

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo BATI-20X 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

RHINO®

Batidora Planetaria Planetary Mixer



Guarda protectora

Tazón de acero inoxidable

Incluye 3 accesorios (globo, paleta y gancho)

BATI-20X



10
Velocidades

20 litros

Capacidad de tazón

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

ACCESORIOS

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo BATI-20X 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 BATI-20X y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAPACIDAD DE TAZÓN

20 litros

CAPACIDAD DE AMASADO

7.5 kg

VELOCIDAD

1 - 10

VOLTAJE

110 V / 60 Hz (monofásico)

POTENCIA DE MOTOR

1 Hp

GANCHO



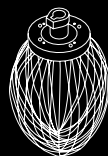
Adecuado para mezclar masa y alimento sólido pegajoso, el peso de la masa debe ser el indicado en las especificaciones técnicas y la mezcla debe mantenerse entre el 47% y 50% de agua VS la harina. Para amasado es recomendable la velocidad baja.

PALETA



Adecuada para piezas delgadas y alimentos en polvo. La paleta trabaja a velocidad media (ideal para fabricación de pasteles).

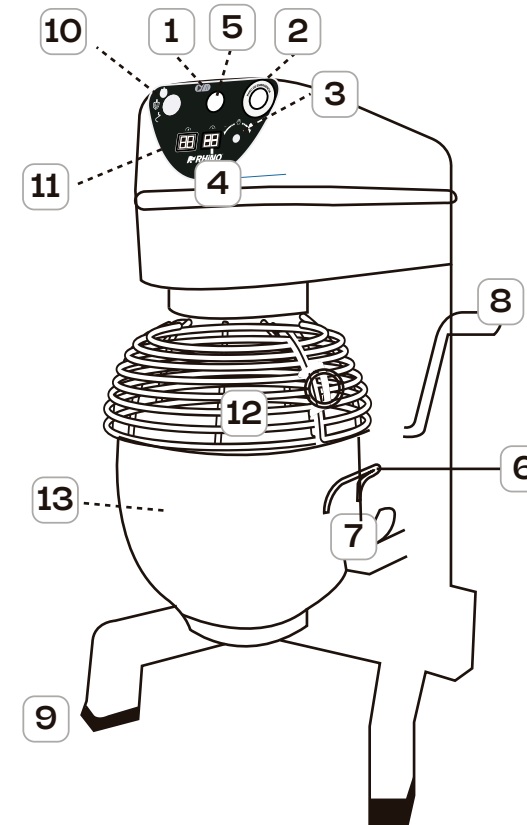
GLOBO



Adecuado para batir alimentos líquidos, tales como la nata, crema y huevo. Se puede utilizar a velocidad media o alta.

PRECAUCIÓN: Antes de cambiar algún accesorio, detenga el equipo en su totalidad. No mezcle la masa en velocidad media o alta.

CONOZCA SU EQUIPO



1

Botón de Inicio

2

Paro de emergencias

3

Perilla de Velocidad / Tiempo

4

Temporizador

5

Botón de apagado / encendido

6

Asa del tazón

7

Abrazadera del tazón

8

Manija de elevación del tazón

9

Patas de goma

11

Panel

12

Guarda protectora

13

Tazón



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.



El equipo no debe quedar expuesto a goteos o salpicaduras por líquidos.



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 dañarlo.



No dirigir el flujo de aire de ventiladores o calentadores directamente hacia el equipo.



PRECAUCIONES

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

Para la prueba del equipo los accesorios como globo, paleta y gancho no deben instalarse, de lo contrario podrían ocasionar un accidente.

Seleccione el accesorio y la velocidad recomendada.

Por seguridad no ponga la mano o cualquier objeto en el tazón al mezclar.



INSTALACIÓN

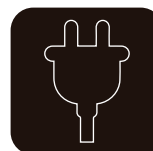
Lea atentamente este manual antes de la instalación y el funcionamiento. Si tiene dudas Póngase en contacto con su distribuidor más cercano o al Servicio Rhino.

- Retire las correas de la caja y retire la caja de cartón corrugado del conducto. NOTA: Solo los pernos en la parte inferior de la caja (los cuatro lados) deben ser removidos.
- Retire con cuidado la batidora del conducto con una llave de 11/16" o 3/4".
- Elija una ubicación para la batidora, teniendo en cuenta lo siguiente:
 - El piso o mostrador debe estar nivelado.
 - Fácil acceso para mantenimiento y reparación.
 - Espacio libre para operar los controles, montar y quitar la batidora, el tazón o los accesorios.

- Espacio suficiente para añadir los ingredientes durante la mezcla.

- Asegúrese de que la ventilación trasera de la batidora no esté bloqueada.

- Se requieren al menos dos personas para inclinar la unidad e instalar patas de goma.
- Revise la batidora para asegurarse de que contengan las siguientes piezas: tazón, batidora, agitador y gancho para masa.
- Lea la información eléctrica en la placa de identificación en la parte posterior de la máquina. La potencia de entrada debe coincidir con el rango indicado en la placa de identificación.



