

Moretti

MANUAL DE USUARIO

BATIDORA PLANETARIA

DYNAMIX-10/20/30



Aliado de emprendedores

Índice

01. Introducción	3
1.1 Características	3
1.2 Parámetros Técnicos	3
1.3 Accesorios	4
02. Instalación y Operación	4
2.1 Instalación	4
2.2 Secuencia de funcionamiento	5
03. Limpieza y Mantenimiento	6
3.1 Como limpiar la Batidora	6
3.2 Mantenimiento de la Batidora	7
04. Avisos y normas de seguridad	10
05. Solución de problemas	12
06. Apéndices	13
6.1 Diagrama Dynamix-10/20	13
6.2 Diagrama Dynamix-30	14

01. Introducción

- ▶ Las batidoras planetarias están diseñadas y fabricadas para un alto rendimiento.
- ▶ Los agitadores utilizan un movimiento planetario en el recipiente para garantizar una mezcla completa de los alimentos. Pueden utilizarse para diversas funciones, como mezclar harina, alimentos en polvo y líquidos, etc.
- ▶ La máquina es fácil de usar y muy eficiente, ideal para la preparación de alimentos en hoteles, restaurantes y fábricas de procesamiento de alimentos.

1.1 Características

- ▶ Estas máquinas también están equipadas con varios niveles de protección para un funcionamiento suave y fiable. Además, existen varias velocidades de trabajo y diferentes agitadores, cada uno con una función distinta, ya sea para mezclar harina, mezclar rellenos, batir huevos, etc.
- ▶ Todas las piezas de la máquina que entran en contacto con los alimentos durante su funcionamiento son de acero inoxidable o sus superficies cuentan con un tratamiento especial de conformidad con las normas de higiene.

1.2 Parámetros Técnicos

	DYNAMIX-10	DYNAMIX-20	DYNAMIX-30
Capacidad	10 L	20 L	30 L
Capacidad máxima de harina	2.5 KG	5 KG	7 KG
Capacidad máxima de amasado	3.75 KG	7.5 KG	10.5 KG
Potencia de entrada	0.6 W	1.1 W	1.5 W
Voltaje	230 V	230 V	230 V
Frecuencia	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz

1.3 Accesorios



Agitador en espiral: Este agitador es ideal para mezclar masa y alimentos sólidos pegajosos. Al usarlo, la cantidad de harina debe coincidir con la marca y la cantidad de agua debe ser del 45 % al 50 % de la harina. Debe usarse solo a baja velocidad.



Batidor: Este batidor es adecuado para piezas finas, en polvo y blandas, como el relleno. Apto para usar a velocidad media.



Batidor de varillas: Este batidor es ideal para mezclar alimentos líquidos, como crema y huevos. Apto para uso a alta velocidad.

- ▶ **PRECAUCIÓN: ANTES DE CAMBIAR LA VELOCIDAD, DEBE PARAR LA MÁQUINA. NO MEZCLE LA MASA A VELOCIDAD MEDIA O ALTA.**

02. Instalación y operación

2.1 Instalación

- ▶ Antes de usar, compruebe que la alimentación eléctrica sea la requerida por la máquina y que el cable de tierra externo esté conectado correctamente.
- ▶ La máquina con motor trifásico debe revisarse para comprobar que gira en la dirección indicada por la marca de rotación. Si la dirección de rotación es incorrecta, intercambie dos de los tres cables de corriente.
- ▶ **Nota:** Para probar la máquina, nunca instale herramientas de mezcla, ya que podrían caerse en caso de una dirección de rotación incorrecta y dañar las piezas de la máquina.
- ▶ Toda línea de alimentación sin enchufe debe conectarse al interruptor instalado por el usuario, con una distancia mínima de 3 mm entre los puntos de contacto. La corriente nominal del interruptor no debe ser inferior a 35 A.
- ▶ **Nota:** Al instalar la máquina, el engranaje del eje de agitación debe ser del tamaño adecuado y el cruce del agitador debe estar instalado para evitar caídas.

