

# MANUAL DE USUARIO

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL

## MIXER-7n MIXER-5n



**Moretti**

# índice

01	Introducción.....	3
02	Montaje .....	4
03	Operación.....	4
04	Precaución .....	7
05	Mantenimiento .....	7
06	Problema y solución .....	8
07	Especificación técnica.....	8
08	Diagrama electrónico .....	9

# 01 Introducción

- > El producto se ejecuta según los estándares de JB / T 4389-1999.

*Nota: Guarde el manual cuidadosamente para capacitación y mantenimiento en el caso. Nos reservamos el derecho a interpretar todos los cambios en la estructura del producto.*

Gracias por seleccionar nuestra máquina mezcladora de alimentos MIXER-7n / MIXER-5n. La máquina es un producto desarrollado por nuestra empresa con tecnología de actualización. Puede mezclar masa, rellenar, dar vueltas a los huevos y mezclar la nata. En la máquina se han utilizado tecnologías de par constante y velocidad infinitamente variable. Puede seleccionar cualquier velocidad de rotación de 90 rpm a 510 rpm para diferentes cargas. Hay una instalación de protección contra sobrecargas en la máquina más nueva. Es atractivo, fácil y seguro de operar. Además, esta máquina funciona de manera eficiente y sin problemas. Es un excelente ayudante para hacer pasteles y masas en la cocina occidental, sala de pan, bar, restaurante y hogar, etc.

## 02 Montaje

- > Es mejor colocar la batidora en un plano horizontal y estable. La mejor altura de la mesa es entre 650mm - 750mm. Deje un espacio de 150mm en los lados delantero y trasero. Deje 300mm en los lados izquierdo y derecho.
- > La energía debe usar un enchufe electrónico separador con protección de dispositivo de fusible clasificado.
- > La toma electrónica debe tener conexión a tierra.
- > Es necesario contratar a un electricista calificado para ensamblar todas las partes eléctricas.

## 03 Operación

*Las partes operativas están en el dibujo 1.*

### 5.1 Montaje y desmontaje del agitador

- > Detenga el funcionamiento de la máquina y presione el cabezal de la máquina con la mano derecha, luego tire de la manija de elevación del recipiente con la mano izquierda, mantenga la mano derecha presionando suavemente la cabeza para que la cabeza se levante automáticamente a 45 grados. Ahora suelte el mango izquierdo y la mano derecha levantó la cabeza unos 45 grados, finalmente el mango rebotará automáticamente.

Inserte ligeramente el agitador mezclador "c" en un orificio en el eje del mezclador "b". Gire a la izquierda hasta el "punto de parada" para montar el mezclador agitador. Invierta el proceso para desmontar el mezclador agitador.

- > Presione el cabezal de la máquina mezcladora con la mano derecha y observe el bloqueo automático cuando el cabezal esté en el lugar de trabajo, luego el mango rebotará automáticamente.

El estado de elevación del cabezal del mezclador (*dibujo 2*)

**Dibujo 1.**

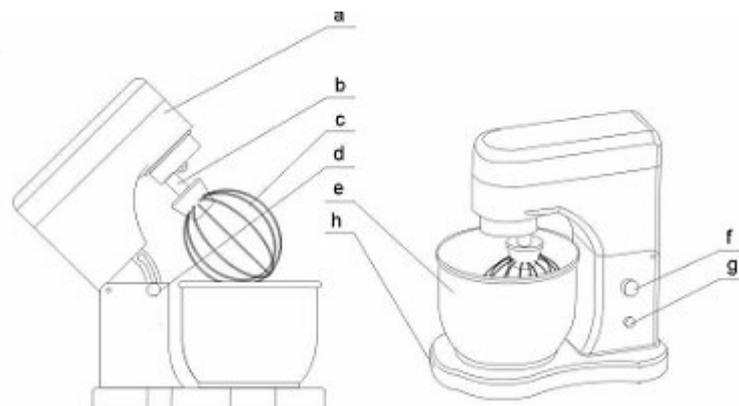


Tabla 1.

Denominación	
A	Mexclador Principal
B	Eje del mezclador
C	Batidor
D	Mango de elevación
E	Bowl para mezclar
F	Ajuste de velocidad
G	Interruptor
H	Base

### 5.2 Seleccione un agitador de mezcla adecuado

Hay tres tipos de agitadores de mezcla para seleccionar.

