

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **Blender series Instruction manual**

**MODEL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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](http://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. |

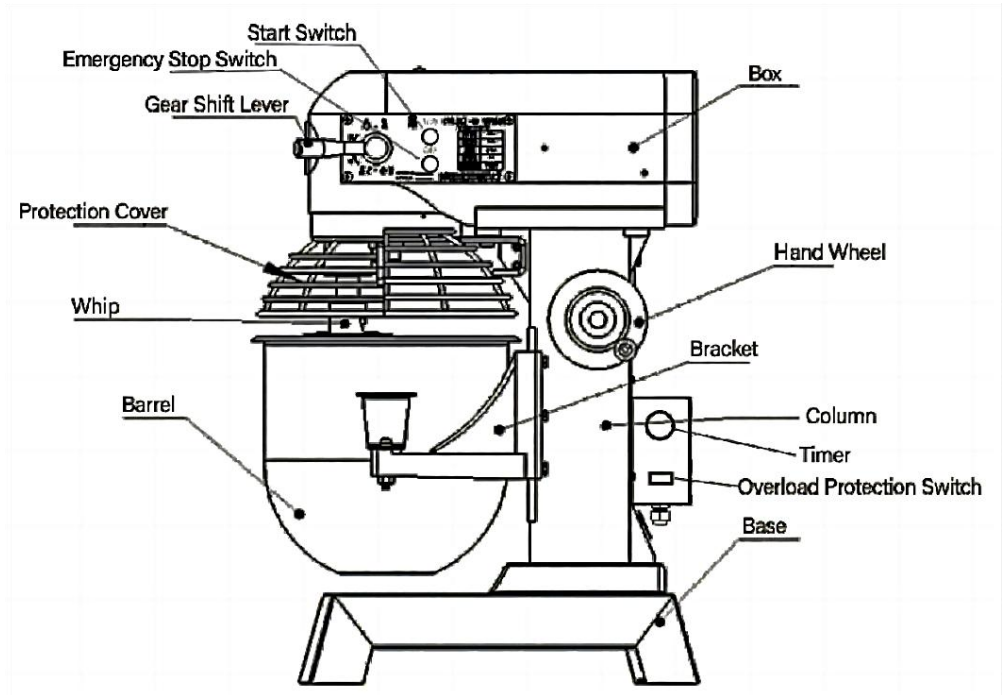
## PRODUCT INTRODUCTION

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-10                                                    | SZM-15                              | SZM-20                              | SZM-30                              |
|----------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Input          | AC120V<br>60Hz                                            | AC120V<br>60Hz                      | AC120V<br>60Hz                      | AC120V<br>60Hz                      |
| Power          | 500W                                                      | 600W                                | 1100W                               | 1250W                               |
| No-load speed  | 486 r/min<br>330 r/min<br>205 r/min                       | 486 r/min<br>330 r/min<br>205 r/min | 360 r/min<br>166 r/min<br>100 r/min | 360 r/min<br>166 r/min<br>100 r/min |
| Rated capacity | 10L                                                       | 15L                                 | 20L                                 | 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.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### **FCC INFORMATION**

**CAUTION:**

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment!

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- 1) This product may cause harmful interference.
- 2) This product must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

**WARNING:**

Changes or modifications to this product not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

**Note:**

This product has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This product generates, uses and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this product does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the product off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures.

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the distance between the product and receiver.
- Connect the product to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for assistance.

## **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 mm<sup>2</sup> 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<br>2.over load<br>3.electrical wiring failure | 1.Check supply voltage<br>2.Reduce mixing material<br>3.Overhaul electrical circuit          |
| Suddenly stop while working or Stop intermittently | 1.low voltage<br>2.insurance agency action<br>3 .overload   | 1.Check supply voltage<br>2.Troubleshoot and reset the insurance mechanism<br>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<br>2.poor lubrication               | 1.Overhaul and replace parts if necessary<br>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<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**



Assistance technique et certificat de garantie

électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## Série Blender

# Manuel d'instructions

MODÈLE : SZM-10/SZM-15/SZM-20/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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Mixer

MODÈLE : SZM-10/SZM-15/SZM-20/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](http://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.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire<br/>Lisez attentivement le manuel d'instructions.</p>                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p>Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC.<br/>L'opération est soumise aux deux conditions suivantes : (1) Cette<br/>l'appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil<br/>doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences<br/>ce qui peut provoquer un fonctionnement indésirable.</p> |

## PRÉSENTATION DU PRODUIT

Cette machine dispose de trois vitesses d'agitation et est équipée d'un batteur à œufs en fil de fer.  
agitateur, agitateur à farce et pétrin à pâte en spirale. Il peut être utilisé pour remuer  
crème, liquide à gâteau, garniture et confection de pâte et autres opérations.

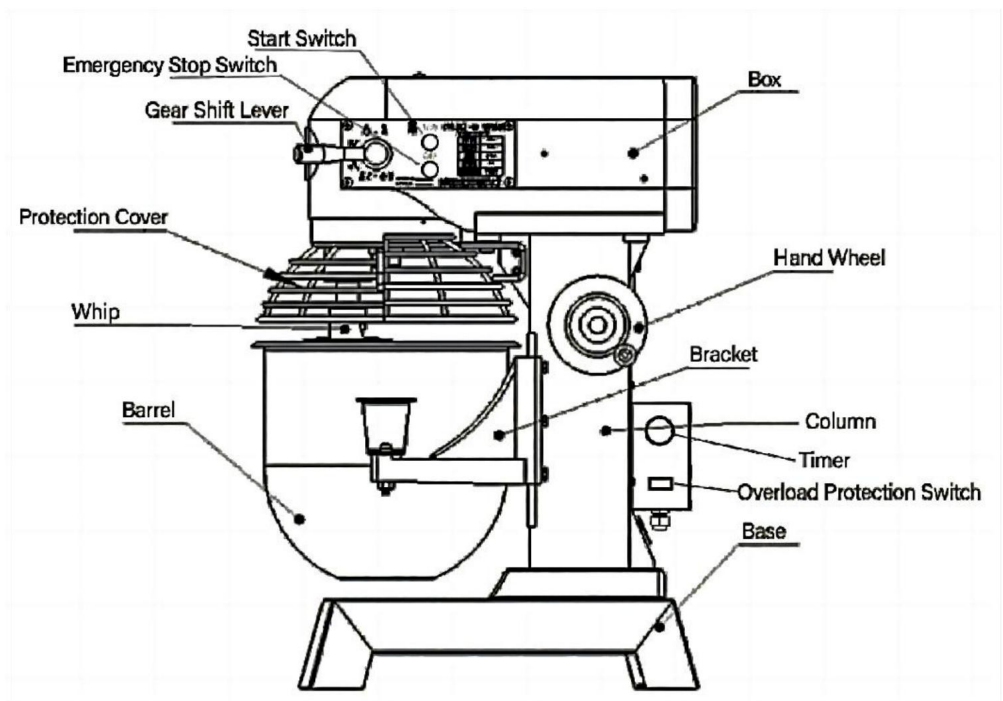
Ce type de machine utilise à la fois une alimentation triphasée et  
alimentation monophasée, veuillez choisir en fonction de vos besoins.

