

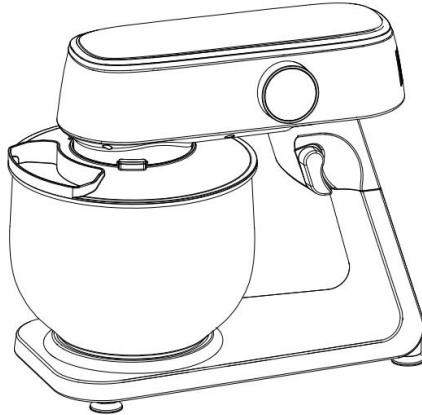
VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.





Stand Mixer

Model: SM-1527N

Model:SM-1527N



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.
	Warning- For Indoor Use Only
 	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of European Directive 2012/ 19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put base in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Avoid contacting moving parts.

Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Household use only.

Special safety Instructions for this Machine

- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.

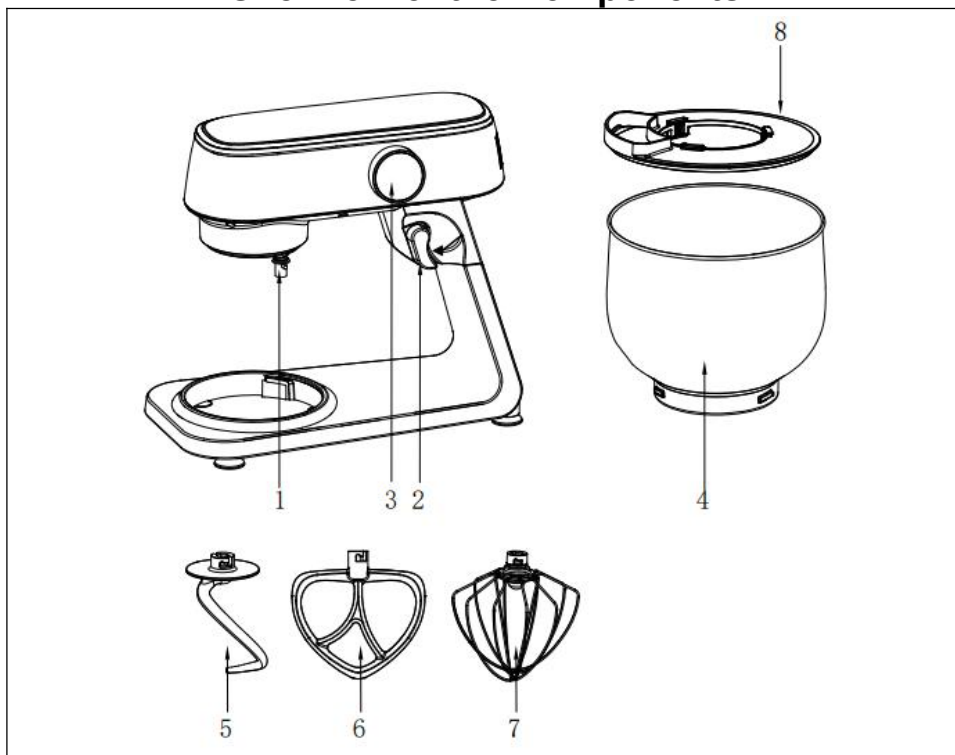
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

This appliance has a polarized plug(one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock,this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug is not fully plugged into the socket,reverse the plug.if it still does not fit, contact a qualified electrician.Do not modify the plug in any way.

Specification

Model	SM-1527N	
Rated voltage	120V~	AC220-240V
frequency	60Hz	50-60Hz
Power consumption	800W	1800W

Overview of the Components



Main parts and standard parts:

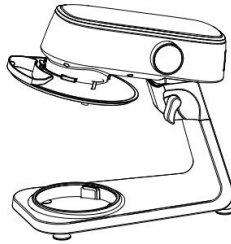
1	Output shaft	5	Dough hook
2	handle metal ball	6	Beater
3	Touch panel display	7	Whisk
4	Mixing bowl	8	Pot cover

How to use the machine

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Press the head of the machine, then rotate (press) the rise button (2) clockwise, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine (step ①), rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked (step ②); (PG3)
- 4.: Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
5. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1), push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position; (PG4&5)
6. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2), which is in the horizontal position; (PG6)。
7. Rotate the speed knob (3) to the position of 0 to make the appliance stop.
8. Place the machine on a flat, clean and dry table, then plug in the plug and turn on the power switch.
9. Rotate the speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.



