

MANUAL DE USUARIO

BATIDORA DE MANO

SPINNER-220



ALIADO DE EMPRENDEDORES

índice

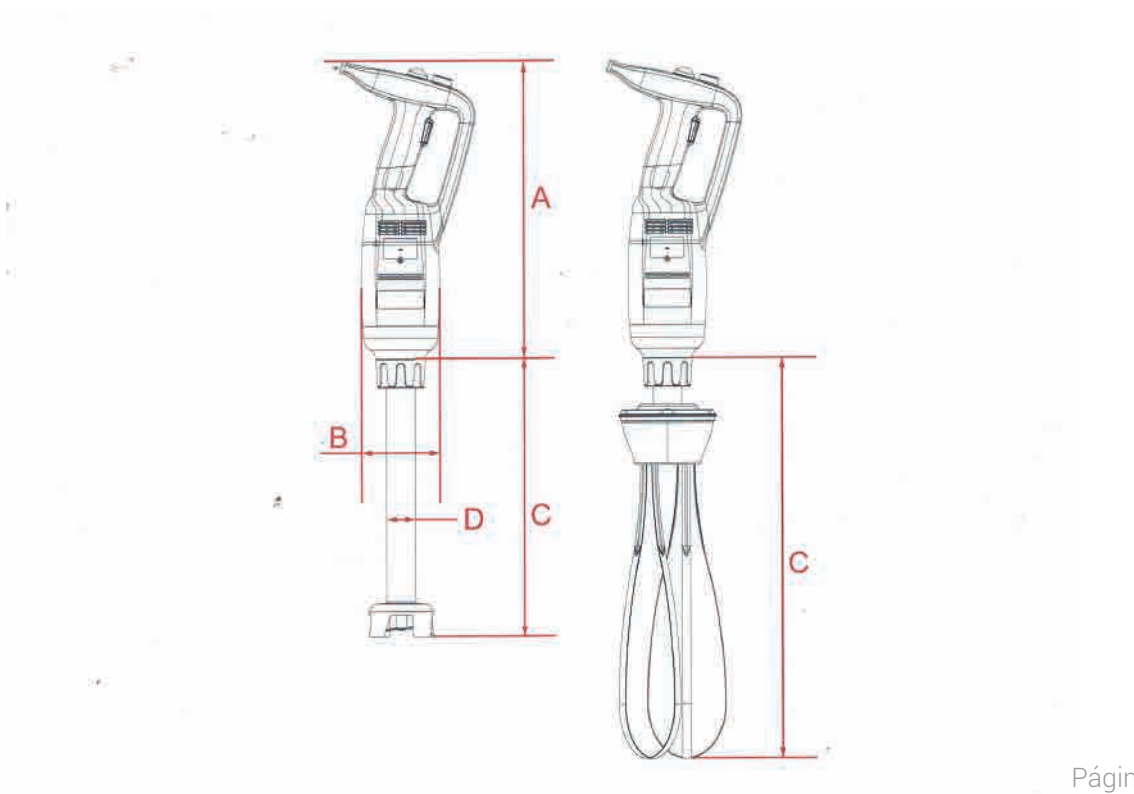
01	Introducción	3
02	Especificaciones técnicas	3
03	Descripción del producto	4
04	Instrucciones de operación	5
	Prendido y apagado de la batidora	5
	Operación continua	5
	Regulador de velocidad	5
05	Posición de trabajo	6
06	Montaje y desmontaje	6
07	Instrucciones de limpieza	7
08	Solución de problemas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

01 Introducción

- > Agradecemos la compra de nuestra batidora de mano Moretti Spinner.
- > 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 asequible 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 espesa, sopa de puré de papas, cremas, mantecas, mayonesa, pasta de almendras, crema de queso, entre otras.

02 Especificaciones técnicas

Capacidad:	9 litros.
Velocidad (rpm):	4000-16000 RPM
Potencia:	220 wats.
Suministro de voltaje:	100-120 V- 60 Hz 220-240 V 50Hz
Dimensiones:	304 mm largo x 75 mm diámetro
Peso neto:	1.15 Kg.



03 Descripción del producto



04 Instrucciones de operación

PRECAUCIÓN: Antes de conectar sus unidades a la fuente de alimentación, asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la máquina, impresos en la placa de características del equipo, se une a su poder local.

Prendido y apagado de la batidora

Compruebe que el botón de encendido y apagado (número 3) este en la posición de liberación.