La machine est de conception avancée, facile à utiliser, robuste et durable, et  
a une belle apparence. Il convient au mélange de matières alimentaires et  
pétrissage de la pâte dans les restaurants, les hôtels, les boulangeries et les fabricants de produits alimentaires.  
est un équipement idéal pour réaliser des préparations de pâtisseries de haute qualité.

## PRINCIPAUX PARAMÈTRES TECHNIQUES

| Modèle                  | SZM-10                                                                          | SZM-15                                 | SZM-20                                 | SZM-30                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Saisir                  | 120 V CA<br>60 Hz                                                               | 120 V CA<br>60 Hz                      | 120 V CA<br>60 Hz                      | 120 V CA<br>60 Hz                      |
| Pouvoir                 | 500 W                                                                           | 600 W                                  | 1100 W                                 | 1250 W                                 |
| Sans charge<br>vitesse  | 486 tr/min<br>330 tr/min<br>205 tr/min                                          | 486 tr/min<br>330 tr/min<br>205 tr/min | 360 tr/min<br>166 tr/min<br>100 tr/min | 360 tr/min<br>166 tr/min<br>100 tr/min |
| Noté<br>capacité        | 10L                                                                             | 15L                                    | 20L                                    | 30L                                    |
| Fonctionnement<br>bruit | ≤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 laissée 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 les 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.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### INFORMATIONS FCC

#### PRUDENCE:

Changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable

Le non-respect de ces instructions pourrait annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement !

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis à les deux conditions suivantes :

- 1) Ce produit peut provoquer des interférences nuisibles.
- 2) Ce produit doit accepter toute interférence reçue, y compris interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

AVERTISSEMENT:

Les changements ou modifications apportés à ce produit non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourraient annuler l'autorité de l'utilisateur à exploiter le produit.

Note:

Ce produit a été testé et jugé conforme aux limites d'un Appareil numérique de classe B conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle.

Ce produit génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence, et s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation particulière. Si cela le produit provoque des interférences nuisibles avec la radio ou la télévision réception, qui peut être déterminée en éteignant et en rallumant le produit, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes.

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre le produit et le récepteur.
- Brancher le produit sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Avant et après chaque utilisation, la machine doit être nettoyée pour garantir l'hygiène alimentaire. Essuyez la machine avec un chiffon légèrement imprégné de 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 au rail de guidage de levage pour rendre le levage flexible.

3. Il se peut que de l'huile se soit accumulée sur la bague réceptrice d'huile sous la boîte de vitesses. Si nécessaire, retirez la bague réceptrice d'huile, vidangez l'huile accumulée et essuyez-la.

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

5. Attention ! Afin de garantir la sécurité, l'alimentation électrique doit être coupée avant toute opération de maintenance et elle doit être effectuée par un professionnel.

## ANALYSE DU PROBLEME COURANT

| Les phénomènes sont                                                  | la raison                                                              | Solution                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La machine ne peut pas commencer à travailler                        | 1.basse tension<br>2.surcharge<br>3. Défaillance du câblage électrique | 1.Vérifier la tension d'alimentation<br>2.Réduire le mélange de matériaux<br>3.Réviser le circuit électrique         |
| Arrêter soudainement pendant le travail ou Arrêter par intermittence | 1.basse tension<br>2.action de l'agence d'assurance<br>3 .surcharge    | 1.Vérifiez la tension d'alimentation<br>2.Dépannez et réinitialisez le mécanisme d'assurance<br>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. Application ou remplacer la graisse                              |

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

REPRÉSENTANT CE : SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Allemagne

REPRÉSENTANT AU ROYAUME-UNI : Pooledas Group Ltd.

Unité 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Royaume-Uni

Importé en AUS : SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd.

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

Fabriqué en Chine

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie électronique

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **Blender-Serie**

### **Bedienungsanleitung**

**MODELL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Mixer**

**MODELL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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](http://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.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Warnung-Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer</b></p> <p>Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.</p>                                                                                                                                                                                         |
|  | <p>Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Regeln.</p> <p>Für den Betrieb gelten die beiden folgenden Bedingungen:(1)Diese</p> <p>Das Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen dies kann zu unerwünschtem Betrieb führen.</p> |

## PRODUKTEINFÜHRUNG

Diese Maschine verfügt über drei Rührgeschwindigkeiten und ist mit einem Draht-Ei ausgestattet Rührer, ein Füllrührer und ein Spiralteigmischer. Es kann zum Rühren verwendet werden Sahne, Kuchenflüssigkeit, Füllen und Teigzubereitung und andere Vorgänge.

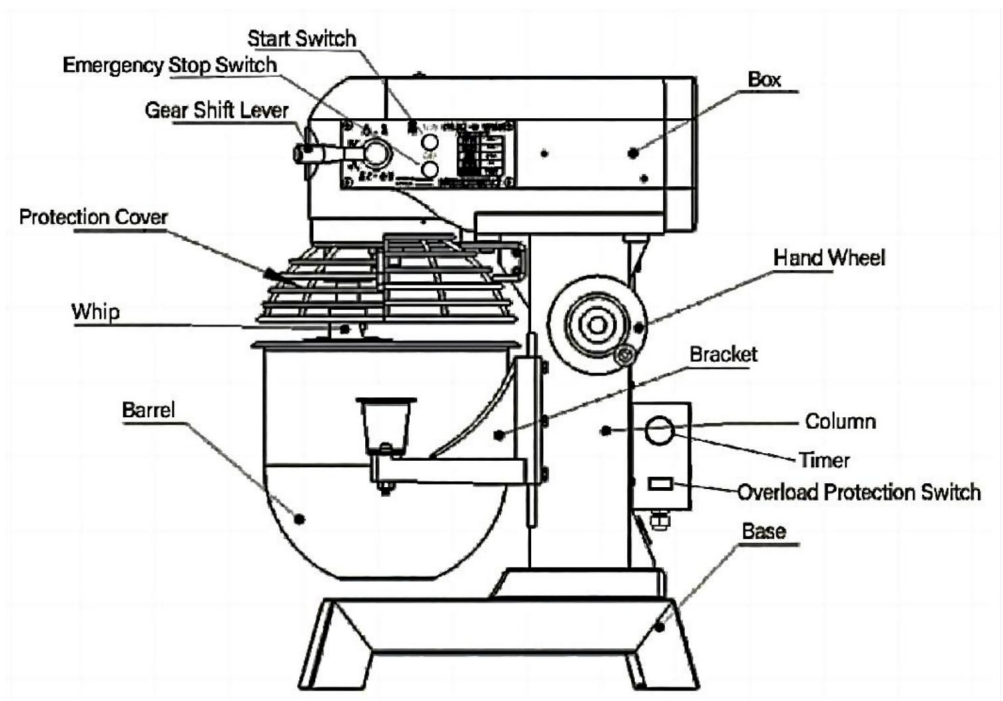
Dieser Maschinentyp verwendet sowohl eine dreiphasige Stromversorgung als auch einphasige Stromversorgung, bitte wählen Sie entsprechend Ihren Anforderungen.