2.2 Secuencia de funcionamiento

► **Elevación del recipiente:**

a) Al mezclar, gire la rueda manual para elevar el recipiente hasta el tope, de modo que los alimentos se mezclen bien.

b) Al cambiar los agitadores y después de mezclar, gire la rueda manual para bajar el recipiente y poder retirarlo junto con los agitadores.

- **Nota:** Al ensamblar un agitador, deslícelo hacia arriba sobre el eje y gírelo hasta que el pasador de accionamiento del eje alcance la ranura en forma de L en el vástago del agitador para evitar que se caiga durante el funcionamiento.



- Antes de usarla por primera vez, limpie a fondo el recipiente y el agitador, como se describe en este manual.

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada.
2. Asegúrese de que la tapa esté colocada en el cubo (si corresponde) si no se utiliza ningún accesorio.
3. Retire siempre los accesorios antes de usar el agitador.
4. Baje el soporte del recipiente girando el asa hacia abajo.
5. Gire el conjunto de la jaula de protección delantera a la posición abierta.
6. Coloque el agitador necesario en el recipiente y levante el recipiente sobre el soporte.
7. Asegúrese de que los pasadores traseros del recipiente y laterales estén correctamente encajados.
8. Deslice el agitador sobre el eje, girando en sentido horario para encajar el pasador de accionamiento en la ranura en forma de "L" del vástago del agitador. Agregue los ingredientes al tazón y levántelo usando el asa.
9. Gire la jaula protectora frontal a la posición de funcionamiento.
10. Seleccione la velocidad deseada.
11. Encienda la máquina presionando el botón de inicio "verde".
12. Una vez que la mezcla esté completa, detenga la máquina usando el botón de parada "rojo".
13. Baje el soporte del tazón, abra la jaula protectora y retire el agitador del eje.
14. Retire el tazón y el agitador de la batidora para vaciarlos y limpiarlos.

A) La velocidad 1 (BAJA) es para mezclas espesas como masa, rebozados espesos y puré de papas.

B) La velocidad 2 (MEDIA-BAJA) es para mezclar masas para pasteles, puré de papas y para desarrollar masas.

C) La velocidad 3 (MEDIA-ALTA) es para mezclar un máximo de 3 cantidades de aire en tandas ligeras. El batidor de varillas se utiliza para batir crema, batir claras de huevo, mezclar glaseados ligeros, merengues y montar a mano.

► **Número de ítem y descripción:**

1. INTERRUPTORES DE ENCENDIDO/APAGADO
2. PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS
3. MANGO DE ELEVACIÓN DEL RECIPIENTE
4. PASADOR DE UBICACIÓN TRASERO DEL RECIPIENTE
5. SOPORTE DEL RECIPIENTE
6. PASADOR LATERAL DEL RECIPIENTE
7. RECIPIENTE
8. AGITADOR
9. EJE DEL BATIDOR
10. PROTECTOR
11. CUBIERTA DEL CUBO DE ACCESORIO

03. Limpieza y mantenimiento

3.1 Como limpiar la Batidora

- **Aviso:** Después de cada uso, limpie cuidadosamente el recipiente, los agitadores, etc., y asegúrese de mantener la máquina limpia.
- Lubrique los laterales del recipiente con regularidad.
- La caja de transmisión contiene grasa especial con una duración de seis meses.
- Para añadir o sustituir la grasa, solo es necesario retirar la tapa superior y la tapa del cojinete.
- **NO LIMPIE CON AGUA DIRECTAMENTE.**
- **NO LIMPIE ESTA BATIDORA CON MANGUERA NI A PRESIÓN.**
- **NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS.**
- Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la red eléctrica antes de limpiarla.
- Es importante realizar procedimientos de limpieza correctos y detallados para todas las superficies que entren en contacto con alimentos.

