VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

BLENDER INSTRUCTIONS

MODEL:B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

	This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:(1)This device may not cause harmful interference, and (2)this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

product description

Main Specialty:

- ✧ According to the planet movement theory，beater moves like planets in the bowls so that the food is mixed completely.
- ✧ They have three-range rotation speed.
- ✧ All the spare parts in the machines are made of premium stainless steel to ensure that they meet the national hygiene standard for food.
- ✧ The machine is good looking, easy operable and high in efficiency.

Technical Specifications

Model	B10B	B15B	B20B	B30B	B20BJ

Input	AC220-240V 50/60Hz				
Power	550W	550W	1100W	1100W	1100W
Bowl Capacity	10L	14L	18.7L	26L	18.7L

Operation and Notes

- ✧ Before use， check that power supply corresponds to that required by the machine. Check that the extern earthing wire is reliably connected.
- ✧ The machine which 3 phase motor must be checked that the machine rotates in the direction indicated by the rotation mark .If the rotation direction is wrong, change the two of the three live wires each other. Note For test of machine， mixing tools should never be installed otherwise they would fall out in case of wrong rotation direction and cause damage to machine parts.

Select speed and agitator

- ✧ Dough arm: It is frequently used for heavy bread dough，the weight of flour indicated by the mark，the weight of water is 47%~50%of the fill flour， and preferable to be used at low speed.
- ✧ Beater: It is commonly used for thin batters， cakes and mashing potatoes，like stuffing，and preferable to be used at middle speed.
- ✧ Wire whip: It is best for whipping cream and beating eggs,

and preferable to be used at high speed.

- ✧ Important notice: Stop the machine to change speed，don’t mix dough at middle or high speed.

Bowl lift

- ✧ When mixing，rotate the hand wheel to raise the bowl until you feel it touch the stop， this also makes the bowl more accessible for filling.
- ✧ After mixing， rotate the hand wheel to lower the bowl. It is necessary to lower the bowl to change agitators, avail to remove the bowl or agitators.
- ✧ Note: When assembling an agitator the bowl must be in the down position, Slip the agitator up on the shaft and turn until the driving pin in the shaft reaches the L-shaped slot in the agitator shank, avoid the agitator to be fallen down in running.

Maintenance

- ✧ After use each time，an carefully the bowl agitators etc，make sure to keep the machine clear.
- ✧ Lubricate the bowl slide ways occasionally by applying a small amount of oil or grease with the tip of linger.

Trouble shooting

Trouble	Probable cause	Remedy
The mixing shaft don’t rotates after switch on	Electric connectors are loose	Check he electric circuit, tighten those loose connectors
Oil leakage	Oil seals are worn out	Replace those oil seals
The raising handle is too tight	Guide ways are corroded	Clean and oil the guide ways
	The lead screw, bevel gear and hand wheel shaft etc is dry	Oil them
Temperature rise of motor is too high, below speed	Lack of voltage	Check the supply voltage
	Over load	Less load
	The working speed selected is too high or agitator is not suitable	Select a suitable speed and agitator
The noise of the gearbox is serious, its temperature is too high	Lubrication is insufficient	Add or replace the oil
The agitator knocks with the bowl	The agitator or the bowl is deformed	Repair or replace deformed part



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

INSTRUCTIONS POUR LE MIXEUR

MODÈLE : B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODÈLE: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

FC	Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).

description du produit

Spécialité principale :

- ✧ Selon la théorie du mouvement planétaire , le batteur se déplace comme des planètes dans les bols, ce qui permet de bien mélanger les aliments. complètement.
- ✧ Elles possèdent trois plages de vitesse de rotation.
- ✧ Toutes les pièces détachées des machines sont fabriquées en acier inoxydable de première qualité afin de garantir leur conformité aux normes nationales d'hygiène alimentaire.
- ✧ La machine est esthétique, facile à utiliser et très performante.

Spécifications techniques

Modèle	B10B	B15B	B20B	B30B	B20B J
Saisir	220-240 V CA 50/60 Hz				
Pouvoir	550 W	550 W	1100W	1100W	1100W
Capacité du bol	10 L	14 L	18,7 L	26L	18,7 L

Fonctionnement et notes

- ✧ Avant utilisation , vérifiez que l'alimentation électrique correspond à que Conformément aux exigences de la machine , vérifiez que le fil de terre externe est correctement connecté.
- ✧ La machine équipée d'un moteur triphasé doit être vérifiée afin de s'assurer qu'elle tourne dans le sens indiqué par le repère de rotation . Si le sens de rotation est incorrect, inversez deux des trois phases. Les fils se relient entre eux . Remarque Pour les essais de la machine , les outils de mélange ne doivent jamais être installés, car ils risqueraient de tomber en cas de mauvais sens de rotation et d'endommager les pièces de la machine.

Sélectionnez la vitesse et l'agitateur

- ✧ Bras pétrisseur : Il est fréquemment utilisé pour les pâtes à pain lourdes , le poids de farine est indiqué par la marque , le poids d’eau est de 47 % à 50 % du poids de la farine de remplissage , et il est préférable de l’utiliser à basse vitesse.
- ✧ Batteur : Il est couramment utilisé pour les pâtes liquides ,

les gâteaux et la purée de pommes de terre , comme les farces , et il est préférable de l'utiliser à vitesse moyenne.

