

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

BLENDER

INSTRUCTIONS

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

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: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



**MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B**



MODEL: B20BJ

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 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	AC110-120V 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, avoid 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 finger.

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

Made In China



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



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

MIXER

INSTRUCTIONS

MODÈLE : B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

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 : B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODÈLE : B10B / B15B
B20B / B30B



MODÈLE : B20BJ

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.
	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 provoquer 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 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.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Spécialité principale :

Selon la théorie du mouvement planétaire, le batteur se déplace comme des planètes dans les bols afin que les aliments soient complètement mélangés. Ils ont une vitesse de rotation à trois plages. Toutes les pièces de rechange des machines sont en acier inoxydable de qualité supérieure pour garantir qu'elles répondent à la norme nationale d'hygiène alimentaire. La machine est belle, facile à utiliser et très efficace.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	B10B	B15B	B20B	B30B	B20BJ
Saisir	CA 110-120 V 60 Hz				
Pouvoir	550 W	550 W 1	100 W 1	100 W 1	
Capacité du bol	10L	14L	18,7 L	26L	18,7 L

FONCTIONNEMENT ET REMARQUES

Avant utilisation, vérifiez que l'alimentation électrique correspond à celle requise par la machine. Vérifiez que la mise à la terre externe le fil est connecté de manière fiable. La machine qui possède un moteur triphasé doit être vérifiée la machine tourne dans le sens indiqué par le marque de rotation. Si le sens de rotation est incorrect, changez le deux des trois fils sous tension les uns avec les autres. Remarque Pour le test de machine, les outils de mélange ne doivent jamais être installés autrement ils tomberaient en cas de mauvais sens de rotation et causer des dommages aux pièces de la machine.

SÉLECTIONNEZ LA VITESSE ET L'AGITATEUR

Bras de pâte : Il est fréquemment utilisé pour la pâte à pain lourde, poids de farine indiqué par la marque, le poids de l'eau est 47% à 50% de la farine de remplissage, et il est préférable de l'utiliser à faible vitesse.

Batteur : Il est couramment utilisé pour les pâtes fines, les gâteaux et purée de pommes de terre, comme farce, et de préférence à utiliser à vitesse moyenne.

Fouet métallique : 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 mélanger la pâte à vitesse moyenne ou élevée.

ÉLÉVATEUR DE BOL

Lors du mélange, tournez le volant pour soulever le bol jusqu'à ce que vous sentez qu'il touche la butée, cela rend également le bol plus accessible pour le remplissage.

Après avoir mélangé, faites tourner le volant pour abaisser le bol. nécessaire d'abaisser le bol pour changer les agitateurs, disponible à retirer le bol ou les agitateurs. Remarque :

lors de l'assemblage d'un agitateur, le bol doit être dans la position basse, faites glisser l'agitateur sur l'arbre et tournez jusqu'à ce que la goupille d'entraînement dans l'arbre atteigne la fente en forme de L dans la tige de l'agitateur, évite que l'agitateur ne tombe

en cours d'exécution.

ENTRETIEN

Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement les agitateurs du bol, etc. assurez-vous de garder la machine propre.

Lubrifiez de temps en temps les glissières de la cuvette en appliquant une petite quantité d'huile ou de graisse avec la pointe du serpillère.

DÉPANNAGE

Inquiéter	Cause probable	Remède
L'arbre de mélange 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'étanchéité 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. sont secs	Huilez-les
L'augmentation de la température du moteur est trop élevée, inférieure à la vitesse	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 adaptés
Le bruit de la boîte de vitesses est grave, 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[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

MIXER

ANWEISUNGEN

MODELL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

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: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



**MODELL: B10B / B15B
B20B / B30B**



MODELL: B20BJ

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 Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.
	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.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Hauptspezialität:

• Gemäß der Theorie der Planetenbewegung bewegt sich der Rührer wie ein Planet in der Schüssel, sodass die Nahrungsmittel vollständig vermischt werden. • Sie verfügen über drei Drehzahlbereiche. • 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 leicht zu bedienen und hocheffizient.