Die Maschine ist modern im Design, einfach zu bedienen, robust und langlebig und hat ein schönes Aussehen. Es eignet sich zum Mischen von Lebensmitteln und Teig kneten in Restaurants, Hotels, Bäckereien und Lebensmittelherstellern. Es ist ein ideales Gerät zur Herstellung hochwertiger Gebäckzubereitungen.

## WICHTIGSTE TECHNISCHE PARAMETER

| Modell             | SZM-10                                                          | SZM-15                      | SZM-20                      | SZM-30                      |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Eingang            | Wechselstrom 120 V<br>60 Hz                                     | Wechselstrom 120 V<br>60 Hz | Wechselstrom 120 V<br>60 Hz | Wechselstrom 120 V<br>60 Hz |
| Leistung           | 500 W                                                           | 600 W                       | 1100 W                      | 1250 W                      |
| Leerlauf           | 486 U/min                                                       | 486 U/min                   | 360 U/min                   | 360 U/min                   |
| Geschwindigkeit    | 330 U/min                                                       | 330 U/min                   | 166 U/min                   | 166 U/min                   |
|                    | 205 U/min                                                       | 205 U/min                   | 100 U/min                   | 100 U/min                   |
| Bewertet Kapazität | 10 Liter                                                        | 15 Liter                    | 20L                         | 30L                         |
| Arbeiten Lärm      | ÿ75dBA (1 Meter Entfernung)                                     |                             |                             |                             |
| Halterungen        | Mischhaken *1 Stück, Mischschläger *1 Stück, Mischball *1 Stück |                             |                             |                             |

## 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.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

**FCC-INFORMATIONEN**

**VORSICHT:**

Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der verantwortlichen Partei genehmigt wurden Bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften erlischt möglicherweise die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb des Geräts! Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt die folgenden beiden Bedingungen:

- 1) Dieses Produkt kann schädliche Störungen verursachen.
- 2) Dieses Produkt muss alle Störungen akzeptieren, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb führen können.

**WARNUNG:**

Änderungen oder Modifikationen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, Partei, die für die Einhaltung verantwortlich ist, kann die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb erlöschen lassen das Produkt.

**Notiz:**

Dieses Produkt wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für eine Digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Diese Grenzwerte sind so konzipiert, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen bieten in einer Wohnanlage.

Dieses Produkt erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese auch ausstrahlen. Wenn die Installation und Verwendung nicht gemäß den Anweisungen erfolgt, kann dies zu Störungen des Funkverkehrs. Es gibt jedoch keine

garantieren, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dies Das Produkt verursacht keine Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang.

Empfang, der durch Aus- und Einschalten des Produkts überprüft werden kann,

Der Benutzer wird aufgefordert, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben: Maßnahmen.

- Empfangsantenne neu ausrichten oder verlegen.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen Produkt und Empfänger.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose eines anderen Stromkreises an als den, an den der Receiver ist angeschlossen.
- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.

## **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. Der Hebeführungsschiene sollte häufig Öl hinzugefügt werden, um die Hebefunktion flexibel zu halten.

3. Möglicherweise hat sich Öl am Ölaufnahmering unter dem Getriebe angesammelt. Entfernen Sie bei Bedarf den Ölaufnahmering, lassen Sie das angesammelte Öl ab und wischen Sie ihn ab.

4. Beim Austausch der Netzanschlussleitung ist eine ölbeständige flexible Leitung mit einem Nennquerschnitt von 1 mm<sup>2</sup> zu verwenden.

5. Achtung! Aus Sicherheitsgründen muss die Stromversorgung vor der Wartung unterbrochen werden. Dies darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

## ANALYSE DES HÄUFIGEN PROBLEMS

| Phänomene der Grund                                                |                                                                                     | Lösung                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maschine kann nicht fang an zu arbeiten                            | 1. niedrige Spannung<br>2. Überlastung<br>3. Fehler in der elektrischen Verkabelung | 1. Versorgungsspannung prüfen<br>2. Mischgut reduzieren<br>3. Stromkreis überholen                                                      |
| Plötzliches Anhalten während der Arbeit oder Stoppen Sie zeitweise | 1. Niederspannung<br>2. Maßnahmen der Versicherungsagentur<br>3. Überlastung        | 1. Überprüfen Sie die Versorgungsspannung.<br>2. Beheben Sie Probleme und setzen Sie den Versicherungsmechanismus<br>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<br>2. Schlechte Schraubung                     | 1. Teile überholen und ggf. ersetzen<br>2. Fett hinzufügen oder                                                                         |

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

**EK-VERTRETER:** SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Germany

**Britischer Vertreter:** 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

**In die USA importiert:** Sanven Technology Ltd.

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

**In China hergestellt**

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Supporto tecnico e certificato di garanzia

elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **Serie Blender**

### **Manuale di istruzioni**

**MODELLO: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Miscelatore

MODELLO: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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 dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC.<br>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, inclusa l'interferenza che potrebbero causare un funzionamento indesiderato. |