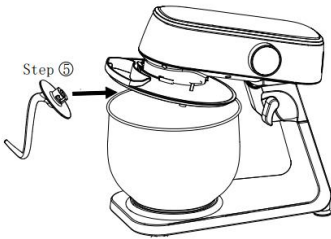
PG1



PG2



PG3



PG4



PG5





PG6


LED Description of function operation:






1.Switch machine:

a Access to power supply, The display lights and flashes , The Touch display is all on , In standby state.

b In standby state, no action for 1 min, the display will dim and enter dormant mode.








c When dormant, touch  to wake up, the screen relights and enters standby mode.

2.Speed adjustment mode:

Standstandby and working state, Touch 、 speed shall change accordingly.Touch  Machine runs to display speed,



Touch again machine stops working.


3.LED countdown function set:

After the speed setting is complete,Touch **SET** time numbers flicker,Touch 、 time changes accordingly.After the countdown is set,Touch  machine started working,The display is inverted as“0”,Machine stops working. During the work, with the touch  break-off, The speed can be changed (touch 、)And time (touch **SET**),Touch again  machine works normally.

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Dough Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Use	Picture	Levels	Time (Min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour and 538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 3 min to form a cluster.
Beater		2-7	3-10	660g flour and 840g water	2 speed run for 20s, the 7 speed run for more than 2min40s

Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (Minimum)	Open 8-10 speed to run 3min above.
-------	--	------	------	---------------------------	--

Analysis of common problems

Phenomenons	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	<ul style="list-style-type: none"> ①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the

	④Working time is too long.	voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ②The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③Whether the voltage suddenly becomes low.	①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	①Check if the foot pad on the base is off. ②Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

Cleaning

<p>Body Cleaning</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
<p>Accessory Cleaning</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts)2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
<p>Special Cleaning</p>	<ol style="list-style-type: none">1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
<p>Preservation and maintenance</p>	<ol style="list-style-type: none">1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

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

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



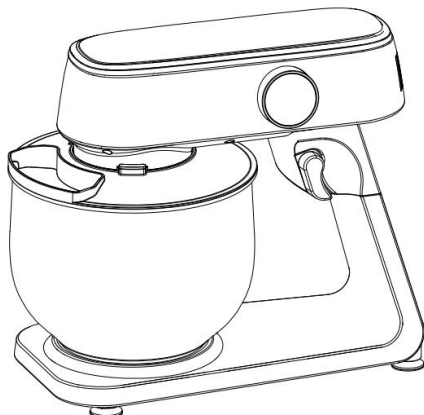
VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.




Batteur sur socle

Modèle : SM-1527N

Modèle : SM-1527N



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser de ne pas vous informer ultérieurement des mises à jour technologiques ou logicielles de notre produit.

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire Lisez attentivement le manuel d'instructions.
	Avertissement - Pour usage intérieur uniquement
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée à travers indique que le produit nécessite un tri sélectif collecté dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et tous les accessoires marqués de ce symbole. Produits marqués

	en tant que tel ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais doivent être apportés à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et appareils électroniques
--	---

Consignes générales de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service et conservez-le, y compris la garantie, le ticket de caisse et, si possible, la boîte contenant l'emballage intérieur. Si vous cédez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également leur transmettre le mode d'emploi.

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne placez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites quant à son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez dessus. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de contourner les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ni après un dysfonctionnement, une chute ou un dommage quelconque. Contactez le service client du fabricant pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des batteurs pendant le fonctionnement afin de

réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du mixeur.

- Retirez les batteurs du mixeur avant de les laver.
- Usage domestique uniquement.

