



Rhino[®]

7 lt

Capacidad de Tazón

Batidora Planetaria Planetary Mixer

- Tazón de acero inoxidable
- Ajustador de velocidades
- Incluye 3 accesorios
(mezclador, globo y batidor)



MANUAL DE USO

MODELO: BATI-7



V1

Velocidad Baja



V2

Velocidad Media



V3

Velocidad Alta



IMPORTANTE:

Lea este manual
antes de encender
su equipo

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza calidad y durabilidad, ya que el equipo BATI-7 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-7 y le será útil en cualquier futura referencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de tazón: 7 lt

Capacidad de amasado: 0.6 kg

Velocidad: 0 - 780 RPM

Voltaje: 127 V 60 Hz

Potencia: 350 W

GUIA RÁPIDA DE USO

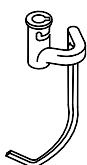
Antes de usar el equipo BATI-7 asegúrese de que el voltaje es el adecuado de acuerdo a las especificaciones requeridas.

ACCESORIOS

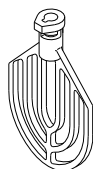
- 1. Gancho:** Es adecuado para mezclar la masa y el alimento sólido pegajoso, el peso de la masa debe ser el indicado en las especificaciones técnicas y la mezcla debe mantenerse entre el 47% y 50% de agua vs el harina, para amasado es recomendado la velocidad baja.
- 2. Paleta:** Es adecuada para piezas delgadas, alimentos en polvo, la paleta trabaja a velocidad media (ideal para fabricación de pasteles).
- 3. Globo:** Es adecuado para mezclar alimentos líquidos tales como la nata, crema y huevo, se puede usar a velocidad media o alta.

PRECAUCIÓN: Antes de cambiar alguna velocidad, debe detener la BATI-7 en primer lugar.

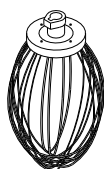
No mezclar la masa a velocidad media o alta.



Gancho
V1








Paleta
V2



Globo
V3

ADVERTENCIAS

-  No abra el equipo por su cuenta cualquier garantía será nula.
-  El equipo no debe quedar expuesto a goteos o salpicaduras por líquidos.
-  Proteja el equipo de los insectos, no utilice aerosol, solo productos sólidos contra insectos.
-  No dirija el flujo de aire de ventiladores o calentadores directamente hacia el equipo.
-  Proteja el equipo del polvo y la humedad ya que pueden dañar su equipo.

USO DEL EQUIPO Y PRECAUCIONES

Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación corresponda a la requerida por el equipo, verifique que su conexión cuente con tierra física.

Encienda el modulador de velocidad de 0 a 1 para abrir la fuente de alimentación de la maquina y gire el modulador de velocidad de 1 a 10 para cambiar la velocidad de rotación del eje de mezcla.

Cuando termine la operación, por favor, gire el modulador de velocidad a 0 para apagar el equipo.

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

Selección de accesorio y la velocidad recomendada.

Nota: Seleccione la velocidad de mezcla adecuada y accesorio de mezcla. Mezclador tipo gancho para mezclar a velocidad baja, mezclador tipo paleta es para mezclar a velocidad media y el mezclador de globo es para mezclar a velocidad alta. No mezcle pasta con velocidad media o alta.

Por seguridad no ponga la mano u otra cosa en el tazón al mezclar.

MANTENIMIENTO

Después de utilizar el equipo debe retirar cuidadosamente los accesorios, el tazón y limpiar el equipo.

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

El procedimiento correcto para limpiar la zona de salpicadura y las superficies de contacto con los alimentos son los siguientes:

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.

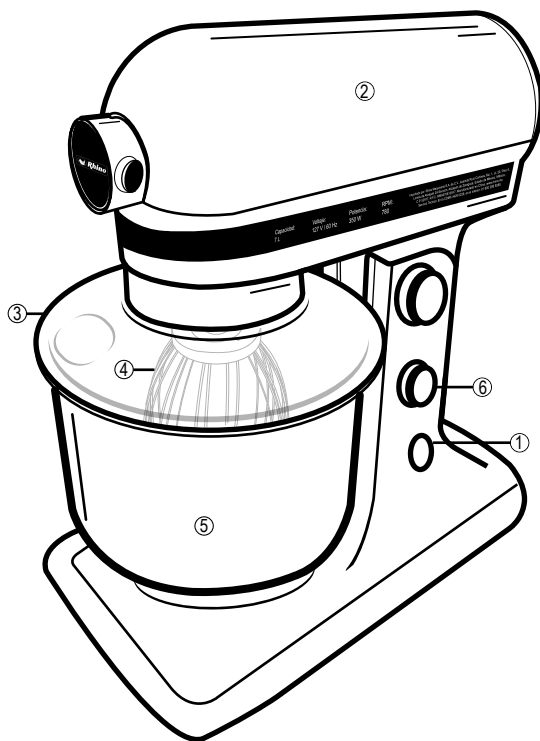
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Si los problemas persisten por favor contacte a un Centro de Servicio Autorizado Rhino.

CONOZCA SU EQUIPO

1. Switch de encendido
2. Cubierta superior
3. Tapa de tazón
4. Accesorio
5. Tazón
6. Botón de velocidades



PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ● El equipo no enciende. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Un falso contacto del conector. ● Desgaste del cepillo eléctrico. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Controle el circuito eléctrico. ● Cambiar el cepillo eléctrico.
<ul style="list-style-type: none"> ● La velocidad de rotación disminuye debido a la alta temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Baja tensión. ● Carga muy pesada. ● El mezclador o la velocidad es incorrecta. ● Tiempo de trabajo demasiado largo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Revise el voltaje. ● Disminuye la carga. ● Utilice el mezclador y velocidad de acuerdo al manual. ● Permita al equipo descansar.
<ul style="list-style-type: none"> ● El mezclador entra en contacto con el interior del tazón. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mezclador o distorsión del tazón. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilice el mezclador correcto.

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo BATI-7 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 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.

La presente Garantía ampara las piezas, componentes, producto y mano de obra en la reparación.

Esta Garantía será nula en los siguientes casos:

- Cuando el equipo se haya utilizado en condiciones distintas a las normales.
- En caso de que el equipo no se opere de acuerdo al instructivo que le acompaña.
- Si personal no autorizado haya alterado o reparado el equipo previamente.
- A causa de una descarga de corriente eléctrica.
- Por la existencia de daño causado por insectos o plagas.

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



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