

Lined area for notes or additional information.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

STELLAR EQUIPMENT®



RALLADOR DE QUESO Y COCO

MODELO
RQC

69672.3 - ESPANHOL
Data de Revisão: 31/01/23



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1 Seguridad	2
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	2
2.1 Discos Disponibles	3
3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN.....	3
3.1 Posicionamiento	3
3.2 Instalación eléctrica	3
3.3 Terminal equipotencial	3
3.4 Sistema de Seguridad.....	3
3.5 Cambio de Discos.....	3
4. OPERACIÓN	3
4.1 Accionamiento.....	3
4.2 Procedimiento para Alimentación	4
5. LIMPIEZA	4
5.1 Cuidados con los aceros inoxidables	4
6. NOCIONES DE SEGURIDAD	4
6.1 Prácticas Básicas de Operación	4
6.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo.....	5
6.3 Inspecciones de Rutina	5
6.4 Operación	5
6.5 Después de Terminar el Trabajo	5
6.6 Manutención	5
6.7 Avisos	5
7. MANUTENCIÓN	5
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	6
9. DIAGRAMA ELÉCTRICO	7

1. INTRODUCCIÓN

Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Es utilizado, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías y similares.

La utilización de este equipamiento no es recomendada cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial.
- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

1.1 Seguridad

Las instrucciones a seguir deben ser acatadas para evitar accidentes. Su incumplimiento puede causar lesiones graves:

1.1.1 Nunca utilice el equipamiento con: ropas o pies mojados e/o en superficies húmeda o mojadas. No sumerja en agua o en cualquier otro líquido y no utilice chorro de agua directamente en el equipamiento.

1.1.2 Cuando el equipamiento sufra una caída, esté dañado de alguna forma o no funcione, es necesario llevarlo hasta una Asistencia Técnica Autorizada.

1.1.3 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante, puede ocasionar lesiones corporales.

1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejado de las partes en movimiento del aparato mientras está en funcionamiento para evitar lesiones corporales o daños al equipamiento.

1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños durante la operación.

1.1.6 Verifique que la tensión del equipamiento y de la red eléctrica sean las mismas y que el equipamiento esté debidamente conectado a la red de toma a tierra.

⚠ Este equipamiento no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios. Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

⚠ Se recomienda mantener a los niños bajo vigilancia para garantizar que no jueguen con el aparato.

⚠ Nunca introduzca los dedos en los locales de alimentación y de eyección de alimento.

⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, inserción o extracción de accesorios, manutención y cualquier otro tipo de servicio.

⚠ No utilice el equipamiento si está con el cable o enchufe dañado. Asegúrese que el cable de energía no permanezca en el borde de la mesa/mesada o que toque superficies calientes.

⚠ En caso de emergencia, desconecte el enchufe del tomacorriente.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01

