

RALADOR DE QUEIJO

RALLADOR DE QUESO CHEESE GRATER

RQ 15

 **ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**
(0-XX-54) 2101 3400
www.gpaniz.com.br - gpaniz@gpaniz.com.br

G.PANIZ®

QUALIDADE QUE DÁ GOSTO

G. Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda - Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Bairro Vila Maestra - Cx. Postal 8012
CEP.:95.034-970 - Fone: (0-XX-54) 2101 3400 - Fax: (0-XX-54) 2101 3408 - Caxias do Sul - RS - Brasil

G.PANIZ®

Manual de Instruções
Manual de Instrucciones
Instruction Manual

TERMO DE GARANTIA

Todas as partes que compõem a máquina, exceto o motor, estão garantidas por 06 meses, no que se referem a defeitos de fabricação.

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o equipamento tenha sido aberto ou a manutenção tenha sido feita por pessoas não autorizadas;
- Remessa do equipamento para manutenção sem prévia consulta;
- Não apresentação da nota fiscal de compra junto à revenda.

ATENÇÃO: Embora a G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 01 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia, basta que você apresente a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos motores elétricos e não viole as condições de garantia impostas pelo mesmo.

Data de Aquisição: _____

Número da Nota Fiscal: _____

Número de Série da Máquina: _____

Nome do Cliente: _____

Nº de Série

Modelo:

Revenda:

Telefone:

ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

- **Introdução: (Avisos, Normas, Transporte, Descrição do Produto) 2**
- **Produto: (Instalação, Uso, Limpeza e Manutenção) 3**
- **Introducción: (Avisos, Nuermas, Transpuerte, Descripción del Producto).... 4**
- **Producto: (Instalación, Uso, Limpieza Y Manutención) 5**
- **Intoduction: (Notices, Norms, Transport, Product Description) 6**
- **Product: (Installation, Use, Cleaning, and Maintenance) 7**
- **Ilustração/Ilustración/Illustration:8**
- **Ilustração/Ilustración/Illustration:9**
- **Descrição dos Componentes: 10**
- **Descrición de los Componentes:..... 11**
- **Description of the Components: 12**
- **Especificações Técnicas/Especificaciones/Specifications 13**
- **Esquema Elétrico.....14**
- **Esquema Elétrico.....15**
- **Termo de Garantia:16**

RQ 15 RALADOR DE QUEIJO

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta.
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e competentes.
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar peças de reposição originais.
- A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador.
- Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você.
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso o conteúdo deste manual. - Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

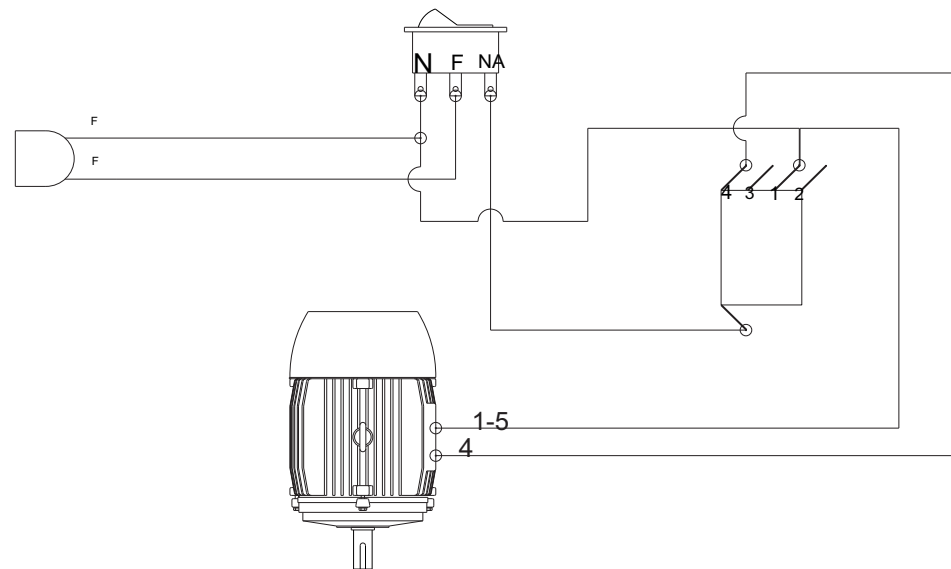
- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção se evidenciam os aspectos que se referem a segurança do operador.
- Antes do uso da máquina é necessário consultar este manual, aconselhamos ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere a segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições.
- Este manual, é parte integrante da máquina e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado a disposição das pessoas que se encarregam das operações e das reparações da máquina.