## INTRODUZIONE AL PRODOTTO

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

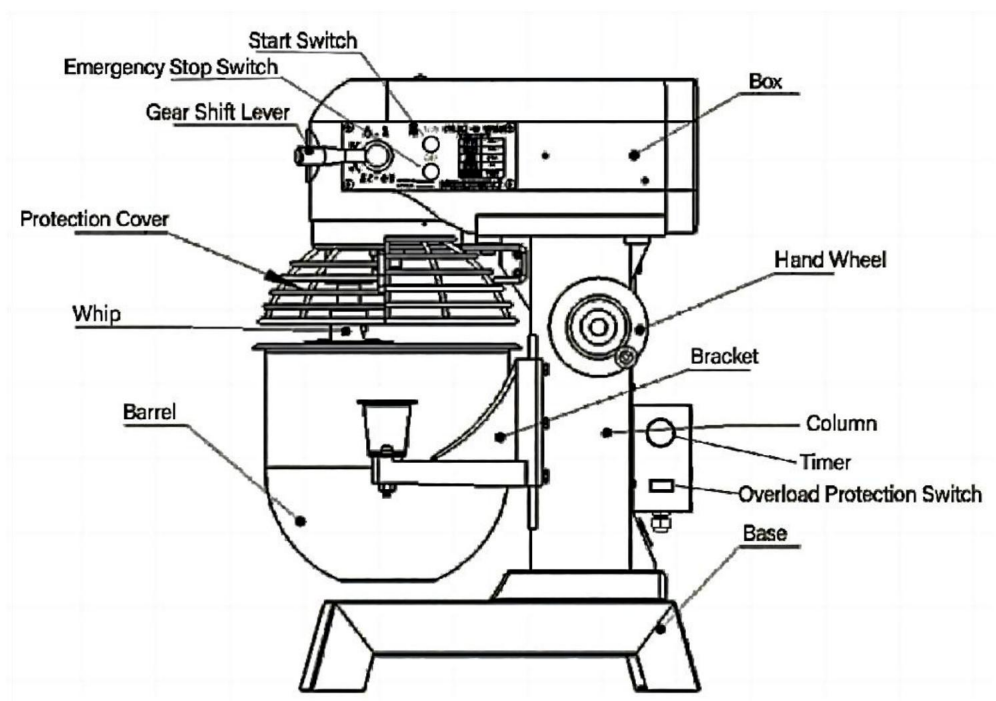
Questo tipo di macchina utilizza sia l'alimentazione trifase che alimentazione monofase, scegliere in base alle proprie esigenze.

La macchina è avanzata nel design, facile da usare, robusta e durevole e ha un bell'aspetto. È adatto per mescolare materiali alimentari e impastare la pasta nei ristoranti, alberghi, panetterie e produttori alimentari. È un'attrezzatura ideale per la produzione di prodotti da forno di alta qualità.

## PRINCIPALI PARAMETRI TECNICI

| Modello                  | SZM-10                                                                              | SZM-15                                                   | SZM-20                                       | SZM-30                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Ingresso                 | AC120V<br>60 Hz                                                                     | AC120V<br>60 Hz                                          | AC120V<br>60 Hz                              | AC120V<br>60 Hz                              |
| Energia                  | 500W                                                                                | 600W                                                     | 1100W                                        | 1250W                                        |
| Senza carico<br>velocità | 486 giri/min<br>330 giri al minuto<br>205 giri al minuto                            | 486 giri/min<br>330 giri al minuto<br>205 giri al minuto | 360 giri/min<br>166 giri/min<br>100 giri/min | 360 giri/min<br>166 giri/min<br>100 giri/min |
| Valutato<br>capacità     | 10L                                                                                 | 15L                                                      | 20 litri                                     | 30 litri                                     |
| Lavorando<br>rumore      | 75dBA (1 metro di distanza)                                                         |                                                          |                                              |                                              |
| Supporti Gancio          | di miscelazione *1 pz, racchetta di miscelazione *1 pz, sfera di miscelazione *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 lasciata 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.

## **SALVA QUESTE ISTRUZIONI**

## **INFORMAZIONI FCC**

**ATTENZIONE:**

Cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dal soggetto responsabile per la conformità potrebbe invalidare il diritto dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura! Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto a le due condizioni seguenti:

- 1) Questo prodotto può causare interferenze dannose.
- 2) Questo prodotto deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, inclusa interferenze che potrebbero causare un funzionamento indesiderato.

**AVVERTIMENTO:**

Cambiamenti o modifiche a questo prodotto non espressamente approvati dal party.responsible per la conformità potrebbe invalidare l'autorità dell'utente di operare il prodotto.

**Nota:**

Questo prodotto è stato testato e ritenuto conforme ai limiti per un Dispositivo digitale di classe B ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC, Questi limiti sono progettati per fornire una protezione ragionevole contro interferenze dannose in un'installazione residenziale.

Questo prodotto genera, utilizza e può irradiare energia a radiofrequenza e se non installato e utilizzato secondo le istruzioni, può causare interferenza dannosa alle comunicazioni radio. Tuttavia, non vi è alcuna garantire che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questo il prodotto provoca interferenze dannose alla radio o alla televisione ricezione, che può essere determinata spegnendo e riaccendendo il prodotto, il l'utente è incoraggiato a provare a correggere l'interferenza con uno o più dei seguenti misure.

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra il prodotto e il ricevitore.
- Collegare il prodotto a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato. il ricevitore è connesso.
- Per assistenza, consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.

## **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 deve essere spesso aggiunto alla 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, drenare l'olio accumulato e pulirlo.

4. Se si sostituisce il cavo di alimentazione, è necessario utilizzare un cavo flessibile resistente all'olio con una sezione trasversale nominale di 1 mm².

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

ANALISI DEL PROBLEMA COMUNE

| Fenomeni la ragione                                                       |                                                                          | Soluzione                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La macchina non può iniziare a lavorare                                   | 1.bassa tensione<br>2.sovraccarico<br>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<br><br>Fermarsi a intermittenza | 1.bassa tensione<br>2.azione dell'agenzia assicurativa<br>3.sovraccarico | 1. Controllare la tensione di alimentazione 2. Risolvere i problemi e ripristinare il meccanismo assicurativo<br>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<br><br>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

**RAPPRESENTANTE CE:** SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Germania

**RAPPRESENTANTE DEL REGNO UNITO:** Pooledas Group Ltd.

Unità 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Regno Unito

**Importato in AUS:** SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

**Importato negli USA:** Sanven Technology Ltd.

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

**Made in China**

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía

electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **Serie Blender**

### **Manual de instrucciones**

**MODELO: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Licuada

MODELO: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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](http://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.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer<br/>Lea atentamente el manual de instrucciones.</p>                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <p>Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC.<br/>La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) Esta<br/>El dispositivo no puede causar interferencias dañinas y (2) este dispositivo<br/>debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia<br/>que puedan provocar un funcionamiento no deseado.</p> |

## INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

Esta máquina tiene tres velocidades de agitación y está equipada con un batidor de alambre.

batidora, batidora de relleno y amasadora en espiral. Se puede utilizar para batir  
crema, líquido para pasteles, relleno y elaboración de masa y otras operaciones.