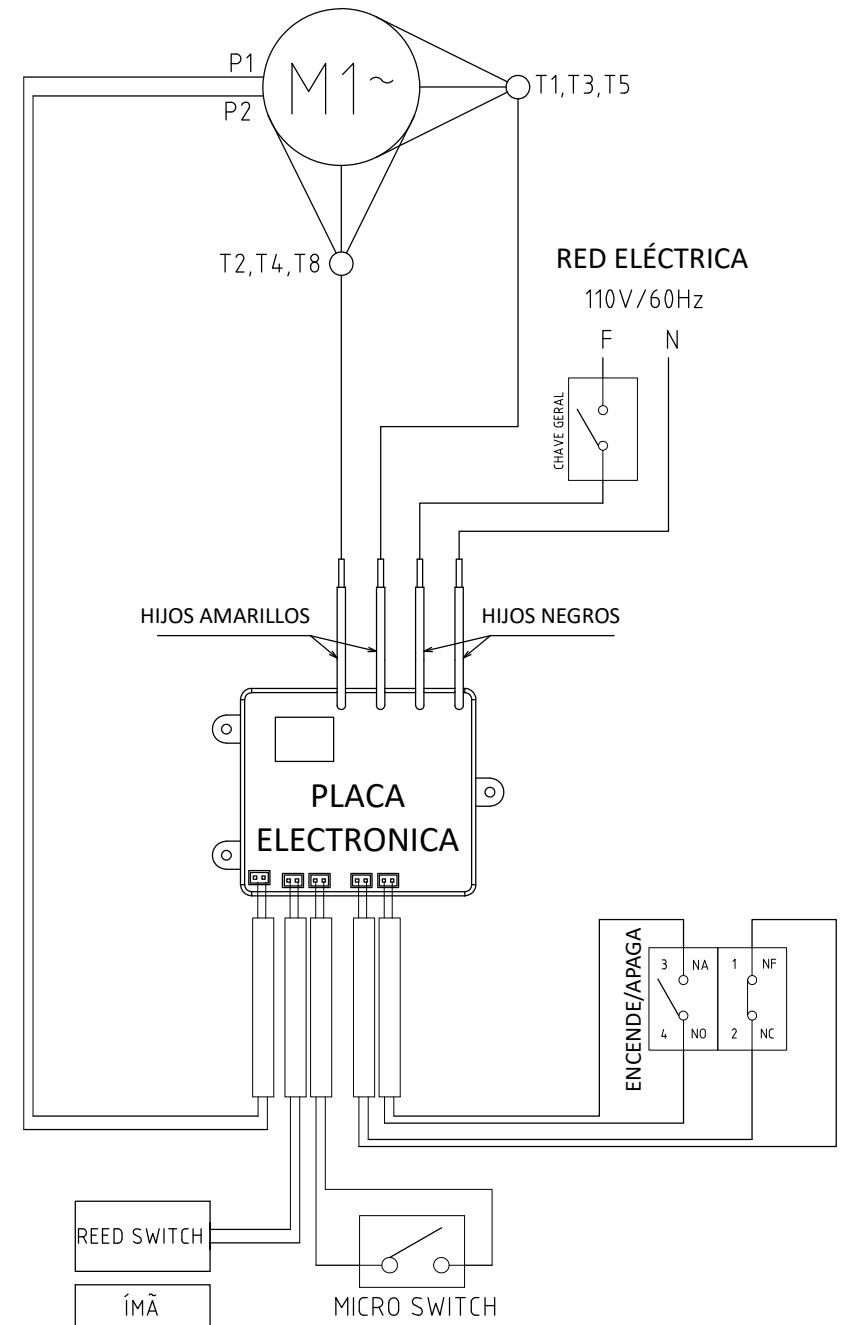


- 01 – Empujador
- 02 – Conducto de Alimentación
- 03 – Base
- 04 – Interruptor Encender/Apagar
- 05 – Gabinete

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	RQC
Tensión	V	220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	368
Altura	mm	420
Ancho	mm	200
Profundidad	mm	570
Peso Neto	Kg	15,5
Peso Bruto	Kg	17
Rotación del Disco	RPM	1750
Producción	kg	85

9. DIAGRAMA ELÉCTRICO



- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos tratos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipamiento no enciende.	- Procedimiento de accionamiento incorrecto.	- Lea el ítem 4.1 - Accionamiento
	- Protector térmico del motor está actuando.	- Aguarde algunos minutos e intente nuevamente.
	- El Conducto de Alimentación está abierto.	- Cierre el Conducto de Alimentación.
	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento.	- Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
	- Falta de energía eléctrica.	- Verifique si existe energía eléctrica.
- El equipamiento enciende, pero al colocar el producto dentro de él, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- El producto cortado queda preso en el interior del equipamiento.	- Conducto de Salida obstruido.	- Desobstruya el Conducto de Salida.
- Olor a quemado e/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Corte Irregular.	- Las Láminas están desafiladas.	- Afilar las láminas.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Ruidos anormales.	- Problemas con rodamientos.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).

2.1 Discos Disponibles

El Rallador de Alimentos es una máquina de mesada desarrollada para rallar e/o desmenuzar queso y coco seco, pudiendo también procesar casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, además de evitar desperdicios.

En la tabla 02 están descriptos los discos disponibles, así como también las dimensiones de corte y sus códigos.

TABLA 02

LÁMINA	DENOMINACIÓN	DIMENSIÓN DEL CORTE	CÓDIGO
	Disco Desmenuzador 4	Diámetro de 4 mm	66208.9
	Disco Desmenuzado 8	Diámetro de 8 mm	66226.7
	Disco Rallador	xxxxxxxxxx	66195.3

3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipamiento debe ser posicionado y nivelado sobre una superficie seca y firme con 850 mm de altura, preferencialmente.

3.2 Instalación eléctrica

El cable de alimentación posee 3 dientes, de los cuales el diente central se destina a la toma a tierra. Es obligatorio que los tres dientes estén debidamente conectados antes de accionar el equipamiento.

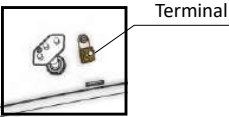
3.3 Terminal equipotencial

La figura mostrada abajo indica el terminal de conexión equipotencial externo.

Debe ser utilizado para garantizar que no haya diferencia de potencial entre diferentes equipamientos conectados a la red eléctrica, disminuyendo al máximo riesgos de choque eléctrico.

