



# Rhino<sup>®</sup>

**3/4 HP**  
Potencia de Motor

## Procesador de Alimentos Food Processor

- ¡Herramienta 4 en 1, ya que puede: Rebanar, Rallar, Picar o Cortar!
- ¡Rebana hasta 30 kilos de papas a la francesa en sólo 30 minutos!
- La herramienta ideal en banquetes, hoteles, restaurantes, comedores industriales, etc.
- Obtén cortes perfectos a gran velocidad, ya que cuenta con potente motor de 3/4 HP
- Cuenta con una entrada doble para maximizar su eficiencia – Piezas grandes o pequeñas
- Incluye 5 discos intercambiables para diferentes tipos de corte
- Variedad de discos disponibles para más tipos de corte (se venden por separado)



**IMPORTANTE:**  
Lea este manual  
antes de encender  
el procesador  
de alimentos



**NOM**



LOGIS

**MANUAL DE USO**  
MODELO: PROAL-550

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza calidad y durabilidad, ya que el procesador de alimentos PROAL-550 ha sido fabricada bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación de procesador RHINO PROAL-550 y le será útil en cualquier futura referencia.










## ESPECIFICACIONES

Modelo: PROAL-550  
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

1. 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.
2. Éste 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.
3. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen éste aparato como juguete.
4. En caso de rotación de personal, la capacitación es importante.
5. No acerque la mano a los discos y partes móviles.
6. Antes de la limpieza del procesador, asegúrese de que la maquina esté desconectada.
7. Revise con frecuencia el buen estado de los cables y elementos electrónicos del procesador.
8. No utilice el procesador con alimentos congelados.
9. No reemplace partes del procesador por su cuenta, acuda a un centro de servicio Rhino autorizado.
10. El procesador cuenta con 1 microswitch el cuales protege al usuario en caso de abrirse la cubierta.
11. Si el cordón 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

## 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 utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:
  - a) Personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
  - b) Casas de campo
  - c) Clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencia
  - d) 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.

## 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 cable para su conexión, el cual cuenta con un switch principal termo-magnético que se detiene cuando el operador tiene contacto con los elementos giratorios.

El procesador cuenta con 1 micro interruptor el cual detendrá de modo inmediato el disco si se levanta la cubierta.

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

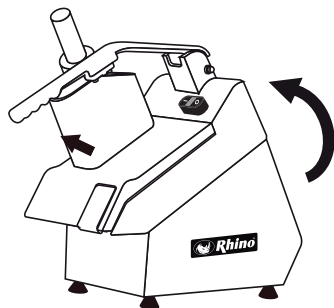
## CONTROLES

Los botones de encendido y apagado del procesador se encuentran del lado derecho viendo el equipo desde el frente (No. 8), siendo:

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

## COLOCACIÓN DE DISCOS

1. Levante la manija de seguridad y abra la cubierta.



2. Coloque el disco el expulsor.
3. Elija un disco dependiendo del corte que quiera lograr.
4. Gire el disco en sentido de las manecillas del reloj hasta que llegue al perno.
5. Cierre la cubierta y baje la manija de seguridad.
6. Encienda el procesador para asegurar los discos.

Para retirar los discos:

1. Levante la manija de seguridad y abra la cubierta.
2. Gire el disco en sentido opuesto a las manecillas del reloj, tomándolo siempre de la orilla plástica.
3. Levante y retire el disco tomándolo de los hoyos que se encuentran en la orilla del disco.
4. Puede retirar el disco expulsor de plástico del mismo modo.

## INTRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

1. Levante el brazo presionador, introduzca el alimento y baje el brazo.
2. 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.
3. El cilindro pequeño sirve para introducir vegetales largos y angostos como zanahoria.
4. **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:

1. Los discos, base de corte fijo y el expulsor pueden limpiarse en maquina lavaplatos a temperatura media.
2. Limpie el procesador de los restos de comida, puede utilizar alcohol o una esponja humeda, 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.
3. 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.
4. Puede utilizar jabon, alcohol, detergente, NO utilice productos abrazivos como cloro o acidos, NUNCA utilice fibras metalicas.

## 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 los micro interruptores no le permitirán 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.

## PARTES DEL EQUIPO

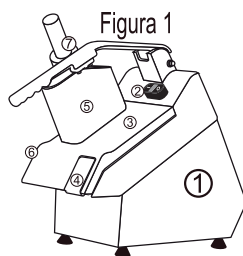


Figura 2

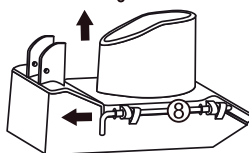
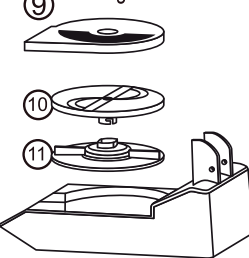


Figura 3



### ⚠ PRECAUCIÓN

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

1. Chasis
2. Switch de encendido
3. Cubierta
4. Seguro de cubierta
5. Tolla de alimentación
6. Brazo presionador
7. Empujador angosto
8. Perno de cubierta
9. Disco de corte fijo
10. Disco giratorio de corte o rayado
11. Disco expulsor

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

## PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo PROAL-550 marca Rhino® que usted ha adquirido cuenta con una garantía de 1 año de servicio 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 en uno de los Centros de Servicio Autorizados mencionados en la parte de abajo o en el lugar que se adquirió. En caso de que la póliza no esté sellada, deberá presentar su recibo de compra o factura.
- Para adquirir partes, componentes y accesorios, contáctese con la unidad vendedora o uno de los centros de servicio descritos en la parte de abajo.
- 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, mano de obra de la reparación y costos por transportación para su servicio.

Esta garantía será nula en los siguientes casos:

- Cuando el equipo se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el equipo no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personal no autorizado.

Si el distribuidor se niega a hacerle válida la garantía, comuníquese en la CDMX al 01 (55) 4429 0229 o en el interior de la república al 01 800 286 9280, 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 Ruíz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4  
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán de Zaragoza  
Estado de México, México, C.P. 52977 Tel.: 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:

01 (55) 4429 0229 en la CDMX

o del interior de la República Mexicana: 01 800 286 9280

Correo electrónico: servicio@rhino.mx



[rhino.mx/servicio.html](http://rhino.mx/servicio.html)



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

Sello del distribuidor