

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

Blender series Instruction manual

MODEL: SZM-30

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Blender

MODEL: SZM-30



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

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 product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled 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 INTRODUCTION

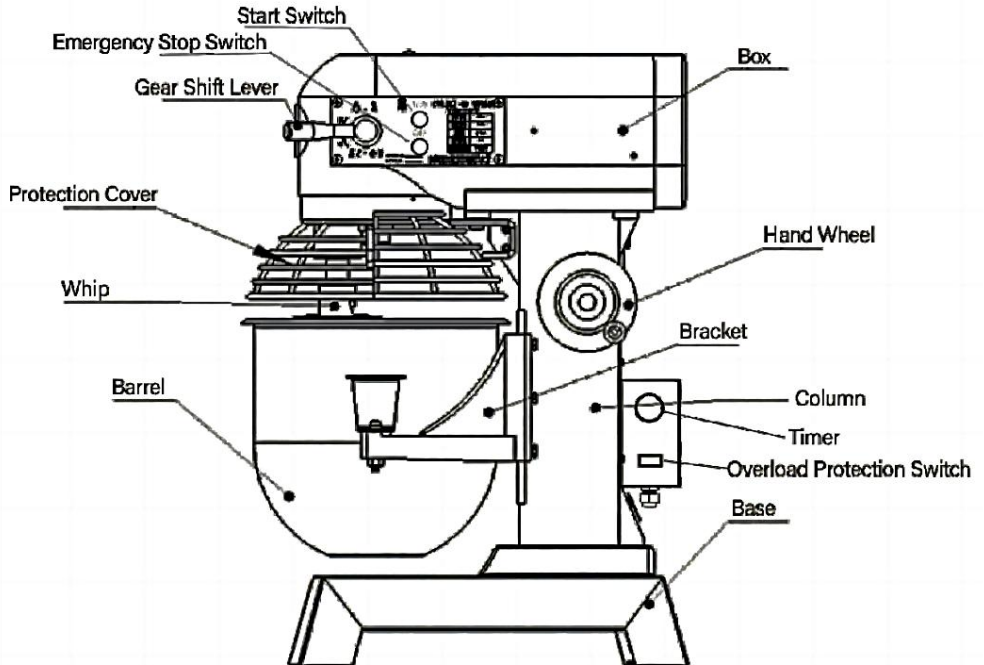
This machine has three stirring speeds, and is equipped with a wire egg stirrer, a stuffing stirrer and a spiral dough mixer. It can be used for stirring cream, cake liquid, filling and making dough and other operations.

This type of machine uses both three-phase power supply and single-phase power supply, please choose according to your requirements. The machine is advanced in design, easy to use, sturdy and durable, and has a beautiful appearance. It is suitable for mixing food materials and kneading dough in restaurants, hotels, bakeries and food manufacturers. It is an ideal equipment for producing high-quality pastries preparation.

MAIN TECHNICAL PARAMETERS

Model	SZM-30
Input	AC220-240V 50Hz
Power	1250W
No-load speed	360 r/min; 166 r/min; 100 r/min
Rated capacity	30L
Working noise	≤75dBA (1 meter distance)
Mountings	Mixing hook *1pcs, mixing racket *1pcs, mixing ball *1pcs

MACHINE STRUCTURE



HOW TO USE THE MACHINE

1. Check the power supply voltage is same with the voltage indicated on the nameplate. Note that the site should be equipped with reliable grounding Wire.

warn! The machine should be properly connected to the ground wire.

2. Check the capacity of the power line must be sufficient, and a suitable leakage circuit breaker is connected, and the capacity of the fuse is correct.

3. The machine should be placed on a flat ground and the four feet touch the ground so that it can run smoothly. The distance between the machine and the wall should be left sufficiently for good ventilation and easy handling.

4. Do not expose the machine to rain, water droplets or place it in a particularly humid place to prevent electrical failure or leakage.

5. If three cameras are used, please test the machine without putting anything into the barrel to make the steering match the direction indicated by the arrow.

6. Select the appropriate agitator and speed according to the different materials to be stirred.

a. Stir the egg liquid, for thinner materials such as cream, use a wire egg stirrer and work at high speed. (upward the gear shift)

b. When stirring thicker materials such as stuffing, use a beater and work at a medium speed. (downward the gear shift)

c. Use a spiral mixer when kneading the dough, work at low speed, (keep the gear shift lever flat). The amount of water for the flour is not less than 50%.

7. Stirring of materials: Turn the hand wheel to lower the lifting bracket, and put the material barrel on it after installing the agitator, turn the hand wheel in reverse to make the bucket rise to a proper position, and then start the machine.

8. Warning! When the machine is running, it is absolutely forbidden to put hands or other tools into the barrel to ensure safe operation.

Notice:

1. Do not stir viscous materials at high speed. Overload will damage the parts and shorten the service life of the machine.
 - 2 . Must stop the machine if you want to change the speed!
- The machine is equipped with a protection device.If the speed is changed when it is running with a heavy load. The mechanism of the speed changer will suspend the action to protect the parts from being damaged.

MAINTENANCE AND MAINTENANCE

1. Before and after each use, the machine should be cleaned to ensure food hygiene. Wipe the machine with cloth which is smeared a little detergent, but do not use gasoline or other chemical solvents to clean.
2. Sufficient high-quality lubricating grease has been added to the gearbox of the machine. After every two years of use, it should be inspected once and replace with new lubricating grease, oil should be often added to the lifting guide rail to make the lifting flexible.
3. There may be oil accumulated on the oil receiving ring under the gearbox. If necessary, remove the oil receiving ring, drain the accumulated oil and wipe it.
4. If the power cord is replaced, an oil-resistant flexible cord with a nominal cross-sectional area of 1 mm² should be used.
5. Warning! In order to ensure safety, the power supply must be cut off before maintenance, and it requires a professional person to process it.

ANALYSIS OF COMMON PROBLEM

Phenomenons	the reason	Solution
Machine can't start to work	1.low voltage 2.over load 3.electrical wiring failure	1.Check supply voltage 2.Reduce mixing material 3.Overhaul electrical circuit
Suddenly stop while working or Stop intermittently	1.low voltage 2.insurance agency action 3 .overload	1.Check supply voltage 2.Troubleshoot and reset the insurance mechanism 3 .Reduce load
The agitator bar knock the barrel	Deformed agitator or bucket	Correct the shape or replace the deformed one
Excessive noise	1.Worn or damaged parts 2.poor lubrication	1.Overhaul and replace parts if necessary 2.Add or replace grease

Address: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai

EC REP: SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany

UK REP: Pooledas Group Ltd.

Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, United Kingdom

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd.

Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

Made In China

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie

électronique www.vevor.com/support

Série Blender

Manuel d'instructions

MODÈLE : SZM-30

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Mixer

MODÈLE : SZM-30



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Cette machine dispose de trois vitesses de mélange et est équipée d'un agitateur à œufs en fil métallique, d'un agitateur à farce et d'un mélangeur à pâte en spirale. Elle peut être utilisée pour mélanger la crème, le liquide à gâteau, le remplissage et la fabrication de pâte et d'autres opérations.

Ce type de machine utilise à la fois une alimentation triphasée et une alimentation monophasée, veuillez choisir en fonction de vos besoins.

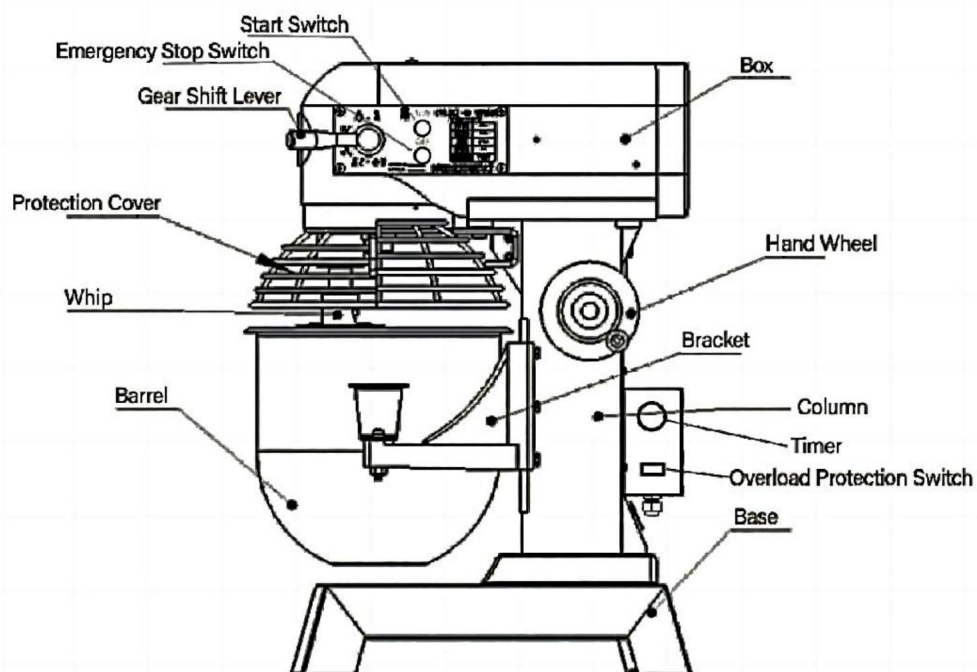
La machine est de conception avancée, facile à utiliser, robuste et durable, et a une belle apparence.