Los distintos equipamientos deben estar conectados uno al otro por sus respectivos terminales de conexión equipotencial.

FIGURA 02



3.4 Sistema de Seguridad

Para la seguridad del operador, este equipamiento posee tres dispositivos capaces de desconectar la máquina para prevenir accidentes.

a - El primero apaga la máquina automáticamente al retirar el Conducto de Alimentación. Al retornar la posición la máquina no vuelve a funcionar.

b - El segundo dispositivo interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando el empujador es levantado, abriendo el conducto de alimentación. Al retornar el empujador a su posición, la máquina vuelve a funcionar automáticamente.

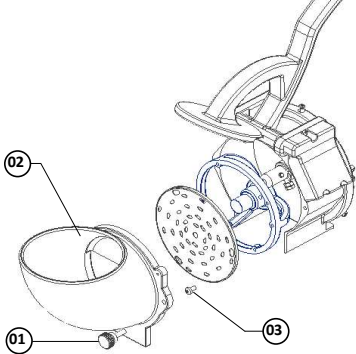
c - El tercer dispositivo apaga el motor de la máquina si hay supercalentamiento. Espere algunos minutos hasta que la máquina se enfríe y vuelva a encender presionando el botón Encender.

3.5 Cambio de Discos

Para ensamble y cambio de las cuchillas siga los pasos abajo:

- Paso 1: Primero elija la cuchilla ideal para el corte deseado según Tabla N°2.
- Paso 2: Suelte el manipulº N° 01 (Fig. 03) girándolo en el sentido anti horario;
- Paso 3: Retire la boca de alimentación N° 02 (Fig. 03);
- Paso 4: Encaje perfectamente la cuchilla elegida en la base del disco.
- Paso 5: Encaje el conjunto de la boca y asegurarla con el manipulº, girándolo en el sentido horario.

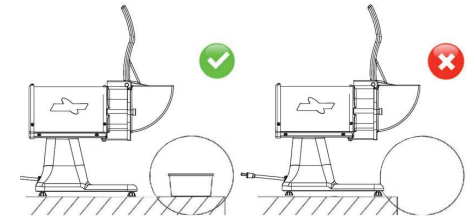
FIGURA 03



4. OPERACIÓN

⚠ **Nunca opere el equipamiento cuando está colocado próximo al borde de la superficie de trabajo.**

FIGURA 04



- Verifique si el equipamiento está en firme en su local de trabajo.
- Antes de utilizar el equipamiento, deberán lavarse con agua y jabón neutro, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado.

4.1 Accionamiento

Antes de encender el equipamiento:

- Verifique si el Conducto de Alimentación está cerrado y correctamente trabado;
- Verifique si el Empujador está correctamente posicionado dentro del Conducto;
Para accionar el equipamiento, presione el Interruptor Encender para que el equipamiento comience a funcionar.

4.2 Procedimiento para Alimentación

⚠ Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos para empujar el producto a procesar para el interior del Conducto de Alimentación N°02 (Fig. 01), mucho menos las manos. Utilice el Empujador N° 01 (Fig.01) para realizar esta operación.

El Rallador de Alimentos es una máquina que trabaja en alta velocidad y, para ello, necesita que la alimentación sea igualmente rápida.

Para alimentarlo, levante el Empujador N° 01 (Fig. 01) y coloque el producto a procesar dentro del Conducto de Alimentación N° 02 (Fig. 01), empujándolo para abajo, siempre con auxilio del Empujador.

⚠ La salida de los productos ocurre por gravedad. Se debe efectuar regularmente la limpieza en el interior de la Cámara y en el Conducto de Salida a fin de evitar su obstrucción.

5. LIMPIEZA

Paso 1: Retire el enchufe del tomacorriente;
Paso 2: Desarme las piezas desmontables;
Paso 3: Lave las partes desmontables con agua caliente y jabón neutro.

⚠ Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipamiento excepto en las partes desmontables.

Paso 4: Al lavar los discos, manipúlelos con cuidado. Para preservar las láminas, no arroje los discos unos contra otros o en otros objetos.

Paso 5: Pase un paño humedecido con agua tibia y jabón neutro en el Gabinete y en la Cámara de los Discos.

5.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de oxidación que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no es constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora.

Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora se rompe, el proceso de corrosión se inicia, evitándose a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del aparato, se debe realizar la limpieza usando agua, jabón o detergente neutro, aplicándolos con un paño suave e/o esponja de nylon.

En seguida se debe enjuagar solo con agua corriente e, inmediatamente, secar con un paño suave evitando la permanencia de la humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el surgimiento de manchas y corrosión.

⚠ Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amonio tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADOS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Por poseer generalmente CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable causando puntos (pitting) de corrosión.