Consignes de sécurité spéciales pour cette machine

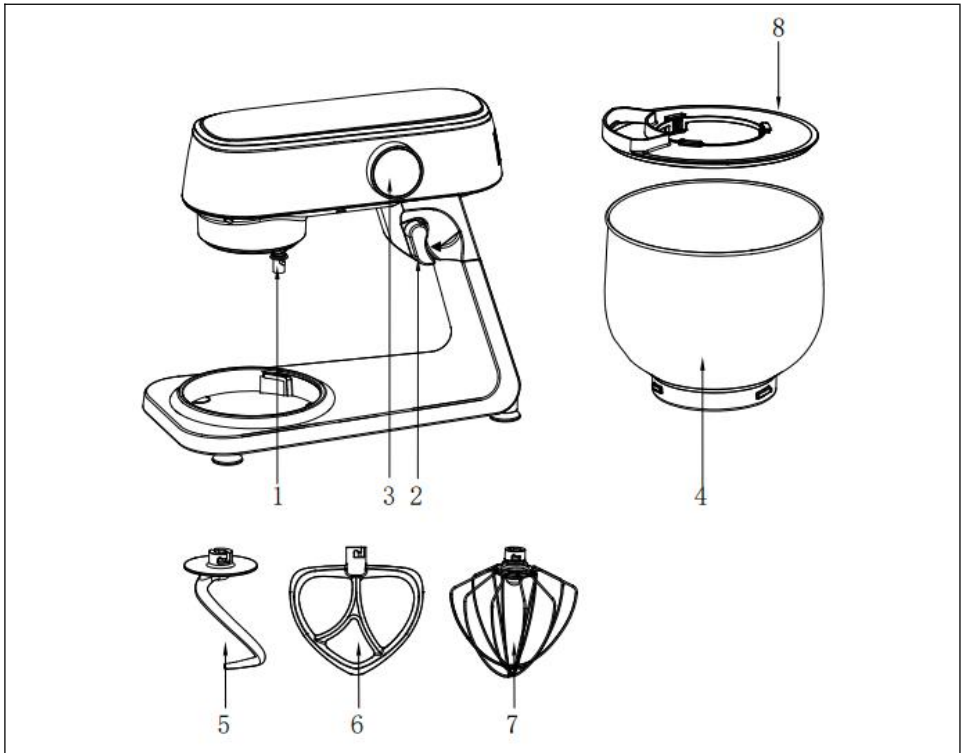
- N'utilisez cette machine que sous surveillance.
- N'interférez pas avec les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs pendant que la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Ne branchez pas la fiche secteur de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche n'est pas correctement insérée dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez en aucun cas la fiche.

Spécification

Modèle	SM-1527N	
Tension nominale	120 V~	CA 220-240 V
fréquence	60 Hz	50-60 Hz
Consommation d'énergie	800 W	1800W

Aperçu des composants



Pièces principales et pièces standards :

1	arbre de sortie	5	Crochet pétrisseur
2	poignée boule en métal	6	Batteur
3	Écran tactile	7	Fouet
4	Bol à mélanger	8	Cache -pot

Comment utiliser la machine

1. Avant utilisation, lavez les accessoires à l'eau claire, rincez et séchez.
2. Appuyez sur la tête de la machine, puis faites tourner (appuyez) sur le bouton de montée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre, le haut du corps se soulèvera automatiquement. (PG 1 & 2).
3. Pesez les aliments et l'eau à traiter dans le bol de mélange, puis assemblez le bol de mélange (4) sur la machine (étape 1), tournez dans le

sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la boucle soit vissée et verrouillée (étape 2) ; (PG3)

4. Ne pas dépasser la quantité de pâte - le poids total peut supporter jusqu'à 1,5 kg ;

5. Installez les accessoires requis (5), (6) et (7) (un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie de mélange de la tête (1), poussez les accessoires vers le haut, puis tournez d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage ; (PG4&5)

6. Appuyez sur la tête de la machine, la machine verrouillera automatiquement le bouton de la tête (2), qui est en position horizontale ; (PG6)。

7. Tournez le bouton de vitesse (3) sur la position 0 pour arrêter l'appareil.

8. Placez la machine sur une table plane, propre et sèche, puis branchez la prise et allumez l'interrupteur d'alimentation.

9. Tournez le bouton de vitesse (3) à la vitesse souhaitée - commencez à mélanger ;

10. Une fois que la pâte répond aux exigences, remettez le bouton de vitesse (3) sur la vitesse 0 pour terminer.

11. Appuyez sur la tête de la machine à la main, tournez le bouton de levage (2) dans le sens des aiguilles d'une montre, soulevez le corps supérieur, faites tourner le bol de mélange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol de mélange et retirez la pâte.



