



Rhino®

300 mm

Diámetro de Cuchilla

Rebanadora Eléctrica de Gravedad Meat Slicer

- Cuchilla de acero al cromo duro
- Corte perfecto de embutidos, quesos y carnes frías
- De fácil limpieza y mantenimiento
- Plancha y carro fabricados en aluminio anodizado
- Banda dentada para máxima eficiencia en el corte
- Aro protector de cuchilla para máxima seguridad



IMPORTANTE:
Lea este manual
antes de encender
la báscula



Motor
de 1/3 hp



Rebanadas de
0.2 mm a 12 mm



Cuchilla de
300 mm

MANUAL DE USO

MODELO: SLI-300

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza calidad y durabilidad, ya que la rebanadora SLI-300 ha sido fabricada bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación de la rebanadora RHINO SLI-300 y le será útil en cualquier futura referencia.

ESPECIFICACIONES

Modelo: SLI-300
 Voltaje: 110 Vca / 60 Hz
 Potencia: 250 W
 Diámetro de cuchilla: 300 mm
 Ajuste de rebanada 0.2 mm a 12 mm

PRECAUCIONES

1. La alimentación eléctrica, debe cumplir con los requerimientos que acompañan al equipo y que se indican en este mismo manual, de lo contrario puede afectar el funcionamiento del motor.
2. La instalación eléctrica debe contar con tierra física, de lo contrario puede causar descargas eléctricas.
3. Apague y desconecte el equipo inmediatamente en caso de emergencia.
4. Utilice la rebanadora únicamente de los mangos, por ningún motivo acerque la mano a la cuchilla.
5. Si el equipo presenta algún problema, acuda con su distribuidor autorizado o el centro de servicio más cercano.
6. La garantía no aplica cuando haya sido utilizada en condiciones fuera de lo normal ni por golpes en el equipo.
7. Si algún cable presenta algún daño, es importante acuda inmediatamente a un centro de servicio autorizado para evitar un daño mayor en los componentes.
8. La rebanadora utiliza un cable suave especial, acuda a los centros de servicio autorizados para reemplazarlo.
9. Antes de limpiar el equipo apague y desconecte para evitar accidentes.
10. Para lavar utilice una esponja húmeda, por ningún motivo utilice agua directamente o puede dañar los componentes eléctricos.
11. Cuando el equipo no se utilice, apague y desconecte de la corriente.
12. Si el equipo presente alguna falla, apague y desconecte el equipo.
13. Revise con frecuencia el estado de la cuchilla, la cubierta y el equipo en general.
14. Verifique la temperatura del producto a cortar, si esta es menor a -6 °C, dañará considerablemente el disco de corte. No se puede cortar la carne congelada debajo de la temperatura de -6 °C.

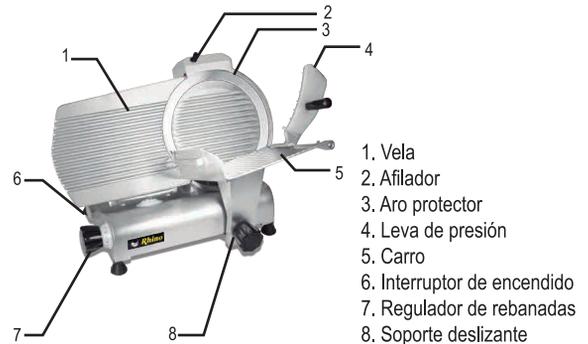
ADVERTENCIAS

-  No manipule el sistema eléctrico y mecánico de la rebanadora por su cuenta o la garantía será nula.

-  Para limpiar la rebanadora utilice un paño o esponja húmeda, nunca chorro de agua directa.
-  Proteja su rebanadora de los insectos, no utilice aerosol, solo productos sólidos contra insectos.
-  No deje caer de golpe el producto que desea rebanar, esto puede dañar el carro de la rebanadora.
-  Proteja su rebanadora del polvo y la humedad.
-  Siempre utilice la rebanadora con tierra física, para evitar choques eléctricos al personal.
-  Al operar el equipo, sea cuidadoso, no arriesgue su integridad física.
-  Antes de limpiar su rebanadora apague, desconecte y coloque en CERO la perilla del disco.

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

CONOZCA SU REBANADORA



OPERACIÓN

1. La rebanadora debe colocarse sobre una base firme, estable y suficientemente fuerte para soportar el peso.
2. Asegúrese de que el voltaje de la corriente eléctrica coincida con la tensión nominal de la máquina.
3. Antes de comenzar a utilizar la rebanadora, déjela girar de 2 a 3 minutos para ver que la rebanadora funciona correctamente.
4. 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.
5. Empuje el carro de producto hacia adelante y atrás utilizando siempre la perilla o el asa.
6. Después de cortar la cantidad deseada, regrese a CERO el grosor de corte, apague y desconecte el equipo.

