

RHINO®

Procesador de Alimentos

Food Processor



Herramienta 4 en 1: Puede rebanar, rallar, picar y cortar.

Cuenta con una entrada doble para maximizar su eficiencia

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

PROAL-550



Máxima capacidad de producción



Motor de 3/4 hp



Cortes perfectos a gran velocidad

3/4 hp

Potencia de motor



Excede los Estándares de Certificación

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo PROAL-550 ha sido fabricado bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación del equipo RHINO modelo PROAL-550 y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VOLTAJE

110 V / 60 Hz

POTENCIA

550 W

MOTOR

3/4 HP

DIÁMETRO DE DISCOS

205 mm

VELOCIDAD DEL GIRO DE CUCHILLAS

330 RPM

GRADO DE PROTECCIÓN

IP20



GUÍA RÁPIDA DE USO

- Retire el equipo de su empaque, asegúrese que esta en perfectas condiciones y que incluya todos sus accesorios (cepillo, empujador y 5 discos).
- El equipo debe ser colocado en una superficie fuerte y firme que no permita movimiento para evitar caídas.
- Mantenga el equipo en áreas ventiladas, libres de fuentes de calor y humedad.
- Rhino Maquinaria S.A. de C.V. no se hace responsable por accidentes ocasionados por la falta de precaución.

PARTES DEL EQUIPO

1 Chasis	2 Botones de encendido y apagado	3 Cubierta	4 Seguro de cubierta
5 Tolva de alimentación	6 Brazo presionador	7 Empujador angosto	8 Perno de cubierta
9 Disco de corte o rayado	10 Disco de corte fijo	11 Disco expulsador	

FIGURA 1

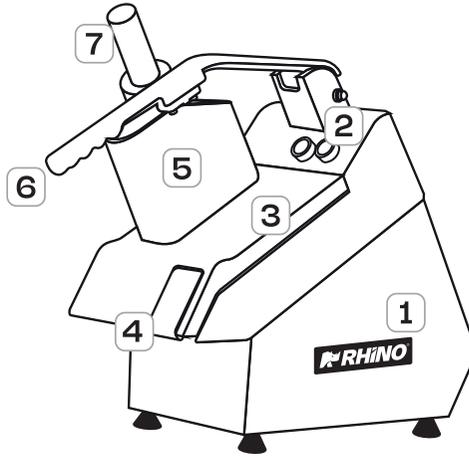


FIGURA 2

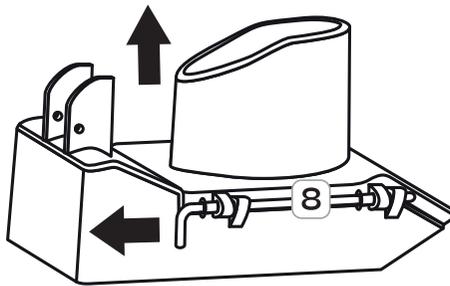
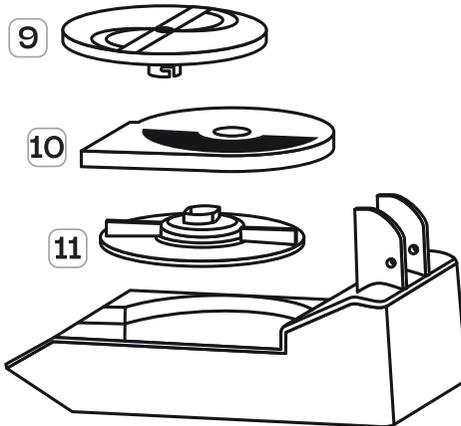


FIGURA 3



PRECAUCIÓN 
Nunca intente empujar los alimentos a procesar con las manos, ya que puede sufrir lesiones severas.



