

# **RHINO**<sup>®</sup>

**Batidora Planetaria**  
Planetary Mixer



Guarda protectora

Tazón de acero inoxidable

Incluye 3 accesorios (globo, paleta y gancho)

LEA ESTE MANUAL ANTES DE HACER USO DEL EQUIPO

## BATI-20X



10  
Velocidades

## 20 litros

Capacidad de tazón

## 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

105 - 127V / 60Hz

#### POTENCIA DE MOTOR

1 Hp

#### GANCHO

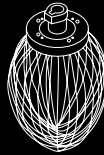


Adecuado para mezclar masa y alimento sólido pegajoso, el peso de la masa debe ser el indicado en las especificaciones técnicas y la mezcla debe mantenerse entre el 47% y 50% de agua VS la harina. Para amasado es recomendable la velocidad baja.



#### PALETA

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

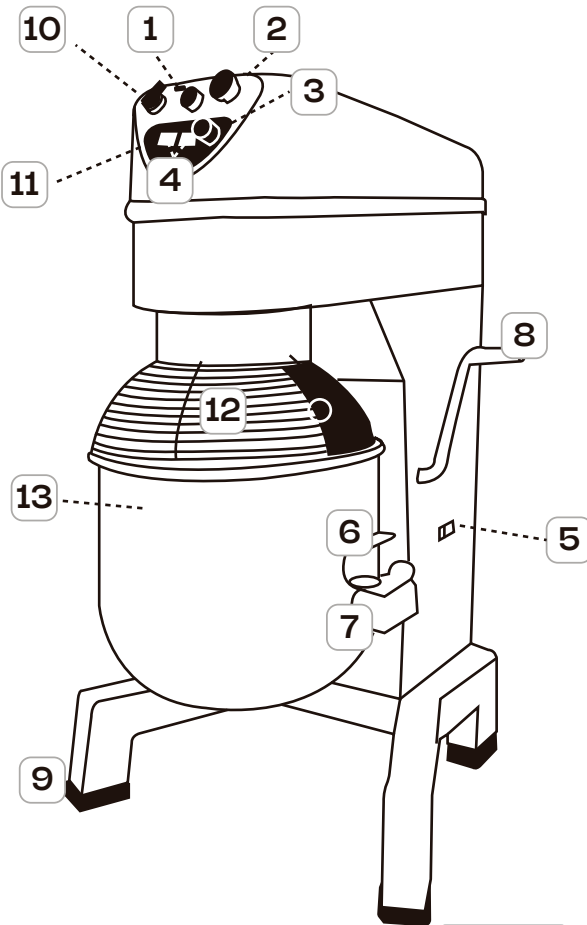


#### GLOBO

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**

Inicio y  
pausa

**2**

Paro de  
emergencias

**3**

Perilla  
selector de  
velocidad /  
tiempo

**4**

Pantalla de  
velocidad /  
tiempo

**5**

Botón de  
apagado /  
encendido

**6**

Asa del  
tazón

**7**

Abrazadera  
del tazón

**8**

Palanca de  
elevación del  
tazón

**9**

Patas de  
goma

**10**

Selección de  
velocidad de  
acuerdo al  
accesorio

**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 pongase en contacto con su distribuidor más cercano o al Servicio Rhino.

- NOTA: Solo los pernos en la parte inferior de la caja (los cuatro lados) deben ser removidos.
- 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.



## OPERACIÓN

- Revise la batidora para asegurarse de que contengan las siguientes piezas: tazón, globo, paleta y gancho para masa.
- Lea la información eléctrica en la placa de identificación que se encuentra aun costado del equipo

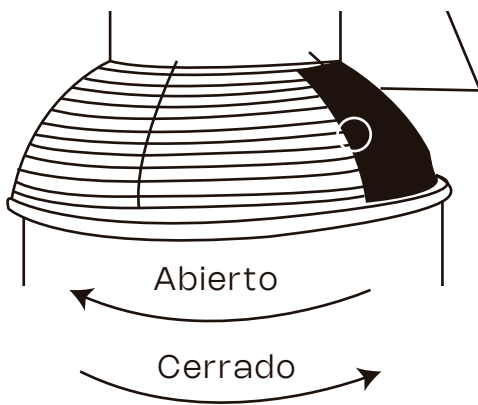
### ■ GUARDA PROTECTORA ABIERTA/GIRATORIA

Gire la guarda protectora 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.