TECHNISCHE DATEN

Modell	B10B	B15B	B20B	B30B	B20BJ
Eingang	Wechselstrom 110–120V, 60Hz				
Leistung	550 W	550 W 1100 W 1100 W 1100 W			
Schüsselkapazität	10 Liter	14 Liter	18,7 l	26 L	18,7 l

BEDIENUNG UND HINWEISE

• Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Stromversorgung mit der

Die Maschine benötigt eine externe Erdung.

• Die Maschine mit dem 3-Phasen-

Motor muss überprüft werden, ob

Die Maschine dreht sich in die Richtung, die durch die

Drehrichtung falsch ist, ändern Sie die

zwei der drei stromführenden Leitungen miteinander. Hinweis Für den Test von

Maschine, Mischwerkzeuge sollten niemals anders installiert werden

sie würden bei falscher Drehrichtung herausfallen und

zu Schäden an Maschinenteilen führen.

WÄHLEN SIE GESCHWINDIGKEIT UND RÜHRWERK

• Teigarm: Er wird häufig für schweren Brotteig verwendet.

Gewicht des Mehls durch die Markierung angegeben, das Gewicht des Wassers ist

47% ~ 50% der Füllmehl, und vorzugsweise bei niedrigen verwendet werden

Geschwindigkeit.

• Rührgerät: Wird häufig für dünne Teige, Kuchen und

Kartoffelpüree, wie Füllung, und vorzugsweise verwendet werden bei

mittlere Geschwindigkeit.

• Schneebesen: Er eignet sich am besten zum Schlagen von Sahne und Eiern, und vorzugsweise bei hoher Geschwindigkeit verwendet werden.

• Wichtiger Hinweis: Stoppen Sie die Maschine, um die Geschwindigkeit zu ändern.

Den Teig bei mittlerer oder hoher Geschwindigkeit vermischen.

SCHÜSSELHEBER

• Drehen Sie beim Mischen das Handrad, um die Schüssel anzuheben, bis Sie spüren, wie es den Anschlag berührt. Dadurch wird die Schüssel auch zum Befüllen zugänglich.

• Nach dem Mischen drehen Sie das Handrad, um die Schüssel abzusenken.

Es ist nicht notwendig, die Schüssel abzusenken, um die Rührwerke zu wechseln.

Entfernen Sie die Schüssel oder die

Rührwerke. • Hinweis: Beim Zusammenbau eines Rührwerks muss sich die Schüssel in der nach unten drehen, den Rührer auf die Welle stecken und bis der Mitnehmerstift in der Welle den L-förmigen Schlitz in der Rührerschaft, vermeiden Sie, dass der Rührer herunterfällt läuft.

WARTUNG

• Nach jedem Gebrauch die Schüssel, Rührer usw. sorgfältig reinigen.

Achten Sie darauf, dass die Maschine frei bleibt.

• Schmieren Sie die Gleitbahnen der Schüssel gelegentlich mit einem eine kleine Menge Öl oder Fett mit der Spitze des Liners auftragen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Abhilfe
Die Mischwelle dreht sich nach dem Einschalten nicht	Elektrische Anschlüsse sind lose	Überprüfen Sie den Stromkreis und ziehen Sie die losen Anschlüsse fest.
Ölleck	Öldichtungen sind verschlissen	Ersetzen Sie diese Öldichtungen
Der Aufrichtgriff ist zu fest	Führungsbahnen sind korrodiert	Führungsbahnen reinigen und ölen
	Die Leitspindel, das Kegelrad, die Handradwelle usw. sind trocken	Ölen Sie sie
Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch, unter Drehzahl	Spannungsmangel	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung
	Überlast	Weniger Belastung
	Die Arbeitsgeschwindigkeit ist zu hoch gewählt oder das Rührwerk ist nicht geeignet	Wählen Sie eine geeignete Drehzahl und ein geeignetes Rührwerk
Das Getriebegeräusch ist stark, die Temperatur zu hoch	Die Schmierung ist unzureichend	Öl nachfüllen oder ersetzen
Der Rührer klopft mit der Schüssel	Der Rührer oder die Schüssel sind verformt	Reparieren oder ersetzen Sie verformte Teile

In China hergestellt

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

MISCELATORE

ISTRUZIONI

MODELLO: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

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: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