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

La máquina tiene un diseño avanzado, es fácil de usar, resistente y duradera, y

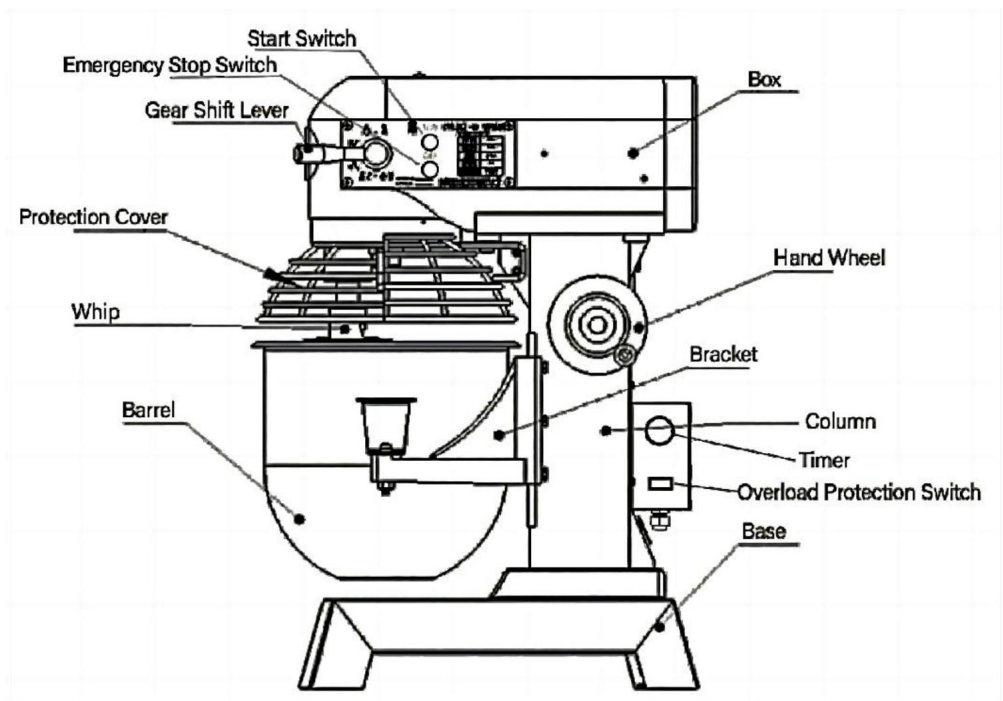
Tiene una apariencia hermosa. Es adecuado para mezclar materiales alimenticios y  
amasar masa en restaurantes, hoteles, panaderías y fabricantes de alimentos.

Es un equipo ideal para producir preparaciones de repostería de alta calidad.

## PARÁMETROS TÉCNICOS PRINCIPALES

| Modelo                                                                                   | SZM-10                        | SZM-15    | SZM-20   | SZM-30   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|----------|----------|
| Aporte                                                                                   | CA 120 V                      | CA 120 V  | CA 120 V | CA 120 V |
|                                                                                          | 60 Hz                         | 60 Hz     | 60 Hz    | 60 Hz    |
| Fuerza                                                                                   | 500 W                         | 600 W     | 1100 W   | 1250 W   |
| Sin carga<br>velocidad                                                                   | 486 rpm                       | 486 rpm   | 360 rpm  | 360 rpm  |
|                                                                                          | 330 rpm                       | 330 rpm   | 166 rpm  | 166 rpm  |
|                                                                                          | 205 rpm                       | 205 rpm   | 100 rpm  | 100 rpm  |
| Calificado<br>capacidad                                                                  | 10 litros                     | 15 litros | 20L      | 30L      |
| Laboral<br>ruido                                                                         | ≤75dBA (1 metro de distancia) |           |          |          |
| Montaie 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.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **INFORMACIÓN DE LA FCC**

### **PRECAUCIÓN:**

Cambios o modificaciones no expresamente aprobados por la parte responsable

¡Porque el cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar el equipo!

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- 1) Este producto puede causar interferencias dañinas.
- 2) Este producto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencia que pueda causar un funcionamiento no deseado.

**ADVERTENCIA:**

Cambios o modificaciones a este producto no aprobados expresamente por el La parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar El producto.

**Nota:**

Este producto ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un Dispositivo digital de clase B de conformidad con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites Están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias dañinas. en una instalación residencial.

Este producto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y Si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio. Sin embargo, no existe garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación determinada. Si esto El producto causa interferencias dañinas a la radio o televisión. recepción, que se puede determinar encendiendo y apagando el producto, la Se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes métodos: siguientes medidas.

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el producto y el receptor.
- Conecte el producto a una toma de corriente de un circuito diferente de aquel al que está conectado. El receptor está conectado.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

## 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 al riel guía de elevación para que la elevación sea flexible.

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

4. Si se sustituye el cable de alimentación, se debe utilizar un cable flexible resistente al aceite con una sección transversal nominal de 1 mm<sup>2</sup>.

5. ¡Atención! Para garantizar la seguridad, se debe cortar el suministro eléctrico antes de realizar cualquier mantenimiento, que debe ser realizado por un profesional.

### ANÁLISIS DE PROBLEMA COMÚN

| Fenómenos la razón                                                          |                                                                            | Solución                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La máquina no puede empezar a trabajar                                      | 1. Bajo voltaje<br>2. Sobrecarga<br>3. Fallo del cableado eléctrico.       | 1. Verifique el voltaje de suministro<br>2. Reduzca el material de mezcla 3.<br>Revise el circuito eléctrico                |
| Detenerse repentinamente mientras se trabaja<br>Detenerse intermitentemente | 1. Baja tensión<br>2. Asociación de la agencia de seguros<br>3. sobrecarga | 1. Verifique el voltaje de suministro<br>2. Solucione problemas y restablezca el mecanismo de seguro<br>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.<br>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 STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd.

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

Hecho en china

**VEVOR®**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### Seria blenderów

### Instrukcja obsługi

MODEL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Mikser

MODEL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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](http://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.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Ostrzeżenie – aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać<br/>Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.</p>                                                                                                                                                                                          |
|  | <p>To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC.<br/>Eksploatacja podlega następującym dwóm warunkom: (1) Niniejsze urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń i (2) to urządzenie musi zaakceptować wszelkie otrzymane zakłócenia, w tym zakłócenia co może spowodować niepożądane działanie.</p> |

## WPROWADZENIE DO PRODUKTU

Maszyna ta ma trzy prędkości mieszania i jest wyposażona w druciane jajko mieszadło, mieszadło do farszu i spiralny mikser do ciasta. Może być używany do mieszania krem, płyn do ciast, nadzienie i wyrób ciasta oraz inne operacje.