## CONEXIÓN A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN

- El enchufe al que está conectado debe estar correctamente conectado a la tierra física. Bajo ninguna circunstancia corte o retire la 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 equipo 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.



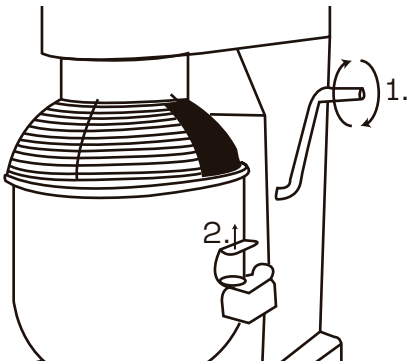
## COLOCACIÓN DEL TAZÓN EN LA BATIDORA

**NOTA:** Instale el tazón antes de colocar la batidora.

1. Baje el tazón tirando de la palanca de elevación hacia adelante y hacia abajo hasta su posición.

2. Levante el tazón por el asa:

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



## INSTALACIÓN DE GLOBO, PALETA Y GANCHO.

1. Gire la reja de protección hacia la izquierda para que permanezca en la posición abierta.

2. Deslice lentamente el accesorio hacia arriba sobre el eje planetario e inserte través de la ranura.



3. Gire el accesorio que desea colocar en el sentido de las manecillas del reloj para asegurarlo al eje planetario.

## MEZCLA DE INGREDIENTES

Los accesorios siempre deben girar en el sentido de las manecillas del reloj alrededor del recipiente, si el accesorio 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

3. Gire la guarda protectora hacia la derecha hasta la posición cerrada.

## 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 selecciona la función deseada con la perilla selección de velocidad de acuerdo al accesorio 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.

## SELECCIÓN DE VELOCIDAD

AJUSTE Y CAMBIO DE VELOCIDAD REGULABLE

NOTA: El modelo tiene 10 velocidades variables.

1. Seleccione la velocidad apropiada 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.

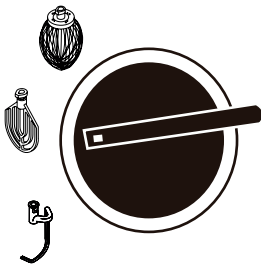
5. Baje el tazón tirando de la palanca de elevación.

6. Gire la guarda protectora hacia la izquierda para que quede en la posición abierta.

7. Retire el accesorio 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.



## **FUNCIÓN DEL TEMPORIZADOR**

El temporizador digital es una herramienta esencial que te brinda precisión en la preparación de tus alimentos. Esta función 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 de velocidad / tiempo, 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 nuevamente la perilla de velocidad / tiempo 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 de velocidad / tiempo de velocidad, la pantalla del temporizador digital parpadeará y esto te permitirá seleccionar el tiempo indefinido.

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

Presiona la perilla de velocidad / tiempo 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 accesorio y ajuste el tiempo de mezcla del ciclo.

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

TABLA DE VELOCIDADES RPM

GANCHO



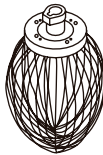
1ra	2da	3ra	4ta	5ta	6ta	7ma	8va	9na	10ma
60	73	93	113	137	157	177	197	220	240

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 batidora de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier reparación:

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
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.
La palanca de elevación se encuentra demasiado apretada.	Las guías están desgastadas. Falta de lubricación de las guías.	Limpiar y engrasar 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.

## 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, Tuititlán, Estado de México, México, C.P. 54918.

Correo electrónico: [servicio@rhino.mx](mailto: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