**MODELLO: B10B / B15B
B20B / B30B**



MODELLO: B20BJ

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 dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: (1) Questo dispositivo non può 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 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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Specialità principale:

ÿ Secondo la teoria del movimento dei pianeti, il battitore si muove come i pianeti nelle ciotole in modo che il cibo venga mescolato

completamente. ÿ Hanno tre intervalli di velocità

di rotazione. ÿ Tutti i pezzi di ricambio delle macchine sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità per garantire che soddisfino gli standard igienici

nazionali per gli alimenti. ÿ La macchina è bella, facile da usare e altamente efficiente.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello	B10B	B15B	B20B	B30B	B20BJ
Ingresso	AC110-120V 60Hz				
Energia	550W	550W 1100W	1100W 1100W	1100W	
Capacità della ciotola	10L	14L	18,7 litri	26 litri	18,7 litri

FUNZIONAMENTO E NOTE

• Prima dell'uso, verificare che l'alimentazione elettrica corrisponda a quella richiesta dalla macchina. Verificare che la messa a terra esterna il filo è collegato in modo affidabile.

• La macchina con motore trifase deve essere controllata la macchina ruota nella direzione indicata dal segno di rotazione. Se la direzione di rotazione è errata, modificare il due dei tre fili sotto tensione tra loro.

Nota Per il test di macchina, gli strumenti di miscelazione non dovrebbero mai essere installati altrimenti cadrebbero in caso di senso di rotazione sbagliato e causare danni alle parti della macchina.

SELEZIONA VELOCITÀ E AGITATORE

• Braccio impastatore: viene spesso utilizzato per impasti di pane pesanti, peso della farina indicato dal segno, il peso dell'acqua è 47%~50% della farina di riempimento, ed è preferibile utilizzarla a bassa temperatura velocità.

• Frusta: è comunemente usata per impasti sottili, torte e pure di patate, come ripieno, e preferibilmente da usare a velocità media.

• Frusta a filo: è ideale per montare la panna e sbattere le uova, ed è preferibile utilizzarlo ad alta velocità.

• Avviso importante: fermare la macchina per cambiare velocità, non impastare a velocità media o alta.

SOLLEVAMENTO DELLA CIOTOLA

• Durante la miscelazione, ruotare il volantino per sollevare la ciotola fino a quando senti che tocca la battuta, questo rende anche la ciotola più accessibile per il riempimento.

• Dopo la miscelazione, ruotare la manopola per abbassare la ciotola. È necessario abbassare la vasca per cambiare gli agitatori, avvalersi di rimuovere la ciotola o gli agitatori. •

Nota: quando si monta un agitatore, la ciotola deve essere nella posizione abbassata, far scivolare l'agitatore sull'albero e girare finché il perno di guida nell'albero non raggiunge la fessura a forma di L in il gambo dell'agitatore, evita che l'agitatore cada in corsa.

MANUTENZIONE

• Dopo ogni utilizzo, pulire attentamente gli agitatori della ciotola, ecc. assicurarsi di tenere la macchina libera.

• Lubrificare occasionalmente le guide di scorrimento della ciotola applicando una piccola quantità di olio o grasso con la punta di un dito.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Guaio	Probabile causa	Rimedio
L'albero di miscelazione non ruota dopo l'accensione	I connettori elettrici sono allentati	Controllare il circuito elettrico, stringere i connettori allentati
Perdita di olio	I paraoli sono usurati	Sostituisci quei paraoli
La maniglia di sollevamento è troppo stretta	Le guide sono corrose	Pulire e oliare le guide
	La vite di comando, l'ingranaggio conico e l'albero del volantino ecc. sono asciutti	Oliarli
L'aumento della temperatura del motore è troppo elevato, al di sotto della velocità	Mancanza di tensione	Controllare la tensione di alimentazione
	sovraccarico	Meno carico
	La velocità di lavoro selezionata è troppo alta o l'agitatore non è adatto	Selezionare una velocità e un agitatore adatti
Il rumore del cambio è grave, la sua temperatura è troppo alta	La lubrificazione è insufficiente	Aggiungere o sostituire l'olio
L'agitatore bussa con la ciotola	L'agitatore o la ciotola sono deformati	Riparare o sostituire la parte deformata

Made in China

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

LICUADORA

INSTRUCCIONES

MODELO: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

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

LICUADORA

MODELO: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODELO: B10B / B15B
B20B / B30B



MODELO: B20BJ

¿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 dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales y (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia que reciba, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.
	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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Especialidad principal:

Según la teoría del movimiento planetario, el batidor se mueve como planetas en los tazones para que la comida se mezcle completamente.