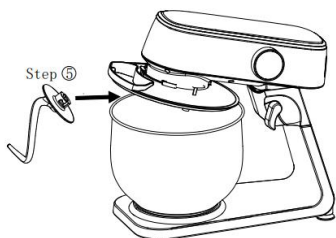
PG1



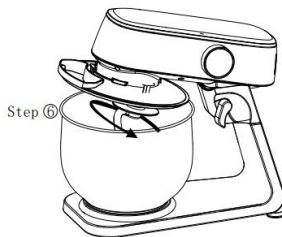
PG2



PG3



PG4

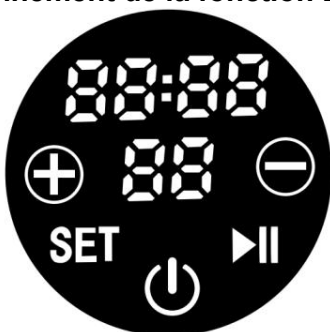


PG5





PG6

Description du fonctionnement de la fonction LED :




1. Changer de machine :



a Accès à l'alimentation électrique, L'affichage s'allume et clignote ,

L'écran tactile est entièrement allumé , En état de veille .

b En état de veille, aucune action pendant 1 minute, l'écran s'assombrit et passe en mode veille.

c En veille, touchez  pour réveiller, l'écran se rallume et passe en mode veille .

2. Mode de réglage de la vitesse :

État de veille et de fonctionnement, touchez  ,  la vitesse doit


changer en conséquence. Touchez  La machine fonctionne pour afficher la vitesse ,


Appuyez à nouveau, la machine cesse de fonctionner.




3. Fonction de compte à rebours LED définie :

Une fois le réglage de la vitesse terminé , les chiffres du temps tactile

 clignotent , le temps tactile  change en  conséquence . Après le compte à rebours




est réglé , touchez  La machine a commencé à fonctionner , l'affichage est inversé à « 0 » , la machine s'arrête de fonctionner . Pendant le travail,

avec le bouton 

rupture , la vitesse peut être modifiée (toucher  , ) et le temps (toucher **SET**) , appuyez à nouveau pour  que la machine fonctionne normalement .

Suggestion

Réglage des niveaux et utilisation du crochet pétrisseur pour pas plus de 1,5 kg de mélange

Utiliser	Image	Niveaux	Temps (Min)	Maximum	Méthode de fonctionnement
Crochet et pétrisseur		1- 3	3-5	1 0 00 g de farine et 538 g d'eau	1 vitesse pendant 30 secondes, 2 vitesses pendant 30 secondes, puis 3 vitesses pendant 2 à 3 minutes pour former un cluster.
Batteur		2-7	3-10	660 g de farine et 840 g d'eau	2 vitesses fonctionnent pendant 20 secondes, 7 vitesses fonctionnent pendant plus de 2 minutes 40 secondes
Fouet		8-10	3-10	3 œufs blancs (Minimum)	Ouvrez la vitesse 8-10 pour fonctionner 3 minutes au-

Analyse des problèmes courants

Phénomènes	causes	Solutions
La machine cesse soudainement de fonctionner pendant son utilisation.	Il se peut que la machine fonctionne trop longtemps ou que la température ambiante soit trop élevée, ce qui entraîne une température trop élevée du moteur de la machine ; la machine démarre le programme de protection contre la surchauffe et s'arrête automatiquement.	Réinitialisez l'engrenage sur « 0 », débranchez l'alimentation, attendez que la machine revienne à température ambiante pour pouvoir la redémarrer (généralement 15 à 30 minutes sont nécessaires, la température ambiante varie en fonction du temps de refroidissement).
En tournant le pommeau de vitesse, la machine ne fonctionne pas	Vérifiez si la fiche est bien en contact avec la prise.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est branchée sur la prise.
	Vérifiez si l'alimentation est coupée.	Attendez l'alimentation avant d'opérer
	Vérifiez si le bouton de montée revient en place.	Assurez-vous que la poupée est bien fixée en place.
Bruit excessif lorsque la machine fonctionne	1. La machine fonctionnera plus fort en vitesse élevée qu'en vitesse basse. ②La quantité d'aliments mélangés est trop importante, ce qui entraîne une surcharge de la	① Choisissez le bon équipement pour remuer les aliments selon les recommandations du manuel 2. Réduisez la quantité d'agitation. ③Si la tension est instable, attendez que la