Elle convient au mélange de matières alimentaires et au pétrissage de la pâte dans les restaurants, les hôtels, les boulangeries et les fabricants de produits alimentaires. C'est un équipement idéal pour produire des préparations de pâtisseries de haute qualité.

PRINCIPAUX PARAMÈTRES TECHNIQUES

Modèle	SZM-30
Saisir	CA 220-240 V 50 Hz
Pouvoir	1250 W
Vitesse à vide	360 tr/min 166 tr/min 100 tr/min
Capacité nominale	30L
Bruit de fonctionnement	≤75 dBA (distance de 1 mètre)
Supports	Crochet de mélange * 1 pièce, raquette de mélange * 1 pièce, boule de mélange * 1 pièce

STRUCTURE DE LA MACHINE



COMMENT UTILISER LA MACHINE

1. Vérifiez que la tension d'alimentation est identique à la tension indiquée sur

la plaque signalétique. Notez que le site doit être équipé de

Fil de terre. Attention !

La machine doit être correctement connectée au fil de terre.

2. Vérifiez que la capacité de la ligne électrique doit être suffisante et qu'un

le disjoncteur de fuite est connecté et la capacité du fusible est

correct.

3. La machine doit être placée sur un sol plat et les quatre pieds doivent se toucher

le sol pour qu'il puisse fonctionner sans problème. La distance entre la machine

et le mur doit être suffisamment laissé pour une bonne ventilation et une facilité

manutention.

4. N'exposez pas la machine à la pluie, aux gouttes d'eau et ne la placez pas dans un

endroit particulièrement humide pour éviter toute panne ou fuite électrique.

5. Si trois caméras sont utilisées, veuillez tester la machine sans mettre

n'importe quoi dans le canon pour que la direction corresponde à la direction indiquée

par la flèche.

6. Sélectionnez l'agitateur et la vitesse appropriés en fonction des différents

matériaux à remuer.

a. Remuez le liquide d'œuf. Pour les ingrédients plus fins comme la crème, utilisez un batteur à œufs en fil de fer.

agitateur et travailler à grande vitesse. (vers le haut le changement de vitesse)

b. Lorsque vous remuez des matières plus épaisses comme de la farce, utilisez un batteur et travaillez

à vitesse moyenne. (vers le bas le changement de vitesse)

c. Utilisez un mélangeur à spirale pour pétrir la pâte, travaillez à basse vitesse (gardez

le levier de vitesse à plat). La quantité d'eau pour la farine n'est pas inférieure à

50%.

7. Agitation des matériaux : Tournez le volant à main pour abaisser le support de levage et placez

le baril de matériau dessus après avoir installé l'agitateur, tournez la main

roue en marche arrière pour faire monter le godet dans une position appropriée, puis

démarrer la machine.

8. Attention ! Lorsque la machine est en marche, il est absolument interdit

mettre les mains ou d'autres outils dans le canon pour assurer un fonctionnement sûr.

Avis:

1. Ne pas mélanger les matières visqueuses à grande vitesse. Une surcharge endommagerait le pièces et raccourcir la durée de vie de la machine.

2. Vous devez arrêter la machine si vous souhaitez modifier la vitesse !

La machine est équipée d'un dispositif de protection. Si la vitesse est modifiée lorsqu'il fonctionne avec une charge lourde. Le mécanisme du variateur de vitesse suspendra l'action pour protéger les pièces contre tout dommage.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Avant et après chaque utilisation, la machine doit être nettoyée pour garantir

hygiène alimentaire. Essuyez la machine avec un chiffon légèrement imprégné détergent, mais n'utilisez pas d'essence ou d'autres solvants chimiques pour nettoyer.

2. Une quantité suffisante de graisse lubrifiante de haute qualité a été ajoutée à la boîte de vitesses de la machine. Après tous les deux ans d'utilisation, elle doit être inspectée une fois et remplacez-la par une nouvelle graisse lubrifiante, de l'huile doit être souvent ajoutée à la Rail de guidage de levage pour rendre le levage flexible.

3. Il peut y avoir de l'huile accumulée sur la bague de réception d'huile sous le boîte de vitesses. Si nécessaire, retirez la bague de réception d'huile, vidangez l'huile accumulée huilez-le et essuyez-le.

4. Si le cordon d'alimentation est remplacé, un cordon flexible résistant à l'huile avec une tension nominale une section transversale de 1 mm² doit être utilisée.

5. Attention ! Pour des raisons de sécurité, l'alimentation électrique doit être coupée avant l'entretien, et il nécessite l'intervention d'un professionnel pour le traiter.

ANALYSE DU PROBLEME COURANT

Les phénomènes sont	la raison	Solution
La machine ne peut pas commencer à travailler	1.basse tension 2.surcharge 3. Défaillance du câblage électrique	1.Vérifier la tension d'alimentation 2.Réduire le mélange de matériaux 3.Réviser le circuit électrique
Arrêter soudainement pendant le travail ou Arrêter par intermittence	1.basse tension 2.action de l'agence d'assurance 3 .surcharge	1.Vérifiez la tension d'alimentation 2.Dépannez et réinitialisez le mécanisme d'assurance 3. Réduire la charge
La barre d'agitation frappe le baril	Agitateur ou seau déformé	Corriger la forme ou remplacer celle déformée
Excessif bruit	1. Pièces usées ou endommagées 2. Mauvaise lubrification	1. Réviser et remplacer les pièces si nécessaire 2. Réviser ou remplacer la graisse

Adresse : Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai CE REP :

SHUNSHUN

GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Allemagne REP : Pooledas Group

Ltd.

Unité 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Royaume-Uni Importé en AUS : SIHAO

PTY LTD.

1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australie Importé aux États-Unis :

Sanven Technology Ltd.

Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 Fabriqué en Chine

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Blender-Serie

Bedienungsanleitung

MODELL: SZM-30

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Mixer

MODELL: SZM-30



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

	Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

PRODUKTEINFÜHRUNG

Diese Maschine verfügt über drei Rührgeschwindigkeiten und ist mit einem Drahrührer, einem Füllrührer und einem Spiralteigmischer ausgestattet. Sie kann zum Rühren von Sahne, Kuchenflüssigkeit, Füllen und Zubereiten von Teig und für andere Vorgänge verwendet werden.