- > Conectar el aparato a la red eléctrica.
- > Introducir el tubo o un batidor en el aparato.
- > Pulse y manenga pulsado el botón de seguridad (número 1), si es que el aparato tiene.
- > Pulse el botón (número 3) de encendido y apagado, y la batidora se pondrá en marcha.
- > Para detener la batidora, suelte el botón de encendido y apagado (número 1) y luego el botón de seguridad (número 1) se liberará automáticamente.

Operación continua

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

- > Mientras el botón de encendido y apagado (número 3) está en la posición depresiva, pulse el botón de bloqueo (número 4).
- > Suelte el botón de encendido y apagado (número 3) y el aparato funcionará de forma continua.
- > Para apagar el aparato presione y libere el botón de apagado (número 3)

Regulador de velocidad

Siga los pasos de la sección "Operación continua", y luego:

- > Cambie la velocidad del motor girando el botón de velocidad variable (número 2) hacia el máximo o mínimo, como sea necesario. Es aconsejable comenzar a baja velocidad al usar la batidora. Con el sistema de velocidad autorregulado, una vez que haya seleccionado una velocidad esta se mantendrá constante, incluso si la consistencia de la mezcla se cambia.

05 Posición de trabajo

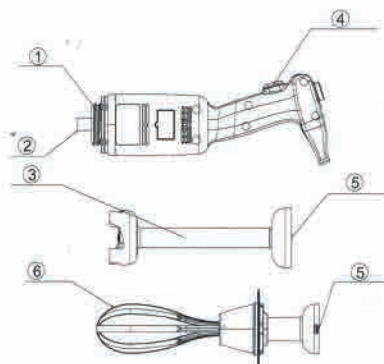
- > Para un mayor control, le recomendamos que mantenga la batidora por el mango y la parte inferior de la unidad de motor.
- > Se recomienda que se incline el mezclador con un ligero ángulo para evitar que la campana toque el fondo del recipiente.
- > Asegúrese siempre de que la campana está lo suficientemente 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.
- > También, puede mantener el aparato por el mango con una mano, dejando la otra mano libre para sujetar el recipiente, si es necesario.
- > 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 tazón.
- > Para una eficiencia máxima, al menos una quinta parte de la longitud del batidor debe ser sumergida, pero nunca sumerja el soporte del batidor en la preparación.

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 acomplamiento (5) del tubo (3) o batidor (6) en el embriague (2) del cuerpo de máquina (1).
- > Atomille el tubo (3) o batidor (6) hacia arriba para sujetar firmemente al cuerpo de la máquina (1).



Las actividades de desmontaje se realizan de la manera inversa que las de montaje, mencionadas anteriormente.

07 Instrucciones de limpieza

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

> Después de usar el mezclador y el batidor en una preparación cliente, enfríe la parte inferior del tubo en agua fría antes de desmontar la campana. Después de la terminación con la preparación, limpie inmediatamente para evitar que los alimentos se peguen a la superficie.

> Nunca ponga la unidad de motor y su mango en agua. Limpiar con un paño húmedo o una esponja.

> Limpieza del tubo de la batidora y campana: coloque el tubo y la campana en un recipiente adecuado con agua y enciéndalo durante unos segundos para limpiar la campana y el tubo.

ADVERTENCIA: Siempre secar las hojas de fondo 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 use lejía pura. Para las piezas de plástico, no utilice detergente que sean demasiado alcalinos.

08 Solución de problemas

Si es debido a un corte de energía que al aparato ha sido desconectado, suelte el botón de encendido y apagado (número 3), compruebe la alimentación y reinicie el equipo.

Si es debido a un sobrecalentamiento de la máquina, suelte el botón de encendido y 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. Luego, reinicie el dispositivo.

Si no puede localizar la causa del problema, suelte el botón de encendido y apagado, desconecte el aparato y consulte lo siguiente:

- > El enchufe
- > Que las palas de la campana estén libres para girar libremente.
- > El estado del cable de alimentación.
- > Que el eje de accionamiento pueda girar libremente. Para ello, retire la campana y pruebe la rotación del extremo del eje de accionamiento manual.

Si se produce un problema que no está en nuestra lista de fallos, consulte a su distribuidor o devuelva el aparato a los servicios de post-venta.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Ventas y Administración

Andrés Moretti e Hijos S.A

California Piso 3 (C1289AAP)

CABA - Argentina

(+54 11) 4103-4500

ventas@moretti.com.ar

Servicio Técnico

Moretti Servicios S.R.L

Francisco Rabanal 1406 (C1437FPN)

CABA - Argentina

(+54 11) 5670-4400

mesadeayuda@morettiservicios.com.ar