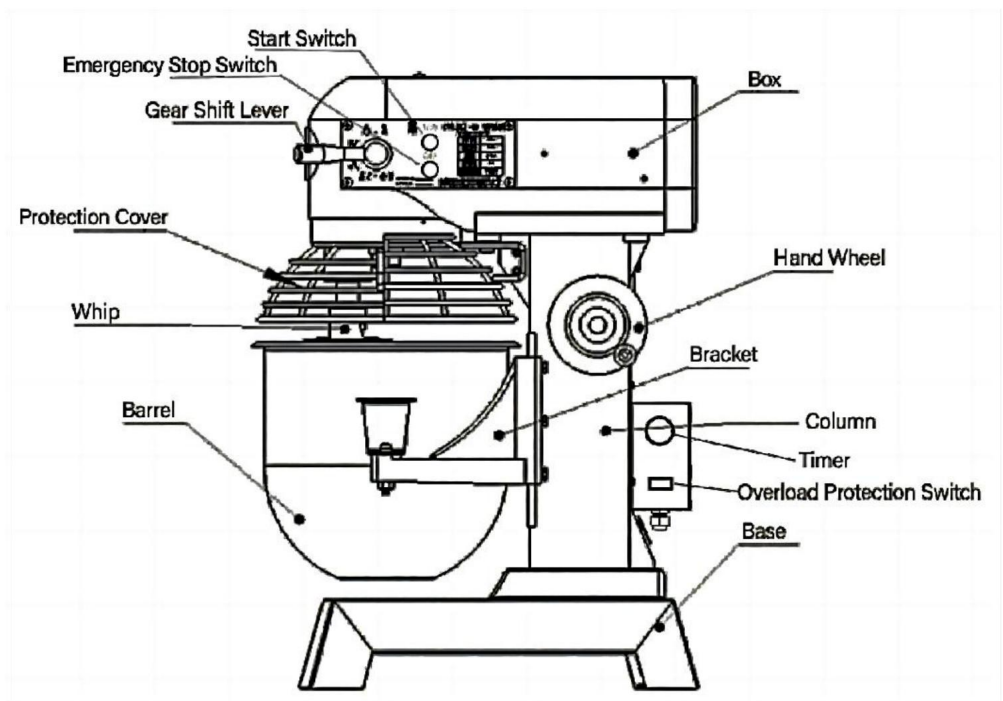
Ten typ maszyny wykorzystuje zarówno zasilanie trójfazowe, jak i zasilanie jednofazowe, proszę wybrać zgodnie ze swoimi wymaganiami.

Maszyna ma zaawansowaną konstrukcję, jest łatwa w obsłudze, wytrzymała i trwała, ma piękny wygląd. Nadaje się do mieszania materiałów spożywczych i wyrabianie ciasta w restauracjach, hotelach, piekarniach i zakładach produkujących żywność. Jest idealnym urządzeniem do przygotowywania wysokiej jakości wypieków.

## GŁÓWNE PARAMETRY TECHNICZNE

| Model                      | SZM-10                                                                        | SZM-15                                       | SZM-20                                       | SZM-30                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Wejście                    | prąd zmienny 120 V<br>60Hz                                                    | prąd zmienny 120 V<br>60Hz                   | prąd zmienny 120 V<br>60Hz                   | prąd zmienny 120 V<br>60Hz                   |
| Moc                        | 500 W                                                                         | 600 W                                        | 1100 W                                       | 1250 W                                       |
| Bez obciążenia<br>prędkość | 486 obr./min<br>330 obr./min<br>205 obr./min                                  | 486 obr./min<br>330 obr./min<br>205 obr./min | 360 obr./min<br>166 obr./min<br>100 obr./min | 360 obr./min<br>166 obr./min<br>100 obr./min |
| Oceniony pojemność         | 10L                                                                           | 15L                                          | 20L                                          | 30L                                          |
| Pracujący hałas            | 75dBA (odległość 1 metr)                                                      |                                              |                                              |                                              |
| Mocowania Hak              | do mieszania *1 szt., raketka do mieszania *1 szt., kula do mieszania *1 szt. |                                              |                                              |                                              |

## STRUKTURA MASZINY



## 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 prawidłowy.

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 miejsce 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. Miesząc 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 dźwignia zmiany biegów płaska). 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.

## ZAPISZ TE INSTRUKCJE

## INFORMACJE FCC

### OSTROŻNOŚĆ:

Zmiany lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną nieprzestrzeganie tych zasad może spowodować unieważnienie prawa użytkownika do korzystania ze sprzętu!

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Eksploatacja podlega następujące dwa warunki:

1) Produkt ten może powodować szkodliwe zakłócenia.

2) Produkt ten musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym:

zakłócenia mogące powodować niepożądane działanie.

#### OSTRZEŻENIE:

Zmiany lub modyfikacje tego produktu, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność może unieważnić uprawnienia użytkownika do korzystania z usługi Produkt.

Notatka:

Ten produkt został przetestowany i uznany za zgodny z limitami dla

Urządzenie cyfrowe klasy B zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Niniejsze ograniczenia są zaprojektowane tak, aby zapewnić rozsądną ochronę przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacji mieszkaniowej.

Ten produkt generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, jeśli nie zostanie zainstalowany i użyty zgodnie z instrukcją, może spowodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak

gwarantuje, że w konkretnej instalacji nie wystąpią żadne zakłócenia. Jeśli to produkt powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego lub telewizyjnego odbiór, który można ustalić poprzez wyłączenie i włączenie produktu,

Użytkownik jest zachęcany do podjęcia próby skorygowania zakłóceń za pomocą jednego lub więcej z następujących sposobów: następujące środki.

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększ odległość między produktem a odbiornikiem.
- Podłączyć produkt do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego jest podłączony. Odbiornik jest podłączony.
- Aby uzyskać pomoc, należy zwrócić się do sprzedawcy lub doświadczonego technika radio-telewizyjnego.

## 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, często dolewać oleju do prowadnicy podnoszącej, aby zwiększyć elastyczność podnoszenia.

3. Na pierścieniu odbiorczym oleju pod skrzynią biegów może gromadzić się olej. W razie potrzeby zdejmij pierścień odbiorczy oleju, spuść nagromadzony olej i wytrzyj go.

4. W przypadku wymiany przewodu zasilającego należy zastosować przewód elastyczny, odporny na olej i o nominalnym przekroju 1 mm<sup>2</sup>.

5. Ostrzeżenie! Aby zapewnić bezpieczeństwo, zasilanie musi zostać odcięte przed konserwacją, a do jej wykonania potrzebna jest osoba profesjonalisty.

## ANALIZA TYPOWEGO PROBLEMU

| Zjawiska są powodem                                                   |                                                                             | Rozwiązanie                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maszyna nie może zacząć pracę                                         | 1.niskie napięcie<br>2.przeciążenie<br>3. awaria okablowania elektrycznego  | 1.Sprawdź napięcie zasilania<br>2.Zmniejsz mieszanie materiału<br>3.Przeprowadź przegląd obwodu elektrycznego    |
| Nagle zatrzymanie się podczas pracy lub<br><br>Zatrzymaj się okresowo | 1.niskie napięcie<br>2.działanie agencji ubezpieczeniowej<br>3.przeciążenie | 1. Sprawdź napięcie zasilania 2. Rozwiąż problemy i zresetuj mechanizm ubezpieczeniowy<br>3. Zmniejsz obciążenie |
| Mieszadło uderza w beczka                                             | Zdeformowane mieszadło lub wiadro                                           | Popraw kształt lub wymień zdeformowany                                                                           |
| Nadmierny hałas                                                       | 1. Zużyte lub uszkodzone części<br>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

Przedstawiciel WE: SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Niemcy

Przedstawiciel Wielkiej Brytanii: Pooledas Group Ltd.

