

RHINO[®]

Plancha Panini Doble para Uso Comercial

Double Panini Grill



Regulador de tiempo

Luz indicadora de calentamiento y encendido
para cada parrilla

PLANPA-3600



Regulador de
temperatura



Luces
indicadoras

300° C

Temperatura Máxima

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 PLANPA-3600 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 PLANPA-3600 y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

POTENCIA

3600 W

VOLTAJE

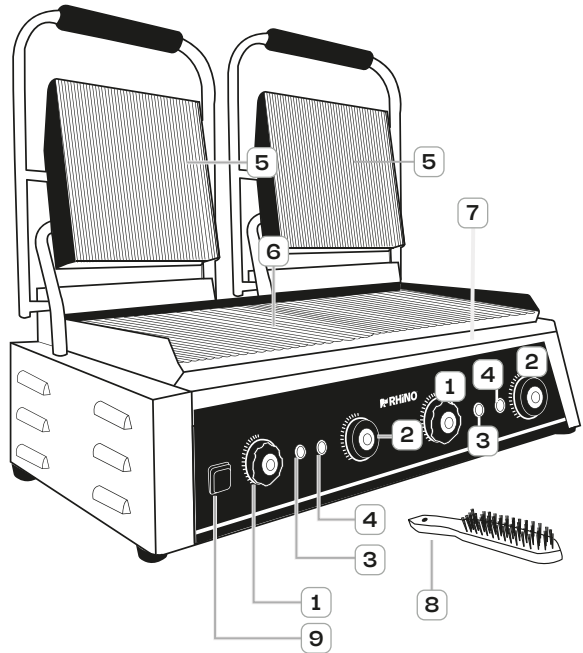
100 - 120V / 50 - 60 Hz

Temporizador

1 a 15 minutos

RANGO DE TEMPERATURA

50 °C a 300 °C



1

Regulador de tiempo

2

Regulador de temperatura

3

Luz de encendido

4

Luz de calentamiento

5

Plancha superior

6

Plancha inferior

7

Bandeja de residuos

8

Cepillo de limpieza

9

Interruptor de encendido y apagado

PRECAUCIONES

- Desconecte el equipo de la toma de corriente eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- Si el equipo funciona de forma irregular o hace un ruido extraño, por favor desconecte el cable de la toma de corriente eléctrica inmediatamente y póngase en contacto con su distribuidor autorizado o centro de servicio Rhino.
- No lave el equipo con maquinaria de limpieza a alta presión, esto puede dañar los componentes electrónicos y otras piezas del equipo.
- Cuando transporte el equipo no ponga la plancha superior boca abajo para prevenir cualquier daño a la tapa superior. El equipo deberá ser almacenado en un ambiente ventilado y sin elementos corrosivos.
- No toque las superficies calientes y use la agarradera.
- El equipo no debe ser operado por personas, (incluidos niños), que no posean las habilidades físicas, sensoriales o mentales completas, que carezcan de la experiencia y conocimientos requeridos, a menos que estén bajo la vigilancia o hayan recibido capacitación sobre el uso del equipo por parte de alguien responsable de garantizar su seguridad. Es imperativo que los niños sean supervisados para asegurar que no manipulen el equipo.

ADVERTENCIAS

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



No abrir el equipo por su cuenta o la garantía será nula.



Utilice el aparato sobre una superficie plana y nivelada que sea resistente al calor.



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



Proteger el equipo del polvo y la humedad ya que pueden dañar el equipo.



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



Antes de limpiar el equipo apáguelo y desconecte el cable de la toma de corriente eléctrica para evitar accidentes.

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



Nota: El equipo PLANPA-3600 puede producir un poco de humo cuando se enciende por primera vez; esto es algo normal.



OPERACIÓN

- Tome en cuenta que el equipo debe colocarse sobre una superficie firme, estable,

resistente al calor y suficientemente fuerte para soportar el peso. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente eléctrica coincida con la tensión nominal del equipo.