- ▶ La frecuencia de limpieza de la batidora debe estar claramente definida (es decir, a diario, después de cada ciclo de producción o con mayor frecuencia si es necesario), así como el tipo de limpieza necesaria.
- ▶ El objetivo de la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con alimentos es eliminar los restos de comida (que las bacterias necesitan para crecer) y eliminar las bacterias presentes.
- ▶ Es importante que las superficies limpias se almacenen secas para evitar la proliferación de bacterias.
- ▶ El equipo de limpieza (cepillos, etc.) utilizado también debe almacenarse de forma limpia e higiénica.
- ▶ El procedimiento correcto para la limpieza de la zona de salpicaduras y las superficies en contacto con alimentos es el siguiente:
 1. Limpieza previa: eliminar el exceso de residuos de comida barriando, frotando o con un preenjuague.
 2. Limpieza principal: eliminar los residuos y la grasa de la superficie con un detergente.
 3. Enjuague: eliminar los residuos de comida sueltos, la grasa y el detergente.
 4. Desinfección: eliminar las bacterias.
 5. Enjuague final: eliminar el desinfectante.
 6. Secado: eliminar toda la humedad.
- ▶ Tenga en cuenta que, en caso de contaminación leve, se pueden combinar la limpieza previa y la limpieza principal.
- ▶ Algunas superficies no necesitan desinfectarse después de cada lavado. Desinfecte cualquier artículo que entre en contacto directo con alimentos o con las manos de los operarios.
- ▶ El mejor método para secar las superficies es dejarlas secar al aire, pero si esto no es posible, utilice toallas de papel o un paño limpio y seco.
- ▶ Es importante que los productos químicos desinfectantes estén aprobados para su aplicación en superficies en contacto con alimentos.

3.2 Mantenimiento de la Batidora

▶ LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO:

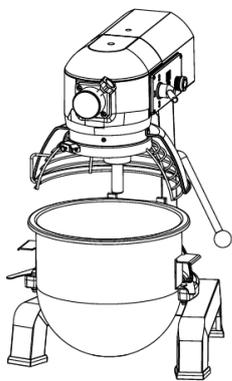
Antes de usar la batidora por primera vez, asegúrese de lavar los tazones, agitadores y accesorios con agua caliente y una solución de detergente suave. Este procedimiento debe seguirse antes de usar los tazones y agitadores para claras de huevo o huevos enteros.

► **LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO:**

Después de usarla, limpie el tazón, los agitadores y los accesorios con agua caliente, un detergente no abrasivo adecuado y un cepillo de cerdas suaves. Enjuagar el tazón con agua caliente inmediatamente después de su uso también agilizará su limpieza posterior.

Nota: No lave los agitadores de aluminio en el lavavajillas. Lávelos inmediatamente después de usar en un tazón con agua tibia y jabón.

Asegúrese de limpiar la batidora con un paño húmedo caliente, limpiando a fondo el soporte del tazón, el pedestal, la base y todas las superficies exteriores. Deben eliminarse todos los restos de comida. La protección debe limpiarse con agua caliente y jabón. El conjunto de la protección está diseñado para desmontarse fácilmente para su limpieza.



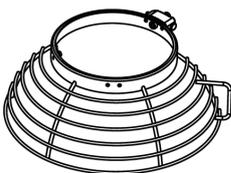
► **PARA RETIRAR EL CONJUNTO DE LA JAULA**

Asegúrese de que el soporte del recipiente esté en la posición bajada. Retire primero el agitador y el recipiente. Cuando el conjunto de la jaula esté cerrado, un tope evitará que gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Afloje el tornillo. Una vez hecho esto, puede retirar la jaula.

► **Cuando el conjunto de la jaula esté cerrado, un tope evitará que gire en sentido contrario a las agujas del reloj.**

► **Retire el protector de seguridad:**

1. Mantenga presionado el botón de liberación: Presione el botón de liberación con la mano y manténgalo presionado.
2. Oirá un "clic": Cuando oiga un "clic", el mecanismo de bloqueo se habrá liberado.
3. El protector de seguridad frontal bajará automáticamente: En este punto, la red protectora frontal bajará automáticamente, lo que facilitará su extracción para limpieza o mantenimiento.