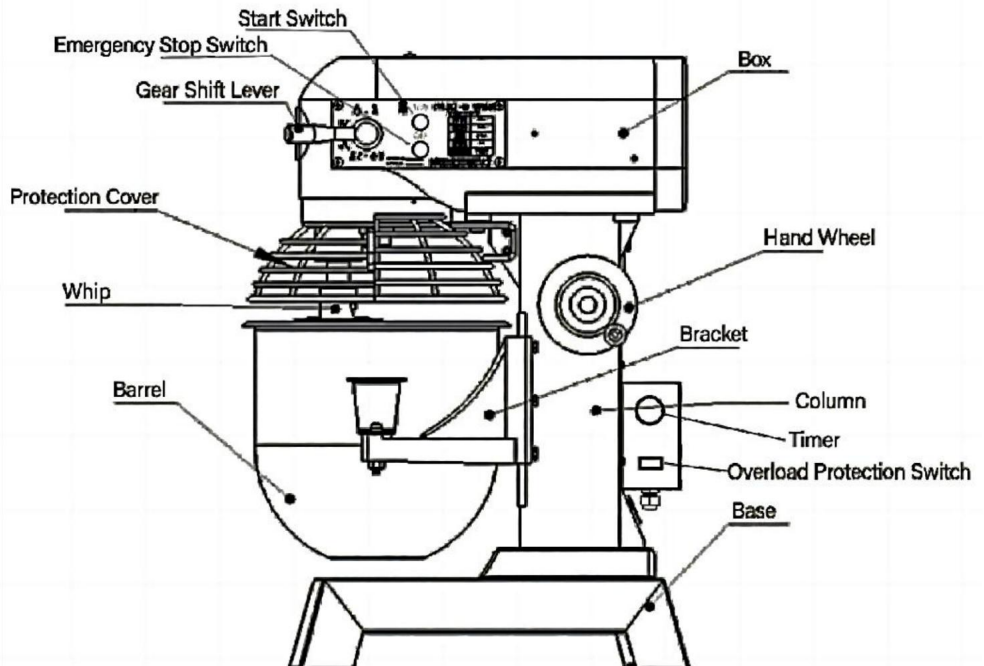
Dieser Maschinentyp verwendet sowohl eine dreiphasige als auch eine einphasige Stromversorgung. Wählen Sie entsprechend Ihren Anforderungen.

Die Maschine hat ein modernes Design, ist einfach zu bedienen, robust und langlebig und sieht schön aus. Sie eignet sich zum Mischen von Lebensmitteln und Kneten von Teig in Restaurants, Hotels, Bäckereien und Lebensmittelherstellern. Sie ist ein ideales Gerät für die Herstellung hochwertiger Gebäckzubereitung.

WICHTIGSTE TECHNISCHE PARAMETER

Modell	SZM-30
Eingang	Wechselstrom 220–240V, 50Hz
Leistung	1250 W
Leerlaufdrehzahl	360 U/min; 166 U/min; 100 U/min
Nennkapazität	30L
Arbeitsgeräusche	75dBA (1 Meter Entfernung)
Halterungen	1 x Rührhaken, 1 x Rührschläger, 1 x Rührball

MASCHINENSTRUKTUR



VERWENDUNG DER MASCHINE

1. Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung mit der auf dem Typenschild. Beachten Sie, dass der Standort mit zuverlässigen ausgestattet sein sollte Erdungskabel.

Achtung! Die Maschine muss ordnungsgemäß an das Erdungskabel angeschlossen sein.

2. Überprüfen Sie, ob die Kapazität der Stromleitung ausreichend ist und ob eine geeignete Fehlerstrom-Schutzschalter angeschlossen ist, und die Kapazität der Sicherung ist richtig.

3. Die Maschine sollte auf einem ebenen Boden aufgestellt werden und die vier Füße berühren der Boden, damit er reibungslos laufen kann. Der Abstand zwischen der Maschine und die Wand sollte ausreichend Platz für eine gute Belüftung und einfache Handhabung.

4. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Wassertropfen aus und stellen Sie es nicht in besonders feuchten Ort, um Stromausfälle oder Leckagen zu vermeiden.

5. Wenn drei Kameras verwendet werden, testen Sie die Maschine bitte, ohne sie alles in den Lauf, um die Lenkung in die angegebene Richtung zu bringen durch den Pfeil.

6. Wählen Sie den passenden Rührer und die passende Geschwindigkeit entsprechend den verschiedenen zu rührende Materialien.

a. Rühren Sie die Eiflüssigkeit um, für dünnere Materialien wie Sahne verwenden Sie einen Eischnee Rührer und arbeiten Sie mit hoher Geschwindigkeit. (Gangwechsel nach oben)

b. Wenn Sie dickere Materialien wie Füllungen rühren, verwenden Sie einen Rührer und arbeiten Sie bei mittlerer Geschwindigkeit. (den Gang runterschalten)

c. Verwenden Sie einen Spiralmixer zum Kneten des Teiges, arbeiten Sie bei niedriger Geschwindigkeit (halten Sie der Schalthebel flach). Die Wassermenge für das Mehl beträgt nicht weniger als 50 %.

7. Rühren von Materialien: Drehen Sie das Handrad, um die Hebehalterung abzusenken, und stellen Sie das Materialfass darauf, nachdem Sie den Rührer installiert haben. Drehen Sie das Handrad Rad rückwärts, um den Eimer in eine geeignete Position zu bringen, und dann starten Sie die Maschine.

8. Achtung! Bei laufender Maschine ist es strengstens verboten, Stecken Sie Ihre Hände oder andere Werkzeuge in das Fass, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

Beachten:

1. Rühren Sie viskose Materialien nicht mit hoher Geschwindigkeit. Eine Überlastung beschädigt den Teile und verkürzen die Lebensdauer der Maschine.
2. Wenn Sie die Geschwindigkeit ändern möchten, müssen Sie die Maschine anhalten! Die Maschine ist mit einer Schutzvorrichtung ausgestattet. Bei Änderung der Drehzahl wenn es mit einer schweren Last läuft. Der Mechanismus des Drehzahlwechslers unterbricht die Aktion, um die Teile vor Beschädigungen zu schützen.

WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Vor und nach jedem Gebrauch sollte die Maschine gereinigt werden, um sicherzustellen Lebensmittelhygiene. Wischen Sie die Maschine mit einem Tuch ab, das ein wenig Reinigungsmittel, verwenden Sie zum Reinigen jedoch kein Benzin oder andere chemische Lösungsmittel.
2. Dem Getriebe wurde ausreichend hochwertiges Schmierfett zugesetzt der Maschine. Nach jeweils zwei Jahren Gebrauch sollte sie einmal überprüft werden und durch neues Schmierfett ersetzen, Öl sollte oft hinzugefügt werden, um die Hebeführungsschiene, um das Anheben flexibel zu gestalten.
3. Es kann Öl auf dem Ölaufnahmering unter dem Getriebe. Bei Bedarf den Ölauffangring entfernen, das angesammelte Öl ablassen einölen und abwischen.
4. Wenn das Netzkabel ausgetauscht wird, muss ein ölbeständiges flexibles Kabel mit einer Nennleistung von Es sollte ein Leiterquerschnitt von 1 mm² verwendet werden.
5. Achtung! Aus Sicherheitsgründen muss die Stromversorgung unterbrochen werden vor der Wartung und muss von einem Fachmann durchgeführt werden.

ANALYSE DES HÄUFIGEN PROBLEMS

Phänomene der Grund		Lösung
Maschine kann nicht fang an zu arbeiten	1. niedrige Spannung 2. Überlastung 3. Fehler in der elektrischen Verkabelung	1. Versorgungsspannung prüfen 2. Mischgut reduzieren 3. Stromkreis überholen
Plötzliches Anhalten während der Arbeit oder Stoppen Sie zeitweise	1. Niederspannung 2. Maßnahmen der Versicherungsagentur 3. Überlastung	1. Überprüfen Sie die Versorgungsspannung. 2. Beheben Sie Probleme und setzen Sie den Versicherungsmechanismus 3. Last reduzieren
Der Rührstab schlägt den Fass	Deformierter Rührer oder Eimer	Korrigieren Sie die Form oder ersetzen Sie die deformierte
Übermäßig Lärm	1. Abgenutzte oder beschädigte Teile 2. Schlechte Schweißung	1. Teile überholen und ggf. ersetzen 2. Fett hinzufügen

Adresse: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai **EC REP:** SHUNSHUN GmbH.

Römeracker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany **UK REP:** Pooledas Group Ltd.

Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Vereinigtes Königreich. **Nach AUS importiert:** SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien. **Importiert in die USA:**

Sanven Technology Ltd.

Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 **Hergestellt in China**



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia

elettronica www.vevor.com/support

Serie Blender

Manuale di istruzioni

MODELLO: SZM-30

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Miscelatore

MODELLO: SZM-30



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/](http://www.vevor.com/support)
support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
 	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 come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

INTRODUZIONE AL PRODOTTO

Questa macchina ha tre velocità di agitazione ed è dotata di un agitatore per uova a filo, un agitatore per ripieno e un'impastatrice a spirale. Può essere utilizzata per mescolare panna, liquido per dolci, ripieno e preparazione dell'impasto e altre operazioni.