Tienen tres rangos de velocidad de rotación.

Todas las piezas de repuesto de las máquinas están hechas de acero inoxidable de primera calidad para garantizar que cumplan con el estándar

nacional de higiene para alimentos. La máquina es atractiva, fácil de operar y de alta eficiencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	B10B	B15B	B20B	B30B	B20BJ
Aporte	CA 110-120 V 60 Hz				
Fuerza	550 W	550 W 1100	W 1100 W 1100	W	
Capacidad del recipiente	10 litros	14 litros	18.7L	26 litros	18.7L

FUNCIONAMIENTO Y NOTAS

Antes de usar, verifique que la fuente de alimentación corresponda a la requerido por la máquina. Verificar que la toma de tierra externa

El cable está conectado de forma

fiable. La máquina que tiene motor trifásico debe comprobarse que

La máquina gira en la dirección indicada por el

marca de rotación. Si la dirección de rotación es incorrecta, cambie la

Dos de los tres cables vivos entre sí. Nota Para la prueba de

Máquina, nunca se deben instalar herramientas de mezcla de otra manera

Se caerían en caso de una dirección de rotación incorrecta y

provocar daños a piezas de la máquina.

SELECCIONE VELOCIDAD Y AGITADOR

Brazo de masa: se utiliza con frecuencia para masa de pan pesada, el peso de la harina indicado por la marca, el peso del agua es 47%~50% de la harina de relleno, y es preferible utilizarla en cantidades bajas. velocidad.

Batidor: Se utiliza comúnmente para masas finas, pasteles y

Puré de papas, como relleno, y preferiblemente para usar en

Velocidad media.

Batidor de alambre: es mejor para batir crema y huevos.

y es preferible utilizarlo 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 la rueda manual para levantar el recipiente hasta

sientes que toca el tope, esto también hace que el cuenco sea más

Accesible para rellenar.

Después de mezclar, gire la rueda manual para bajar el recipiente.

necesario bajar el recipiente para cambiar agitadores, aprovechar

Retire el recipiente o los agitadores.

Nota: Al ensamblar un agitador, el recipiente debe estar en el

Posición hacia abajo, deslice el agitador hacia arriba en el eje y gire

hasta que el pasador de arrastre en el eje llegue a la ranura en forma de L en

El vástago del agitador, evita que el agitador se caiga.

correr.

MANTENIMIENTO

Después de cada uso, limpie con cuidado los recipientes, agitadores, etc.

Asegúrese de mantener la máquina limpia.

Lubrique ocasionalmente las guías deslizantes del recipiente aplicando un

pequeña cantidad de aceite o grasa con la punta del dedo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa probable	Recurso
El eje mezclador no gira después de encenderlo	Los conectores eléctricos están sueltos	Verifique el circuito eléctrico, apriete los conectores sueltos.
Fuga de aceite	Los sellos de aceite están desgastados	Reemplace esos sellos de aceite
El mango de elevación está demasiado apretado	Las guías están corroídas	Limpie y engrase las guías
	El tornillo de avance, el engranaje cónico y el eje del volante, etc. están secos.	Engrasarlos
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 un agitador adecuados
El ruido de la caja de cambios es grave, su temperatura es demasiado alta.	La lubricación es insuficiente	Añade o reemplaza el aceite
El agitador golpea con el recipiente.	El agitador o el recipiente están deformados	Reparar o reemplazar la pieza deformada

Hecho en china

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

MIKSER

INSTRUKCJE

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

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: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B



MODEL: B20BJ

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 jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) To urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń i (2) to urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.
	Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach 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.