- ✧ Fouet à fils métalliques : Il est idéal pour fouetter la crème et battre les œufs, et il est préférable de l'utiliser à grande vitesse.
- ✧ Avis important : Arrêtez la machine pour changer de vitesse ; ne pétrissez pas la pâte à vitesse moyenne ou élevée.

Élévateur à bol

- ✧ Lors du mélange , tournez la molette pour soulever le bol jusqu'à ce que vous sentiez qu'il touche la butée ; cela facilite également le remplissage du bol.
- ✧ Après le mélange , tournez le volant pour abaisser la cuve . Il est nécessaire d'abaisser la cuve pour changer les agitateurs et pouvoir les retirer.
- ✧ Remarque : Lors de l'assemblage d'un agitateur, le bol doit être en position basse. Glissez l'agitateur sur l'arbre et tournez jusqu'à ce que la goupille d'entraînement de l'arbre atteigne la fente en forme de L de la tige de l'agitateur, en veillant à ce que l'agitateur ne tombe pas pendant son fonctionnement.

Entretien

- ✧ Après chaque utilisation , nettoyez soigneusement les agitateurs du bol, etc. , et veillez à garder la machine propre.

✧ Lubrifiez occasionnellement les glissières du bol en appliquant une petite quantité d'huile ou de graisse avec le bout du doigt .

Dépannage

Inquiéter	Cause probable	Remède
L'arbre mélangeur ne tourne pas après la mise en marche.	Les connecteurs électriques sont desserrés.	Vérifiez le circuit électrique, resserrez les connecteurs desserrés.
Fuite d'huile	Les joints d'huile sont usés .	Remplacez ces joints d'huile
La poignée de levage est trop serrée.	Les glissières sont corrodées	Nettoyer et huiler les glissières
	La vis-mère, l'engrenage conique et l'arbre du volant, etc. est sec	Huilez-les
La température du moteur monte trop, la vitesse est inférieure à la normale.	Manque de tension	Vérifiez la tension d'alimentation
	surcharge	Moins de charge
	La vitesse de travail sélectionnée est trop élevée ou l'agitateur n'est pas adapté.	Sélectionnez une vitesse et un agitateur appropriés
Le bruit de la boîte de vitesses est inquiétant, sa température est trop élevée.	La lubrification est insuffisante	Ajouter ou remplacer l'huile
L'agitateur frappe avec le bol	L'agitateur ou le bol est déformé.	Réparer ou remplacer la pièce déformée



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ANLEITUNG FÜR DEN MIXER

MODELL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

FC	Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich solcher, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Produktbeschreibung

Hauptspezialgebiet:

- ✧ Gemäß der Planetenbewegungstheorie bewegt sich der Rührbesen wie ein Planet in der Schüssel , sodass das Futter vermischt wird. vollständig.
- ✧ Sie verfügen über drei Rotationsgeschwindigkeitsbereiche.
- ✧ Alle Ersatzteile der Maschinen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, um sicherzustellen, dass sie den nationalen Hygienestandards für Lebensmittel entsprechen.
- ✧ Die Maschine sieht gut aus, ist einfach zu bedienen und arbeitet hocheffizient.

Technische Spezifikationen

Modell	B10B	B15B	B20B	B30B	B20B J
Eingang	Wechselstrom 220–240 V, 50/60 Hz				
Leistung	550 W	550 W	1100 W	1100 W	1100 W
Kapazität der Schüssel	10 l	14 l	18,7 l	26 l	18,7 l

Bedienung und Hinweise

- ✧ Vor Gebrauch prüfen , ob die Stromversorgung den Anforderungen entspricht Das Erforderlich von der Maschine . Prüfen Sie, ob die externe Erdungsleitung ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- ✧ Bei der Maschine mit Drehstrommotor muss überprüft werden, ob sie sich in die durch die Drehrichtungsmarkierung angegebene Richtung dreht . Falls die Drehrichtung falsch ist, müssen zwei der drei stromführenden Leitungen ausgetauscht werden. Drähte miteinander verbinden . Hinweis Bei der Prüfung der Maschine dürfen die Mischwerkzeuge nicht installiert werden , da sie bei falscher Drehrichtung herausfallen und Maschinenteile beschädigen könnten.

Geschwindigkeit und Rührwerk auswählen

- ✧ Teigarm: Er wird häufig für schwere Brotteige verwendet , das Mehlgewicht wird durch die Markierung angezeigt , das Wassergewicht beträgt 47% bis 50% des Füllmehls , und er sollte vorzugsweise bei niedriger Geschwindigkeit

verwendet werden.

