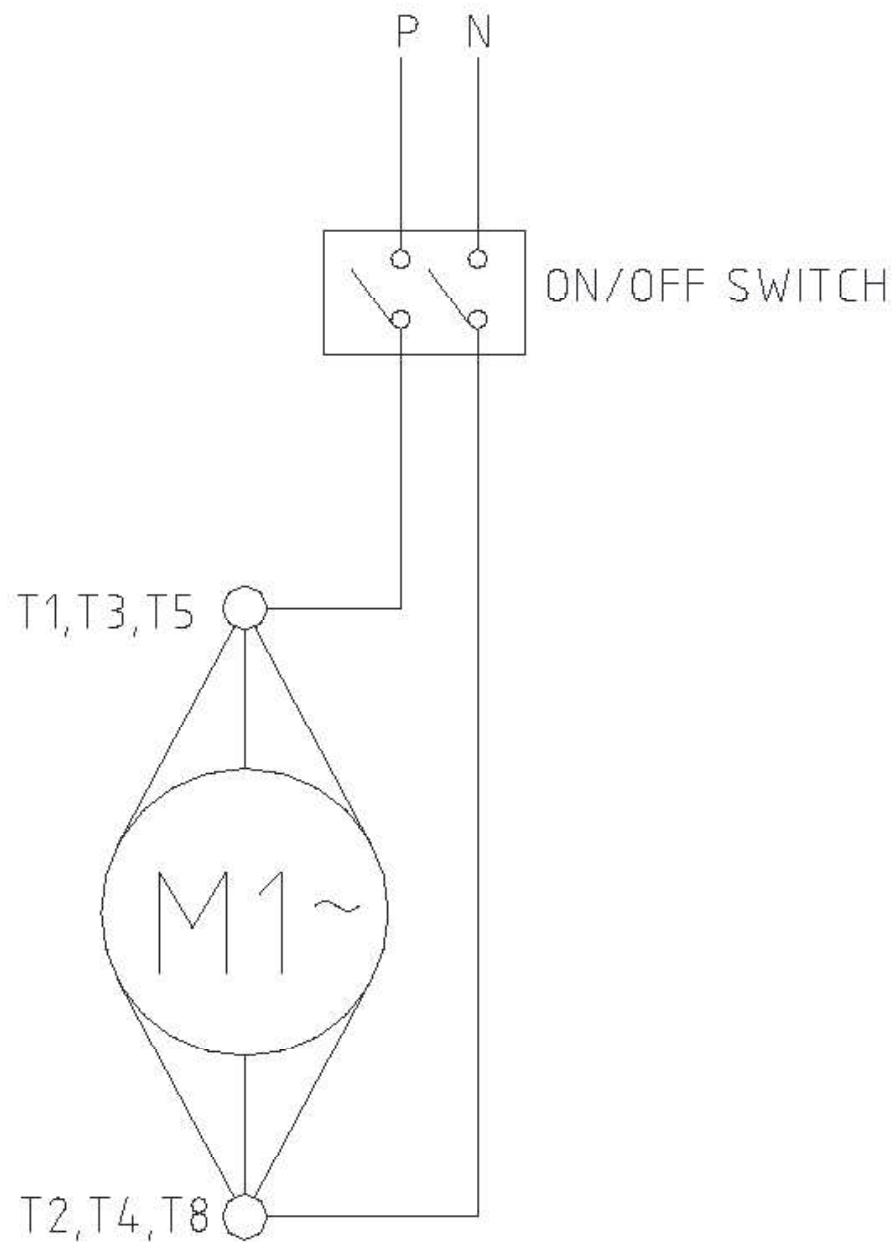
FIGURA 02



01-DISCO

7. Electric Diagram

ELECTRICAL NETWORK



SUMÁRIO

1. Introducción	17
1.1 Seguridad	17
1.2 Componentes Principales.....	18
1.3 Características Técnicas.....	19
1.4 Cuchillas Disponibles	19
2. Instalación y Pré-Operación	20
2.1 Instalación	20
2.2 Pré-Operación.....	20
3. Operación.....	20
3.1 Accionamiento.....	20
3.2 Montaje de los Discos	21
3.3 Procedimiento para Alimentación	21
3.4 Limpeza	21
4. Nociones Generales de Seguridad	24
4.1 Practicas básicas para la Operación	24
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	25
4.3 Inspección de Rutina	26
4.4 Operación	26
4.5 Después de Terminar el Trabajo	26
4.6 Mantenimiento	26
4.7 Avisos	27
5. Análisis y Resolución de Problemas	27
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	27
6. Consejos Generales	29
7. Diagrama Eléctrico.....	30

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente, el Rallador de Queso y Coco modelo RQ-150, 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 N°01 (Fig.02) y la Boca Completa N°2 (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 N°01 (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 N°02 (Fig.01), sin estar seguro(a) de la completa parada del Disco N°01 (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.