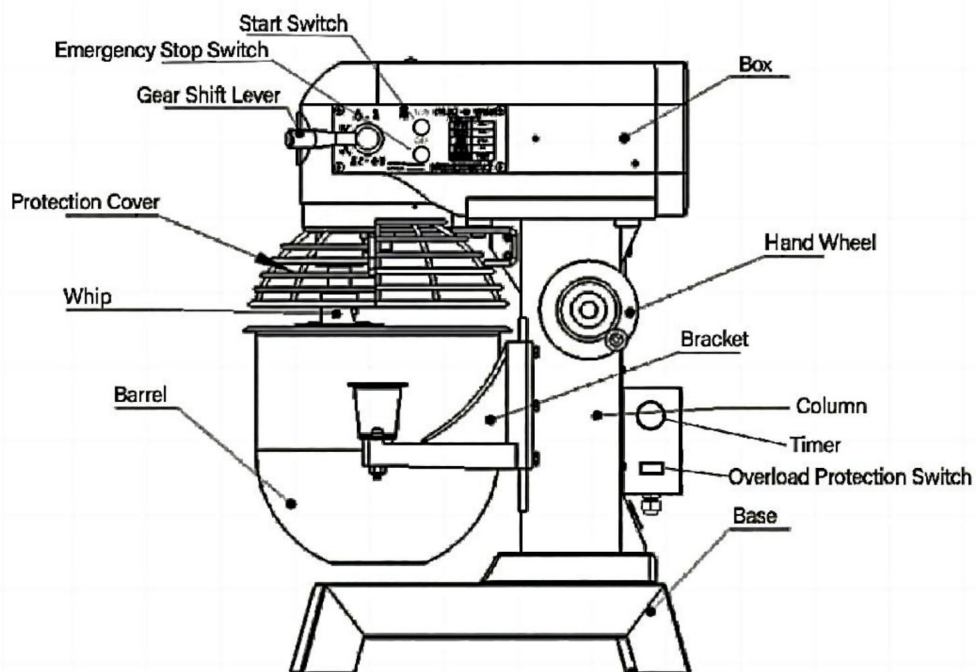
Questo tipo di macchina utilizza sia un'alimentazione trifase che monofase: scegliere in base alle proprie esigenze.

La macchina è avanzata nel design, facile da usare, robusta e durevole e ha un bell'aspetto. È adatta per mescolare materiali alimentari e impastare la pasta in ristoranti, hotel, panetterie e produttori alimentari. È un'attrezzatura ideale per produrre una preparazione di dolci di alta qualità.

PRINCIPALI PARAMETRI TECNICI

Modello	SZM-30
Ingresso	AC220-240V 50Hz
Energia	1250W
Velocità a vuoto	360 giri/min;166 giri/min;100 giri/min
Capacità nominale	30 litri
Rumore di lavoro	ÿ75dBA (1 metro di distanza)
Montature	Gancio per mescolare * 1 pz, racchetta per mescolare * 1 pz, pallina per mescolare * 1 pz

STRUTTURA DELLA MACCHINA



COME USARE LA MACCHINA

1. Controllare che la tensione di alimentazione sia la stessa indicata sulla targhetta. Si noti che il sito deve essere dotato di affidabile filo di messa a terra.

Attenzione! La macchina deve essere correttamente collegata al filo di terra.

2. Verificare che la capacità della linea elettrica sia sufficiente e che sia adatta l'interruttore differenziale è collegato e la capacità del fusibile è corretto.

3. La macchina deve essere posizionata su una superficie piana e i quattro piedini devono toccarsi il terreno in modo che possa funzionare senza problemi. La distanza tra la macchina e il muro dovrebbe essere lasciato sufficientemente per una buona ventilazione e una facile gestione.

4. Non esporre la macchina alla pioggia, alle gocce d'acqua o posizionarla in un luogo particolarmente umido per evitare guasti o perdite elettriche.

5. Se vengono utilizzate tre telecamere, testare la macchina senza metterla qualsiasi cosa nella canna per far sì che lo sterzo corrisponda alla direzione indicata dalla freccia.

6. Selezionare l'agitatore e la velocità appropriati in base alle diverse materiali da mescolare.

a. Mescolare il liquido dell'uovo, per materiali più sottili come la panna, utilizzare un uovo di filo agitatore e lavorare ad alta velocità. (levando la leva del cambio verso l'alto)

b. Quando si mescolano materiali più densi come il ripieno, utilizzare una frusta e lavorare a velocità media. (cambio marcia verso il basso)

c. Utilizzare un'impastatrice a spirale quando si impasta, lavorare a bassa velocità (mantenere la leva del cambio piatta). La quantità di acqua per la farina non è inferiore a 50%.

7. Agitazione dei materiali: ruotare il volantino per abbassare la staffa di sollevamento e posizionare il barile del materiale su di esso dopo aver installato l'agitatore, ruotare la mano ruota in retromarcia per far sollevare la benna nella posizione corretta, e poi avviare la macchina.

8. Attenzione! Quando la macchina è in funzione è assolutamente vietato per garantire un funzionamento sicuro, non inserire le mani o altri utensili nella canna.

Avviso:

1. Non mescolare materiali viscosi ad alta velocità. Il sovraccarico danneggerà il parti e riducono la durata utile della macchina.

2. Per modificare la velocità è necessario fermare la macchina!

La macchina è dotata di un dispositivo di protezione. Se la velocità viene modificata quando funziona con un carico pesante. Il meccanismo del variatore di velocità sospenderà l'azione per proteggere le parti da eventuali danni.

MANUTENZIONE E MANUTENZIONE

1. Prima e dopo ogni utilizzo, la macchina deve essere pulita per garantire igiene alimentare. Pulire la macchina con un panno leggermente unto detersivo, ma non usare benzina o altri solventi chimici per la pulizia.

2. È stato aggiunto grasso lubrificante di alta qualità sufficiente al cambio della macchina. Dopo ogni due anni di utilizzo, dovrebbe essere ispezionata una volta e sostituire con nuovo grasso lubrificante, l'olio dovrebbe essere aggiunto spesso al guida di sollevamento per rendere flessibile il sollevamento.

3. Potrebbe esserci dell'olio accumulato sull'anello di ricezione dell'olio sotto il cambio. Se necessario, rimuovere l'anello di ricezione dell'olio, scaricare l'olio accumulato olio e pulirlo.

4. Se il cavo di alimentazione viene sostituito, utilizzare un cavo flessibile resistente all'olio con una lunghezza nominale si deve utilizzare una sezione trasversale di 1 mm².

5. Attenzione! Per garantire la sicurezza, l'alimentazione elettrica deve essere interrotta prima della manutenzione e richiede l'intervento di un professionista.

ANALISI DEL PROBLEMA COMUNE

Fenomeni la ragione		Soluzione
La macchina non può iniziare a lavorare	1.bassa tensione 2.sovraccarico 3. guasto del cablaggio elettrico	1. Controllare la tensione di alimentazione 2. Ridurre il materiale di miscelazione 3. Revisionare il circuito elettrico
Fermarsi improvvisamente mentre si lavora Fermarsi a intermittenza	1.bassa tensione 2.azione dell'agenzia assicurativa 3.sovraccarico	1. Controllare la tensione di alimentazione 2. Risolvere i problemi e ripristinare il meccanismo assicurativo 3. Ridurre il carico
La barra agitatrice colpisce il barile	Agitatore o secchio deformato	Correggere la forma o sostituire quella deformata
Eccessivo rumore	1.Parti usurate o danneggiate 2.Scarsa lubrificazione	1. Revisionare e sostituire le parti se necessario 2. Aggiungere o sostituire il grasso

Indirizzo: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai **REP EC:** SHUNSHUN GmbH.

Römeracker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Germania **REP Regno Unito:** Pooledas Group Ltd.

Unità 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Regno Unito **Importato in AUS:** SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia **Importato negli USA:**

Sanven Technology Ltd.

Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 **Prodotto in Cina**

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía

electrónica www.vevor.com/support

Serie Blender

Manual de instrucciones

MODELO: SZM-30

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Licuada

MODELO: SZM-30



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra 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 como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

Esta máquina tiene tres velocidades de batido y está equipada con un batidor de alambre para huevos, un batidor para relleno y una amasadora en espiral. Se puede utilizar para batir crema, líquido para pasteles, rellenar y hacer masa, entre otras operaciones.