- ✧ Rührbesen: Er wird häufig für dünnflüssige Teige , Kuchen und Kartoffelpüree , wie z. B. Füllungen , verwendet und sollte vorzugsweise bei mittlerer Geschwindigkeit eingesetzt werden.
- ✧ Schneebesen: Er eignet sich am besten zum Schlagen von Sahne und Eiern und sollte vorzugsweise bei hoher Geschwindigkeit verwendet werden.
- ✧ Wichtiger Hinweis : Maschine zum Ändern der Geschwindigkeit anhalten , Teig nicht bei mittlerer oder hoher Geschwindigkeit kneten.

Schüsselheber

- ✧ Beim Mischen das Handrad drehen , um die Schüssel anzuheben, bis man den Anschlag spürt ; dadurch wird die Schüssel auch leichter zugänglich zum Befüllen.
- ✧ Nach dem Mischen das Handrad drehen, um die Schüssel abzusenken . Die Schüssel muss abgesenkt werden, um die Rührwerke zu wechseln oder die Schüssel bzw. die Rührwerke zu entnehmen.
- ✧ Hinweis: Beim Zusammenbau des Rührwerks muss sich die Schüssel in der unteren Position befinden. Schieben Sie das Rührwerk auf die Welle und drehen Sie es, bis der Antriebsstift in der Welle die L-förmige Nut im Rührwerksschaft erreicht. Vermeiden Sie, dass das Rührwerk während des Betriebs herunterfällt.

Wartung

- ✧ Sie nach jedem Gebrauch sorgfältig die Rührwerke in der Schüssel usw. und achten Sie darauf, die Maschine sauber zu halten.
- ✧ Schmieren Sie die Gleitbahnen der Schüssel gelegentlich mit einer kleinen Menge Öl oder Fett, indem Sie diese mit der Spitze eines Löffels auftragen .

Fehlerbehebung

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Abhilfe
Die Mischwelle dreht sich nach dem Einschalten nicht.	Die elektrischen Anschlüsse sind locker	Überprüfen Sie den Stromkreis, ziehen Sie die losen Verbindungen fest.
Ölaustritt	Die Öldichtungen sind verschlissen	Ersetzen Sie diese Öldichtungen.
Der Hebegriff ist zu fest.	Die Führungsbahnen sind korrodiert.	Reinigen und ölen Sie die Führungsbahnen
	Die Leitspindel, das Kegelrad und die Handradwelle usw. ist trocken	Öle sie ein
Der Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch, unterhalb der Drehzahl	Spannungsmangel	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung
	Überlastung	Weniger Last
	Die gewählte Arbeitsgeschwindigkeit ist zu hoch oder das Rührwerk ist	Wählen Sie eine geeignete Drehzahl und ein geeignetes Rührwerk.

	ungeeignet.	
Das Getriebe macht gravierende Geräusche und seine Temperatur ist zu hoch.	Die Schmierung ist unzureichend.	Öl hinzufügen oder ersetzen
Der Rührstab klopft gegen die Schüssel	Der Rührflügel oder die Schüssel ist verformt.	Reparieren oder ersetzen Sie das verformte Teil



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

ISTRUZIONI PER IL FRULLATORE

MODELLO: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELLO: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

FC	Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

descrizione del prodotto

Specializzazione principale:

- ✧ Secondo la teoria del moto planetario , le fruste si muovono come i pianeti nelle ciotole in modo che il cibo sia mescolato completamente.
- ✧ Hanno tre livelli di velocità di rotazione.
- ✧ Tutti i pezzi di ricambio delle macchine sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità per garantire il rispetto degli standard igienici nazionali per gli alimenti.
- ✧ La macchina è esteticamente gradevole, facile da usare e altamente efficiente.

Specifiche tecniche

Modello	B10B	B15B	B20B	B30B	B20B J
Ingresso	AC 220-240V 50/60Hz				
Energia	550W	550W	1100W	1100W	1100W
Capacità della ciotola	10 litri	14 litri	18,7 litri	26 litri	18,7 litri

Operazione e note

- ✧ Prima dell'uso , verificare che l'alimentazione corrisponda a Quello richiesto dalla macchina . Verificare che il filo di terra esterno sia collegato in modo affidabile.
- ✧ Nella macchina con motore trifase, è necessario verificare che la macchina ruoti nella direzione indicata dal segno di rotazione . Se la direzione di rotazione è errata, invertire due dei tre fili di fase. si collegano tra loro . Nota Per testare la macchina , gli utensili di miscelazione non devono mai essere installati, altrimenti potrebbero cadere in caso di rotazione errata e danneggiare le parti della macchina.

Selezionare velocità e agitatore

- ✧ Braccio impastatore: Si usa spesso per impasti di pane pesanti , il peso della farina è indicato dal segno , il peso dell'acqua è il 47%~50% della farina di riempimento , ed è preferibile usarlo a bassa velocità.
- ✧ Frusta: Si usa comunemente per impasti liquidi , torte e purè di patate , come per i ripieni , ed è preferibile usarla a velocità media.

- ✧ Frusta a filo: è ideale per montare la panna e sbattere le uova, ed è preferibile utilizzarla ad alta velocità.
- ✧ Avviso importante : fermare la macchina per cambiare velocità , non impastare a velocità media o alta.

