



MANUAL DE USUARIO

BATIDORA PLANETARIA

MIXER 7XP



Aliado de emprendedores

índice

01	Manual de uso	3
01.1	Información para el usuario	3
02	Partes del producto	3
03	Normas de seguridad	4
04	Instrucciones de uso	4
05	Mantenimiento	5
06	Soluciones a problemas	5
07	Parámetros técnicos	6
08	Uso de los accesorios y regulación de velocidad	6

01. Manual de uso

01.1 Información para el usuario

- Es una amasadora-batidora profesional para amasar, batir y hacer todo tipo de mezclas. Trabaja a la perfección las masas duras como pan o pizza, y con los accesorios que se incluyen también mezcla y bate huevos, patatas, masas más ligeras.

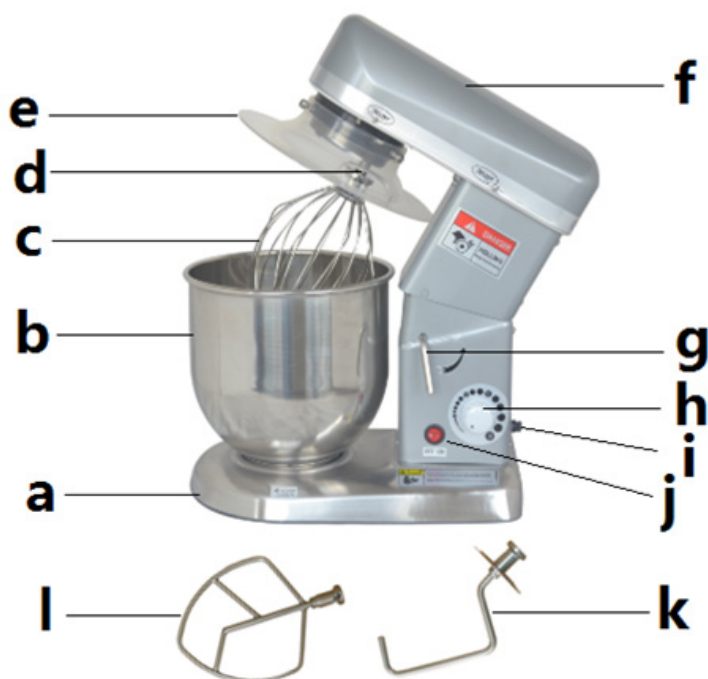
Por tanto es ideal para pizzerías, restaurantes, o pastelerías y si eres muy exigente, para tu propia cocina. La amasadora-batidora profesional esta diseñada para proteger el medio ambiente y para el ahorro de energía. La amasadora alcanza una alta velocidad de mezcla y sus accesorios están especialmente diseñados para lograr un resultado de mezcla excelente.

Puede alcanzar una velocidad de 0 a 1000 rotaciones por minuto en cualquier tipo de trabajo, como batir huevos, mezclar harina, amasar masa, etc. Tiene un motor robusto de 0,68 C.V. de potencia.

La carcasa esta construida de acero inoxidable, un material duradero y con superficie pulida brillante, que hace mucho más fácil su limpieza.

Transmisión de motor de gran robustez, lo que le permitirá un trabajo duro y de continuo que unido hace una gran durabilidad de la máquina.

02. Partes del producto



- a. Base
- b. Cuenco
- c. Gancho batidor
- d. Eje motor
- e. Tapa contra salpicaduras
- f. Brazo inclinable
- g. Palanca de elevación
- h. Ruleta de control
- i. Fusil
- j. Botón On/Off
- k. Gancho amasador
- l. Gancho mezclador

03. Normas de seguridad

1. Por favor, antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.
2. Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente. Asegúrese de que dispone de suficiente espacio para poder abrir y manejar la máquina.
3. Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora. Funciona a la corriente eléctrica con tensión de 220-240/110V, 60/50Hz.
4. No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
5. No toque las piezas móviles, espere a que el aparato se detenga. No introduzca utensilios como cucharas o espátulas ni agarre con las manos el batidor giratorio ni el gancho de amasado durante el uso. Riesgo de heridas.
6. Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
7. Para la seguridad de los niños, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance. Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.
8. Ajuste bien las velocidades según la mezcla para no dañar la máquina.

04. Instrucciones de uso

1. Con la máquina desconectada de la red eléctrica, aflojar la palanca de elevación para levantar el cabezal. Colocar el accesorio adecuado y girar 40° a la izquierda (sentido contrario a las agujas del reloj) para fijarlo al eje motor.
2. Colocar el bowl de acero inoxidable en su base y girar a la izquierda (sentido contrario a las agujas del reloj) hasta que encaje. Para retirarlo, girar en sentido opuesto (a la derecha, mismo sentido que las agujas del reloj).
3. Bajar el cabezal presionando el brazo hacia abajo hasta que encaje en su lugar, asegurando una posición fija.
4. Conectar el enchufe a la red eléctrica de 220-240/110V, 60/50Hz. Presionar el botón de encendido (On/Off) para encender la máquina; el indicador LED se encenderá.
5. Con la ruleta de control ajustar la velocidad según el trabajo a realizar:
 - Velocidad 0-1: usar el gancho amasador para masas duras con levadura y mezclas pesadas.
 - Velocidad 1-2: usar el gancho mezclador para masas poco pesadas (rellenos, masa de gofre, crema pastelera, etc.).
 - Velocidad 2-3: usar el gancho batidor para mezclas poco densas y masas ligeras (cremas, huevos, etc.).
6. Cuando la máquina esté trabajando a máxima velocidad, no girar la ruleta bruscamente; hacerlo de forma progresiva hasta su parada total.

05. Mantenimiento

1. Después de cada uso mantenga la máquina limpia y seca.
2. No ponga en funcionamiento la máquina con el bowl vacío.
3. Asegúrese de que el gancho no roza en el bowl, si esto ocurre desenchufe la máquina y ajuste correctamente el gancho al eje.
4. Compruebe regularmente si el funcionamiento de la máquina es el correcto. De no ser así, deje de utilizar la máquina y no intente repararlo usted mismo. Contacte con nuestro personal postventa para que sea revisado y reparado por personal técnico cualificado,

06. Soluciones a problemas

Problema	Solución
La máquina no funciona y el led indicador esta apagado.	Compruebe si el enchufe está correctamente conectado a la red. Apague y encienda de nuevo la máquina.
Aumenta la temperatura del motor y los ganchos se mueven más despacio.	Compruebe si el voltaje es el correcto. Cambie a otro gancho. La correa está para cambiar.
La máquina deja de funcionar de repente.	Cambie a otro gancho. Cambie el fusil. No llene en exceso el bowl. Espere varios minutos y reinicie la máquina.

Problema	Solución
No se puede cambiar la velocidad.	Presione o sustituya la ruleta.
El cabezal no se puede levantar o bajar.	Afloje la palanca de elevación y vuelva a intentarlo.

07. Parámetros técnicos

Modelo	Voltaje	Potencia	Velocidad	Tamaño	Peso	Volumen	Cantidad de harina
MIXER 7XP	220V	1.6 A	50Hz	38*24*40,5cm	13.3kg	7L	750 gr

08. Uso de los accesorios y regulación de velocidad

La máquina cuenta con un potenciómetro de 3 niveles de velocidad. Cada accesorio debe utilizarse respetando el nivel máximo indicado:



**UTILIZAR HASTA NIVEL 1
PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO**



**UTILIZAR HASTA NIVEL 1
PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO**



**UTILIZAR HASTA NIVEL 3
PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO**

IMPORTANTE

No superar el nivel de velocidad máximo recomendado para cada accesorio.

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