► **Instale el protector de seguridad:**

1. Alinee con la posición de montaje: Alinee el protector frontal con las ranuras de montaje de la batidora.
2. Empuje hacia arriba: Empuje suavemente el protector hacia arriba con la mano hasta que oiga un "clic".
3. Confirme que esté en su lugar: Asegúrese de que el protector esté firmemente bloqueado en su lugar y no se suelte.

► **PARA RETIRAR LA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS TRASERA:**

La protección contra salpicaduras trasera debe inspeccionarse y limpiarse periódicamente cuando sea necesario. Esto debe ser realizado por un supervisor debidamente capacitado o por el departamento de mantenimiento al menos una vez al mes.

► La protección contra salpicaduras se puede limpiar en un recipiente con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.

► Asegúrese de que el recipiente esté en la posición inferior. Retire el recipiente, la jaula protectora y el agitador como se describió anteriormente.

► Con un destornillador plano adecuado, retire los 3 tornillos de sujeción que fijan el recipiente de goteo a la batidora.

NOTA: Asegúrese de sujetar firmemente el recipiente mientras retira los tornillos.

► El recipiente de goteo se puede retirar con cuidado de la máquina. Tenga cuidado de no dañar la pintura de la batidora.

► Limpie cualquier resto de grasa del recipiente de goteo antes de lavarlo.

► Vuelva a colocar la protección contra salpicaduras trasera en orden inverso, asegurándose de que los tornillos estén bien apretados.

► Siempre que sea posible, la mezcladora debe transportarse a su posición de instalación en el embalaje proporcionado para evitar daños.

► **Precaución:** La mezcladora es un objeto pesado y debe manipularse y levantarse correctamente para evitar lesiones personales.

► La máquina se fija al palé mediante cuatro pernos de retención que atraviesan el palé hasta las patas roscadas de la base.

Durante esta operación, tenga cuidado para garantizar:

1. Se toman todas las medidas de seguridad necesarias para garantizar una correcta elevación y manipulación y evitar el riesgo de lesiones por caídas o vuelcos.
2. No se producen daños en la máquina que puedan afectar su funcionamiento normal. La batidora no es apta para su instalación en exteriores y no debe instalarse en lugares donde pueda utilizarse un chorro de agua para su limpieza. La batidora solo debe ser operada por personal capacitado y debe instalarse en un área donde el uso y el mantenimiento estén restringidos a personal capacitado.
3. Asegúrese de que la batidora esté a una altura con las asas del recipiente aproximadamente entre la altura de los nudillos y los codos. Esto reducirá la necesidad de agacharse.
4. Seleccione una superficie plana y nivelada que pueda soportar el peso de la batidora y el contenido del recipiente cuando esté lleno. Se recomienda fijar la batidora en su posición.

- ▶ 5. Asegúrese de que la mesa, el soporte o la superficie de trabajo estén firmemente fijados al suelo. El aparato debe estar sujeto para evitar cualquier movimiento durante su uso.
- ▶ 6. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la batidora para permitir un funcionamiento seguro.
- ▶ Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la batidora para permitir un funcionamiento seguro.
- ▶ El mantenimiento también puede ser complejo si el espacio libre es muy reducido, por lo que debe asegurarse de que los accesos de mantenimiento en la parte superior, lateral y trasera de la batidora estén despejados.

04. Notificación y normas de seguridad

- ▶ Colóquela sobre una superficie plana y estable.
- ▶ Colóquese siempre DETRÁS del protector de seguridad al utilizar el aparato.
- ▶ NO acerque las manos a los accesorios giratorios cuando esté en uso. Esto puede provocar lesiones graves.
- ▶ NO retire los alimentos del aparato hasta que los accesorios se hayan detenido por completo.
- ▶ NO sumerja el aparato en agua.
- ▶ NO intente mezclar alimentos para los que esta máquina no está diseñada. Esto puede dañar los accesorios.
- ▶ NO lo utilice con un accesorio dañado.
- ▶ NO anule los bloqueos de seguridad.
- ▶ Apague y desconecte siempre el aparato de la alimentación cuando no esté en uso.
- ▶ NUNCA deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- ▶ El aparato es pesado, tenga cuidado al moverlo y manipularlo.
- ▶ Este aparato solo debe utilizarse de acuerdo con estas instrucciones y por personas competentes para ello.
- ▶ Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado para evitar riesgos. NO lo intente usted mismo o anulará la garantía.