Sollevatore a ciotola

- ✧ Durante la miscelazione , ruotare il volantino per sollevare la ciotola fino a sentire che tocca il finecorsa ; questo rende anche la ciotola più accessibile per il riempimento.
- ✧ Dopo aver mescolato , ruotare il volantino per abbassare la ciotola . È necessario abbassare la ciotola per cambiare gli agitatori; è possibile rimuovere la ciotola o gli agitatori.
- ✧ Nota: durante il montaggio dell'agitatore, la ciotola deve essere in posizione abbassata. Far scorrere l'agitatore sull'albero e ruotarlo finché il perno di azionamento nell'albero non raggiunge la fessura a forma di L nel gambo dell'agitatore, evitando che l'agitatore cada durante il funzionamento.

Manutenzione

- ✧ Dopo ogni utilizzo , pulire accuratamente la ciotola, gli agitatori ecc . e assicurarsi che la macchina sia pulita.
- ✧ Lubrifica occasionalmente le guide della ciotola applicando una piccola quantità di olio o grasso con la punta di un pennello .

Risoluzione dei problemi

Guaio	causa probabile	Rimedio
L'albero di miscelazione non ruota dopo l'accensione	I connettori elettrici sono allentati	Controlla il circuito elettrico e stringi i connettori allentati.
Perdita di gas	Le guarnizioni dell'olio sono usurate	Sostituisci le guarnizioni dell'olio
La maniglia di sollevamento è troppo stretta	Le guide sono corrose	Pulire e lubrificare le guide
	La vite senza fine, l'ingranaggio conico e l'albero del volantino ecc. è asciutto	Oliateli
L'aumento di temperatura del motore è troppo elevato, al di sotto della velocità	Mancanza di tensione	Verificare la tensione di alimentazione
	Sovraccarico	Meno carico
	La velocità di lavoro selezionata è troppo elevata oppure l'agitatore non è adatto	Selezionare una velocità e un agitatore adeguati.
Il rumore del cambio è eccessivo e la sua temperatura è troppo alta.	La lubrificazione è insufficiente	Aggiungere o sostituire l'olio
L'agitatore batte con la ciotola	L'agitatore o la ciotola sono deformati	Riparare o sostituire la parte deformata



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

INSTRUCCIONES PARA LA LICUADORA

MODELO: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELO: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

	Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la que pueda provocar un funcionamiento no deseado.
	Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Descripción del Producto

Especialidad principal:

- ✧ Según la teoría del movimiento planetario , el batidor se mueve como los planetas en los tazones para que la comida se mezcle. completamente.
- ✧ Tienen tres velocidades de rotación.
- ✧ Todas las piezas de repuesto de las máquinas están fabricadas en acero inoxidable de primera calidad para garantizar que cumplen con la normativa nacional de higiene alimentaria.
- ✧ La máquina tiene buen aspecto, es fácil de manejar y muy eficiente.

Especificaciones técnicas

Modelo	B10B	B15B	B20B	B30B	B20B J
Aporte	AC220-240V 50/60Hz				
Fuerza	550 W	550 W	1100 W	1100 W	1100 W
Capacidad del tazón	10 litros	14 litros	18,7 litros	26 litros	18,7 litros

Funcionamiento y notas

- ✧ Antes de usar , compruebe que la fuente de alimentación corresponde a eso requerido por la máquina . Compruebe que el cable de puesta a tierra externo esté conectado de forma segura.
- ✧ La máquina con motor trifásico debe revisarse para asegurarse de que la máquina gire en la dirección indicada por la marca de rotación . Si la dirección de rotación es incorrecta, cambie dos de los tres cables. se conectan entre sí . Nota Para probar la máquina , nunca se deben instalar herramientas de mezcla, ya que podrían caerse en caso de una dirección de rotación incorrecta y dañar las piezas de la máquina.

Seleccione la velocidad y el agitador.

- ✧ Brazo amasador: Se utiliza frecuentemente para masas de pan pesadas , el peso de la harina está indicado por la marca , el peso del agua es del 47% al 50% del peso de la

harina , y es preferible utilizarlo a baja velocidad.

- ✧ Batidora: Se utiliza habitualmente para masas ligeras , pasteles y puré de patatas , como el relleno , y es preferible usarla a velocidad media.
- ✧ Batidor de varillas: Es ideal para montar nata y batir huevos, y es preferible usarlo a alta velocidad.
- ✧ Aviso importante : Detenga la máquina para cambiar la velocidad ; no mezcle la masa a velocidad media o alta.

Elevador de tazón

- ✧ Al mezclar , gire el volante para elevar el recipiente hasta que note que toca el tope ; esto también facilita el llenado del recipiente.
- ✧ Después de mezclar , gire el volante para bajar el recipiente . Es necesario bajar el recipiente para cambiar los agitadores; también se puede retirar el recipiente o los agitadores.
- ✧ Nota: Al ensamblar un agitador, el recipiente debe estar en la posición inferior. Deslice el agitador hacia arriba sobre el eje y gírelo hasta que el pasador de accionamiento del eje alcance la ranura en forma de L del vástago del agitador, evitando que el agitador se caiga durante el funcionamiento.