- Baje suavemente las planchas superiores, sujetando las asas hasta que la superficie superior caiga uniformemente sobre el alimento para lograr una mejor cocción.
- Cuando se alcanza la temperatura al grado establecido, el regulador de temperatura puede cortar el suministro de energía automáticamente. Al mismo tiempo, el indicador amarillo se mostrará apagado y el indicador verde está encendido.
- En la parte frontal inferior del módulo inferior se encuentra la bandeja de residuos. Esta retiene el aceite vegetal y animal que proviene de los alimentos.
- Levantar las planchas superiores para tomar los alimentos ya hechos. Al finalizar el trabajo, el regulador de temperatura debe colocarse en la posición de "apagado". Desenchufe el equipo y corte la energía.

Aviso: es posible que la luz indicadora de calentamiento se encienda y apague mientras esté cocinando.

Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción correcta para garantizar que los alimentos queden preparados a la perfección.

- Desconecte el equipo y deje enfriar antes de limpiar para evitar accidentes.
- No use paños mojados corrosivos, para limpiar las planchas del equipo, ni tampoco limpiarlo directo con agua ya que esto dañara los componentes eléctricos del equipo.
- Almacene el equipo en lugares ventilados y sin ambientes corrosivos, antes de ser usado limpie el equipo.
- Conecte el equipo a la toma de corriente eléctrica.
- Precaliente el equipo antes de usarlo.
- Encienda el equipo y posicione el control de temperatura girándola en el sentido de las manecillas del reloj en la temperatura deseada. El indicador amarillo muestra que empieza a calentarse las parrillas (superior e inferior).
- La temperatura puede ajustarse de acuerdo con los alimentos que se coloquen preferentemente entre 180°C-250°C. Se necesitan aproximadamente 10 minutos para llegar a la temperatura de 250°C después de encender el equipo.

- Cuando la temperatura alcance la temperatura deseada, levante la parrilla superior mediante la manija de operación. Ponga un poco de aceite vegetal comestible en la parrilla inferior y coloque la comida sobre ella.
- Para eliminar los restos de alimentos utilice el cepillo o una esponja no abrasiva ya que se dañara las superficies antiadherentes.
- Limpie las superficies exteriores con un trapo húmedo y deje secar.
- No utilice utensilios de metal ni objetos afilados ya que pueden dañar las superficies antiadherentes.



LIMPIEZA

Tome en cuenta las siguientes recomendaciones para limpiar su equipo:

- Desconecte el equipo de la toma de corriente eléctrica antes de limpiar para evitar accidentes.
- No limpiar directo con agua, ya que esto dañará las funciones y componentes del equipo.

Los problemas sencillos podrán ser resueltos de acuerdo con la siguiente lista.

Si los problemas persisten en el equipo **PLANPA-3600** por favor contacte a un **Centro de Servicio Autorizado Rhino**.

PROBLEMA
Las parillas no están calentando cuando los indicadores están encendidos.
El indicador de temperatura y el regulador de temperatura están encendidos, pero no se puede controlar la temperatura.
El indicador de temperatura no enciende, pero el proceso de calentamiento si funciona.
La calidad de cocción no es optima.
Los alimentos no se retiran fácilmente de las planchas.

CAUSA	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> •El controlador de temperatura no funciona. •La resistencia de calentamiento se dañó. •El protector de temperatura esta activado. 	<ul style="list-style-type: none"> •Cambie el controlador de temperatura. •Cambie la resistencia dañada. •Espere que la temperatura disminuya.
<p>El regulador de temperatura no está funcionando.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el controlador de temperatura.
<p>El led no funciona</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el led
<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos tienen un color demasiado claro. • No están bien cocinados. • Los alimentos estan demasiado oscuros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prolonguen el tiempo cocción. • Reduzca el tiempo de cocción
<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos se quedan pegados en las planchas de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unte las superficies de cocción con una pequeña brocha aceite o mantequilla.

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo PLANPA-3600 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