- ▶ Nunca utilice accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- ▶ Limpie la superficie del acero inoxidable periódicamente con el método adecuado para evitar daños causados por oxidación o cualquier otra interferencia química.
- ▶ Los siguientes procedimientos e instrucciones deben seguirse siempre para evitar lesiones. Si la maquinaria no se utiliza según las recomendaciones, el operador será responsable de su propia seguridad y de la de cualquier otra persona involucrada.
- ▶ Para evitar accidentes, asegúrese de leer, comprender y seguir todas las precauciones y advertencias de este manual antes de instalarla o usarla. Para comprender claramente su mezcladora, es fundamental leer este manual detenidamente.
- ▶ La maquinaria rotativa y los componentes eléctricos son peligrosos y pueden causar lesiones si no se toman las precauciones necesarias antes de operar o realizar el mantenimiento de la mezcladora.
- ▶ Asegúrese de que la fuente de alimentación no esté conectada a la mezcladora y esté aislada antes de limpiarla o realizar el mantenimiento.
- ▶ En ciertas situaciones de resolución de problemas, puede ser necesario operar la mezcladora, en cuyo caso se debe extremar la precaución.
- ▶ Solo personal cualificado debe realizar el mantenimiento de la batidora.
- ▶ Mientras la máquina esté en funcionamiento, no retire ninguna cubierta ni afloje ningún accesorio.
- ▶ Al mezclar productos que generen polvo, tenga mucho cuidado. Mezcle los ingredientes a velocidad 1 hasta que se elimine el polvo.
- ▶ Asegúrese de que el suministro eléctrico esté aislado y de que el cable de alimentación esté desconectado antes de intentar mover o realizar el mantenimiento de la batidora.
- ▶ Tenga cuidado con el condensador de arranque situado detrás de la cubierta trasera del motor. En circunstancias normales, debería descargarse al apagar la batidora. En caso de duda, descargue el condensador siguiendo las precauciones de seguridad adecuadas.
- ▶ Realice siempre un mantenimiento regular de la mezcladora y sus accesorios; al menos dos veces al año, dependiendo de la frecuencia de uso.
- ▶ Al mover, transportar o levantar un peso total superior a 500 kg, se debe utilizar una carretilla elevadora. Evite, en la medida de lo razonablemente posible, las tareas de manipulación manual que impliquen un riesgo para la salud. Este equipo solo debe almacenarse o transportarse en un entorno con una temperatura ambiente superior a 5 °C e inferior a 55 °C.