Mantenimiento

- ✧ Después de cada uso , limpie cuidadosamente los agitadores del tazón, etc. , y asegúrese de mantener la máquina limpia.

✧ Lubrique ocasionalmente las guías deslizantes del tazón aplicando una pequeña cantidad de aceite o grasa con la punta de la espátula .

Solución de problemas

Problema	Causa probable	Recurso
El eje mezclador no gira después de encenderlo.	Los conectores eléctricos están sueltos.	Revisa el circuito eléctrico, aprieta los conectores sueltos.
Fuga de aceite	Los retenes de aceite están desgastados .	Reemplaza esos sellos de aceite.
La manivela de elevación está demasiado apretada.	Las vías de guía están corroídas.	Limpie y engrase los caminos guía.
	El husillo, el engranaje cónico y el eje del volante, etc. está seco	Engrásenlos
El aumento de temperatura del motor es demasiado alto, por debajo de la velocidad	Falta de voltaje	Compruebe la tensión de alimentación.
	Sobrecarga	Menos carga
	La velocidad de trabajo seleccionada es demasiado alta o el agitador no es adecuado.	Seleccione una velocidad y agitación adecuadas.
El ruido de la caja de cambios es grave, su temperatura es demasiado alta.	La lubricación es insuficiente	Añada o reemplace el aceite.
El agitador golpea con el tazón.	El agitador o el recipiente están deformados.	Reparar o reemplazar la pieza deformada



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

INSTRUKCJA OBSŁUGI BLENDERA

MODELE: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

FC	To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń oraz (2) Urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.
	Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

opis produktu

Główna specjalność:

- ✧ Zgodnie z teorią ruchu planet , trzepaczka porusza się jak planety w miskach, dzięki czemu jedzenie jest mieszane całkowicie.
- ✧ Posiadają trzy zakresy prędkości obrotowej.
- ✧ Wszystkie części zamienne w maszynach wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje, że spełniają krajowe standardy higieny żywności.
- ✧ Maszyna jest atrakcyjna wizualnie, łatwa w obsłudze i bardzo wydajna.

Dane techniczne

Model	B10B	B15B	B20B	B30B	B20B J
Wejście	AC220-240V 50/60Hz				
Moc	550 W	550 W	1100 W	1100 W	1100 W
Pojemność miski	10L	14 l	18,7 l	26L	18,7 l

Obsługa i uwagi

- ✧ Przed użyciem sprawdź , czy zasilanie jest zgodne z To wymagane przez maszynę . Sprawdź, czy zewnętrzny przewód uziemiający jest niezawodnie podłączony.
- ✧ W przypadku maszyny z silnikiem trójfazowym należy sprawdzić, czy obraca się ona w kierunku wskazanym przez znacznik obrotu . Jeśli kierunek obrotu jest nieprawidłowy, należy wymienić dwa z trzech przewodów fazowych. łączy się ze sobą . Uwaga Podczas testowania maszyny nie należy nigdy instalować narzędzi mieszających . W przeciwnym razie, w przypadku niewłaściwego kierunku obrotów, mogą one wypaść i spowodować uszkodzenie części maszyny.

Wybierz prędkość i mieszadło

- ✧ Ramię do ciasta: Często używane do cięższego ciasta chlebowego , gdzie waga mąki wskazuje znak , a waga wody wynosi 47%~50% mąki nadziewającej . Zaleca się używanie go na niskich obrotach.
- ✧ Trzepaczka: Używana jest powszechnie do rzadkich ciast , ciast i puree ziemniaczanego , jak również do farszu . Zaleca

się używanie jej na średnich obrotach.

- ✧ Trzepaczka: Najlepsza do ubijania śmietany i jajek. Zaleca się używanie jej na najwyższych obrotach.
- ✧ Ważna uwaga : Zatrzymaj maszynę, aby zmienić prędkość , nie mieszaj ciasta na średnich ani wysokich obrotach.

Podnośnik miskowy

- ✧ Podczas mieszania obracaj kołem ręcznym, aby podnieść miskę, aż dotkniesz ogranicznika . Ułatwia to również napełnianie miski.
- ✧ Po wymieszaniu obróć pokrętło, aby obniżyć misę . Konieczne jest obniżenie misy, aby wymienić mieszadła, można też wyjąć misę lub mieszadła.
- ✧ Uwaga: Podczas montażu mieszadła miska musi znajdować się w dolnej pozycji. Przesuń mieszadło na wał i obracaj , aż kołek napędowy w wale dotknie szczeliny w kształcie litery L w trzonie mieszadła. Zapobiegnie to upadkowi mieszadła podczas pracy.

Konserwacja

- ✧ Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić miskę, mieszadła itp . i upewnić się, że urządzenie jest czyste.
- ✧ Od czasu do czasu należy smarować prowadnice misy poprzez nałożenie niewielkiej ilości oleju lub smaru za pomocą końcówki smarującej .