NORMAS DE SEGURANÇA

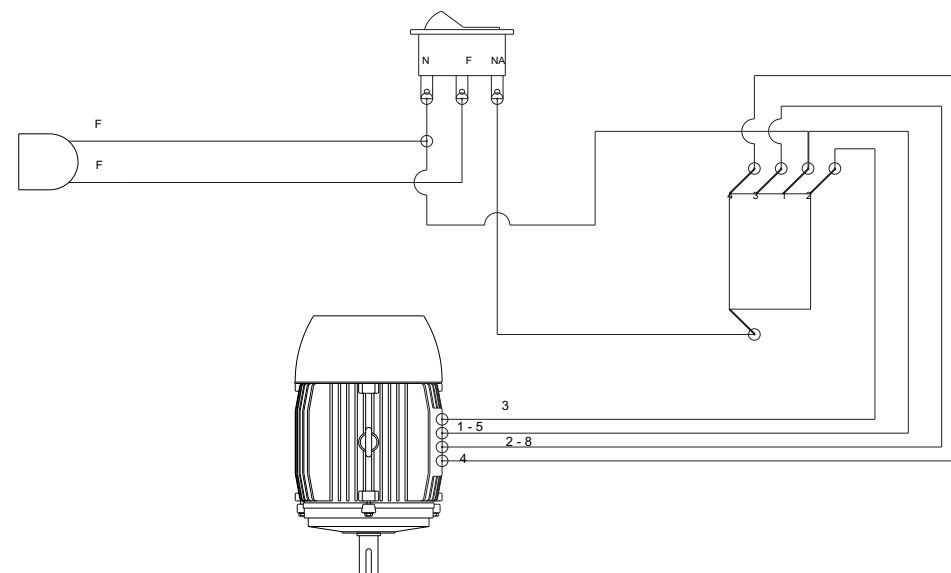
- Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, cada operador tem o dever de ler detalhadamente este manual de uso.
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idôneas a prevenir qualquer dano às pessoas e à máquina. Desconecte da rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo.
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada a segurança (sensores, proteções, etc.), reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de Segurança estejam posicionados corretamente.

TRANSPORTE

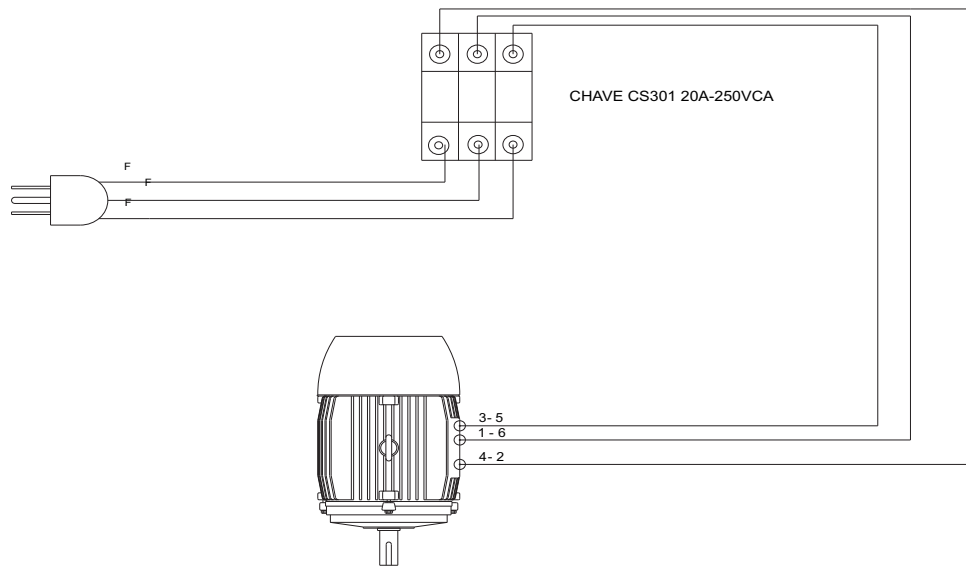
- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.



