



MANUAL DE USUARIO

RALLADOR

CHEESER



Aliado de emprendedores

índice

01 Introducción.....	3
02 Seguridad.....	3
03 Instalación.....	3
04 Funcionamiento.....	4
05 Limpieza.....	4
06 Especificaciones Técnicas.....	4
07 Partes del Producto.....	5

01. Introducción

IMPORTANTE

Este equipo está diseñado únicamente para el rallado de queso estacionado o de consistencia firme. No utilice quesos frescos, blandos o de pasta blanda, ya que pueden obstruir el mecanismo, afectar el rendimiento del equipo y provocar daños en el motor o componentes internos.

- Gracias por elegir el rallador CHEESER. Lea este manual cuidadosamente antes de usar el equipo para garantizar un uso seguro, eficiente y duradero.

02. Seguridad

Reglas generales

1. Uso exclusivo para fines comerciales.
2. No usar con líquidos ni cerca de fuentes de agua.
3. No permitir el uso por niños ni personas sin capacitación.
4. Las reparaciones deben ser hechas por técnicos calificados.

Precauciones eléctricas

1. Conecte el equipo a un toma eléctrico compatible (220–240 V, 50/60 Hz)..
2. No utilice el equipo si el cable o enchufe están dañados.
3. Evite el uso con las manos mojadas.

03. Instalación

Desempaquete

- Retire todos los embalajes.
- Limpie bien las piezas que estarán en contacto con alimentos.

04. Funcionamiento

Operación

1. Abra la tapa y coloque el queso en el tazón.
2. Cierre la tapa correctamente.
3. Presione el botón de ENCENDIDO.
4. Una vez terminado, presione APAGADO y retire el queso.
5. Desconecte de la corriente.



¡Advertencia!

No levante la tapa durante el funcionamiento.

05. Limpieza

- **Advertencia:** Antes de iniciar cualquier tarea de limpieza, asegúrese de que el equipo esté apagado y desconectado de la fuente eléctrica.

Desarme de piezas removibles:

1. Retire la tolva de carga extrayendo los tres tornillos Allen.
2. Una vez retirada la tolva, desconecte el switch de seguridad.
3. Con la tolva completamente desmontada, proceda a limpiar el rayador utilizando un paño húmedo, sin aplicar detergentes.
4. Finalizada la limpieza, realice el armado siguiendo el orden inverso al desmontaje.



¡Advertencia!

Siempre desconecte el enchufe antes de limpiar.
El uso inadecuado podría causar lesiones personales. No use detergente corrosivo para limpiar el aparato.

06. Especificaciones técnicas

Modelo	Voltaje	Potencia	Velocidad	Peso	Dimensiones
CHEESER	220V - 240V 50/60 Hz	550 Watts	1440 rpm	16/18kg	49 x 32.5 x 48.5

07. Partes del producto

► **Incluye los siguientes componentes:**

1. Cubierta plástica y de prensado.
2. Rodillo y eje.
3. Bandeja, motor, interruptor.
4. Microinterruptor y protección.

Garantía

- La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

Moretti