	<p>machine.</p> <p>③La tension est instable.</p> <p>④Le temps de travail est trop long.</p>	<p>tension se stabilise avant de l'utiliser.</p> <p>④Si le temps de travail est trop long, arrêtez-vous et laissez refroidir un moment avant utilisation.</p>
<p>La vitesse de la machine diminue ou la vitesse est instable</p>	<p>1. Si la température ambiante est basse, le lubrifiant de la machine durcit.</p> <p>②Les ingrédients mélangés sont trop durs et trop nombreux, ce qui entraîne une charge trop importante sur la machine.</p> <p>③Si la tension devient soudainement basse.</p>	<p>①Retirez le bol de mélange et laissez la machine tourner au ralenti pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant dans la machine et rétablir la stabilité de la vitesse.</p> <p>②Réduisez le volume de mélange et laissez la machine fonctionner en fonction de la charge de travail normale.</p> <p>③Lorsque la tension est stable, utilisez à nouveau la machine.</p>
<p>La machine oscille et tremble pendant le travail</p>	<p>①Vérifiez si le repose-pieds de la base est retiré.</p> <p>②Si la machine est placée sur un plan de travail lisse et plat pour être utilisée.</p>	<p>①Vérifiez si le repose-pieds de la base est retiré.</p> <p>②Placer sur un plan de travail lisse et plat pour l'utilisation</p>
<p>La tête ne peut pas revenir en arrière pour se réinitialiser après avoir mis le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mélange</p>	<p>Vérifiez que le couvercle anti-éclaboussures est en place et que le bol de mixage est assemblé.</p>	<p>Faites pivoter le couvercle anti-éclaboussures et assemblez-le en place, puis assemblez le pot de mélange en place.</p>

Noircissement de la pâte constaté après utilisation	La poudre noire tombe sur la pâte au niveau de la tête de mélange.	Veuillez vérifier que la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'il n'y a pas d'eau ou de poussière sur la surface avant utilisation.
---	--	---

Nettoyage

Nettoyage du corps	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas utiliser d'eau directement sur l'appareil pour éviter tout contact avec l'eau et éviter ainsi les courts-circuits, les chocs électriques, les fuites, la rouille et autres pannes. 2. N'utilisez pas de serviette mouillée pour essuyer la machine 3. N'utilisez pas de détergent/vinaigre/sel ni d'autres produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le corps de la machine, car ils pourraient endommager la surface de la machine. 4. N'utilisez pas d'outils tranchants ou rugueux, tels que des boules métalliques, pour broser les accessoires. Vous risqueriez d'endommager leur surface.
Nettoyage des accessoires	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ne mettez pas les pièces en fonte d'aluminium au lave-vaisselle et ne les lavez pas avec des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle (sauf les pièces en acier inoxydable, en Téflon traité et les pièces traitées par électrophorèse). 2. Ne pas tremper trop longtemps dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre et d'autres liquides corrosifs ; utiliser à temps pour nettoyer les accessoires. 3. Après le nettoyage, séchez les accessoires, principalement pour garder les pièces internes sèches à temps.

<p>Nettoyage spécial</p>	<p>1. L'arbre de sortie en rotation peut laisser des traces noires en raison de la vitesse élevée et des frottements pendant le fonctionnement de la machine. Après chaque utilisation, veuillez le nettoyer rapidement et le garder au sec. 2. Faites attention à la lame tranchante et aux pièces ou accessoires tranchants associés.</p>
<p>Conservation et entretien</p>	<p>1. Vous pouvez utiliser de l'huile d'olive pour l'appliquer sur la surface de la lame, la plaque du couteau et le pot de mélange pour assurer l'environnement sec et humide pour l'oxyder. 2. Lorsque vous ne l'utilisez pas, vous pouvez couvrir la machine avec un sac d'emballage et la placer dans un environnement sec.</p>

Fabricant : Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD

NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

<p>UK</p>	<p>REP</p>
------------------	-------------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<p>EC</p>	<p>REP</p>
------------------	-------------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



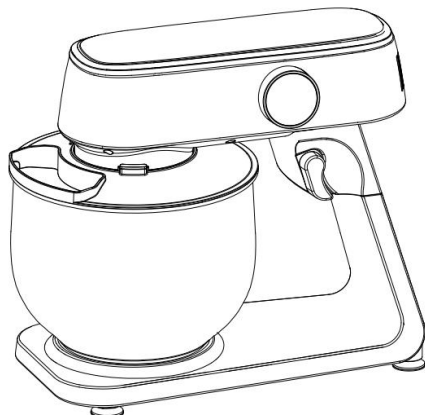
VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.