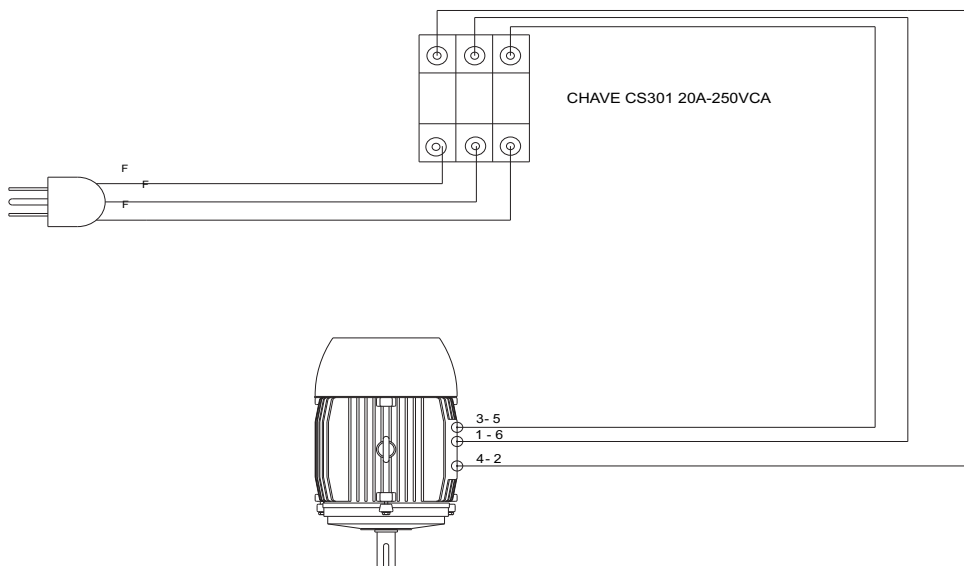
ESQUEMA ELÉTRICO RQ 15 220 V 50HZ



ESQUEMA ELÉTRICO RQ 15 110/220 V 60HZ



ESQUEMA ELÉTRICO TRF RQ 15 220V 50 HZ



ESQUEMA ELÉTRICO TRF RQ 15 220V 60 HZ

RQ 15 RALADOR DE QUEIJO

1- CONHEÇA SEU PRODUTO

- 1.1 Fabricado em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi e gabinete totalmente fechado.
- 1.2 Possui bocal e tampa em alumínio, discos em aço inox e rolamentos blindados.

2- CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- 2.1 Instale em uma superfície plana.
- 2.2 Antes de conectar sua máquina à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada coincide com a da rede elétrica de seu estabelecimento.

3- APRENDA A USAR SEU RQ 15

- 3.1 O RQ 15 é um equipamento versátil que desempenha várias funções, tais como ralar e desfiar vegetais, cenoura, beterraba, rabanete, côco e queijos.
- 3.2 Instale o disco que melhor se adapte à tarefa a ser realizada, retirando o bocal (item nº02) e efetuando a troca.
- 3.3 Para retirar o bocal, solte as duas porcas borboletas (item 01) que prendem o bocal.
- 3.4 Para desfiar ou ralar queijos muito macios e chocolates é necessário que os mesmos sejam congelados para ficarem mais firmes.

4- LIMPEZA

- 4.1 Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desligada da rede elétrica.
 - 4.2 Limpar a parte externa somente com pano úmido.
 - 4.3 Para a limpeza interna solte o bocal item nº 02 e utilize espátula e pano úmido.
- Obs.: Deve-se limpar sempre os discos após o uso.

5- MANUTENÇÃO

- 5.1 O RQ 15 não necessita de lubrificação.