OPIS PRODUKTU

Główna specjalizacja:

Zgodnie z teorią ruchu planet, mieszadło porusza się jak planety w miskach, dzięki czemu jedzenie jest dokładnie wymieszane.

Posiadają trzy zakresy prędkości obrotowej.

Wszystkie części zamienne w maszynach są wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej, aby zapewnić, że spełniają krajowe standardy

higieny żywności. Maszyna ładnie wygląda, jest łatwa w obsłudze i bardzo wydajna.

DANE TECHNICZNE

Model	B10B	B15B	B20B	B30B	B20BJ
Wejście	AC110-120V 60Hz				
Moc	550 W	550 W	1100 W	1100 W	
Pojemność miski	10L	14L	18,7 l	26 l	18,7 l

OBSŁUGA I UWAGI

Przed użyciem sprawdź, czy zasilanie jest zgodne z
wymagane przez maszynę. Sprawdź, czy uziemienie zewnętrzne
przewód jest niezawodnie

podłączony. Maszyna, w której silnik trójfazowy musi być sprawdzony,
maszyna obraca się w kierunku wskazanym przez
znak obrotu. Jeśli kierunek obrotu jest nieprawidłowy, zmień
dwa z trzech przewodów pod napięciem. Uwaga Do testu

Nigdy nie należy instalować żadnych narzędzi do mieszania ani innych urządzeń
wypadłyby w przypadku złego kierunku obrotu i
spowodować uszkodzenie części maszyn.

WYBIERZ PRĘDKOŚĆ I MIESZADŁO

Ramię do ciasta: Często używane do ciasta chlebowego o dużej gęstości,
waga mąki oznaczona jest znakiem, waga wody to
47%~50% mąki nadziewającej i najlepiej używać jej na niskim poziomie
prędkość.

Trzepaczka: Jest powszechnie używana do rzadkich ciast, ciast i
tłuczone ziemniaki, jak farsz, i najlepiej używać ich
średnia prędkość.

Trzepaczka: najlepsza do ubijania śmietany i jajek,
i najlepiej używać go przy dużej prędkości.

Ważna informacja: Aby zmienić prędkość, zatrzymaj maszynę, nie
wymieszaj ciasto na średnich lub wysokich obrotach.

PODNOŚNIK MISKI

Podczas mieszania obracaj kółkiem ręcznym, aby podnieść miskę, aż
czujesz, że dotyka ogranicznika, co również sprawia, że miska jest bardziej
dostępna do wypełnienia.

Po wymieszaniu obróć pokrętkę, aby obniżyć miskę.

konieczne jest obniżenie miski w celu wymiany mieszadeł, dostępne
wyjmij miskę lub mieszadła. Uwaga:

Podczas montażu mieszadła miska musi znajdować się w
pozycja dolna, przesun mieszadło do góry na wał i obróć
aż stworzeń napędowy w wale osiągnie szczelinę w kształcie litery L
trzonek mieszadła, zapobiega upadkowi mieszadła
działanie.

KONSERWACJA

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść miskę, mieszadła itp.
pamiętaj o utrzymaniu maszyny w czystości.

Od czasu do czasu smaruj prowadnice miski olejem.

niewielką ilość oleju lub smaru nanieść na czubek patyczka.

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	Uszczelki olejowe są zużyte	Wymień te uszczelki olejowe
Uchwyt do podnoszenia jest zbyt ciasny	Prowadnice są skorodowane	Wyczyść i naoliw prowadnice
	Śruba pociągowa, przekładnia stożkowa i wałek koła ręcznego itp. są suche	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 zbyt wysoka	Smarowanie jest niewystarczające	Dodaj lub wymień olej
Mieszadło puka miską	Mieszadło lub miska są zdeformowane	Napraw lub wymień zdeformowaną część

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

MENGMIDDEL

INSTRUCTIES

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

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

MENGMIDDEL

MODEL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



**MODEL: B10B / B15B
B20B / B30B**



MODEL: B20BJ

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 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 ongewenste werking kan veroorzaken.
	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.