Standmixer

Modell: SM-1527N

Modell: SM-1527N



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 Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

	Warnung - Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
	Warnung – Nur zur Verwendung in Innenräumen
	RICHTIGE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der Europäischen Richtlinie 2012/ 19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne durch zeigt an, dass das Produkt einer getrennten Entsorgung bedarf Sammlung in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile.

Produkte gekennzeichnet dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. elektronische Geräte
--

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person sorgfältig beaufsichtigt und in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Bei der Benutzung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine sorgfältige Aufsicht erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Teile montieren oder demontieren oder bevor Sie es reinigen. Fassen Sie zum Ziehen des Steckers den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverriegelungsmechanismen zu umgehen
- Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion, einem Sturz oder einer sonstigen Beschädigung. Wenden Sie sich für Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an den Kundendienst des Herstellers.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen.

- Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien von den Rührbesen fern, um das Risiko von Personenverletzungen oder Schäden am Mixer zu verringern.
- Entfernen Sie die Rührbesen vor dem Waschen aus dem Mixer.
- Nur für den Hausgebrauch.

Besondere Sicherheitshinweise für diese Maschine

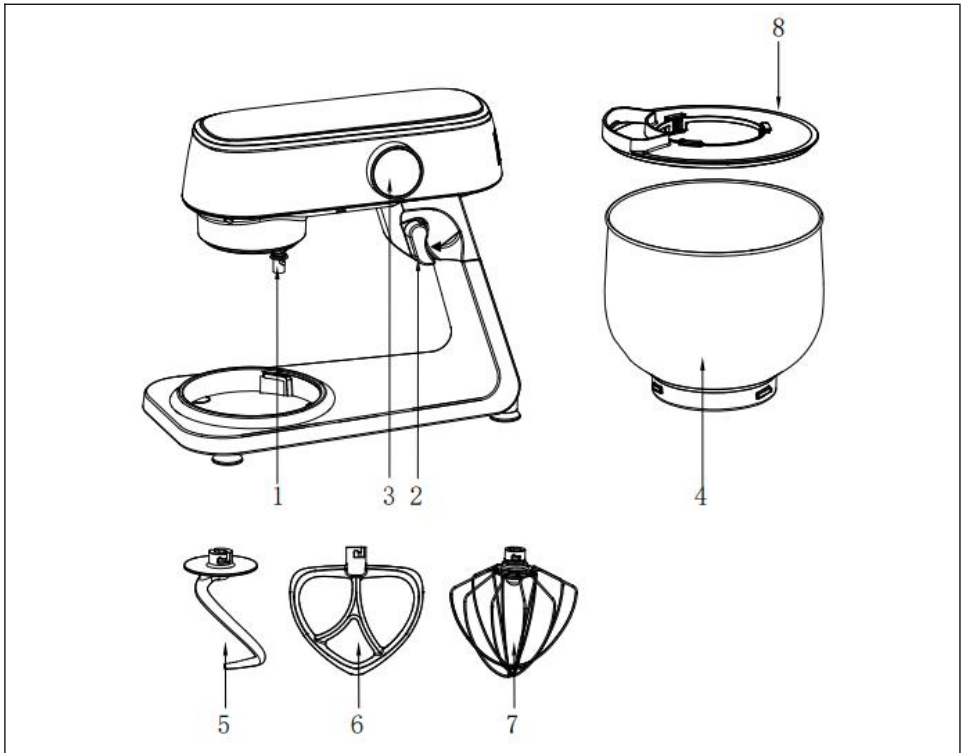
- Betreiben Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
- Nehmen Sie keine Eingriffe in Sicherheitsschalter vor.
- Stecken Sie während des Maschinenbetriebs nichts in die rotierenden Haken.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, ohne alle erforderlichen Zubehörteile installiert zu haben.

Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Weise in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose eingesteckt ist, drehen Sie ihn um. Sollte er immer noch nicht passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Nehmen Sie keine Änderungen am Stecker vor.