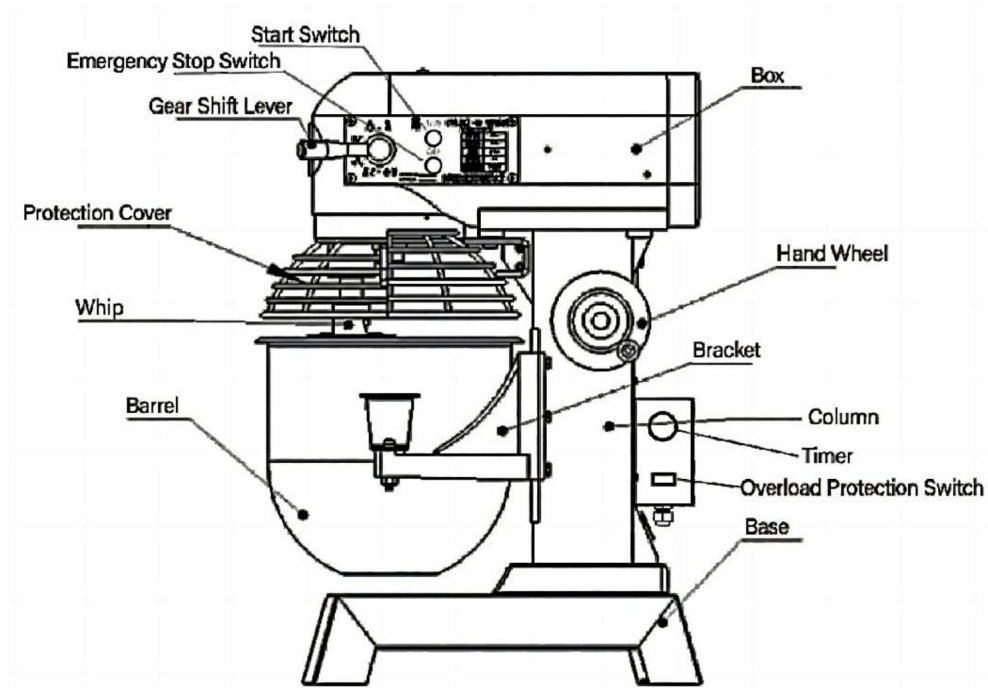
Este tipo de máquina utiliza tanto una fuente de alimentación trifásica como una fuente de alimentación monofásica, elija según sus requisitos.

La máquina tiene un diseño avanzado, es fácil de usar, resistente y duradera y tiene una apariencia hermosa. Es adecuada para mezclar materiales alimenticios y amasar masa en restaurantes, hoteles, panaderías y fabricantes de alimentos. Es un equipo ideal para producir preparaciones de pasteles de alta calidad.

PARÁMETROS TÉCNICOS PRINCIPALES

Modelo	SZM-30
Aporte	CA 220-240 V 50 Hz
Fuerza	1250 W
Velocidad sin carga	360 r/min; 166 r/min; 100 r/min
Capacidad nominal	30L
Ruido de trabajo	≤75dBA (1 metro de distancia)
Montajes	Gancho mezclador * 1 pieza, raqueta mezcladora * 1 pieza, bola mezcladora * 1 pieza

ESTRUCTURA DE LA MAQUINA



CÓMO USAR LA MÁQUINA

1. Verifique que el voltaje de la fuente de alimentación sea el mismo que el voltaje indicado en la placa de identificación. Tenga en cuenta que el sitio debe estar equipado con equipos confiables.

Cable de conexión a

tierra. ¡Atención! La máquina debe estar conectada correctamente al cable de conexión a tierra.

2. Compruebe que la capacidad de la línea eléctrica sea suficiente y que sea adecuada.

El disyuntor de fuga está conectado y la capacidad del fusible es correcto.

3. La máquina debe colocarse sobre una superficie plana y las cuatro patas deben tocarse el suelo para que pueda funcionar sin problemas. La distancia entre la máquina y la pared debe dejarse lo suficientemente libre para una buena ventilación y fácil manejo.

4. No exponga la máquina a la lluvia, gotas de agua ni la coloque en un lugar
Lugar particularmente húmedo para evitar fallas o fugas eléctricas.

5. Si se utilizan tres cámaras, pruebe la máquina sin ponerla en marcha.
cualquier cosa dentro del cañón para hacer que la dirección coincida con la dirección indicada por la flecha.

6. Seleccione el agitador y la velocidad adecuados según las diferentes materiales a remover.

a. Revuelva el líquido del huevo; para materiales más finos como la crema, use un batidor de alambre.
agitador y trabajar a alta velocidad. (subir la palanca de cambios)

b. Al mezclar materiales más espesos, como relleno, use un batidor y trabaje a velocidad media. (hacia abajo la palanca de cambios)

c. Utilice una batidora de espiral al amasar la masa, trabaje a baja velocidad (mantenga la palanca de cambios plana). La cantidad de agua para la harina no es inferior a 50%.

7. Agitación de materiales: Gire la rueda manual para bajar el soporte de elevación y coloque el barril de material sobre él después de instalar el agitador, gire la rueda manual para bajar el soporte de elevación y coloque el barril de material sobre él después de instalar el agitador.
rueda en reversa para hacer que el balde se eleve a una posición adecuada y luego
Poner en marcha la máquina.

8. ¡Atención! Cuando la máquina esté en funcionamiento, está absolutamente prohibido
Coloque las manos u otras herramientas en el cañón para garantizar una operación segura.

Aviso:

1. No agite materiales viscosos a alta velocidad. La sobrecarga dañará el piezas y acortar la vida útil de la máquina.

2. ¡Debe detener la máquina si desea cambiar la velocidad!

La máquina está equipada con un dispositivo de protección. Si se cambia la velocidad cuando está funcionando con una carga pesada. El mecanismo del variador de velocidad suspenderá la acción para proteger las piezas de sufrir daños.

MANTENIMIENTO Y MANTENIMIENTO

1. Antes y después de cada uso, la máquina debe limpiarse para garantizar

Higiene alimentaria. Limpie la máquina con un paño ligeramente humedecido. detergente, pero no utilice gasolina ni otros disolventes químicos para limpiar.

2. Se ha añadido suficiente grasa lubricante de alta calidad a la caja de cambios. de la máquina. Después de cada dos años de uso, se debe inspeccionar una vez y reemplácelo con grasa lubricante nueva, se debe agregar aceite con frecuencia.

Riel guía de elevación para hacer la elevación flexible.

3. Es posible que haya aceite acumulado en el anillo receptor de aceite debajo del caja de cambios. Si es necesario, retire el anillo receptor de aceite, drene el aceite acumulado aceite y límpielo.

4. Si se reemplaza el cable de alimentación, se debe utilizar un cable flexible resistente al aceite con una capacidad nominal de 1200 W. Se debe utilizar una sección transversal de 1 mm².

5. ¡Atención! Para garantizar la seguridad, es necesario cortar el suministro eléctrico. antes del mantenimiento, y se requiere de una persona profesional para procesarlo.

ANÁLISIS DE PROBLEMA COMÚN

Fenómenos la razón		Solución
La máquina no puede empezar a trabajar	1. Bajo voltaje 2. Sobrecarga 3. Fallo del cableado eléctrico.	1. Verifique el voltaje de suministro 2. Reduzca el material de mezcla 3. Revise el circuito eléctrico
Detenerse repentinamente mientras se trabaja Detenerse intermitentemente	1. Baja tensión 2. Asociación de la agencia de seguros 3. sobrecarga	1. Verifique el voltaje de suministro 2. Solucione problemas y restablezca el mecanismo de seguro 3. Reducir la carga
La barra agitadora golpea el barril	Agitador o balde deformado	Corrija la forma o reemplace la deformada
Excesivo ruido	1. Piezas desgastadas o dañadas 2. Mala lubricación	1. Revise y reemplace las piezas si es necesario 2. Agregue o reemplace la grasa

Dirección: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai REPRESENTANTE

CE:

SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Alemania REPRESENTANTE DEL

REINO UNIDO: Pooledas Group Ltd.

Unidad 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Reino Unido Importado a AUS: SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREEEASTWOOD NSW 2122 Australia Importado a EE. UU.:

Sanven Technology Ltd.

Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 Fabricado en China

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

Seria blenderów

Instrukcja obsługi

MODEL: SZM-30

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Mikser

MODEL: SZM-30



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami: Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na końcach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WPROWADZENIE DO PRODUKTU

Ta maszyna ma trzy prędkości mieszania i jest wyposażona w druciane mieszadło do jajek, mieszadło do farszu i spiralny mikser do ciasta. Może być używana do mieszania śmietany, płynnego ciasta, nadzienia i robienia ciasta oraz innych operacji.