CONEXIÓN A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

- El enchufe al que está conectado debe estar correctamente conectado a tierra. Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera conexión a tierra, coloque un pin en el cable de alimentación o use el enchufe adaptador. No utilice cables de extensión. La baja potencia puede dañar el mezclador y/o provocar un incendio. Si es necesario cablear el equipo, pídale a un electricista con licencia que conecte el equipo a la fuente de alimentación.
- Limpie la batidora antes de usarla.
- Consulte la sección Instrucciones de limpieza de este manual.



OPERACIÓN

PROTECTOR DEL TAZÓN ABIERTO/GIRATORIO.

Gire el protector del recipiente en el sentido de las manecillas del reloj (abierto) y en el sentido contrario a las manecillas del reloj (cerrado) para permitir que el operador pueda agregar los ingredientes y retire correctamente la batidora.

1. Cuando las manijas separadas están alineadas y firmemente empujadas hacia el lado derecho de la batidora, el protector del tazón está en la posición de bloqueo y listo para funcionar.

2. Para girar la tapa del tazón a su posición abierta, sujete las manijas separadas en la tapa del tazón, moviéndose en el sentido de las manecillas del reloj para abrir/girar la tapa del recipiente. Para cerrar la tapa del tazón, agarre las manijas separadas y júntelas, gírelas en sentido contrario a las manecillas del reloj para cerrar/girar el recipiente para volver a la posición de bloqueo.



COLOCACIÓN DEL RECIPIENTE EN LA BATIDORA

NOTA: Instale el tazón antes de colocar la batidora.

1. Baje el tazón tirando de la palanca de elevación del tazón hacia adelante y hacia abajo hasta su posición de reposo.
2. Levante el recipiente por el asa:

A. Coloque lentamente el pasador de bloqueo (ubicado en la parte posterior del tazón) en el orificio en la parte trasera central del soporte.



B. Baje el recipiente sobre los pasadores ubicados a los lados del soporte del tazón.

3. Después de colocar el tazón en el soporte, tire de cada clip del tazón hacia adelante para asegurar el tazón en su lugar.



CONECTE EL AGITADOR A LA BATIDORA (BATIDOR Y GANCHO)

1. Gire la tapa del recipiente hacia la izquierda para que permanezca en la posición abierta.

La fuerza excesiva para abrir y cerrar la campana del tazón puede dañar el bloqueo del resorte y el micro-interruptor de la tapa del tazón esto anulará la garantía.

2. Deslice lentamente el mezclador hacia arriba sobre el eje planetario e inserte el pasador del eje a través de la ranura del agitador.



3. Gire el agitador en el sentido de las manecillas del reloj para asegurarlo al eje planetario.

MEZCLA DE INGREDIENTES

Los agitadores siempre deben girar en el sentido de las manecillas del reloj alrededor del recipiente, si el agitador se mueve en sentido contrario a las manecillas del reloj, comuníquese con el Centro Servicio Rhino.

1. Agregue los ingredientes al tazón.
2. Gire la palanca de elevación del tazón

hacia arriba hasta que el tazón encaje en su posición.

3. Gire el protector del tazón hacia la derecha hasta que encaje en la posición cerrada.

NOTA: La batidora no arrancará si el protector del tazón está abierto o el tazón está en la posición baja.

LA BATIDORA TIENE LAS SIGUIENTES FUNCIONES DE USO:

Función de Batido: Esta función es ideal para preparar mezclas ligeras y aireadas. Se utiliza para batir ingredientes como huevos, crema o cualquier mezcla que necesite incorporar aire.

Función de Mezclado: Esta función se utiliza para combinar ingredientes de manera uniforme sin necesidad de airear la mezcla.

Función de Amasado: Esta función aplica una mayor fuerza para trabajar masas pesadas como las de pan o pizza.

Para cambiar de una función a otra, simplemente seleccionas la función deseada con la perilla seleccionadora que se encuentra en el panel de control de la batidora. Cada función está diseñada para un propósito específico, lo que te permite tener un control preciso sobre la preparación de tus alimentos.

AJUSTE DE MODO DE SELECCIÓN

AJUSTE Y CAMBIO DE VELOCIDAD REGULABLE

NOTA: El modelo tiene 10 velocidades variables.

1. Seleccione el ajuste de velocidad apropiado girando la perilla de velocidad, en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar la velocidad, en el sentido contrario a las manecillas del reloj para reducir la velocidad.

2. Presione el botón verde INICIO/PAUSA para comenzar a usar la batidora.

3. Para cambiar la velocidad mientras mezcla, presione el botón de INICIO/PAUSA, después gire la perilla de velocidad.

4. Cuando los ingredientes se hayan mezclado completamente, presione el botón de paro de emergencia para detener la batidora.

NOTA: Si se utilizó el temporizador, el mezclador se detendrá automáticamente cuando haya finalizado el tiempo.

