

Mezclador planetario

OPERACIÓN MANUAL

SH45.01



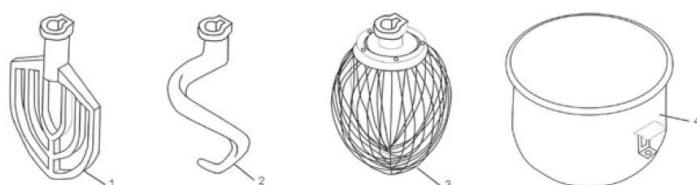
Conexiones eléctricas

Los cables eléctricos de estas máquinas están equipados con un enchufe de conexión a tierra de dos clavijas redondas, que debe conectarse a un receptáculo debidamente conectado a tierra; si el receptáculo no está debidamente conectado a tierra, comuníquese con un electricista.

Notas:

- No lave la batidora con manguera.
- No opere la batidora con las manos mojadas.
- Desenchufe la batidora del suministro eléctrico antes de cualquier mantenimiento o reparación.

Accesorios estandar



NO.	PARTES	CANTIDAD
1	batidor plano	1pcs
2	ganchos para masa	1pcs
3	Wisk	1pcs
4	cuencos	1pcs

NOTAS:

- Cualquier agitador se instala fácilmente simplemente levantándolo sobre el eje de mezcla y girándolo en el sentido de las agujas del reloj en el eje hasta que se bloquee en su lugar. inferior
- Todos los accesorios se ajustan con precisión al recipiente, tienen esquinas redondeadas y se pueden quitar fácilmente para limpiar

Instrucciones de operación



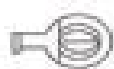
Asegúrese de que su fuente de alimentación coincida con su máquina



Para cambiar la velocidad: primero detenga la máquina antes de cambiar la velocidad para evitar daños en la caja de cambios. También asegúrese de que el tazón esté en la posición completamente levantada y que la protección esté cerrada.

- La velocidad lenta es el ajuste medio del gancho de masa. La perilla estará mirando hacia adelante.
- La velocidad media es el ajuste inferior del batidor plano. La perilla estará hacia abajo.
- Alta velocidad es el ajuste superior del batidor. La perilla estará hacia arriba

Mezclado: utilice siempre el accesorio correcto para el trabajo



A: Wisk: Adecuado para mezclar líquidos e ingredientes blandos, puede funcionar en todas las velocidades. No corra por más de 15 minutos



B: Batidor plano: adecuado para mezclar ingredientes secos, solo puede funcionar a velocidades bajas y medias. No lo use a alta velocidad. No corra por más de 15 minutos



C: Gancho para masa: adecuado para mezclar masa, solo puede funcionar a velocidades bajas y medias. No lo use a alta velocidad, no lo ejecute por más de 20 minutos. La tasa de absorción debe ser superior al 50%. Consulte la tabla de capacidad del mezclador.

Especificación

Modelo	Poder	Capacidad	Velocidad de mezcla	Peso / kg	Dimensiones / mm
SH45.01	0.37kw	10L	90/160/300	50	440*360*650

Solución de problemas

Problema	Posibles Causas	Solución
Los ejes no pueden funcionar cuando se opera la máquina	Mal contacto del equipo eléctrico	Revisa el enchufe
El bol para mezclar está fuera de posición	La dirección de movimiento no es correcta	Cambio
Fugas de aceite	La arandela de sellado está dañada	Cambio
Es difícil mover el cuenco hacia arriba y hacia abajo.	La guía deslizante está oxidada	Limpiar la guía deslizante y lubricar
El motor se sobrecalienta y la velocidad baja	El voltaje no es suficiente o la velocidad es incorrecta	Verifique el voltaje o use una velocidad más baja
Ruido y sobrecalentamiento	Mala lubricación	Agregar o cambiar lubricación
La batidora toca el tazón	El dispositivo de mezcla o el recipiente están deformados	Reparar o cambiar el recipiente o el dispositivo de mezcla