Ten typ maszyny może korzystać zarówno z zasilania trójfazowego, jak i jednofazowego.

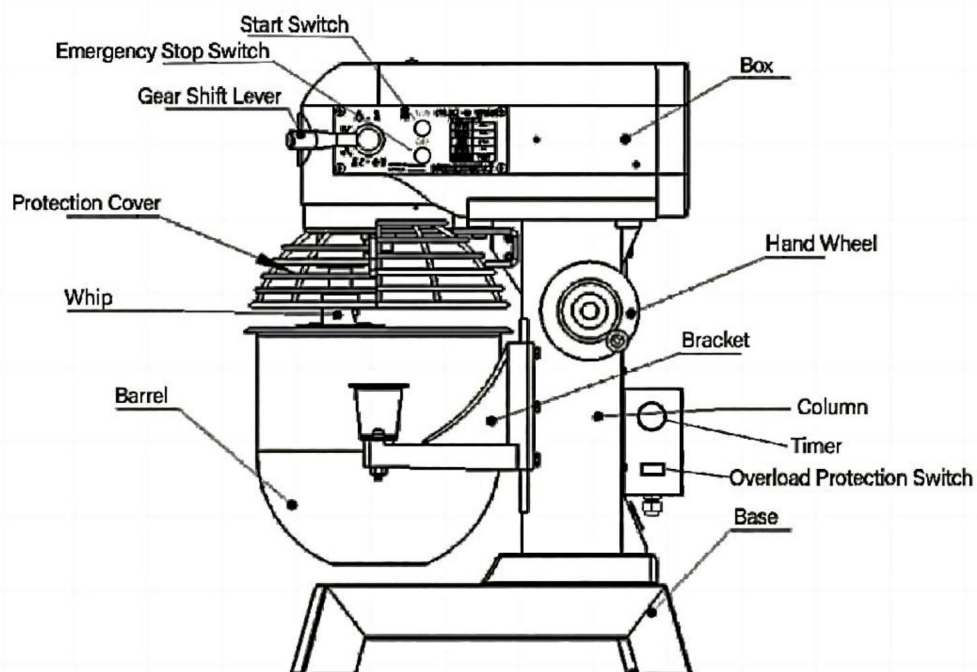
Wybierz urządzenie zgodnie ze swoimi potrzebami.

Maszyna jest zaawansowana konstrukcyjnie, łatwa w obsłudze, wytrzymała i trwała, a także ma piękny wygląd. Nadaje się do mieszania materiałów spożywczych i wyrabiania ciasta w restauracjach, hotelach, piekarniach i zakładach produkujących żywność. Jest to idealne urządzenie do przygotowywania wysokiej jakości wypieków.

GŁÓWNE PARAMETRY TECHNICZNE

Model	SZM-30
Wejście	AC220-240V 50Hz
Moc	1250 W
Prędkość bez obciążenia	360 obr./min. 166 obr./min. 100 obr./min
Pojemność znamionowa	30L
Hałas roboczy	75dBA (odległość 1 metr)
Armatura	Hak do mieszania * 1 szt., rakieta do mieszania * 1 szt., kulka do mieszania * 1 szt.

STRUKTURA MASZyny



JAK UŻYWAĆ MASZINY

1. Sprawdź, czy napięcie zasilania jest takie samo, jak napięcie podane na tabliczka znamionowa. Należy pamiętać, że miejsce powinno być wyposażone w niezawodne Przewód uziemiający.
uwaga! Maszyna powinna być prawidłowo podłączona do przewodu uziemiającego.
2. Sprawdź, czy przepustowość linii energetycznej jest wystarczająca i czy jest odpowiednia podłączony jest wyłącznik różnicowoprądowy, a pojemność bezpiecznika wynosi prawidłowo.
3. Maszynę należy ustawić na płaskim podłożu, a cztery jej stopy powinny się dotykać ziemi, aby mogła płynnie działać. Odległość między maszyną a ścianą powinna być na tyle duża, aby zapewnić dobrą wentylację i łatwość obsługiwanie.
4. Nie wystawiaj urządzenia na działanie deszczu, kropel wody ani nie umieszczaj go w miejscu o dużej wilgotności, aby zapobiec awariom lub wyciekom prądu.
5. Jeśli używane są trzy kamery, przetestuj maszynę bez ich wkładania.
cokolwiek do lufy, aby układ kierowniczy odpowiadał wskazanemu kierunkowi przez strzałkę.
6. Wybierz odpowiednie mieszadło i prędkość w zależności od rodzaju produktu.
materiały przeznaczone do mieszania.
a. Wymieszaj płyn jajeczny, w przypadku rzadszych substancji, takich jak śmietana, użyj drucianego trzepaczki do jajek.
mieszadło i praca na wysokich obrotach. (przełącznik w górę)
b. Mieszając gęstsze materiały, takie jak farsz, użyj trzepaczki i wymieszaj ze średnią prędkością. (przesunięcie dźwigni zmiany biegów w dół)
c. Do wyrabiania ciasta używaj miksera spiralnego, pracuj na niskich obrotach (utrzymuj dźwigni zmiany biegów płasko). Ilość wody do mąki nie mniejsza niż 50%.
7. Mieszanie materiałów: Obróć pokrętkę, aby opuścić wspornik podnoszący i po zamontowaniu mieszadła umieść na nim beczkę z materiałem, obracając pokrętkę.
przekręć koło w tył, aby podnieść wiadro do właściwej pozycji, a następnie uruchom maszynę.
8. Ostrzeżenie! Podczas pracy maszyny, absolutnie zabronione jest
Aby zapewnić bezpieczną obsługę, nie wkładaj rąk ani innych narzędzi do lufy.

Ogłoszenie:

1. Nie mieszaj materiałów lepkich przy dużej prędkości. Przeciążenie może uszkodzić części i skrócić czas eksploatacji maszyny.
2. Jeśli chcesz zmienić prędkość, musisz zatrzymać maszynę!
Maszyna jest wyposażona w urządzenie zabezpieczające. W przypadku zmiany prędkości gdy pracuje z dużym obciążeniem. Mechanizm zmiany prędkości wstrzyma akcję, aby chronić części przed uszkodzeniem.

KONSERWACJA I UTRZYMANIE

1. Przed i po każdym użyciu należy wyczyścić maszynę, aby zapewnić higienę żywności. Przetrzyj maszynę szmatką lekko posmarowaną detergentu, ale nie należy używać do czyszczenia benzyny ani innych rozpuszczalników chemicznych.
2. Do skrzyni biegów dodano odpowiednią ilość wysokiej jakości smaru maszyny. Po każdym dwuletnim użytkowaniu należy ją raz sprawdzić i wymienić na nowy smar, do którego należy często dodawać olej prowadnica podnosząca zapewniająca elastyczność podnoszenia.
3. Na pierścieniu odbiorczym oleju pod skrzynią biegów. W razie potrzeby zdejmij pierścienie odbierający olej, spuść nagromadzony naoliwić i wytrzeć.
4. W przypadku wymiany przewodu zasilającego należy zastosować przewód elastyczny, odporny na olej o nominalnej średnicy należy stosować przewód o przekroju 1 mm².
5. Ostrzeżenie! W celu zapewnienia bezpieczeństwa należy odłączyć zasilanie przed konserwacją i wymaga, aby zajął się tym osoba wykwalifikowana.

ANALIZA TYPOWEGO PROBLEMU

Zjawiska są powodem		Rozwiązanie
Maszyna nie może zacząć pracy	1. niskie napięcie 2. przeciążenie 3. awaria okablowania elektrycznego	1. Sprawdź napięcie zasilania 2. Zmniejsz mieszanie materiałów 3. Przeprowadź przegląd obwodu elektrycznego
Nagłe zatrzymanie się podczas pracy lub Zatrzymaj się okresowo	1. niskie napięcie 2. działanie agencji ubezpieczeniowej 3. przeciążenie	1. Sprawdź napięcie zasilania 2. Rozwiąż problemy i zresetuj mechanizm ubezpieczeniowy 3. Zmniejsz obciążenie
Mieszadło uderza w beczka	Zdeformowane mieszadło lub wiadro	Popraw kształt lub wymień zdeformowany
Nadmierny hałas	1. Zużyte lub uszkodzone części 2. Słabe smarowanie	1. W razie potrzeby dokonaj przeglądu i wymiany części. 2. Dodaj lub wymień smar.