Spezifikation

Modell	SM-1527N	
Nennspannung	120 V~	AC220-240V
Frequenz	60 Hz	50-60H z
Stromverbrauch	800 W	1800 W

Übersicht der Komponenten



Hauptteile und Normteile :

1	Abtriebswelle	5	Knethaken
2	Griff Metallkugel	6	Schläger
3	Touchscreen -Display	7	Schneebesen
4	Rührschüssel	8	Topfdeckel

So verwenden Sie die Maschine

1. Waschen Sie das Zubehör vor der Verwendung mit klarem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
2. Drücken Sie auf den Kopf der Maschine und drehen (drücken) Sie dann die Anhebetaste (2) im Uhrzeigersinn. Der Oberkörper hebt sich automatisch an. (PG 1 & 2).
3. Wiegen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel und das Wasser in die Rührschüssel, montieren Sie dann die Rührschüssel (4) auf der Maschine

(Schritt ①), drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle eingeschraubt und verriegelt ist (Schritt ②); (PG3)

4. Überschreiten Sie nicht die Teigmenge – das Gesamtgewicht kann bis zu 1,5 kg betragen.

5. Installieren Sie die erforderlichen Zubehörteile (5), (6) und (7) (es kann immer nur eines der drei verwendet werden) auf der Ausgangswelle (1) des Mischkopfes, schieben Sie die Zubehörteile nach oben und drehen Sie sie dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition; (PG4&5)

6. Drücken Sie auf den Kopf der Maschine. Die Maschine sperrt automatisch den Kopfkopf (2), der sich in der horizontalen Position befindet; (PG6).

7. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die Position 0, um das Gerät anzuhalten.

8. Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch, stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein.

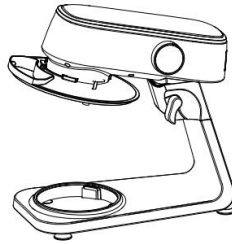
9. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit – beginnen Sie mit dem Mischen;

10. Wenn der Teig den Anforderungen entspricht, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) zurück auf Gang 0, um den Vorgang abzuschließen.

11. Drücken Sie mit der Hand auf den Kopf der Maschine, drehen Sie den Hebeknopf (2) im Uhrzeigersinn, heben Sie den Oberkörper an, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Rührschüssel und nehmen Sie den Teig heraus.



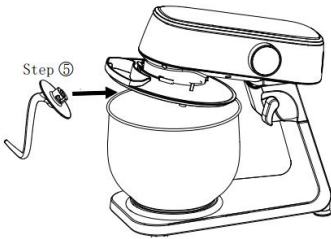
PG1



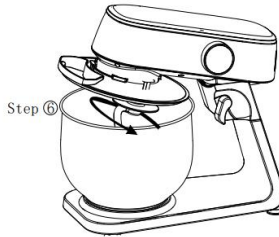
PG2



PG3



PG4



PG5




PG6

LED-Funktionsbeschreibung :



1. Schaltmaschine:

a Zugang zur Stromversorgung, Das Display leuchtet und blinkt ,

Das Touch-Display ist ganz eingeschaltet , Im Standby-Zustand .

B Im Standby-Zustand wird die Anzeige 1 Minute lang ohne Aktion gedimmt und wechselt in den Ruhemodus.

C Berühren Sie im Ruhezustand  zum Aufwecken, der Bildschirm leuchtet wieder auf und wechselt in den Standby-Modus .

2. Geschwindigkeitsanpassungsmodus:


Standby- und Arbeitszustand, Touch  und  Geschwindigkeit ändern sich entsprechend. Touch  Maschine läuft, um Geschwindigkeit anzuzeigen ,

Berühren Sie es erneut. Die Maschine funktioniert nicht mehr.

3. LED-Countdown-Funktion eingestellt:

Nachdem die Geschwindigkeitseinstellung abgeschlossen ist , blinken die

Touch **SET**-Zeitahlen , Touch  ,  Zeit ändert sich entsprechend . Nach dem Countdown

ist eingestellt , Berühren  Maschine begann zu arbeiten , die Anzeige ist invertiert als „0“ , Maschine stoppt zu arbeiten . Während der Arbeit, mit

der Berührung 


Nach dem Abbruch können Geschwindigkeit (berühren) und Zeit



(berühren) geändert werden  . Nach  erneutem Berühren

SET funktioniert die Maschine  normal .