5. Baje el tazón tirando de la palanca de elevación hacia atrás y hacia abajo hasta su posición de reposo.

6. Gire el protector del tazón hacia la izquierda para que quede en la posición abierta.

7. Retire el agitador del eje planetario levantándolo hacia arriba y luego gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que se desbloquee.

8. Empuje cada abrazadera del tazón hacia atrás para desbloquear el tazón de la base.

9. Levante ligeramente el tazón para que quede libre los pasadores en la base.

ACTIVACIÓN DEL TEMPORIZADOR:

El temporizador digital es una herramienta esencial que te brinda precisión en la preparación de tus alimentos. Esta característica te permite tener un control preciso del tiempo que la batidora estará en funcionamiento, esto es útil cuando necesitas un tiempo de batido, mezclado o amasado específico para una receta.

También tienes la opción de controlar el tiempo manualmente para una mayor flexibilidad

Para activar el temporizador, debes presionar la perilla reguladora, la pantalla del temporizador digital parpadeará y esto te permitirá seleccionar el tiempo de operación.

Seleccione el tiempo de operación deseado girando la perilla reguladora de velocidad, en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar el tiempo o en el sentido contrario para reducirlo.

Una vez que hayas seleccionado el tiempo, presiona la perilla nuevamente para salir del temporizador y la batidora funcionará durante ese período y luego se detendrá automáticamente al concluir el tiempo establecido.

DESACTIVACIÓN DEL TEMPORIZADOR:

Si prefieres controlar el tiempo de operación de la batidora manualmente, puedes desactivar el temporizador. Esto permitirá que la batidora funcione indefinidamente hasta que decidas detenerla manualmente.

Esto puede ser útil cuando estás experimentando con nuevas recetas o cuando necesitas tener un control más directo sobre el proceso de batido, mezclado o amasado.

Para desactivar el temporizador, debes presionar la perilla reguladora de velocidad, la pantalla del temporizador digital parpadeará y esto te permitirá seleccionar el tiempo indefinido.

Gire la perilla reguladora de velocidad, al sentido contrario de las manecillas del reloj para reducir el tiempo a **00**.

Presiona la perilla nuevamente para salir del temporizador y la batidora funcionará.

Para agregar minutos o segundos adicionales a un tiempo de mezcla, presione el botón **INICIO/PAUSA** del mezclador y ajuste el tiempo de mezcla del ciclo.

Una vez que finaliza un ciclo cronometrado, el mezclador emitirá un pitido durante **20 segundos** e indicará que el ciclo cronometrado se ha completado

TABLA DE VELOCIDADES RPM

GANCHO



1ra	2da	3ra	4ta	5ta	6ta	7ma	8va	9na	10ma
60	73	93	113	137	157	177	197	220	240

PALETA



1ra	2da	3ra	4ta	5ta	6ta	7ma	8va	9na	10ma
60	90	120	147	177	207	207	237	267	294

GLOBO



1ra	2da	3ra	4ta	5ta	6ta	7ma	8va	9na	10ma
60	103	153	203	253	303	353	403	453	503



MANTENIMIENTO

Después de utilizar el equipo, retire cuidadosamente los accesorios, el tazón y limpie el equipo.

Lubrique las guías de deslizamiento del recipiente, aplicando una pequeña cantidad de grasa, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la fuente de alimentación eléctrica principal antes de limpiarlo.

El procedimiento correcto para limpiar la zona de salpicadura y las superficies de contacto con los alimentos es el siguiente:

PRE LIMPIEZA - Elimine el exceso de residuos alimenticios por barrido o pre enjuague.

LIMPIEZA - Retire los desperdicios y la grasa de la superficie usando un detergente.

ENJUAGUE - Elimine los desperdicios de alimentos sueltos, grasa y detergente.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier reparación:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El eje de mezclado no gira después de encender el equipo.	Conectores eléctricos sueltos.	Acuda a un centro de servicio autorizado para el servicio de su equipo.
Fuga de grasa.	Los sellos de grasa están desgastados.	Acuda a un centro de servicio autorizado para el servicio de su equipo.
La palanca de elevación se encuentra demasiado apretada.	Las guías están desgastadas. Falta de lubricación de las guías.	Limpia y engrasa las guías o acuda a un centro de servicio autorizado para el servicio de su equipo.
Temperatura del motor está muy alta, aún con velocidad baja.	El voltaje está muy bajo. Carga muy pesada. La velocidad de trabajo o el accesorio seleccionado no es el adecuado.	Verifique el suministro de voltaje. Disminuya la carga. Elija la velocidad y el accesorio adecuado.
El ruido de la caja de cambio es grave y su temperatura es muy alta.	Lubricación insuficiente.	Acuda a un centro de servicio autorizado para el servicio de su equipo.
El accesorio golpea el tazón.	El accesorio o el tazón están deformados.	Reemplace o acuda a un centro de servicio autorizado para el servicio de su equipo.