

MANUAL DE USUARIO

BATIDORA DE MANO

SPINNER-220



Moretti

índice

01	Introducción	3
02	Especificaciones técnicas	3
03	Descripción del producto	4
04	Instrucciones de operación	5
	Prendido y apagado de la batidora	5
	Operación continua	5
05	Posición de trabajo	5
06	Montaje y desmontaje	6
07	Instrucciones de limpieza	7
08	Solución de problemas	7

01 Introducción

- > Agradecemos la compra de nuestra batidora de mano Moretti Spinner. 220.
- > Para garantizar su adecuada operación, recomendamos leer el manual atentamente antes de comenzar a utilizar el equipo, prestando especial atención a las instrucciones de uso, limpieza y seguridad.
- > Después de leerlo, guarde este manual en algún lugar accesible para referencia futura.
- > El mantenimiento requiere solo unas pocas operaciones simples que pueden ser llevadas a cabo por el operador.
- > Use solo piezas de repuesto originales.
- > Las funciones del aparato hacen que sea posible llevar a cabo todo tipo de procesamiento en el mínimo tiempo con la comida recomendada a continuación: verdura cocida, sopa, puré de papas, cremas, mantecas, mayonesa, pasta de almendras, crema de queso, entre otras.

02 Especificaciones Técnicas

Descripción	SPINNER-220
Velocidad (rpm):	4000-16000 RPM
Potencia:	220 wats.
Suministro de voltaje:	100-120 V- 60 Hz 220-240 V 50Hz Conector 10A
Dimensiones:	304 mm largo x 75 mm diámetro
Peso neto:	1.15 Kg.

03 Descripción del producto

A:



B:



IMPORTANTE: Estas piezas se utilizan sólo para la limpieza del producto. Para ver el vídeo ir a la página 7.

Instrucciones de operación

PRECAUCIÓN: Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la máquina impresas en la placa de características del equipo.

Prendido y apagado de la batidora

Compruebe que el botón de encendido esté en la posición de liberación.

- > Conectar el aparato a la red eléctrica.
- > Enroscar el brazo triturador/batidor al mango motorizado, tener en cuenta que tiene rosca izquierda.
- > Poner en mínima velocidad el regulador de velocidad.
- > Pulse el botón de encendido/apagado, y la batidora se pondrá en marcha.
- > Para detener la batidora, suelte el botón de encendido/apagado.

Operación continua

Siga los pasos de la sección “Prendido y apagado de la batidora”, y luego:

- > Mientras el botón de encendido/apagado esté pulsado, regule la potencia deseada con el regulador de velocidad. **RECUERDE NO UTILIZAR EL EQUIPO A UNA VELOCIDAD MÁXIMA POR MÁS DE 5 min.**
- > Suelte el botón de encendido/apagado y el aparato funcionará de forma continua.
- > Para apagar el aparato presione y libere el botón de encendido/apagado.

Posición de trabajo

- > Comprobar antes de utilizar el equipo, que el brazo gire libremente, de lo contrario deberá desarmar con las piezas indicadas en la foto “B” y limpiar la cuchilla y sus piezas correspondientes, dejamos un link con el video del paso a paso a realizar (video en la página 7).
- > Para un mayor control, le recomendamos que mantenga sujeta la batidora por el mango y la parte inferior de la carcasa de plástico.

- > Se recomienda que se incline el mezclador con un ligero ángulo para evitar que la campana toque el fondo del recipiente.
- > Asegúrese siempre de que la campana esté lo suficientemente sumergida para evitar salpicaduras y que las salidas de aire de la unidad del motor no entren en contacto con cualquier líquido.
- > Para una eficiencia óptima, dos tercios del tubo deben sumergirse en la preparación.
- > Mientras se procesa la preparación, se recomienda que se mueva la batidora alrededor del recipiente, con el fin de asegurar que la mezcla sea completamente homogénea.
- > Le aconsejamos encarecidamente evitar que la batidora toque los bordes del recipiente que este trabajando.
- > Para una eficiencia máxima, al menos una quinta parte de la longitud del batidor debe ser sumergida, pero nunca sumerja la carcasa de plástico.

06 Montaje / desmontaje

Las operaciones de montaje/desmontaje de todos los dispositivos del aparato se llevan a cabo con el aparato apagado y el enchufe desconectado de la toma.

Montaje Modelo 220MV:

- > Alinear e insertar el acoplamiento (4) del tubo (3) en el embriague (2) del cuerpo de máquina (1).
- > Enrosque el tubo (3) hacia arriba para sujetar firmemente al cuerpo de la máquina (1). Recuerde que tiene rosca izquierda, giro en el sentido anti-horario.



07 Instrucciones de limpieza

Como medida de precaución, siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

- > Después de usar el mezclador y el batidor en una preparación, enfríe la parte inferior del tubo en agua fría antes de desmontar la campana, **IMPORTANTE** no debe sumergir la pieza por completo. Luego, limpie inmediatamente para evitar que los alimentos se peguen a la superficie, de ser necesario desarme la cuchilla con las piezas indicadas en la imagen "B".
- > Recuerde no sumergir el equipo por completo en el agua. Limpiar con un paño húmedo.

ADVERTENCIA: Siempre secar la cuchilla con una servilleta de papel después de la limpieza para evitar manchas.

- > Es de vital importancia para limpiar a fondo entre cada trabajo usar un detergente o desinfectante, pero nunca usar lejía pura. Para las piezas de plástico, no utilice detergente que sea demasiado alcalino.

Hacé click para acceder al video tutorial de cómo limpiar tu batidora de mano Spinner 220

08 Solución de problemas

- > Si es debido a un sobrecalentamiento de la máquina, suelte el botón de encendido/apagado, y luego desconecte el aparato. Espere unos minutos para que el motor se enfríe y el mecanismo de seguridad térmica se ponga a cero. Y vuelva a utilizarlo según las instrucciones de operación (página 5).
- > Si el equipo no gira libremente recuerde realizar el desarme de cuchilla que figura en la imagen "B" o ver el video de limpieza.

Si se produce un problema que no está en nuestra lista de fallos, consulte a su distribuidor o contáctese con mesa de ayuda.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

mesadeayuda@moretti.com.ar

Para una atención personalizada:

www.moretti.redcal.com.ar/ayuda

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