Rozwiązywanie problemów

Kłopoty	Prawdopodobna przyczyna	Zaradzić
Wał mieszający nie obraca się po włączeniu	Złącza elektryczne są luźne	Sprawdź obwód elektryczny, dokręć luźne złącza
Wyciek oleju	Zużyte uszczelki olejowe	Wymień te uszczelki olejowe
Uchwyt do podnoszenia jest zbyt ciasny	Prowadnice są skorodowane	Wyczyść i naoliw prowadnice
	Śruba pociągowa, przekładnia stożkowa i wał koła ręcznego itp. jest suchy	Naoliw je
Wzrost temperatury silnika jest zbyt wysoki, poniżej prędkości	Brak napięcia	Sprawdź napięcie zasilania
	Przeciążenie	Mniejsze obciążenie
	Wybrana prędkość robocza jest zbyt wysoka lub mieszadło nie jest odpowiednie	Wybierz odpowiednią prędkość i mieszadło
Hałas skrzyni biegów jest poważny, jej temperatura jest za wysoka	Niewystarczające smarowanie	Dodaj lub wymień olej
Mieszadło uderza miską	Mieszadło lub miska są zdeformowane	Napraw lub wymień zdeformowaną część



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

BLENDER-INSTRUCTIES

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

FC	Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.
	Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

productbeschrijving

Hoofdspecialiteit:

- ✧ Volgens de theorie van de planetaire beweging beweegt de klopper als planeten in de kom , waardoor het voedsel goed gemengd wordt. volledig.
- ✧ Ze hebben een rotatiesnelheid in drie bereiken.
- ✧ Alle reserveonderdelen in de machines zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal om te garanderen dat ze voldoen aan de nationale hygiënenorm voor voedsel.
- ✧ De machine ziet er goed uit, is gemakkelijk te bedienen en zeer efficiënt.

Technische specificaties

Model	B10B	B15B	B20B	B30B	B20B J
Invoer	AC220-240V 50/60Hz				
Stroom	550W	550W	1100W	1100W	1100W
Bowl Capacity	10L	14L	18,7 liter	26L	18,7 liter

Bediening en opmerkingen

- ✧ vóór gebruik of de voeding overeenkomt met de specificaties . Dat Vereist door de machine . Controleer of de externe aardingsdraad betrouwbaar is aangesloten.
- ✧ Bij een machine met een driefasenmotor moet worden gecontroleerd of de motor draait in de richting die wordt aangegeven door de draairichtingsmarkering . Als de draairichting verkeerd is, moeten twee van de drie fasedraden worden vervangen. draden met elkaar verbinden . Opmerking Voor het testen van de machine mogen menggereedschappen nooit worden geïnstalleerd , anders vallen ze eruit bij een verkeerde draairichting en veroorzaken ze schade aan machineonderdelen.

Selecteer snelheid en roerder

- ✧ Deegarm: Deze wordt vaak gebruikt voor zwaar brooddeeg . Het gewicht van het meel wordt aangegeven door de markering . Het gewicht van het water bedraagt 47%~50% van het meel . Het is aan te raden om de arm op een lage snelheid te gebruiken.

- ✧ De garde: Deze wordt veel gebruikt voor dunne beslagen , cakes en aardappelpuree , zoals vulling , en kan het beste op een gemiddelde snelheid worden gebruikt.
- ✧ Garde: Deze is het meest geschikt voor het kloppen van slagroom en eieren, en kan het beste op hoge snelheid worden gebruikt.
- ✧ Belangrijke mededeling : Zet de machine uit om de snelheid te wijzigen . Mix het deeg niet op een gemiddelde of hoge snelheid.

Komlift

- ✧ tijdens het mixen aan het handwiel om de kom omhoog te brengen totdat u voelt dat deze de aanslag raakt . Dit maakt de kom ook gemakkelijker toegankelijk om te vullen.
- ✧ Na het mengen , draai je aan het handwiel om de mengkom te laten zakken . Het is nodig om de mengkom te laten zakken om de roerder te verwisselen, of om de mengkom of roerder te verwijderen.
- ✧ Let op: Bij het monteren van een roerwerk moet de kom in de onderste positie staan. Schuif het roerwerk over de as en draai totdat de aandrijfpen in de as de L-vormige gleuf in de roerwerkschacht bereikt. Voorkom dat het roerwerk tijdens gebruik naar beneden valt.

Onderhoud

- ✧ Reinig na elk gebruik de roerwerken van de kom enz.

zorgvuldig en zorg ervoor dat de machine schoon blijft.

✧ Smeer de geleiders van de kom af en toe in door een kleine hoeveelheid olie of vet aan te brengen met het puntje van een smeerstaafje .