RQ 15 RALLADORA DE QUESO

AVISOS IMPORTANTES

- Conserve cuidadosamente este manual para cualquier otra consulta.
- Haga la instalación conforme las instrucciones del fabricante o contáctese con el personal especializado.
- Para eventuales reparos, diríjase, exclusivamente, a un centro de Asistencia Técnica Autorizado por el fabricante y solicite piezas de repuesto originales.
- La incompreensión de los avisos anteriores puede comprometer la seguridad del operador.
- Contáctese con el distribuidor de su confiabilidad para lograr la dirección más cercana a la suya.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar, a cualquier momento y sin previo aviso, el contenido de este manual.

INTRODUCCIÓN MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

- A través de este manual el fabricante quiere darle informaciones técnicas para una correcta instalación y un perfecto funcionamiento de su equipo. Usted debe guiarse por éste juntamente con la descripción de las características, del funcionamiento, de la instalación y del mantenimiento, los cuales le darán más seguridad al operador.
- Antes de usar el equipo consulte este manual, lea con atención y siga rigurosamente las instrucciones recomendadas. Tratándose de la seguridad del operador, la máquina debe estar siempre en perfectas condiciones de uso.
- Este manual, acompañará a la máquina y deberá ser conservado en lugares de fácil acceso, todos los operadores deben conocerlo y se lo debe colocar a disposición del personal que puede operar o reparar la máquina.

NORMAS DE SEGURIDAD

- Antes de prender la máquina o cuando haya alguna duda sobre su funcionalidad, cada operador debe leer cuidadosamente este manual de uso.
- En etapa de localización y mantenimiento de averías, tome todas las precautos para prevenir cualquier daño a las personas o a la máquina. Desconéctela de la red eléctrica Antes de repararla.

TRANSPORTE

- La mercadería viaja bajo los cuidados del cliente. Eventuales dudas acerca del estado defectuoso de la máquina se las deberán aclarar con el transportador en el momento de la entrega.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/TECHNIC SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/TECHNIC SPECIFICATIONS							
Produto Modelo	Produção	Motor	Diâmetro dos Discos	Peso Líquido	Dimensões/Dimensiones/Dimensions		
Producto Modelo	Producción	Voltagem 110/220V	Diámetro de los discos	Peso Neto	Altura	Largura	Comprimento
Product Model	Production		Disks diameter	Net.Weight	Altura	Ancho	Largo
RQ 15	25/30 kg/h	CV	150 mm	18 Kg	Heigh	Width	Lenght
		¼			400mm	235mm	475mm

ASSISTÊNCIA TÉCNICA G.PANIZ

Português

6 – Antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

6.1 Se a máquina não liga	- Verifique se a voltagem da máquina coincide com a do estabelecimento.
6.2 Se os produtos estão acumulando no bocal	- Verifique se os produtos estão congelados o suficiente para a operação.

ASISTENCIA TÉCNICA G.PANIZ

ESPAÑOL

6 – Antes de contactarse con la Asistencia Técnica, verifique si la máquina presenta los siguientes problemas:

6.1 Si la maquina no enciende	- Verifique si el voltaje de la máquina es el mismo de la red eléctrica.
6.2 Si los productos están tapando la boquilla de entrada	- Verifique si los productos están suficientemente congelados para realizar esta operación.

G.PANIZ TECHNICAL ASSISTANCE

ENGLISH

6 – Before calling technical assistance, observe if the machine presents any of the following problems:

6.1 If the machine does not switch on	- Check if the machine's voltage conforms your mains supply.
6.2 If the products are accumulating on the mouth	- Check if the products are frozen enough for the operation.