**5.2.1 El agitador de gancho (n. ° 30)** es para cosas grandes y pegajosas, como masa, etc.

**5.2.2 El agitador en forma de raqueta (n. ° 31)** es para abultar cosas, como relleno de albóndigas de carne, etc.

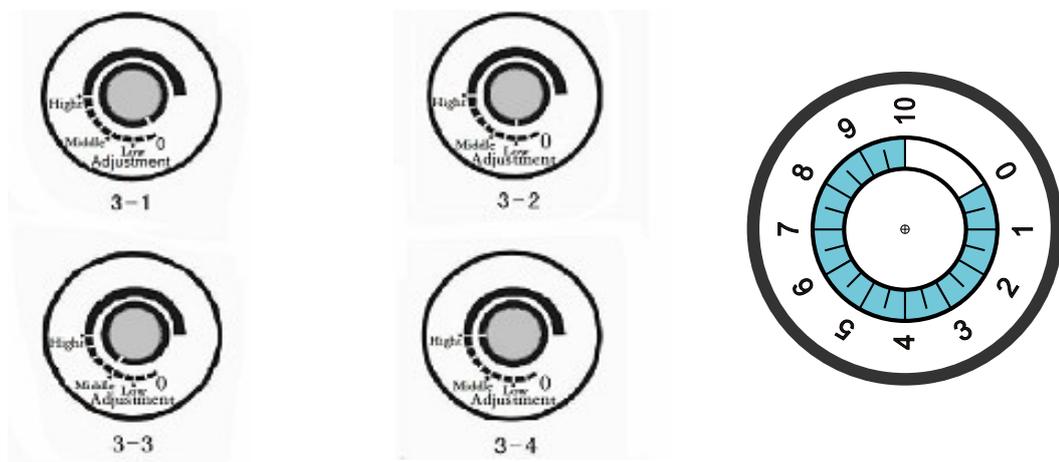
**5.2.3 El agitador en forma de red (No 32)** es para despegar o simplemente una cosa más robusta, como huevos y nata.

*Nota: No seleccione el agitador de mezcla incorrecto, de lo contrario la máquina no funcionará, incluso se dañará. Por favor, de acuerdo con la viscosidad de la mezcla para hacer una elección.*

### 5.3 Cómo montar y desmontar el cuenco

> Apague la máquina, levantando el cabezal de la batidora hasta la posición "a", sujete firmemente el cuerpo de acero inoxidable con las manos, siga la mano girando hasta el punto de parada, debe estar fijo. Invierta el proceso para desmontar el bol.

### Dibujo 2



#### 5.4 Ajustar la velocidad

- > Poniendo el botón de velocidad en la posición "0" (Dibujo2-1), conecte la energía electrónica, la luz indicadora estará encendida, arrancando la máquina y en el sentido de las agujas del reloj gire el botón para ajustar la velocidad de acuerdo con la propiedad de la mezcla y el agitador de mezcla. La velocidad aumentará mientras el botón gira de izquierda a derecha.
- > Cuando la flecha está en la parte superior del medio (Dibujo 2-2), la batidora funciona a baja velocidad, es buena para la masa.
- > Cuando la flecha está en la parte superior del medio (Dibujo 2-3) que la batidora es de velocidad media, es buena para rellenar albóndigas de carne.
- > Cuando la flecha está en la parte superior derecha (Dibujo 2-4), la batidora es de alta velocidad, es buena para los huevos.
- > Este mezclador tiene una velocidad infinitamente variable, el usuario puede elegir la mejor velocidad para su trabajo.

Dirección de rotación desde el eje hacia afuera: la dirección de rotación de la cubierta del eje principal es en el sentido de las agujas del reloj y la dirección de rotación del eje de mezcla es en sentido antihorario.

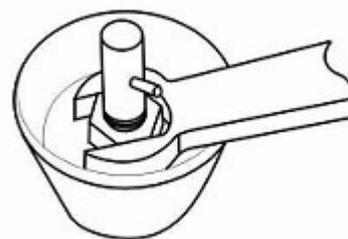
*Nota: No se oponga a la elección de velocidad como se indicó anteriormente. De lo contrario, se reducirá la eficiencia de trabajo de la máquina. A veces, incluso si está rota, no opere la máquina durante más de 10 minutos cada vez. El peso de la máquina de harina, el engranaje límite es solo el engranaje 1. Otros se pueden utilizar con el engranaje 2 limitado.*

#### 5.5 Cómo ajustar la altura del mezclador agitador

A veces, el intervalo entre los fondos del agitador de mezcla y el recipiente es demasiado estrecho y, a veces, es demasiado grande, por lo que es necesario ajustar la altura del agitador de mezcla. Puede operar por el

Siguiendo los pasos (dibujo 3).