Probleemoplossing

Probleem	Waarschijnlijke oorzaak	Remedie
De mengas draait niet na het inschakelen.	De elektrische connectoren zitten los.	Controleer het elektrische circuit en draai de losse connectoren vast.
Olielekkage	De oliekeerringen zijn versleten .	Vervang die oliekeerringen.
De hefhendel zit te strak.	De geleidingsbanen zijn gecorrodeerd.	Reinig en smeer de geleidingsrails in.
	De spindel, het kegelwiel en de as van het handwiel, enz. is droog	Smeer ze in met olie.
De temperatuur van de motor loopt te hoog op, bij een te lage snelheid.	Spanningsgebrek	Controleer de voedingsspanning.
	Overbelasting	Minder belasting
	De gekozen werksnelheid is te hoog of de roerder is niet geschikt.	Selecteer een geschikte snelheid en roerder.
Het geluid van de versnellingsbak is ernstig, de temperatuur ervan is te hoog.	De smering is onvoldoende.	Voeg olie toe of vervang de olie.
De roerder klopt tegen de kom.	De roerder of de kom is vervormd.	Repareer of vervang het vervormde onderdeel.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

INSTRUKTIONER FÖR MIXERN

MODELL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODELL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

	Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna. Användning är underkastad följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadliga störningar, och (2) denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

produktbeskrivning

Huvudspecialitet:

- ✧ Enligt planetrörelseteorin rör sig vispen likt planeter i skålarna så att maten blandas. helt.
- ✧ De har tre rotationshastighetsområden.
- ✧ Alla reservdelar i maskinerna är tillverkade av rostfritt stål av högsta kvalitet för att säkerställa att de uppfyller den nationella hygienstandarden för livsmedel.
- ✧ Maskinen är snygg, lättanvänd och har hög effektivitet.

Tekniska specifikationer

Modell	B10B	B15B	B20B	B30B	B20B J
Input	AC220-240V 50/60Hz				
Driva	550W	550W	1100W	1100W	1100W

Skålens kapacitet	10 liter	14L	18,7 liter	26L	18,7 liter

Funktion och anteckningar

- ✧ Kontrollera att strömförsörjningen överensstämmer med att krävs av maskinen . Kontrollera att den externa jordledningen är tillförlitligt ansluten.
- ✧ Maskinen med trefasmotor måste kontrolleras så att den roterar i den riktning som anges av rotationsmarkeringen . Om rotationsriktningen är felaktig, byt ut de två av de tre fasledarna. kablar varandra . Obs ! Vid maskintest bör blandningsverktyg aldrig installeras, eftersom de kan falla ut vid fel rotationsriktning och orsaka skador på maskindelarna.

Välj hastighet och omrörare

- ✧ Degarm: Den används ofta för tung bröddeg , mjölvikten anges av märket , vattenvikten är 47%~50% av fyllningsmjölet och är att föredra att använda den på låg hastighet.
- ✧ Visp: Den används ofta för tunna smetar , kakor och potatismos , som fyllning , och är att föredra att använda den på medelhastighet.
- ✧ Visp: Den är bäst för att vispa grädde och ägg, och bör helst användas på hög hastighet.
- ✧ Viktigt meddelande : Stoppa maskinen för att ändra hastighet , blanda inte deg på medelhög eller hög hastighet.

Skållyft

- ✧ När du blandar , vrid handhjulet för att höja skålen tills du känner att den nuddar stoppet. Detta gör det också mer lättillgängligt att fylla skålen med.
- ✧ Efter blandning , vrid handhjulet för att sänka skålen . Det är nödvändigt att sänka skålen för att byta omrörare, det är möjligt att ta bort skålen eller omrörarna.
- ✧ Obs: Vid montering av en omrörare måste skålen vara i nedfällt läge. Skjut upp omröraren på axeln och vrid den tills drivstiftet i axeln når det L-formade spåret i omrörarens skaft. Undvik att omröraren faller ner under drift.

Underhåll

- ✧ Efter varje användning , och rengör noggrant skålens omrörare etc. , se till att hålla maskinen ren.
- ✧ Smörj skålens glidvägar då och då genom att applicera en liten mängd olja eller fett med spetsen av en lingre .

Felsökning

Problem	Trolig orsak	Avhjälpa
Blandningsaxeln roterar inte efter att den slagits på	De elektriska kontakterna är lösa	Kontrollera den elektriska kretsen, dra åt de lösa kontakterna

Oljeläckage	Oljetätningarna är slitna	Byt ut de där oljetätningarna
Lyfthandtaget är för hårt	Styrskenorna är korroderade	Rengör och olja styrskenorna
	Ledskruven, konisk kugghjulet och handhjulsaxeln etc. är torr	Olja dem
Motorns temperaturökning är för hög, under varvtalet	Brist på spänning	Kontrollera matningsspänningen
	Överbelastning	Mindre belastning
	Den valda arbetshastigheten är för hög eller omröraren är inte lämplig	Välj lämplig hastighet och omrörare
Växellådans ljud är allvarligt, dess temperatur är för hög	Smörjningen är otillräcklig	Tillsätt eller byt ut oljan
Omröraren knackar med skålen	Omröraren eller skålen är deformerad	Reparera eller byt ut en deformerad del



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

NÁVOD K POUŽITÍ MIXÉRU

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

VEVOR | Upgrade
The Home Creator Way

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

Toto je původní návod k použití, před použitím si prosím pečlivě přečtěte všechny pokyny v manuálu. Společnost VEVOR si vyhrazuje právo na jednoznačný výklad uživatelské příručky. Vzhled produktu se bude lišit v závislosti na produktu, který jste obdrželi. Prosíme, odpusťte nám, že vás nebudeme informovat o případných technologických nebo softwarových aktualizacích našeho produktu.