01 – “BUTERFLY” SCREW-NUT M 08 (00321)
02 – MOUTH ASSEMBLY RQ 15 (04159)
03 – COVER ASSEMBLY RQ 15 (04160)
04 – COVER CABLE RQ 15 (04154)
05 – HEXAGONAL SCREW MA 08 X 16 (00289)
06 – SCREW-NUT M 08 (00761)
07 – FLAT WASHER 5/16 (00328)
08 – STAINLESS STEEL GRATING DISK 2,00mm (00172)
09 – STAINLESS STEEL SHREDDING DISK 4,50mm (00173)
10 – STAINLESS STEEL SHREDDING DISK 8,00MM (00174)
11 – FLAT HEAD WOOD SCREW 08 X 12 (00290)
12 – ELASTIC PIN 04 X 10 (00974)
13 – FLYWHEEL (04169)
14 – HEXAGONAL SCREW MA 06 X 16 (00300)
15 – PRESSURE WASHER M 06 (00334)
16 – BEARING (00482)
17 – BALL BEARING 6204 (00019)
18 – ELASTIC RING E 20 (00969)
19 – ELASTIC RING I 47 (00971)
20 – BEARING AXLE (00191)
21 – ELASTIC PIN 06 X 30 (00976)
22 – CLOSING KIT (01686)
23 – PULLEY Z 165 (00884)
24 – SQUARE PIN KEY 06 X 06 X 20 (00994)
25 – HEXAGONAL SCREW MA 08 X 20 (00295)
26 – FLAT WASHER 38,5mm F 8,5mm (01846)
27 – PAN HEAD PHILLIPS SCREW PANELA 5,5 X 16 (00264)
28 – FLAT WASHER M 06 (00326)
29 – REAR CLOSING (01688)
30 – POP RIVET AD-423-S (02500)
31 – ON/OFF SWITCH 29123 15A (03914)
32 – BI-VOLT SWITCH (02499)
33 – HINGE PIN F/ MOTOR SUPPORT (01683)
34 – HEXAGONAL SCREW-NUT 1/4 (00311)
35 – RUBBER FOOT REF. 314 (00375)
36 – HEXAGONAL SCREW MA 06 X 60 (00747)
37 – PULLEY Z 55 (00412)
38 – HEADLESS ALLEN SCREW 08 X 12 (00820)
39 – BELT Z 625 (00633)
40 – MOTOR SUPPORT KIT (03326)
41 – SINGLE PHASE MOTOR 1/4CV 4P 110/220 60HZ (00480)
SINGLE PHASE MOTOR 1/4CV 4P 220V 50HZ (00535)
THREE PHASE MOTOR 1/3CV 4P 220/380V 50HZ (03226)

RQ 15 RALLADORA DE QUESO

CONOZCA SU PRODUCTO

- 1.1 Fabricado en chapa de acero SAE 1020 con pintura epoxi y un gabinete totalmente cerrado.
- 1.2 Posee una boquilla de entrada y tapa de aluminio, discos en acero inoxidable y rodamientos blindados.

CUIDADOS CON LA INSTALACIÓN

- 2.1 Instálela en una superficie llana.
- 2.2 Antes de conerctarla a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje de la máquina coincide con el de la red de su establecimiento.

COMO USAR LA RQ 15

- 3.1 La RQ 15 es un equipo versátil que desempeña varias funciones como rallar y desmenuzar vegetales, zanahorias, remolachas, rábanos, cocos y quesos.
- 3.2 Instale el disco que mejor se adapte a la función que la máquina realizará, retire la boquilla de entrada (ítem n°02) y efectúe el cambio.
- 3.3 Para retirar la boquilla de entrada, suelte las dos tuercas mariposa (ítem 01) que la presionan.
- 3.4 Para desmenuzar o rallar quesos muy blandos y chocolates, congélelos para que queden más firmes.

LIMPIEZA

- 4.1 Antes de efectuar la limpieza de su equipo, asegúrese de que éste esté apagado y desenchufado.
 - 4.2 Limpie la parte externa, solamente, con un trapo húmedo.
 - 4.3 Para a limpiarlo suelte la boquilla de entrada (ítem n° 02) y utilice una espátula y trapo húmedo.
- Obs.: Se debe limpiar los discos después de haberlos usado.

MANTENIMIENTO

- 5.1 La RQ 15 no necesita de lubricante.

RQ 15 CHEESE GRATER

IMPORTANT INFORMATION

- Be sure to keep this manual for future reference. Installation should be done in accordance with the manufacturer's directions by qualified and component people.
- In case of repairs, use exclusively technical assistance authorized manufacturer, requesting original replacement parts.
- Failure to follow directives may put in risk operator's safety.
- Make contact with distributor whom you to obtain the authorized assistance center nearest you.
- The manufacturer reserves the right to alter, any moment, and without prior notice the contents of this manual..