PRODUCTBESCHRIJVING

Hoofdspecialiteit:

• Volgens de theorie van de planeetbeweging beweegt de klopper als een planeet in de kommen, zodat het voedsel volledig wordt gemengd. • Ze hebben een rotatiesnelheid met drie bereiken. • Alle reserveonderdelen in de machines zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal om ervoor te zorgen dat ze voldoen aan de nationale hygiënenorm voor voedsel. • De machine ziet er goed uit, is eenvoudig te bedienen en is zeer efficiënt.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	B10B	B15B	B20B	B30B	B20BJ
Invoer	AC110-120V 60Hz				
Stroom	550W	550W 1100W	1100W 1100W	1100W	
Capaciteit van de kom	10L	14L	18,7L	26 liter	18,7L

WERKING EN OPMERKINGEN

ÿ Controleer voor gebruik of de stroomvoorziening overeenkomt met de vereist door de machine. Controleer of de externe aarding draad is betrouwbaar aangesloten.

ÿ De machine met 3-fasenmotor moet worden gecontroleerd of de machine draait in de richting die wordt aangegeven door de rotatiemarkering. Als de rotatierichting verkeerd is, verander dan de twee van de drie stroomdraden aan elkaar. Opmerking Voor test van machine, menggereedschap mag nooit anders worden geïnstalleerd ze zouden eruit vallen bij een verkeerde draairichting en schade aan machineonderdelen veroorzaken.

SELECTEER SNELHEID EN ROERWERK

ÿ Deegarm: Wordt vaak gebruikt voor zwaar brooddeeg, de gewicht van meel aangegeven door het merkteken, het gewicht van water is 47%~50% van de vullingbloem, en bij voorkeur te gebruiken bij lage snelheid.

ÿ Klopper: Wordt vaak gebruikt voor dunne beslagen, cakes en aardappelpuree, zoals vulling, en bij voorkeur te gebruiken bij gemiddelde snelheid.

- Draadgarde: Deze is het beste voor het kloppen van slagroom en het kloppen van eieren, en bij voorkeur bij hoge snelheid gebruikt worden.
- Belangrijke opmerking: Stop de machine om de snelheid te veranderen, doe dit niet Meng het deeg op gemiddelde of hoge snelheid.

KOMLIFT

- Draai tijdens het mixen aan het handwiel om de kom omhoog te brengen totdat je voelt het de stop raken, dit maakt de kom ook meer toegankelijk voor vulling.
 - Draai na het mengen het handwiel om de kom te laten zakken. Het is nodig om de kom te laten zakken om de roerwerken te verwisselen, gebruik makend van verwijder de kom of de roerwerken. •
- Let op: Bij het monteren van een roerwerk moet de kom in de naar beneden, schuif de roerder omhoog op de as en draai totdat de aandrijfpen in de as de L-vormige sleuf bereikt de roerstaafsteel, voorkom dat de roerstaaf naar beneden valt rennen.

ONDERHOUD

- Na elk gebruik, en zorgvuldig de komroerders etc., Zorg ervoor dat de machine vrij blijft.
- Smeer de glijbanen van de kom af en toe door een kleine hoeveelheid olie of vet met de punt van de linger.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Waarschijnlijke oorzaak	Remedie
De mengas draait niet na het inschakelen	Elektrische connectoren zitten los	Controleer het elektrische circuit en draai de losse connectoren vast.
Olie lekkage	Oliekeerringen zijn versleten	Vervang die oliekeerringen
De hefhandel zit te strak	Geleidewegen zijn gecorrodeerd	Reinig en olie de geleiders
	De leidspindel, het kegelwiel en de handwielas etc. zijn droog	Olie ze
Temperatuurstijging van de motor is te hoog, onder snelheid	Gebrek aan spanning	Controleer de voedingsspanning
	Overbelasting	Minder belasting
	De gekozen werksnelheid is te hoog of het roerwerk is niet geschikt	Selecteer een geschikte snelheid en roerder
Het geluid van de versnellingsbak is ernstig, de temperatuur is te hoog	Smering is onvoldoende	Olie toevoegen of vervangen
De roerder klopt met de kom	De roerder of de kom is vervormd	Repareer of vervang het vervormde onderdeel

Gemaakt in China

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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



