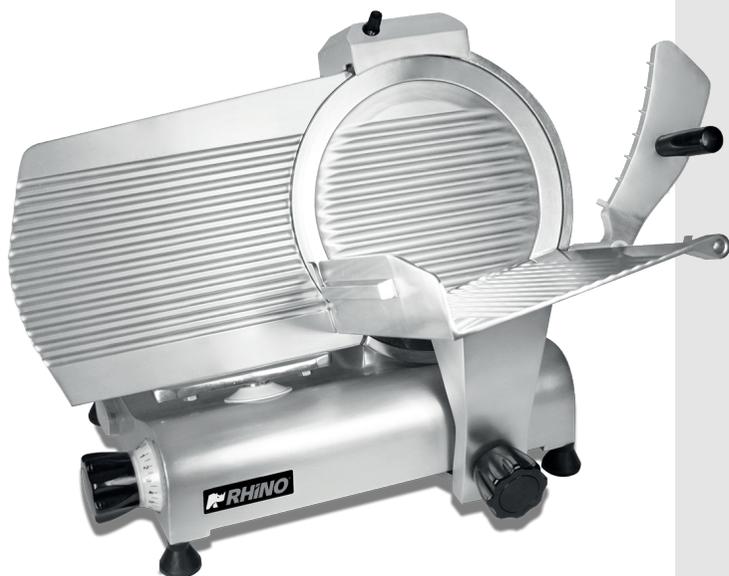


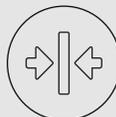
RHINO[®]

Rebanadora Eléctrica de Gravedad

Meat Slicer



SLI-300



**Rebanadas de
1 mm a 13 mm**



**Motor de
1/3 hp**

Cuchilla de acero al cromo duro

Banda dentada para
máxima eficiencia en el corte

Aro protector de
cuchilla para mayor seguridad

300 mm

Diámetro de cuchilla

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

PARTES DE SU EQUIPO

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo SLI-300 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 SLI-300 y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

POTENCIA

250 W

VOLTAJE

105 - 127 V~ / 60 Hz

DIAMETRO DE CUCHILLA

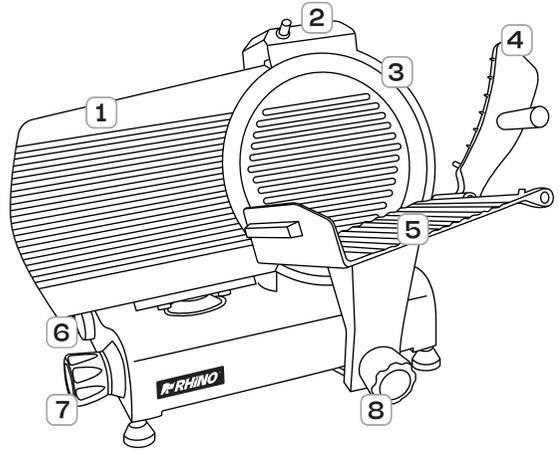
300 mm

AJUSTE DE REBANADA

1 mm a 13 mm

TEMPERATURA DE OPERACIÓN

10 °C a 40 °C



1	2	3	4
Vela	Afilador	Aro protector	Brazo presionador
5	6	7	8
Carro	Interruptor de encendido y apagado	Perilla graduadora	Perilla ajustadora de carro



PRECAUCIONES

La alimentación eléctrica debe cumplir con los requerimientos que acompañan al equipo y que se indican en este manual, de lo contrario puede afectar el funcionamiento del motor.

- La instalación eléctrica debe contar con tierra física, de lo contrario puede causar descargas eléctricas.

- Apague y desconecte el equipo inmediatamente en caso de emergencia.
- Utilice el equipo únicamente de los mangos, por ningún motivo acerque la mano a la cuchilla.
- Si el equipo presenta algún problema, acuda con su distribuidor autorizado o a un centro de servicio autorizado Rhino más cercano.
- La garantía no aplica cuando haya sido utilizada en condiciones fuera de lo normal ni por golpes en el equipo.
- Si algún cable presenta daño, es importante acuda inmediatamente a un centro de servicio autorizado para evitar un daño mayor en los componentes.
- El equipo utiliza un cable suave especial, acuda a los centros de servicio autorizados para reemplazarlo.
- Antes de limpiar el equipo, apague y desconecte para evitar accidentes.
- Para lavar utilice esponja húmeda, por ningún motivo utilice agua directamente o puede dañar los componentes eléctricos.
- Cuando el equipo no se utilice, apague y desconecte de la alimentación.
- Si el equipo presenta alguna falla, apague y desconecte de la alimentación.
- Revise con frecuencia el estado de la cuchilla, la cubierta y el equipo en general.