INTRODUCTION TO OPERATOR AND MAINTENANCE MANUAL

- This manual provides technical information for a correct installation and functioning of the equipment. The operator has the duty and responsibility to be guided by it. Contents include a description of the characteristics, functioning, installation and maintenance, as well as aspect pertaining to operator safety.
- Before using the equipment, it is necessary to consult this manual. We recommend that it be read carefully and that its instruction be followed rigorously. To preserve operator safety, the equipment should be maintained in perfect condition.
- This manual is an integral part of the equipment, and should be kept in a place of easy access, known by all of its operators, and made available to all persons responsible for its functioning and repair.

SAFETY NORMS

- Before using the equipment and each time that a doubt arises about its functioning, each operator has the responsibility of reading carefully this manual. In the process of product installation or during maintenance, use all responsible means necessary to prevent injury to people and to machine.
- Upon finishing the removal or neutralization of any part related to the safe use of the machine (sensors, protective parts, etc). Replacethem in their proper place and make sure that the security mechanisms are correctly positioned.

SHIPPING

- The merchandise is shipped at the client's risk. Any claims that may be made concerning a defective condition of the machine should be presented to the shipper at the time of delivery.

UTILITARIO REF.: RQ 15

01 – TUERCA MARIPOSA M 08 (00321)
02 – CONJUNTO BOQUILLA DE ENTRADA RQ 15 (04159)
03 – CONJUNTO DE LA TAPA RQ 15 (04160)
04 – CABLE DE LA TAPA (04154)
05 – TORNILLO HEXAGONAL MA 08 X 16 (00289)
06 – TUERCA M 08 (00761)
07 – ARANDELA LISA 5/16 (00328)
08 – DISCO INOXIDABLE RALLADORA 2,00mm (00172)
09 – DISCO INOXIDABLE RALLADORA 4,50mm (00173)
10 – DISCO INOXIDABLE RALLADORA 8,00mm (00174)
11 – TORNILLO HENDIJA CABEZA CHATA 08 X 12 (00290)
12 – CLAVILLO ELÁSTICO 04 X 10 (00974)
13 – VOLANTE (04169)
14 – TORNILLO HEXAGONAL MA 06 X 16 (00300)
15 – ARANDELA DE PRESIÓN M 06 (00334)
16 – RODILLO (00482)
17 – RODAMIENTO 6204 (00019)
18 – ANILLO ELÁSTICO E 20 (00969)
19 – ANILLO ELÁSTICO I 47 (00971)
20 – EJE RODILLO (00191)
21 – CLAVILLO ELÁSTICO 06 X 30 (00976)
22 – CONJ. CIERRE (01686)
23 – POLEA Z 165 (00884)
24 – CHAVETA 06 X 06 X 20 CUADRADA (00994)
25 – TORNILLO HEXAGONAL MA 08 X 20 (00295)
26 – ARANDELA LISA 3 8,5mm F8,5mm (01846)
27 – TORNILLO PHILIPS CABEZA REDONDEADA 5,5 X 16 (00264)
28 – ARANDELA LISA M 06 (00326)
29 – CIERRE TRASERO (01688)
30 – REMACHE POPAD-423-S (02500)
31 – INTERRUPTOR ENCIENDE/APAGA 29123 15 A (03914)
32 – INTERRUPTOR BIVOLT (02499)
33 – CLAVILLO BISAGRA SOPORTE MOTOR (01683)
34 – TUERCA HEXAGONAL 1/4 (00311)
35 – PATA DE GOMA REF. 314 (00375)
36 – TORNILLO HEXAGONAL MA 06 X 60 (00747)
37 – POLEA Z 55 (00412)
38 – TORNILLO ALLEN S/ CABEZA 08 X 12 (00820)
39 – CORREA Z 625 (00633)
40 – CONJ. SOPORTE MOTOR (03326)
41 – MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 4P 110/220 60HZ (00480)
MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 4P 220V 50HZ (00535)
MOTOR TRIFÁSICO 1/3CV 4P 220/380V 50H Z (03226)