	Varování – Aby se snížilo riziko zranění, musí si uživatel pečlivě přečíst návod k obsluze.

	Toto zařízení splňuje část 15 pravidel FCC. Provoz podléhá následujícím dvěma podmínkám: (1) Toto zařízení nesmí způsobovat škodlivé rušení a (2) toto zařízení musí akceptovat jakékoli přijaté rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz.
	Tento výrobek podléhá ustanovením evropské směrnice 2012/19/ES. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách označuje, že výrobek vyžaduje v Evropské unii tříděný sběr odpadu. Toto platí pro výrobek a veškeré příslušenství označené tímto symbolem. Výrobky takto označené nesmí být likvidovány s běžným domovním odpadem, ale musí být odvezeny na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

popis produktu

Hlavní specializace:

- ✧ Podle teorie pohybu planet se šlehač pohybuje jako planety v miskách, takže se jídlo mísí. zcela.
- ✧ Mají třístupňovou rychlost otáčení.
- ✧ Všechny náhradní díly ve strojích jsou vyrobeny z prvotřídní nerezové oceli, aby bylo zajištěno, že splňují národní hygienické normy pro potraviny.
- ✧ Stroj vypadá dobře, je snadno ovladatelný a má vysokou účinnost.

Technické specifikace

Model	B10B	B15B	B20B	B30B	B20B J
Vstup	AC 220-240V 50/60Hz				

Moc	550 W	550 W	1100 W	1100 W	1100 W
Objem mísy C	10 litrů	14 l	18,7 l	26L	18,7 l

Provoz a poznámky

- ✧ Před použitím zkontrolujte , zda napájení odpovídá že vyžadováno strojem . Zkontrolujte, zda je externí uzemňovací vodič spolehlivě připojen.
- ✧ U stroje s třífázovým motorem je nutné zkontrolovat, zda se otáčí ve směru vyznačeném značkou otáčení . Pokud je směr otáčení nesprávný, vyměňte dva ze tří vodičů pod napětím. dráty navzájem . Poznámka Pro testování stroje by se nikdy neměly instalovat míchací nástroje , jinak by mohly v případě nesprávného směru otáčení vypadnout a způsobit poškození součástí stroje.

Vyberte rychlost a míchadlo

- ✧ Rameno na těsto: Často se používá pro těžké chlebové těsto , hmotnost mouky je uvedena značkou , hmotnost vody je 47 % ~ 50 % plnicí mouky a je vhodné jej používat při nízké rychlosti.
- ✧ Šlehač: Běžně se používá na řídké těsto , koláče a bramborovou kaši , například na nádivky , a je vhodné jej používat na střední rychlost.
- ✧ Šlehačka: Nejlepší je pro šlehání smetany a vajec a je vhodné ji používat při vysokých otáčkách.
- ✧ Důležité upozornění : Zastavte stroj, chcete-li změnit

rychlost , nemíchejte těsto na střední nebo vysokou rychlost.

Zvedák mísy

- ✧ Při míchání otáčejte ručním kolečkem pro zvedání mísy, dokud neucítíte, že se dotkla dorazu . Tím se také mísa lépe plní.
- ✧ Po promíchání otáčením ručního kola spusťte mísu dolů . Pro výměnu míchadel je nutné mísu spustit dolů, použijte k vyjmutí mísy nebo míchadel.
- ✧ Poznámka: Při montáži míchadla musí být mísa ve spodní poloze. Nasaďte míchadlo na hřídel a otáčejte jím, dokud hnací čep v hřídeli nedosáhne drážky ve tvaru L v dříku míchadla. Zabraňte tak, aby míchadlo během provozu spadlo.

Údržba

- ✧ Po každém použití pečlivě vyčistěte míchadla mísy atd . a ujistěte se, že je stroj čistý.
- ✧ Kluzné dráhy mísy občas promažte nanesením malého množství oleje nebo maziva špičkou houbičky .

Řešení problémů

Problémy	Pravděpodobná příčina	Lék

Míchací hřídel se po zapnutí neotáčí	Elektrické konektory jsou uvolněné	Zkontrolujte elektrický obvod, utáhněte uvolněné konektory
Únik oleje	Olejová těsnění jsou opotřebovaná	Vyměňte ta olejová těsnění
Zvedací rukojeť je příliš utažená	Vodicí dráhy jsou zkorodované	Vyčistěte a namažte vodicí lišty
	Vodicí šroub, kuželové ozubené kolo a hřídel ručního kola atd. je suchý	Naolejujte je
Nárůst teploty motoru je příliš vysoký, pod otáčkami	Nedostatek napětí	Zkontrolujte napájecí napětí
	Přetížení	Menší zatížení
	Zvolená pracovní rychlost je příliš vysoká nebo míchadlo není vhodné	Vyberte vhodnou rychlost a míchadlo
Hluk převodovky je vážný, její teplota je příliš vysoká	Mazání je nedostatečné	Doplnění nebo výměna oleje
Míchadlo klepe miskou	Míchadlo nebo mísa je deformovaná	Oprava nebo výměna deformované části