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

BLANDARE

INSTRUKTIONER

MODELL: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B

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: B10B / B15B / B20B / B20BJ / B30B



**MODELL: B10B / B15B
B20B / B30B**



MODELL: B20BJ

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 enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor: (1) Den här enheten får inte orsaka skadliga störningar och (2) den här enheten måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.
	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 samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

PRODUKTBESKRIVNING

Huvudspecialitet:

• Enligt planetrörelseteorin rör sig vispen som planeter i skålarna så att maten blandas helt. • De har en

rotationshastighet i tre områden. • Alla reservdelar i maskinerna är tillverkade av premium rostfritt stål för att säkerställa att de uppfyller den nationella hygienstandarden för livsmedel. • Maskinen är snygg, lätthanterlig och hög i effektivitet.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	B10B	B15B	B20B	B30B	B20BJ
Input	AC110-120V 60Hz				
Driva	550W	550W 1100W	1100W 1100W	1100W	
Skålkapacitet	10L	14L	18,7 L	26 L	18,7 L

DRIFT OCH ANMÄRKNINGAR

• Före användning, kontrollera att strömförsörjningen motsvarar det krävs av maskinen. Kontrollera att den externa jordningen kabeln är tillförlitligt ansluten.

• Maskinen vilken 3-fasmotor måste kontrolleras att maskinen roterar i den riktning som anges av rotationsmarkering .Om rotationsriktningen är fel, ändra två av de tre strömförande kablarna är varandra. Obs För test av maskin, blandningsverktyg bör aldrig installeras på annat sätt de skulle falla ut vid fel rotationsriktning och orsaka skador på maskindelar.

VÄLJ HASTIGHET OCH AGITATOR

• Degarm: Den används ofta för tung bröddeg vikten av mjölet som anges av märket, vikten av vattnet är 47% ~ 50% av fyllmjölet, och helst att användas vid låg hastighet.

• Vispar: Det används ofta för tunna smetar, kakor och potatismos, som fyllning, och helst att användas vid medelhastighet.

• Trådvisp: Den är bäst för att vispa grädde och vispa ägg, och helst att användas i hög hastighet.

• Viktigt meddelande: Stoppa maskinen för att ändra hastighet, gör det inte blanda degen på medel eller hög hastighet.

SKÅLLYFT

• När du blandar, vrid på handratten för att höja skålen tills du känner att den rör vid stoppet, detta gör också skålen mer tillgänglig för fyllning.

• Efter blandning, vrid på handratten för att sänka skålen. Det är det nödvändigt att sänka skålen för att byta omrörare, utnyttja ta bort skålen eller omrörarna. •

Obs: Vid montering av en omrörare måste skålen vara i nedläge, skjut upp omröraren på axeln och vrid tills drivstiftet i axeln når det L-formade spåret in omrörarskaftet, undvik att omröraren ramlar ner i spring.

UNDERHÅLL

• Efter användning varje gång och noggrant skålmörare etc se till att hålla maskinen fri.

• Smörj skålens glidvägar då och då genom att applicera en liten mängd olja eller fett med spetsen av dröja.

FELSÖKNING

Problem	Trolig orsak	Avhjälpa
Blandaraxeln roterar inte efter påslagning	Elektriska kontakter är lösa	Kontrollera den elektriska kretsen, dra åt de lösa kontakterna
Oljeläckage	Oljetätningar är utslitna	Byt ut de där oljetätningarna
Det höjbara handtaget är för hårt	Styrbanor är korroderade	Rengör och olja in styrvägarna
	Ledskruven, vinkelväxeln och handhjulsaxeln etc är torra	Olja dem
Motorns temperaturökning är för hög, under hastigheten	Brist på spänning	Kontrollera matningsspänningen
	Överbelastning	Mindre belastning
	Den valda arbetshastigheten är för hög eller omröraren är inte lämplig	Välj en lämplig hastighet och omrörare
Ljudet från växellådan är allvarligt, dess temperatur är för hög	Smörjningen är otillräcklig	Lägg till eller byt ut oljan
Omröraren knackar med skålen	Omröraren eller skålen är deformationerad	Reparera eller byt ut deformationerad del

Tillverkad i Kina

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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