- ▶ La maquinaria rotativa y los componentes eléctricos son peligrosos y pueden causar lesiones si no se toman las precauciones necesarias antes de operar o realizar el mantenimiento de la mezcladora.
- ▶ La batidora no es apta para su instalación en exteriores y no debe instalarse en lugares donde pueda utilizarse un chorro de agua para su limpieza.
- ▶ Asegúrese de que la batidora esté a una altura con las asas del recipiente aproximadamente entre la altura de los nudillos y los codos. Esto reducirá la necesidad de agacharse.
- ▶ Seleccione una superficie plana y nivelada que pueda soportar el peso de la batidora y el contenido del recipiente cuando esté lleno. Se recomienda fijar la batidora en su posición. Asegúrese de que la mesa, el soporte o la superficie de trabajo estén firmemente fijados al suelo. El aparato debe estar sujeto para evitar cualquier movimiento durante su uso.
- ▶ Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la batidora para permitir un funcionamiento seguro.
- ▶ El mantenimiento también puede ser un problema si el espacio libre es muy reducido, por lo que debe asegurarse de que los accesos de mantenimiento en la parte superior, lateral y trasera de la batidora estén despejados.
- ▶ Asegúrese de que el tazón, el agitador, el accesorio y la protección estén correctamente instalados en la batidora.
- ▶ Retire el agitador antes de usar cualquier accesorio.
- ▶ Detenga la batidora antes de agregar más ingredientes.
- ▶ Use el botón de parada para detener la máquina.
- ▶ Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar la batidora.
- ▶ Inspeccione el cable de alimentación y el aparato regularmente. Si encuentra alguna falla, no la use.
- ▶ Desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar la batidora.
- ▶ **NO:**
 - Cambie la velocidad mientras la batidora esté en funcionamiento.
 - Use ropa holgada que pueda quedar atrapada en la batidora mientras está en funcionamiento.
 - Intente introducir las manos en el tazón mientras está mezclando. Deje la palanca de cambios en la posición intermedia.
 - Utilice la manija de elevación del tazón para detener la máquina.
 - Utilice la palanca de cambios para detener la máquina.
 - Acceda a las piezas giratorias.

► **NO:**

- Use una fuerza excesiva al operar la batidora, ya que podría afectar la estabilidad de la batidora.
- Opere la batidora si las piezas están desmontadas.
- Coloque el agitador en la batidora sin el tazón colocado.
- Deje el agitador en la máquina sin el tazón colocado.
- Opere la batidora con el accesorio y el agitador colocados.
- Anule los interruptores de seguridad instalados en la batidora.
- Abra la protección para detener la máquina.
- Utilice la batidora en condiciones inseguras.
- Opere la batidora o el accesorio si se produce una falla o si la batidora no es segura.
- Intente reparar el aparato usted mismo. El mantenimiento de la máquina debe ser realizado por un técnico cualificado.
- Limpie la batidora con detergente en polvo o un estropajo.
- Limpie este aparato con una manguera o a presión.
- Limpie los agitadores de aluminio en el lavavajillas.
- Inhale las partículas de polvo de los ingredientes de la mezcla.

05. Mal Funcionamiento y Mantenimiento

Posibles fallas de funcionamiento y métodos de mantenimiento:

Mal funcionamiento	Análisis del mal funcionamiento	Métodos de mantenimiento
E1) Interruptor de protección del bowl	El protector del recipiente no está en posición cerrada.	Gire la protección hacia la derecha hasta que esté completamente cerrada.
	Interruptor aflojado.	Ajustar nuevamente el grosor.
E2) Interruptor de protección del bowl	Cuenco no elevado.	Levante el recipiente a la posición más alta.
	Interruptor aflojado.	Apriete el interruptor en la posición correcta.
E3) Interruptor de protección del bowl	El recipiente no está colocado correctamente o las abrazaderas no están en su lugar.	Asegúrese de que el recipiente esté colocado correctamente en su base y que las abrazaderas del recipiente estén bloqueadas en su lugar.
	El recipiente no está colocado correctamente o las abrazaderas no están en su lugar.	Apriete el interruptor en la posición correcta.

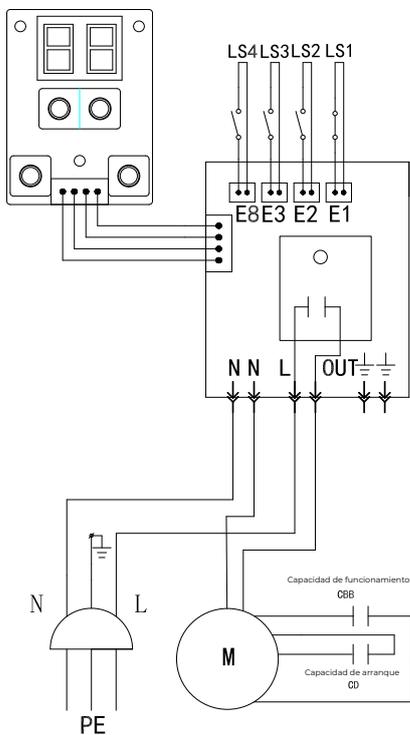
Mal funcionamiento	Análisis del mal funcionamiento	Métodos de mantenimiento
	Carga máxima de mezcla excedida.	Reducir el tamaño del lote en un 30%.
E8) La temperatura del motor es demasiado alta	El tiempo de ejecución es demasiado largo.	Espere 10 minutos y luego presione.
	Piezas mecánicas dañadas o rotas.	Gire la cuchilla del motor para comprobar si gira con facilidad. Si no es así, póngase en contacto con el servicio posventa.