**Dibujo 3**



- Primero apague la fuente de energía.
- Usé una llave para soltar la tuerca del mezclador agitador.
- Ajuste el intervalo, apriete la tuerca.

**5.6** Cada trabajo está terminado, regrese el botón de velocidad a la posición "0" y luego apague la máquina, corte la energía.

## 04 Precaución

- > Cortar la corriente antes de retirar la máquina, desmontar el mezclador agitador, mezclar, etc.
- > No use sus dedos mojados para operar la máquina.
- > No lave la máquina con agua flash.
- > Si alguna pieza está rota o se encuentra en una condición inusual, apague la máquina y solicite ayuda al técnico.
- > No meta los dedos en el recipiente mientras la máquina esté funcionando.
- > Mantenga a la persona menor de edad alejada de la máquina.
- > Cuando la máquina está funcionando o el cabezal está subiendo, el mango "d" debe rebotar automáticamente.
- > Cuando la cabeza esté levantada, no ponga ningún dedo en las partes de enlace entre la cabeza y el soporte de la máquina para evitar lesiones.
- > Hay un terminal de contacto a tierra (marca en la parte posterior de los soportes, manténgalos en su posición original después del mantenimiento).

## 05 Mantenimiento

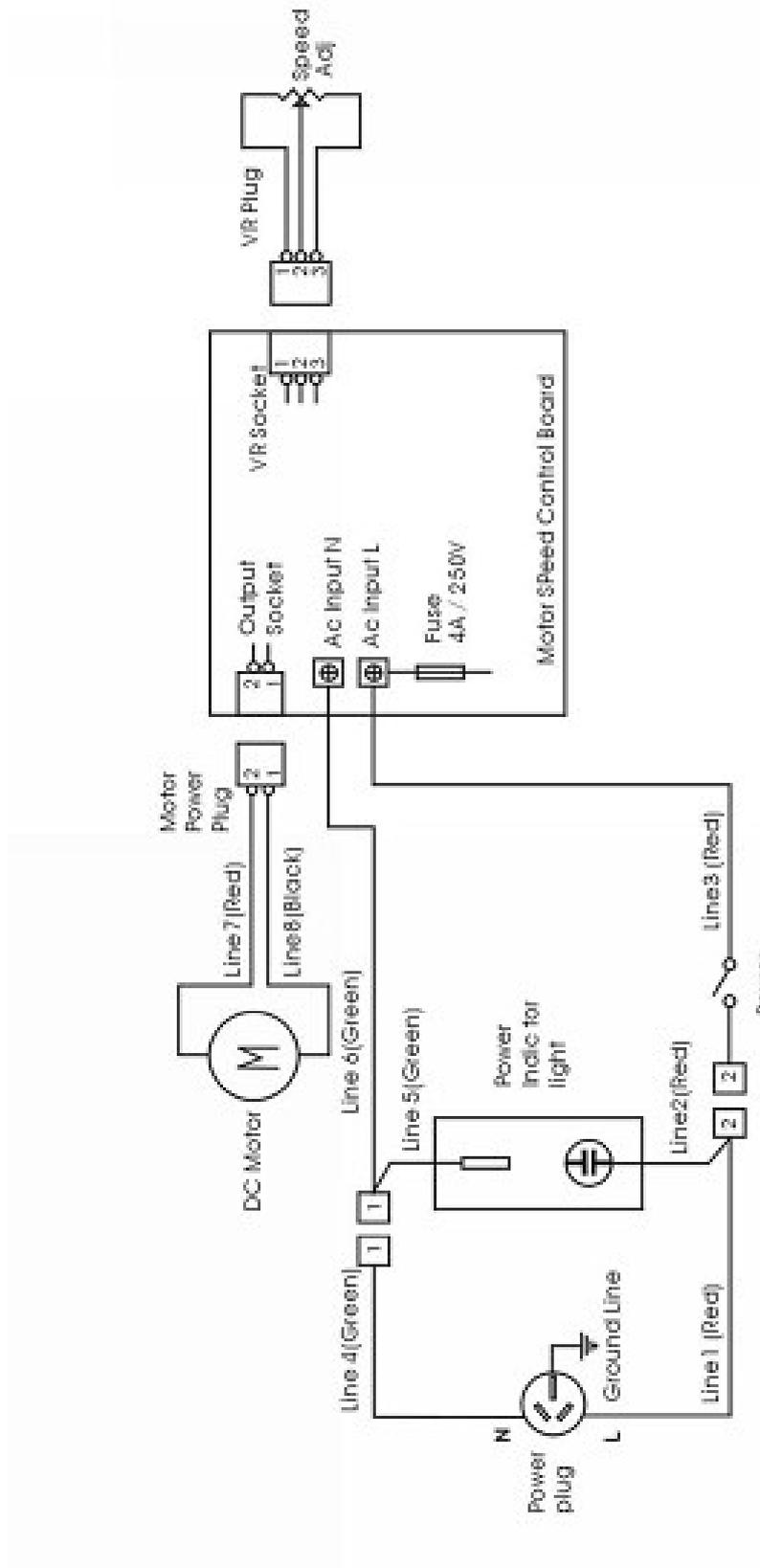
- > Es una máquina mezcladora de alimentos, por lo que todas las partes que entran en contacto con los alimentos deben quitarse y lavarse todos los días después del trabajo. No use algún tipo de limpiador que pueda dañar a las personas.
- > No encienda la máquina si no hay nada en el recipiente.
- > Cuando mezcle el batidor con agitador, deje de trabajar inmediatamente y corrija el espacio o cambie el agitador o el tazón si es necesario.
- > Cuando utilice la máquina durante más de un año, comuníquese con el proveedor o agente calificado para el mantenimiento

