

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

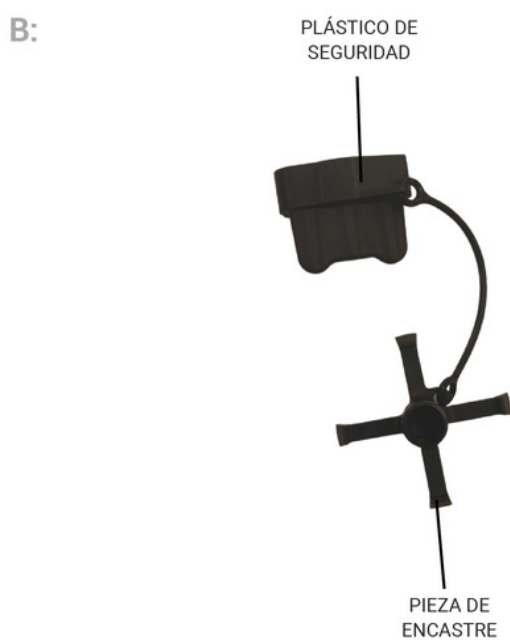
01 Introducción

- > 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



IMPORTANTE: Estas piezas se utilizan sólo para la limpieza del producto. Para 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. (Para subir la velocidad se debe hacer paulatinamente, desde el mínimo hasta el máximo).
- > Pulse el botón de encendido/apagado, y la batidora se pondrá en marcha.
- > Para detener la batidora, suelte el botón de encendido/apagado.

Producción 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.**
- > 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.

[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

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

