

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 debidamente sellada por la tienda o unidad vendedora junto con el equipo en el lugar donde fue adquirido. En caso de que la póliza no esté sellada, deberá presentar su recibo de compra o factura.
- 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 remplazo 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 sello de garantía se encuentre violado por parte del usuario.
- 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 por líquidos o humedad.

Si el distribuidor se niega a hacerle 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 tus 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
www.rhino.mx

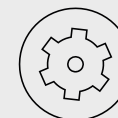
Sello del distribuidor



PROCESADOR DE ALIMENTOS FOOD PROCESSOR



MODELO
PROAL-550



Motor de
3/4 HP



Cortes perfectos
a gran velocidad

¡Herramienta 4 en 1, ya que puede:
rebanar, rallar, picar o cortar!

¡Rebana hasta 10 kilos de papas a la francesa
por minuto!

Cuenta con una entrada doble para maximizar su
eficiencia, (piezas grandes o pequeñas)

Incluye 5 discos intercambiables para diferentes tipos de corte:
(DIPRO-RA-3, DIPRO-RA-5, DIPRO-RA-10,
DIPRO-CO-2 y DIPRO-CO-4)

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

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 modelo PROAL-550 ha sido fabricada bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación del equipo RHINO PROAL-550 y le será útil en cualquier futura referencia.

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

PRECAUCIONES

- El procesador de alimentos PROAL-550 debe ser manejado por personal capacitado y familiarizado con su uso de la maquina, misma que se encuentra en este manual.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) 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 aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen este aparato como juguete.
- En caso de rotación de personal, la capacitación es importante.
- No acerque la mano a los discos y partes móviles.
- Antes de la limpieza del procesador, asegúrese de que la maquina esté desconectada.
- Revise con frecuencia el buen estado de los cables y elementos electrónicos del procesador.
- No utilice el procesador con alimentos congelados.
- No reemplace partes del procesador por su cuenta, acuda a un centro de servicio Rhino autorizado.
- El procesador cuenta con 1 microswitch el cual protege al usuario en caso de abrirse la cubierta.
- Si el cable de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por un cordón o ensamble especial disponible por parte del fabricante o por su agente de servicio autorizado.

CONOCE TU EQUIPO

Figura 1.

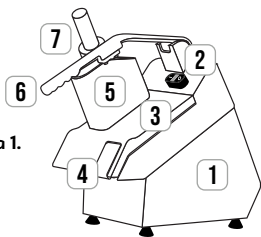


Figura 2.

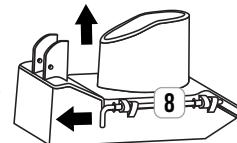
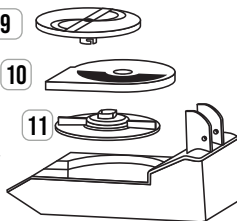


Figura 3.



PARTES DEL EQUIPO

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

PRECAUCIÓN

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

INSTALACIÓN

El ajuste y conexión del procesador debe hacerse por personal capacitado. Mantenga el procesador de alimentos en áreas ventiladas, libres de fuentes de calor y humedad.

Atención. El procesador debe ser colocado en una superficie fuerte y firme que no permita movimiento para evitar caídas.

Rhino Maquinaria S.A. de C.V. no se hace responsable por accidentes ocasionados por la falta de precaución.

SEGURIDAD

El procesador cuenta con un interruptor magnético de protección el cual desactiva el funcionamiento del procesador 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 procesador es de 5 minutos de trabajo por 1 minuto de reposo.

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



1

CONTROLES

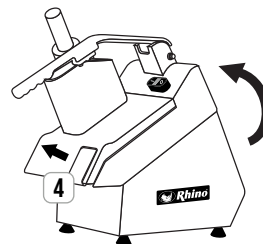
Los botones de encendido y apagado del procesador se encuentran del lado derecho viendo el equipo desde el frente (No. 2), siendo:

- 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

- Coloque el disco el expulsor.
- 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 procesador 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.



INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

- Levante el brazo presionador, introduzca el alimento y baje el brazo.
- Presione 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.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Nota: Antes de limpiar o darle mantenimiento al procesador, es importante apagar y desconectar el procesador de la corriente eléctrica.

- Para mantener una larga vida al procesador es muy recomendable la limpieza diaria del procesador y los discos.
- Siga estas recomendaciones para limpiar su procesador:
- Los discos, base de corte fijo y el expulsador pueden limpiarse en maquina lavaplatos a temperatura media.
- Limpie el procesador 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 procesador en sus partes de aluminio.

- Para lavar la cubierta del procesador, retire el perno de la bisagra como se muestra en la foto, la cubierta puede ser lavada en maquina lavavajillas.
- Puede utilizar jabon, alcohol, detergente, NO utilice productos abrasivos como cloro o acidos, NUNCA utilice fibras metálicas.



POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Si el procesador 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 centro de servicio Rhino autorizados, por ningún motivo abra el procesador, de lo contrario perderá la garantía.

ADVERTENCIAS

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 aparato 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 dormitorio o comedor



Proteja su procesador de los insectos, no utilice aerosol, solo productos sólidos contra insectos.



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



Proteja su procesador del polvo y la humedad.



Siempre utilice su procesador con tierra física para evitar riesgos de choques eléctricos.



Opere el equipo con precaución y siga las medidas de seguridad mencionadas en este manual.



Antes de limpiar su procesador apáguelo y desconecte el cable de corriente para evitar accidentes.



2