PRECAUCIONES

- El equipo PROAL-550 debe ser manejado por personal capacitado y familiarizado con su uso del equipo, mismo que se encuentra en este manual.
- Éste equipo no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del equipo por una persona responsable de su seguridad.
- En caso de rotación de personal, la capacitación es importante.
- No acerque las manos a los discos y partes móviles.
- Antes de la limpieza del equipo, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la fuente de alimentación.
- Revise con frecuencia el buen estado de los cables y elementos electrónicos del equipo.

- No utilice el equipo con alimentos congelados.
- No reemplace partes del equipo por su cuenta, acuda a un centro de servicio autorizado Rhino.
- El equipo cuenta con 1 interruptor magnético, el cual protege al usuario en caso de abrirse la cubierta.
- Si el cable de alimentación es dañado, éste debe sustituirse en un Centro de Servicio Autorizado Rhino.



SEGURIDAD

En caso de requerir asistencia técnica, acuda a uno de los centros de servicio Rhino autorizados.

El equipo cuenta con un interruptor magnético de protección el cual desactiva el funcionamiento del equipo en cuanto el usuario levanta la cubierta para que pueda acceder a los discos de procesamiento, reduciendo o evitando el riesgo de sufrir algún accidente.

El tiempo de operación del equipo es de 5 minutos de trabajo por 1 minuto de reposo.

El mal uso de este equipo diferente a lo que se indica en el manual, puede causar daños al usuario.



ENCENDIDO Y APAGADO

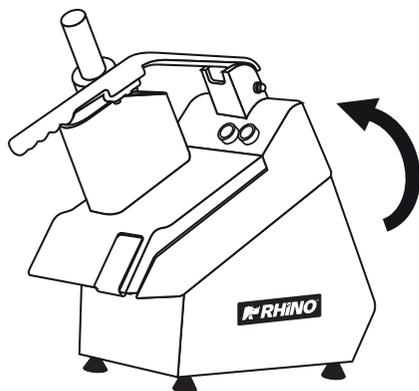
Los botones de encendido y apagado del equipo se encuentran del lado derecho viendo el equipo desde el frente (**No. 2**), siendo:

- Botón verde [I]: Encendido.
- Botón rojo [O]: Apagado.



COLOCACIÓN DE DISCOS

- Levante la manija de seguridad y abra la cubierta.



VIDEO DE USO DEL EQUIPO



INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

- Levante el brazo presionador, introduzca el alimento y baje el brazo.
- Oprima el botón de encendido y presione suavemente el brazo hasta que el alimento termine de ser cortado, una vez terminado, levante el brazo, coloque mas alimento y vuelva a presionar.
- El cilindro pequeño sirve para introducir vegetales largos y angostos como zanahoria.
- Nunca empuje los alimentos con la mano, utilice solo el tubo presionador.
- Coloque el disco expulsador.
- Elija un disco dependiendo del corte que quiera lograr.
- Gire el disco en sentido de las manecillas del reloj hasta que llegue al perno.
- Cierre la cubierta y baje la manija de seguridad.
- Encienda el equipo para asegurar los discos.

PARA RETIRAR LOS DISCOS:

- Levante la manija de seguridad y abra la cubierta.

- Gire el disco en sentido opuesto a las manecillas del reloj, tomándolo siempre de la orilla plástica.
- Levante y retire el disco tomándolo de los hoyos que se encuentran en la orilla del disco.
- Puede retirar el disco expulsor de plástico del mismo modo.



Proteger el equipo de los insectos, no utilice aerosol, sólo productos sólidos contra insectos.

No deje caer de golpe el producto que desea procesar, esto puede dañar el mecanismo interno.



Proteger el equipo del polvo y la humedad.

Siempre utilizar el equipo con tierra física para evitar riesgos de choques eléctricos.



Operar el equipo con precaución y seguir las medidas de seguridad mencionadas en este manual.



Antes de limpiar el equipo, apáguelo y desconecte el cable de la fuente de alimentación para evitar accidentes.



Tener cuidado con las cuchillas de los discos cuando se retiren para su limpieza, pueden provocar cortes.



ADVERTENCIAS

En caso de requerir asistencia técnica, acuda a uno de los centros de servicio autorizados Rhino.