- Verifique la temperatura del producto a cortar, si es menor a -6°C , dañará considerablemente el disco de corte. No se puede cortar embutidos debajo de la temperatura de -6°C .



ADVERTENCIAS

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

No manipular el sistema eléctrico y mecánico



Para limpiar el equipo utilizar un paño o esponja húmeda, nunca el chorro de agua directa.



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



No deje caer de golpe el producto puede dañar el mecanismo interno de su equipo.



Siempre utilizar el equipo con tierra física para evitar choques eléctricos al personal.



Proteger el equipo de polvo y la humedad .



Al operar el equipo, sea cuidadoso, no arriesgue su integridad física.



Antes de limpiar el equipo, apague, desconecte y coloque en CERO la perilla del disco.





OPERACIÓN

- El equipo debe colocarse sobre una base firme, estable y suficientemente fuerte para soportar el peso.
- Asegúrese de que el voltaje de la corriente eléctrica coincida con la tensión nominal del equipo.
- Antes de comenzar a utilizar el equipo, dejar girar la cuchilla de 2 a 3 minutos para ver que el equipo funcione correctamente.
- Ajuste el grosor del corte girando la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj. Si el corte no queda parejo, utilice el posicionador de apoyo para tener un corte parejo.
- Empuje el carro de producto hacia adelante y atrás utilizando siempre la perilla o el asa.
- Después de cortar la cantidad deseada, regrese a **CERO** el grosor de corte, apague y desconecte el equipo.



LIMPIEZA

Tome en cuenta las siguientes recomendaciones para limpiar su equipo: (desconecte el equipo antes de limpiar).

- Siempre apague y desconecte el equipo antes de limpiar y asegúrese de posicionar el regulador de espesor de corte a la posición cero.
- Se aconseja limpiar el equipo todos los días. Para ello, puede utilizar un paño húmedo o un cepillo de cerdas suaves.

- En caso de usar jabón, asegúrese de que sea neutro. Posteriormente, enjuague con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo de jabón.
- Es importante recordar que no se debe lavar el equipo con agua a presión. Este método de limpieza puede dañar los componentes internos del equipo.
- No utilice limpiadores que contengan cloro, vinagre o ácidos (como el ácido cítrico). Estos productos pueden deteriorar la capa protectora del acero inoxidable y provocar oxidación.
- Retire con cuidado la cubierta del disco de corte para la limpieza.
- Para limpiar el disco de corte, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:



Utilice guantes de seguridad para realizar la limpieza.



Al limpiar el equipo tenga cuidado con la cuchilla.

- Después de la limpieza, espere al menos 5 minutos antes de utilizar el equipo.
- No intente limpiar el equipo con chorro de agua directo.



MANTENIMIENTO

OXIDACIÓN EN LA CUCHILLA

La cuchilla de corte es resistente a la oxidación, sin embargo tome en cuenta las siguientes recomendaciones después de utilizar el equipo:

- Seque el disco de corte después de utilizarlo con un paño limpio y seco, unte aceite vegetal sobre el borde de la hoja.

Nota: Estas recomendaciones evitarán que se manche y le brinde un óptimo rendimiento.

LUBRICACIÓN EN SOPORTE DESLIZANTE

El soporte del carro debe mantenerse lubricado para evitar el deterioro, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Mueva el carro de un lado a otro y limpie la suciedad de la grasa.
- Unte grasa sobre el soporte deslizante de modo uniforme y empuje de un lado a otro para distribuir la grasa.

Nota: Realizar esta operación una vez a la semana.

LUBRICACIÓN EN BRAZO PRESIONADOR

El brazo presionador con el que se empuja el producto debe mantenerse lubricado para evitar su deterioro, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Deslice de un lado a otro y limpie la suciedad de grasa.
- Unte grasa sobre el soporte deslizante de modo uniforme y empuje de un lado a otro para distribuir la grasa.

Nota: Realizar esta operación una vez a la semana.