Jednostka 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Zjednoczone Królestwo

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd.

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

Wyprodukowano w Chinach

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **Blender-serie**

### **Gebruiksaanwijzing**

**MODEL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Blender**

**MODEL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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](http://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.

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de volgende informatie lezen:</p> <p>Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.</p>                                                                                                                                                                                 |
|  | <p>Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels.</p> <p>De exploitatie is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Deze Het apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet elke ontvangen interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking kunnen veroorzaken.</p> |

## PRODUCTINTRODUCTIE

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

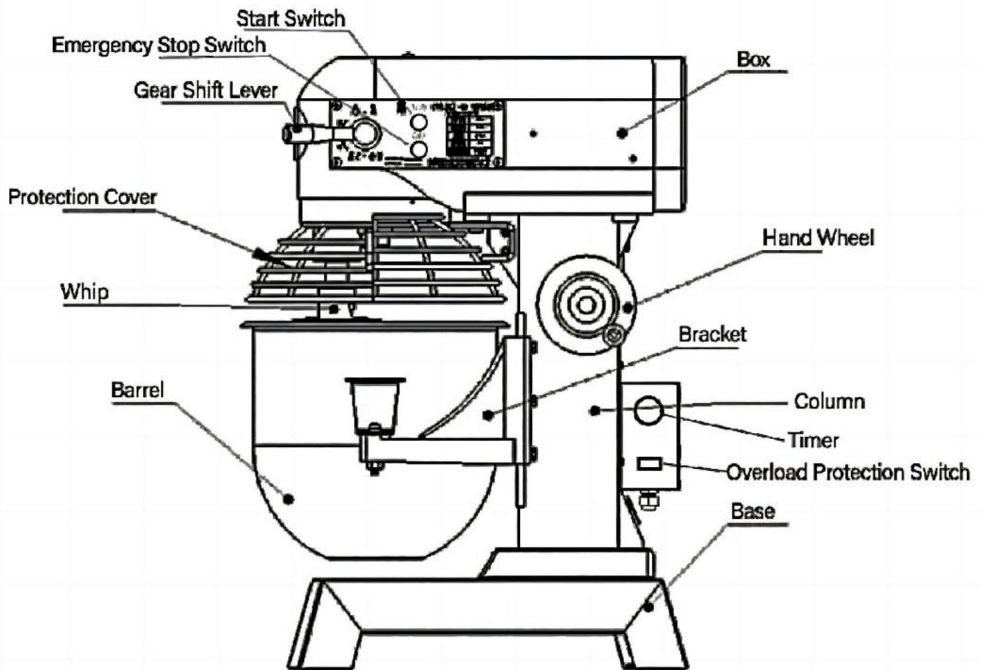
Dit type machine maakt gebruik van zowel een driefasenvoeding als eenfasevoeding, kies op basis van uw vereisten.

De machine is geavanceerd qua ontwerp, gebruiksvriendelijk, 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 ideaal apparaat voor het bereiden van hoogwaardige banketproducten.

## BELANGRIJKSTE TECHNISCHE PARAMETERS

| Model                    | SZM-10                                       | SZM-15                        | SZM-20                        | SZM-30                        |
|--------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Invoer                   | Wisselstroom 120V<br>60Hz                    | Wisselstroom 120V<br>60Hz     | Wisselstroom 120V<br>60Hz     | Wisselstroom 120V<br>60Hz     |
| Stroom                   | 500W                                         | 600W                          | 1100W                         | 1250W                         |
| Geen lading<br>snelheid  | 486 tpm<br>330 tpm<br>205 tpm                | 486 tpm<br>330 tpm<br>205 tpm | 360 tpm<br>166 tpm<br>100 tpm | 360 tpm<br>166 tpm<br>100 tpm |
| Beoordeeld<br>capaciteit | 10L                                          | 15L                           | 20L                           | 30L                           |
| Werken<br>lawaai         | 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.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

### **FCC-INFORMATIE**

**VOORZICHTIGHEID:**

Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk door de verantwoordelijke partij zijn goedgekeurd naleving hiervan kan de bevoegdheid van de gebruiker om de apparatuur te bedienen ongeldig maken!

Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden:

- 1) Dit product kan schadelijke interferentie veroorzaken.
- 2) Dit product moet alle ontvangen interferentie accepteren, inclusief storingen die een ongewenste werking kunnen veroorzaken.

**WAARSCHUWING:**

Wijzigingen of aanpassingen aan dit product die niet uitdrukkelijk door de partij die verantwoordelijk is voor naleving, kan de bevoegdheid van de gebruiker om te werken ongeldig verklaren het product.

**Opmerking:**

Dit product is getest en voldoet aan de limieten voor een Digitaal apparaat van klasse B volgens Deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn ontworpen om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.

Dit product genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen, en indien niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de instructies, kan dit leiden tot schadelijke interferentie van radiocommunicatie. Er is echter geen garanderen dat er geen interferentie zal optreden in een bepaalde installatie. Als dit product veroorzaakt schadelijke interferentie met radio of televisie ontvangst, die kan worden bepaald door het product uit en aan te zetten, de De gebruiker wordt aangemoedigd om te proberen de interferentie door een of meer van de volgende maatregelen.

- Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
- Vergroot de afstand tussen het product en de ontvanger.
- Sluit het product aan op een stopcontact op een ander circuit dan dat waarop het apparaat is aangesloten. De ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

## **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 de hefgeleiderail worden toegevoegd om het heffen soepel te maken.

3. Er kan olie verzameld zijn op de olieopvangring onder de versnellingsbak. Verwijder indien nodig de olieopvangring, laat de verzamelde olie wegllopen en veeg deze af.

4. Indien het netsnoer wordt vervangen, dient een oliebestendig flexibel snoer met een nominale doorsnede van 1 mm<sup>2</sup> te worden gebruikt.

5. Waarschuwing! Om de veiligheid te garanderen, moet de stroomtoevoer worden afgesloten voor onderhoud en is een professioneel persoon vereist om dit te doen.