No manipule el sistema eléctrico o mecánico, si lo hace, la garantía será nula.



Para limpiar el equipo utilice un paño o esponja húmeda, nunca el chorro de agua directo.

Este equipo se destina para uso en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

Personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.

Casas de campo.

Clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencia.

Entornos tipo comedor.



LIMPIEZA

Antes de limpiar o darle mantenimiento al equipo, es importante apagarlo y desconectarlo de la fuente de alimentación.

Para mantener una larga vida del equipo es muy recomendable la limpieza diaria del equipo y los discos.

Siga estas recomendaciones para limpiar el equipo:

- Los discos, base de corte fijo y el expulsador pueden limpiarse en maquina lavaplatos a temperatura media.



POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

- Limpie el equipo de los restos de comida, puede utilizar alcohol o una esponja húmeda, agua tibia, **NO** utilice fibras, ya que estas rallan la superficie y retiran el tratamiento de protección con el que cuenta todo el equipo en sus partes de aluminio.
- Para lavar la cubierta del equipo, retire el perno de la bisagra como se muestra en la foto, la cubierta puede ser lavada en máquina lavavajillas.
- Puede utilizar jabón, alcohol y detergente. **NO** utilice productos abrasivos como cloro o acidos, **NUNCA** utilice fibras.
- Si el equipo no enciende, revise que la cubierta esté asegurada y el brazo presionador se encuentre bien colocado, si alguno de los dos se encuentra mal colocado el interruptor magnético de protección no le permitirá arrancar.
- Si tiene alguna falla con su equipo acuda a uno de los Centros de Servicio Autorizado Rhino, por ningún motivo abra el equipo, de lo contrario perderá la garantía.

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo PROAL-550 marca Rhino® que usted ha adquirido cuenta con 2 años de garantía bajo defecto de fabricación a partir de la fecha de adquisición, bajo las siguientes condiciones:

- Para hacer efectiva la garantía, bastará presentar esta póliza sellada y con la fecha por su distribuidor, recibo de compra o factura junto con el equipo en cualquiera de nuestros centros de servicio autorizados.
- En ningún caso el tiempo de reparación será mayor a 30 días, transcurrido este tiempo, Rhino Maquinaria S.A. de C.V., procederá a efectuar el cambio por un equipo equivalente.

Esta garantía ampara las piezas, componentes de producto y mano de obra de la reparación. El reemplazo de accesorios o componentes internos por desgaste natural o por el uso propio del equipo, así como cualquier mantenimiento preventivo, cambio de aceite o grasa lubricante quedan exentos de esta garantía.

Esta garantía será nula en los siguientes casos:

- Cuando el equipo se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personal no autorizado.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por insectos o plagas.
- Daño causado por descargas eléctricas.
- Daño causado por derrame de líquidos o humedad.

Si el centro de servicio autorizado se niega a hacer válida la garantía, comuníquese en la CDMX al 55 4429 0229 o en el interior de la república al 800 377 8242, o acuda a nuestro Centro de Servicio Matriz ubicado en: Avenida Uno, No. 7, Colonia Cartagena Parque Industrial, Tultitlán, Estado de México, México, C.P. 54918.

Correo electrónico: servicio@rhino.mx

La presente garantía es otorgada por:
Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Avenida Ruiz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4,
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán
de Zaragoza, Estado de México, México,
C.P. 52977, Tel: 55 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7

¡En Rhino te brindamos el respaldo técnico que necesitas!

Contamos con una red de centros de servicio a nivel nacional para dar mantenimiento a sus equipos o hacer válida la garantía.

Servicio, mantenimiento y refacciones:
55 4429 0229 en la CDMX
o del interior de la República Mexicana: 800 377 8242
Correo electrónico: servicio@rhino.mx

CENTROS DE SERVICIO RHINO



Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Avenida Ruiz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán de Zaragoza
Estado de México, México, C.P. 52977 Tel.: 55 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7, Manufacturado en China
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx

Sello del distribuidor