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Szanghaj REPRESENTANT WE:

SHUNSHUN
GmbH.

Römeracker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Niemcy REPRESENTACJA W WIELKIEJ

BRYTANII: Pooledas Group Ltd.

Jednostka 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Wielka Brytania Importowane do AUS:

SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia Importowane do USA: Sanven

Technology Ltd.

Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 Wyprodukowano w Chinach

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat
www.vevor.com/support

Blender-serie

Gebruiksaanwijzing

MODEL: SZM-30

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting weer van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt.

Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Blender

MODEL: SZM-30



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
	Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

PRODUCTINTRODUCTIE

Deze machine heeft drie roersnelheden en is uitgerust met een draad-ei-roerder, een vulling-roerder en een spiraaldeegmenger. Het kan worden gebruikt voor het roeren van room, cakevloeistof, vullen en het maken van deeg en andere bewerkingen.

Dit type machine maakt gebruik van zowel een driefasen- als een eenfasenvoeding.

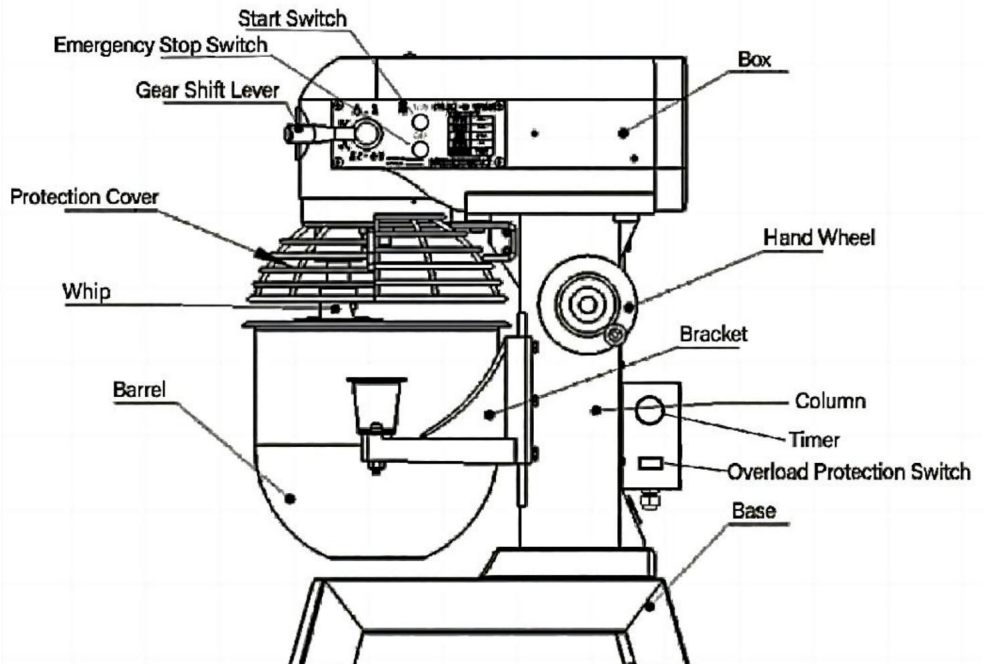
Kies de voeding die het beste bij uw behoeften past.

De machine is geavanceerd in ontwerp, eenvoudig te gebruiken, stevig en duurzaam, en heeft een mooie uitstraling. Het is geschikt voor het mengen van voedselmaterialen en het kneden van deeg in restaurants, hotels, bakkerijen en voedselproducenten. Het is een ideale apparatuur voor het produceren van hoogwaardige banketbereidingen.

BELANGRIJKSTE TECHNISCHE PARAMETERS

Model	SZM-30
Invoer	AC220-240V 50Hz
Stroom	1250W
Snelheid zonder belasting	360 tpm; 166 tpm; 100 tpm
Nominale capaciteit	30L
Werkgeluid	ÿ75dBA (1 meter afstand)
Bevestigingen	Menghaak *1st, mengracket *1st, mengbal *1st

MACHINESTRUCTUUR



HOE DE MACHINE TE GEBRUIKEN

1. Controleer of de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven. het naamplaatje. Let op dat de site uitgerust moet zijn met betrouwbare aardingsdraad. **Let**

op! De machine moet goed op de aardingsdraad worden aangesloten.

2. Controleer of de capaciteit van de elektriciteitsleiding voldoende is en of er een geschikte aardlekschakelaar is aangesloten en de capaciteit van de zekering is juist.

3. De machine moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst en de vier poten moeten elkaar raken. de grond zodat het soepel kan lopen. De afstand tussen de machine en de muur moet voldoende ruimte hebben voor een goede ventilatie en gemakkelijk behandeling.

4. Stel de machine niet bloot aan regen, waterdruppels en plaats hem niet in een een bijzonder vochtige plaats om stroomstoringen of lekkage te voorkomen.

5. Als er drie camera's worden gebruikt, test u de machine zonder alles in de loop om de besturing in de aangegeven richting te laten passen bij de pijl.

6. Selecteer de juiste roerder en snelheid op basis van de verschillende te roeren materialen.

a. Roer de eivloeistof, voor dunnere materialen zoals room, gebruik een draad-ei roer en werk op hoge snelheid. (naar boven de versnellingspook)

b. Gebruik bij het roeren van dikkere materialen zoals vulling een garde en werk met een gemiddelde snelheid. (naar beneden schakelen)

c. Gebruik een spiraalmenger bij het kneden van het deeg, werk op lage snelheid (houd de versnellingspook plat). De hoeveelheid water voor het meel is niet minder dan 50%.

7. Roeren van materialen: Draai aan het handwiel om de hefbeugel te laten zakken en plaats het materiaalvat erop.

Nadat u de roerder hebt geïnstalleerd, draait u het handwiel om de hefbeugel te laten zakken en plaatst u het materiaalvat erop. wiel in de achteruit om de emmer in de juiste positie te laten stijgen, en dan start de machine.

8. Waarschuwing! Wanneer de machine draait, is het absoluut verboden om steek uw handen of andere gereedschappen niet in de loop om een veilige werking te garanderen.

Kennisgeving:

1. Roer viskeuze materialen niet op hoge snelheid. Overbelasting zal de onderdelen en verkorten de levensduur van de machine.

2. U moet de machine stoppen als u de snelheid wilt wijzigen!

De machine is voorzien van een beveiligingsvoorziening. Als de snelheid wordt gewijzigd wanneer het met een zware last draait. Het mechanisme van de snelheidswisselaar zal de actie opschorten om te voorkomen dat de onderdelen beschadigd raken.

ONDERHOUD EN ONDERHOUD

1. Voor en na elk gebruik moet de machine worden gereinigd om ervoor te zorgen voedselhygiëne. Veeg de machine af met een doek die een beetje is uitgesmeerd schoonmaakmiddel, maar gebruik geen benzine of andere chemische oplosmiddelen om schoon te maken.

2. Er is voldoende hoogwaardig smeervet aan de versnellingsbak toegevoegd van de machine. Na elke twee jaar gebruik moet deze een keer worden geïnspecteerd en vervang het door nieuw smeervet, er moet vaak olie aan worden toegevoegd hefgeleiderail om het heffen flexibel te maken.

3. Er kan zich olie ophopen op de olie-opvangring onder de versnellingsbak. Verwijder indien nodig de olieopvangring, laat de opgehoopte olie weglopen olie en veeg het af.

4. Als het netsnoer wordt vervangen, moet er een oliebestendig flexibel snoer met een nominale Er dient een doorsnede van 1 mm² te worden gebruikt.

5. Waarschuwing! Om de veiligheid te garanderen, moet de stroomtoevoer worden onderbroken vóór onderhoud, en het vereist een professioneel persoon om het uit te voeren.

ANALYSE VAN EEN GEMEENSCHAPPELIJK PROBLEEM

Verschijselen de reden		Oplossing
Machine kan niet begin met werken	1. lage spanning 2. overbelasting 3. storing in de elektrische bedrading	1. Controleer de voedingsspanning 2. Verminder het mengmateriaal 3. Reviseer het elektrische circuit
Plotseling stoppen tijdens het werken of Stop af en toe	1. lage spanning 2. actie van verzekeringsagentschap 3. overbelasting	1. Controleer de voedingsspanning 2. Los problemen op en reset de verzekeringsmechanisme 3. Verminder de belasting
De roerstaaf stoot de loop	Vervormde roerder of emmer	Corrigeer de vorm of vervang de vervormde vorm
Excessief lawaai	1. Versleten of beschadigde onderdelen 2. Slechte smering	1. Revisie en vervang onderdelen indien nodig. 2. Voeg vet toe of vervang het.