Los detergentes utilizados en la limpieza doméstica tampoco deben permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable, debiendo ser removidos con agua. La superficie debe secarse completamente.

Uso de abrasivos:

Espojas o fibras de acero y cepillos de acero al carbón, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que se oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por eso estos productos no deben usarse en la limpieza e higienización. Raspaduras hechas con instrumentos puntiagudos o similares también deberán evitarse.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables: Polvos, grasas, soluciones ácidas como el vinagre, jugo de frutas y demás ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros comunes, residuos de esponjas o fibras de acero, además de otros tipos de abrasivos.

6. NOCIONES DE SEGURIDAD

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente a los usuarios de los artefactos y a las personas que serán responsables por su manutención.

El equipo sólo debe entregarse al usuario en buenas condiciones, y éste, por su parte, debe ser orientado por el revendedor en relación al uso y a la seguridad del mismo. El usuario solamente debe utilizar el equipo después de haber entendido completamente los cuidados que deben ser tomados, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

⚠ Cambios en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad de la máquina ponen el peligro la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, manutención y transporte según la norma ISO 12100.

6.1 Prácticas Básicas de Operación

6.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con alta tensión. Al tocarlos, pueden ocasionar descargas eléctricas o hasta la MUERTE del usuario.

Nunca manipule ningún comando manual (botones, teclas, interruptores, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas.

El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o hasta la MUERTE del usuario.

6.1.2 Advertencias

El usuario debe tener conocimiento de la ubicación del Interruptor Encendido / Apagado, para que pueda ser accionado en cualquier momento, sin necesidad de buscarlo. Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte el artefacto de la red eléctrica (retire el enchufe del tomacorriente).

Use el equipo en un local donde haya espacio suficiente para manejarlo con seguridad, evitando caídas peligrosas. Agua o aceite podrán dejar el piso en resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el mismo debe estar seco y limpio.

Si hubiera necesidad de realizar el trabajo en dos o más personas, deberán darse señales de coordinación en cada etapa de la operación. La etapa siguiente no deberá iniciarse antes que sea dada y respondida una señal.

6.1.3 Avisos

Si falta energía eléctrica, apague inmediatamente el Interruptor Encendido / Apagado.

- Evite choques mecánicos ya que podrán causar fallas o mal funcionamiento;
- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.
- Nunca altere las características originales del aparato.
- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna de ellas está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado (ATA).

⚠ Lea atentamente las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de encender el equipo. Verifique que todas las informaciones sean entendidas.

6.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

6.2.1 Peligro

El cable eléctrico cuya aislación esté dañada, puede producir escape de corriente eléctrica y provocar descargas. Antes de usar el aparato, verifique si está en condiciones.

6.2.2 Avisos

Certifíquese que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean totalmente comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido. El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, interruptor, palanca, etc.) debe hacerse siempre que se tenga la seguridad de que es el comando correcto.

6.3 Inspecciones de Rutina

6.3.1 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes y giratorias del equipo cuando haya ruidos anormales.

Verifique las protecciones y los dispositivos para que siempre funcionen adecuadamente.

6.4 Operación

6.4.1 Avisos

No trabaje con los cabellos largos sueltos ya que pueden tocar cualquier parte del equipo y causar serios accidentes. Átelos hacia arriba y hacia atrás o cúbralos con un pañuelo

- Sólo usuarios entrenados y calificados pueden operar el equipo.
- JAMÁS opere el equipo sin alguno(s) de su(s) accesorio(s) de seguridad.

6.5 Después de Terminar el Trabajo

6.5.1 Cuidados

Siempre limpie el equipo después de su uso. Para ello, desconéctelo de la red eléctrica. Sólo empiece la limpieza cuando el mismo haya parado de funcionar completamente. Vuelva a colocar todos los componentes del equipo en sus debidos lugares antes de encenderlo nuevamente

6.6 Manutención

6.6.1 Peligros

En este equipo, cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESCONECTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

⚠ En caso de emergencia, siempre retire el enchufe del tomacorriente.

6.7 Avisos

La manutención eléctrica e/o mecánica debe ser realizada por personas calificadas para dicho trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que el equipo trabaje en condiciones de total seguridad

7. MANUTENCIÓN

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el equipamiento en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

- * Limpieza – Verificar el ítem 5 “Limpieza” de este manual.
- * Cableado: Revisar todos los cables para corroborar posible deterioración y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aprietes y corrosión.
- * Contactos – Interruptor encender/apagar, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipamiento para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del aparato sea normal.
- * Instalación – Verifique la instalación de su equipamiento según el ítem 2 Instalación y Pre-Operación de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;