01 – PORCA BORBOLETA M 08 (00321)
02 – CONJUNTO BOCAL RQ 15 (04159)
03 – CONJUNTO TAMP A RQ 15 (04160)
04 – CABO DA TAMP A RQ 15 (04154)
05 – PARAF. SEXTAVADO MA 08 X 16 (00289)
06 – PORCA M 08 (00761)
07 – ARRUELA LISA 5/16 (00328)
08 – DISCO INOX RALADOR 2,00mm (00172)
09 – DISCO INOX DESFIADOR 4,50mm (00173)
10 – DISCO INOX DESFIADOR 8,00mm (00174)
11 – PARAF. FENDA CAB. CHATA 08 X 12 (00290)
12 – PINO ELÁSTICO 04 X 10 (00974)
13 – VOLANTE (04169)
14 – PARAF. SEXTAVADO MA 06 X 16 (00300)
15 – ARRUELA PRESSÃO M 06 (00334)
16 – MANCAL (00482)
17 – ROLAMENTO 6204 (00019)
18 – ANEL ELÁSTICO E 20 (00969)
19 – ANEL ELÁSTICO I 47 (00971)
20 – EIXO MANCAL (00191)
21 – PINO ELÁSTICO 06 X 30 (00976)
22 – CONJ. FECHAMENTO (01686)
23 – POLIA Z 165 (00884)
24 – CHAVETA 06 X 06 X 20 QUADRADA (00994)
25 – PARAF. SEXTAVADO MA 08 X 20 (00295)
26 – ARRUELA LISA 38,5mm F8,5mm (01846)
27 – PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 5,5 X 16 (00264)
28 – ARRUELA LISA M 06 (00326)
29 – FECHAMENTO TRASEIRO (01688)
30 – REBITE POP AD-423-S (02500)
31 – CHAVE LIGA/DESLIGA 29123 15A (03914)
32 – CHAVE BIVOLT (02499)
33 – PINO DOBRADIÇA SUPORTE MOTOR (01683)
34 – PORCA SEXTAVADA 1/4 (00311)
35 – PÉ BORRACHA REF. 314 (00375)
36 – PARAF. SEXTAVADO MA 06 X 60 (00747)
37 – POLIA Z 55 (00412)
38 – PARAF. ALLEN S/ CAB. 08 X 12 (00820)
39 – CORREIA Z 625 (00633)
40 – CONJ. SUPORTE MOTOR (03326)
41 – MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 4P 110/220 60HZ (00480)
MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 4P 220V 50HZ (00535)
MOTOR TRIFÁSICO 1/3CV 4P 220/380V 50HZ (03226)

RQ 15 CHEESE GRATER

GET TO KNOW YOUR PRODUCT

- 1.1 Manufactured in SAE 1020 steel plate with epoxy finishing and cabinet completely closed.
- 1.2 Mouth and lid made in aluminum, stainless steel disks and shielded ball bearings.

CARE WHEN INSTALING

- 2.1 Install your machine on a flat surface.
- 2.2 Before connecting your machine to the mains supply, make sure the voltage shown on it conforms your mains supply.

LEARN HOW TO USE YOUR RQ 15

- 3.1 The RQ 15 is a versatile equipment that can be used to perform several functions, such as shredding and grating vegetables, carrots, beetroot, radish, coconut and cheeses.
- 3.2 Install the disk that is more suitable to the task you want to carry out, by removing the mouth (item 02) and changing it.
- 3.3 To remove the mouth, unfasten the two butterfly screw-nuts (item 01) that fasten the grating mouth.
- 3.4 To shred or grate cheeses that are too soft and chocolate you have to freeze them before, to make them harder.

CLEANING

- 4.1 Before cleaning your equipment, make sure it is disconnected from the mains supply.
 - 4.2 Use a damp cloth to clean the external part of your machine.
 - 4.3 To clean inside, unfasten the mouth (item 02) and use a spatula and damp cloth.
- OBS.: Always clean the disks after using them.

MAINTENANCE

- 5.1 The RQ 15 does not need lubrication.

RALADOR DE QUEIJO - RQ 15