LIMPIEZA

1. Siempre apague y desenchufe la rebanadora antes de limpiar y asegúrese de posicionar el regulador de espesor de corte a la posición cero.
2. Nunca utilice productos químicos o productos abrasivos. Utilice un paño húmedo con detergente para limpiar la máquina. Asegúrese de limpiar la máquina por completo todos los días. No utilice cepillos que puedan rayar a superficie del equipo.
3. Retire con cuidado la cubierta del disco de corte para la limpieza.
4. Para limpiar el disco de corte, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - a) Utilice un guante de seguridad para realizar la limpieza.
 - b) Al limpiar la rebanadora tenga cuidado con la cuchilla.
5. Después de la limpieza, espere al menos 5 minutos antes de utilizar el equipo.
6. No intente limpiar el equipo con chorro de agua directo.

MANTENIMIENTO

1. **Oxidación en la Cuchilla.** La cuchilla de corte es resistente a la corrosión, sin embargo tome en cuenta las siguientes recomendaciones después de utilizar el equipo:
 - a) Seque el disco de corte después de utilizarlo.
 - b) Con un paño limpio y seco, unte aceite de cocina sobre el borde de la hoja.**Nota.** Estas recomendaciones evitarán que se manche y le brinde un óptimo rendimiento.
2. **Lubricación en Soporte Deslizante.** El soporte del carro debe mantenerse lubricado para evitar el deterioro, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - a) Mueva el carro de un lado a otro y limpie la suciedad de la grasa.
 - b) 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.
3. **Lubricación en Leva de Presión.** La leva de presión con el cual se empuja el producto debe mantenerse lubricado para evitar su deterioro, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - a) Deslice de un lado a otro y limpie la suciedad del aceite.
 - b) Unte grasa sobre en el soporte deslizante de modo uniforme y empuje de un lado a otro para distribuir la grasa (aceite mineral, no utilice aceite de cocina).**Nota.** Realizar esta operación 1 vez a la semana.
4. **Lubricación de Afilador.** El afilador debe mantenerse lubricado para evitar su deterioro, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - a) Antes de utilizar el afilador, limpie el eje con un paño seco.
 - b) 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.
5. **Lubricación de Cabezal.** El cabezal del afilador debe mantenerse lubricado para evitar su deterioro, para hacerlo siga estos pasos:
 - a) Gire el cabezal del afilador en el sentido contrario a las manecillas del reloj jalándolo hacia arriba hasta el tope.

- b) Con un paño seco, limpie la suciedad y unte aceite de cocina de modo uniforme con un paño seco y limpio. Es importante que utilice solo el aceite necesario para que este no escurra.
- c) Es altamente recomendable realizar esta operación una vez por semana.

AFILADOR DE CUCHILLA

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:

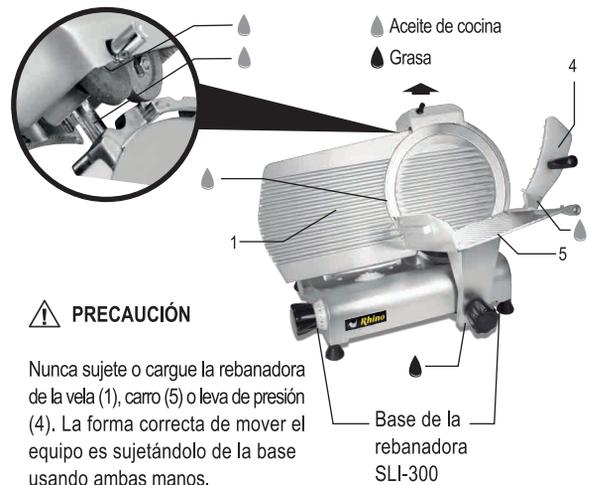
1. Limpie el borde de la cuchilla antes de afilar.
2. Jale el cabezal de afilado hacia arriba y gírelo en el sentido contrario a las manecillas de reloj, el disco de corte debe quedar entre las dos piedras de afilar.
3. Presione el botón del cabezal del lado frontal a fin de juntar la piedra al disco de corte.
4. Encienda la rebanadora y mantenga presionado el botón frontal de 10 a 20 segundos. Compruebe que el disco de corte ha quedado bien afilado.
5. Presione el botón posterior hasta que haga contacto, manténgalo por 3 segundos para retirar la rebaba del disco.
6. Vuelva a colocar el afilador a su posición original.
7. Mantenga siempre limpias las piedras para que tengan un óptimo desempeño.



⚠ PRECAUCIÓN

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 PARA MANTENIMIENTO



PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo SLI-300 marca Rhino® que usted ha adquirido cuenta con una garantía de 2 años de garantía contra defectos 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 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.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por una descarga de corriente eléctrica.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por insectos o plagas.

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 Ruíz 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:

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



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