06. Apéndices

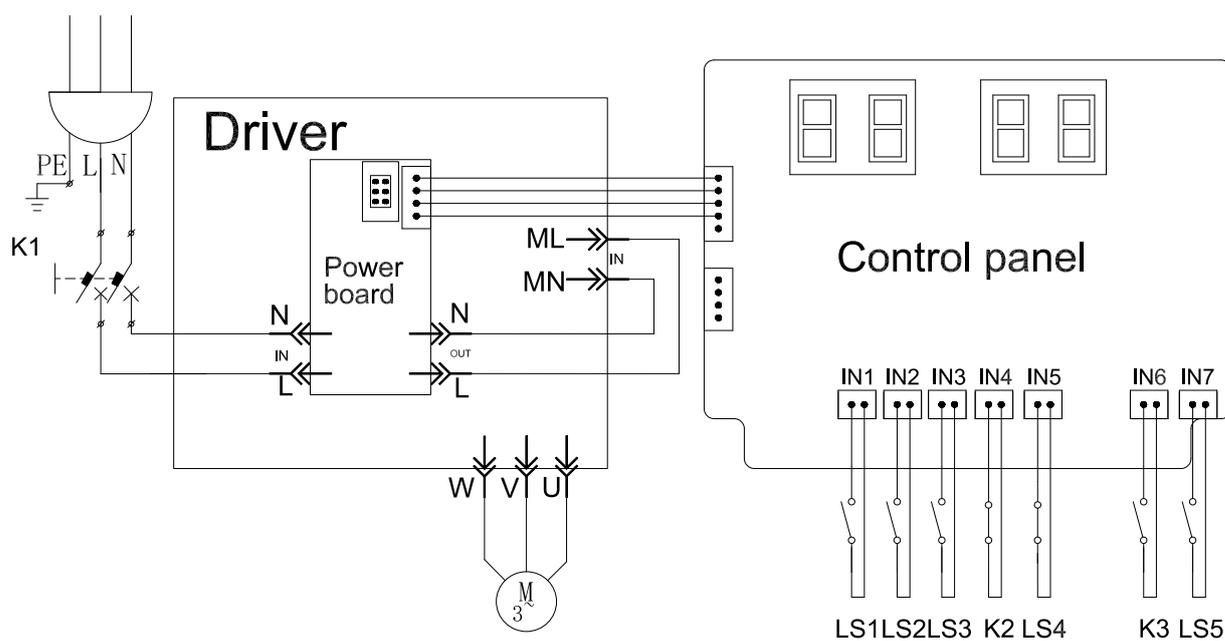
- La instalación eléctrica debe ser realizada por una persona cualificada. Asegúrese de que el suministro eléctrico se ajuste a las especificaciones de la máquina antes de conectarla.

6.1 Diagrama Dynamix-10/20

LS1	Interruptor de red de seguridad	LS3	Recipiente colocado
LS2	Posición del recipiente superior	LS4	Protección contra sobretensión del motor



6.2 Diagrama Dynamix-30



| K1 | Desconectador |

| K2 | Interruptor de emergencia |

| K3 | Botón de arranque/parada |

| LS1 | Interruptor de red de seguridad |

| LS2 | Posición superior de la cesta |

| LS3 | Cesta en posición |

| LS4 | Protección contra sobrettemperatura del motor |

Garantía

- ▶ La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

✉ mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

Moretti