## 06 Problema y Solución

Problema	Razón	Solución
Prende la máquina pero no funciona	Ninguna energía El botón de velocidad está en la posición "O"	Compruebe el enchufe de alimentación Gire el botón a "O" y luego encienda la máquina.
La temperatura del motor incrementa y se desacelera	El voltaje es demasiado bajo La carga es demasiado grande. El cabezal mezclador no es adecuado El cinturón está gastado	Verifique las partes electrónicamente. Reducir la cantidad de mezcla (tabla 2) Agitador adecuado a elección. Cambie un cinturón nuevo.
La máquina para de repente mientras funciona	La carga es demasiado grande. El voltaje ondula demasiado. El fusible está roto. El tiempo de trabajo es demasiado largo.	Reducir el peso de la mezcla (tabla 2) Comprobar el voltaje Cambiar un fusible nuevo Deje de trabajar durante unos minutos y luego reinicie nuevamente.
El botón de aceleración no funciona	El botón de velocidad está encendido en la posición. El botón se rompe después de mucho tiempo. time work.	Apriete el tornillo del botón de velocidad. Llame para solicitar ayuda de mantenimiento.
La cabeza mezcladora golpea el barril	La posición de la cabeza no es correcta.	Ajustarlo de acuerdo al ítem 5.5.

## 07 Especificación Técnica

Descripción	MIXER-5N	MIXER-7N
Capacidad del Bowl	5 L	7 L
Velocidad	Revolución: 55-280 Rotación: 90-510	Revolución: 55-280 Rotación: 90-510
Voltaje	220 V	220 V
Frecuencia Nominal	50	50
Potencia	300 W	350 W
Corriente Eléctrica	1.5 W	1.5 W
Peso máx. de huevos	500g	700g
Mezcla máxima de masa	500g (harina seca)	500g (harina seca)
Peso Neto	12.5 kg	14 kg
Dimensión	370 x 230 x 410 mm	410 x 250 x 425 mm



# CONTACTATE CON NOSOTROS

---

## Ventas y Administración

---

Andrés Moretti e Hijos S.A  
California 2082 Piso 3 (C1289AAP)  
CABA - Argentina  
(+54 11) 4103-4500  
+54 9 11 5892-6555  
ventas@moretti.com.ar

## Atención al Cliente

---

(+54 11) 3821-7347  
(+54 11) 4103-4500  
mesadeayuda@moretti.com.ar  
Para una atención personalizada:  
[www.moretti.redcal.com.ar/ayuda](http://www.moretti.redcal.com.ar/ayuda)