LUBRICACIÓN DE AFILADOR

El eje del afilador debe mantenerse lubricado para evitar su deterioro, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Antes de utilizar el afilador, limpie el eje con un paño seco.
- Unte aceite de cocina sobre el eje del afilador y gírelo para distribuir el aceite de modo uniforme.

Nota: Realizar esta operación cada que use el afilador.



AFILADOR DE DISCO

Para obtener una rebanada uniforme, es necesario afilar la cuchilla de corte. Cuando la rebanada salga quebradiza, es necesario afilar la cuchilla de corte.

Para afilar la cuchilla siga estos pasos:

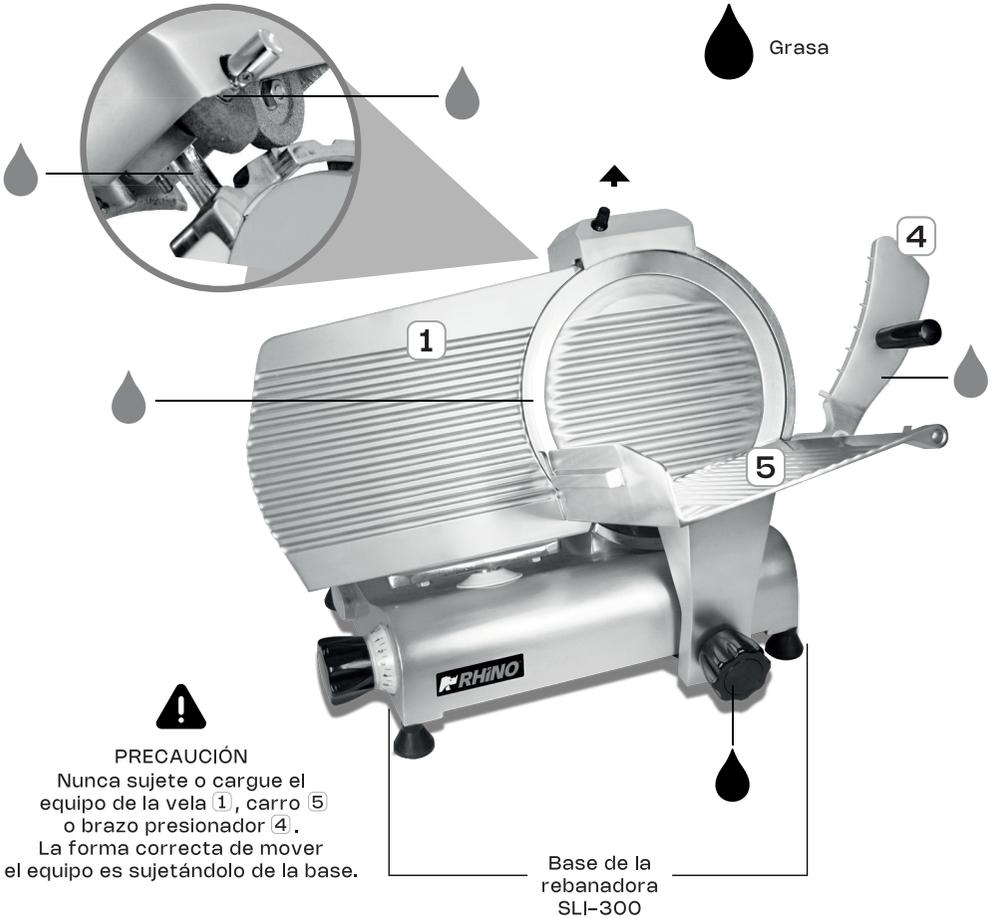
- Limpie el borde de la cuchilla antes de afilar.
- Jale el cabezal de afilado para arriba y gírelo en el sentido contrario a las manecillas del reloj, el disco de corte debe quedar entre las dos piedras de afilar.
- Presione el botón del cabezal del lado frontal a fin de juntar la piedra al disco de corte.
- Encienda el equipo y mantenga presionado el botón frontal de 10 a 20 segundos. Compruebe que el disco de corte ha quedado bien afilado.
- Presione el botón posterior hasta que haga contacto, manténgalo por 3 segundos para retirar la rebaba del disco.

- Vuelva a colocar el afilador a su posición original.
- Mantenga siempre limpias las piedras para que tengan un óptimo desempeño.



Al afilar el disco de corte puede soltar chispas, manténgase a una distancia prudente sin bajar la cabeza para evitar lesiones en los ojos.

REFERENCIA DE MANTENIMIENTO



PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo SLI-300 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