Adres: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai **EC REP:** SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Duitsland **UK REP:** Pooledas Group Ltd.

Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Verenigd Koninkrijk **Geïmporteerd naar**

AUS: SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australië **Geïmporteerd naar**

de VS: Sanven Technology Ltd.

Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 **Gemaakt in China**

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

Blenderserie

Bruksanvisning

MODELL: SZM-30

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Blandare

MODELL: SZM-30



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

PRODUKTINTRODUKTION

Denna maskin har tre omrörningshastigheter och är utrustad med en trådgäsrörare, en fyllningsomrörare och en spiraldegsmixer. Den kan användas för att röra grädde, kakväska, fylla och göra deg och andra operationer.

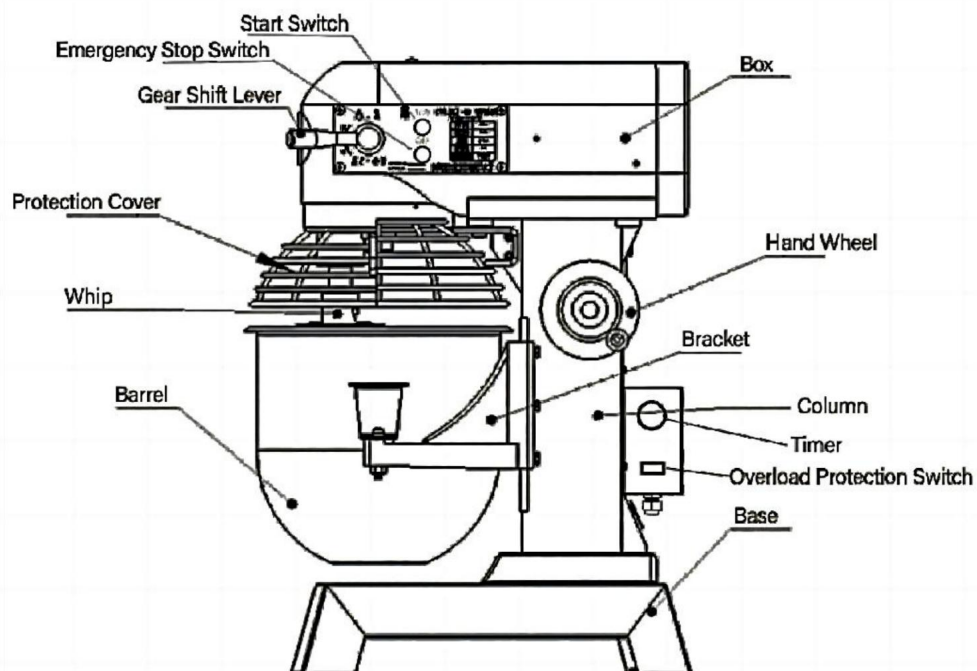
Denna typ av maskin använder både trefas strömförsörjning och enfas strömförsörjning, välj enligt dina krav.

Maskinen är avancerad i design, lätt att använda, robust och hållbar och har ett vackert utseende. Den är lämplig för att blanda matmaterial och knåda deg på restauranger, hotell, bagerier och livsmedelstillverkare. Det är en idealisk utrustning för framställning av högkvalitativa bakverk.

HUVUDSAKLIGA TEKNISKA PARAMETRAR

Modell	SZM-30
Input	AC220-240V 50Hz
Driva	1250W
Obelastningshastighet	360 r/min 166 r/min 100 r/min
Nominell kapacitet	30L
Arbetsljud	75dBA (1 meters avstånd)
Beslag	Mixerkrok *1st, mixerracket *1st, mixerkula *1st

MASKINENS STRUKTUR



HUR MAN ANVÄNDER MASKINEN

1. Kontrollera att strömförsörjningsspänningen är densamma som den spänning som anges på namnskylten. Observera att webbplatsen bör vara utrustad med tillförlitliga jordkabel. **varna!**

Maskinen ska vara ordentligt ansluten till jordledningen.

2. Kontrollera att kraftledningens kapacitet måste vara tillräcklig och lämplig läckagebrytare är ansluten, och säkringens kapacitet är rätta.

3. Maskinen ska placeras på ett plant underlag och de fyra fötterna berörs marken så att den kan löpa smidigt. Avståndet mellan maskinen och väggen bör lämnas tillräckligt för god ventilation och lätt hantering.

4. Utsätt inte maskinen för regn, vattendroppar eller placera den i en särskilt fuktig plats för att förhindra elektriska fel eller läckage.

5. Om tre kameror används, testa maskinen utan att sätta allt i pipan för att få styrningen att matcha den angivna riktningen vid pilen.

6. Välj lämplig omrörare och hastighet enligt de olika material som ska röras om.

a. Rör om äggvätskan, för tunnare material som grädde, använd ett ståltrådsägg omrörare och arbeta på hög hastighet. (växlingen uppåt)

b. När du rör om tjockare material som fyllning, använd en visp och arbeta med medelhastighet. (växlingen nedåt)

c. Använd en spiralmixer när du knådar degen, arbeta på låg hastighet, (behåll växelspaken platt). Mängden vatten för mjölet är inte mindre än 50 %.

7. Omrörning av material: Vrid på handhjulet för att sänka lyftfästet, och sätt materialcylindern på den efter att ha installerat omröraren, vrid handen hjulet bakåt för att få skopan att höja sig till rätt läge, och sedan starta maskinen.

8. Varning! När maskinen är igång är det absolut förbjudet att stoppa in händer eller andra verktyg i pipan för att säkerställa säker användning.

Varsel:

1. Rör inte om viskösa material med hög hastighet. Överbelastning kommer att skada delar och förkorta maskinens livslängd.

2 . Måste stoppa maskinen om du vill ändra hastigheten!

Maskinen är utrustad med en skyddsanordning. Om hastigheten ändras när den går med tung belastning. Hastighetsväxlarens mekanism kommer att avbryta åtgärden för att skydda delarna från att skadas.

UNDERHÅLL OCH UNDERHÅLL

1. Före och efter varje användning bör maskinen rengöras för att säkerställa livsmedelshygien. Torka av maskinen med en trasa som är utsmetad lite rengöringsmedel, men använd inte bensin eller andra kemiska lösningsmedel för att rengöra.

2. Tillräckligt högkvalitativt smörjfett har tillsatts i växellådan av maskinen. Efter vartannat års användning bör den inspekteras en gång och ersätt med nytt smörjfett, olja bör ofta tillsättas lyftskena för att göra lyftet flexibelt.

3. Det kan ha samlats olja på oljemottagningsringen under växellåda. Vid behov, ta bort oljemottagningsringen, töm den ackumulerade olja och torka av det.

4. Om nätsladden byts ut, en oljebeständig flexibel sladd med en nominell en tvärsnittsarea på 1 mm² bör användas.

5. Varning! För att garantera säkerheten måste strömförsörjningen brytas före underhåll, och det kräver att en professionell person bearbetar det.

ANALYS AV VANLIGT PROBLEM

Fenomen orsaken		Lösning
Maskinen kan inte börja jobba	1.lågspänning 2.överbastning 3.fel i elektriska ledningar	1.Kontrollera matningsspänningen 2.Reducera blandningsmaterialet 3.Se över den elektriska kretsen
Stoppa plötsligt medan du arbetar eller Stoppa med jämna mellanrum	1.lågspänning 2.försäkringsbyrååtgärd 3 .överbastning	1.Kontrollera matningsspänningen 2.Felsök och återställ försäkringsmekanism 3. Minska belastningen
Omrörarstången knackar på fat	Deformerad omrörare eller skopa	Korrigerar formen eller byt ut den deformerade
Överdriven buller	1.Slitna eller skadade delar 2.dålig smörjning	1. Se över och byt ut delar vid behov 2. Lägg till eller byt ut fett

Adress: Baoshanqu Shuangchenglu 803long 11hao 1602A-1609shi Shanghai **EC REP:** SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Tyskland **UK REP:** Pooledas Group Ltd.

Enhet 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Storbritannien **Importerad till AUS:** SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien **Importerad**

till USA: Sanven Technology Ltd.

Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730 **Made In China**

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support