#### ANALYSE VAN EEN GEMEENSCHAPPELIJK PROBLEEM

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

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

**EG-REP:** SHUNSHUN GmbH.

Römeräcker 9 Z2021,76351 Linkenheim-Hochstetten, Duitsland

**VK REP:** Pooledas Group Ltd.

Unit 5 Albert Edward House, The Pavilions Preston, Verenigd Koninkrijk

**Geïmporteerd naar AUS:** SIHAO PTY LTD.

1 ROKEVA STRAAT EASTWOOD NSW 2122 Australië

**Geïmporteerd naar de VS:** Sanven Technology Ltd.

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

**Gemaakt in China**

**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat

[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **Blenderserie**

### **Bruksanvisning**

**MODELL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Blandare**

MODELL: SZM-10 / SZM-15 / SZM-20 / 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](http://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 bruksanvisningen noggrant.                                                                                                                                                                               |
|  | Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna.<br>Driften är föremål för följande två villkor: (1) Detta enheten får inte orsaka skadliga störningar, och (2) denna enhet måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion. |

## PRODUKTINTRODUKTION

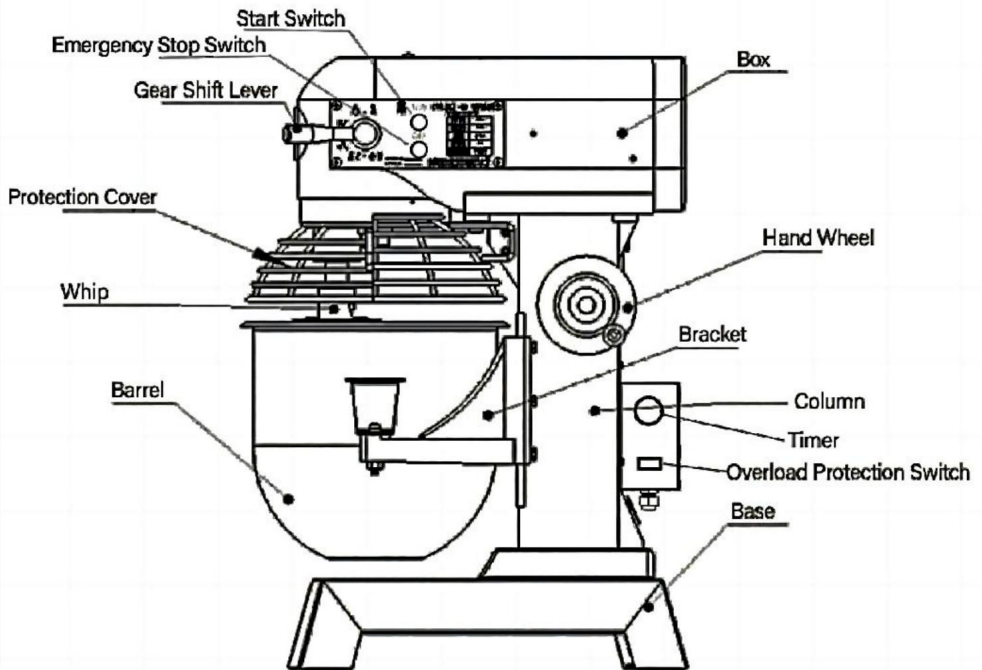
Denna maskin har tre omrörningshastigheter och är utrustad med ett trådägg omrörare, en fyllningsrörare och en spiraldegblandare. Den kan användas för omrörning grädde, kakvätska, fyllning och tillredning av deg och andra operationer. Denna typ av maskin använder både trefas strömförsörjning och enfas 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 knådning av deg på restauranger, hotell, bagerier och livsmedelstillverkare. Det är en idealisk utrustning för framställning av högkvalitativa bakverk.

## HUVUDSAKLIGA TEKNISKA PARAMETRAR

| Modell                        | SZM-10                                      | SZM-15                              | SZM-20                              | SZM-30                              |
|-------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Input                         | AC120V<br>60 Hz                             | AC120V<br>60 Hz                     | AC120V<br>60 Hz                     | AC120V<br>60 Hz                     |
| Driva                         | 500W                                        | 600W                                | 1100W                               | 1250W                               |
| Ingen belastning<br>hastighet | 486 r/min<br>330 r/min<br>205 r/min         | 486 r/min<br>330 r/min<br>205 r/min | 360 r/min<br>166 r/min<br>100 r/min | 360 r/min<br>166 r/min<br>100 r/min |
| Betygsatt<br>kapacitet        | 10L                                         | 15L                                 | 20L                                 | 30L                                 |
| Arbetssätt<br>buller          | 75dBA (1 meters avstånd)                    |                                     |                                     |                                     |
| Fästen Mixer                  | krok *1st, mixerracket *1st, mixerkula *1st |                                     |                                     |                                     |

## MASKINENS STRUKTUR



## HUR MAN ANVÄNDER MASKINEN

1. Kontrollera att strömförsörjningsspänningen är densamma som den spänning som anges på namnskylden. 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.

## **SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

### **FCC-INFORMATION**

#### **FÖRSIKTIGHET:**

Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den ansvariga parten för överensstämmelse kan det ogiltigförklara användarens behörighet att använda utrustningen! Denna enhet uppfyller del 15 av FCC-reglerna. Driften är föremål för följande två villkor:

- 1) Denna produkt kan orsaka skadliga störningar.
- 2) Denna produkt måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion.

**VARNING:**

Ändringar eller modifieringar av denna produkt som inte uttryckligen godkänts av part. ansvarig för efterlevnad kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda produkten.

**Notera:**

Denna produkt har testats och befunnits uppfylla gränserna för a  
Klass B digital enhet i enlighet med del 15 av FCC-reglerna, dessa gränser  
är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning  
i en bostadsanläggning.

Denna produkt genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi, och  
om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna, kan orsaka  
skadliga störningar på radiokommunikation. Det finns dock ingen  
garantera att störningar inte kommer att inträffa i en viss installation. Om detta  
produkten orsakar skadliga störningar på radio eller TV  
mottagning, vilket kan bestämmas genom att stänga av och på produkten  
användaren uppmuntras att försöka korrigera störningen av en eller flera av de  
följande åtgärder.

- Rikta om eller flytta mottagningsantennen.
- Öka avståndet mellan produkten och mottagaren.
- Anslut produkten till ett uttag på en annan krets än den till vilken mottagaren är ansluten.
- Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio/TV-tekniker för hjälp.

## 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 bensen 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 i lyftstyrskenan för att göra lyftet flexibelt.

3. Det kan finnas olja på oljemottagningsringen under växellådan. Vid behov, ta bort oljemottagningsringen, tappa ur den ansamlade oljan och torka av den.

4. Om nätsladden byts ut ska en oljebeständig flexibel sladd med en nominell tvärsnittsarea på 1 mm<sup>2</sup> användas.

5. Varning! För att garantera säkerheten måste strömförsörjningen stängas av före underhåll, och det kräver en professionell person att bearbeta den.

## ANALYS AV VANLIGT PROBLEM

| Fenomen orsaken                                                    |                                                                   | Lösning                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maskinen kan inte börja jobba                                      | 1.lågspänning<br>2.överbelastning<br>3.fel i elektriska ledningar | 1.Kontrollera matningsspänningen<br>2.Reducera blandningsmaterialet<br>3.Se över den elektriska kretsen |
| Stoppa plötsligt medan du arbetar eller Stoppa med jämna mellanrum | 1.lågspänning<br>2.försäkringsbyrååtgärd<br>3 .överbelastning     | 1.Kontrollera matningsspänningen 2.Felsök och återställ försäkringsmekanism<br>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<br>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

**Tillverkad i Kina**

**VEVOR®**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**