Anregung

Einstellen der Ebenen und Verwenden des Knethakens für nicht mehr als 1,5 kg Mischung

Verwenden	Bild	Ebenen	Zeit (Mindest)	Maximal	Betriebsmethode
Knethaken		1- 3	3-5	1 0 00g Mehl und 538 g Wasser	1- Geschwindigkeit itslauf für 30 Sekunden, 2- Geschwindigkeit itslauf für 30 Sekunden und dann 3- Geschwindigkeit

					itslauf für 2 bis 3 Minuten, um einen Cluster zu bilden.
Schläger		2-7	3-10	660 g Mehl und 840 g Wasser	2-Gang-Lauf für 20 Sekunden, der 7-Gang-Lauf für mehr als 2 Minuten und 40 Sekunden
Schneebesen		8-10	3-10	3 Eier weißes S (Minimum)	Öffnen Sie die Geschwindigkeit 8–10, um 3 Minuten darüber zu laufen.

Analyse häufiger Probleme

Phänomene	Ursachen	Lösungen
Die Maschine funktioniert während des Gebrauchs plötzlich nicht mehr.	Es kann sein, dass die Maschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, wodurch die Motortemperatur der Maschine zu hoch wird. Die Maschine startet das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Stellen Sie den Gang auf „0“ zurück, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Maschine wieder Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie sie neu starten können (im Allgemeinen dauert es 15–30 Minuten, die Abkühlzeit variiert je nach Raumtemperatur).
Durch Drehen des Schaltknaufs läuft die Maschine nicht	Prüfen Sie, ob der Stecker guten Kontakt mit der Steckdose hat.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in die Steckdose

		eingesteckt ist.
	Überprüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.	Warten Sie, bis die Stromversorgung wieder hergestellt ist, bevor Sie den Betrieb aufnehmen.
	Überprüfen Sie, ob der Aufwärtsknopf wieder in seine Position zurückspringt.	Stellen Sie sicher, dass der Spindelstock fest sitzt.
Übermäßiger Lärm bei laufender Maschine	<p>① Die Maschine arbeitet im hohen Gang lauter als im niedrigen.</p> <p>② Die Menge der gerührten Lebensmittel ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt.</p> <p>③ Die Spannung ist instabil.</p> <p>④ Die Arbeitszeit ist zu lang.</p>	<p>① Wählen Sie das richtige Gerät zum Umrühren von Lebensmitteln gemäß den Empfehlungen im Handbuch</p> <p>② Reduzieren Sie die Rührmenge.</p> <p>③ Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie vor der Verwendung, bis sich die Spannung stabilisiert hat.</p> <p>④ Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, unterbrechen Sie das Gerät und lassen Sie es vor der Verwendung eine Weile abkühlen.</p>
Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder die Geschwindigkeit ist	① Ob die Raumtemperatur niedrig ist, wodurch das Schmiermittel in der	① Entfernen Sie die Rührschüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten

<p>instabil</p>	<p>Maschine aushärtet. ②Die Zutaten werden zu hart und zu viel gerührt, was zu einer Überlastung der Maschine führt. ③Ob die Spannung plötzlich niedrig wird.</p>	<p>im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel in der Maschine aufzuweichen und die Geschwindigkeitsstabilität wiederherzustellen. ②Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Maschine entsprechend der normalen Arbeitsbelastung arbeiten. ③Wenn die Spannung stabil ist, verwenden Sie die Maschine erneut.</p>
<p>Maschine schwankt und wackelt während des Betriebs</p>	<p>①Überprüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. ②Ob die Maschine zur Verwendung auf einer glatten und ebenen Arbeitsplatte platziert wird.</p>	<p>①Überprüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. ② Zur Verwendung auf eine glatte und ebene Arbeitsplatte legen</p>
<p>Der Spindelstock kann nach dem Aufsetzen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel nicht zurückfedern, um ihn zurückzusetzen</p>	<p>Überprüfen Sie, ob die Spritzschutzabdeckung angebracht und die Rührschüssel zusammengesetzt ist.</p>	<p>Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung und montieren Sie sie an Ort und Stelle, und montieren Sie den Mixtopf an Ort und Stelle.</p>

<p>Nach Gebrauch wurde eine Verdunkelung des Teigs festgestellt</p>	<p>Am Mischkopf fällt schwarzes Pulver auf den Teig.</p>	<p>Bitte prüfen Sie vor der Verwendung, ob Mischkopf und Haken trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.</p>
---	--	--

Reinigung

<p>Körperreinigung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Verwenden Sie kein Wasser zum Duschen direkt auf der Maschine, um zu verhindern, dass der Wirtskörper ins Wasser gelangt, um Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Fehler zu vermeiden. 2. Verwenden Sie kein tropfnasses Handtuch, um die Maschine abzuwischen 3. Verwenden Sie zum Reinigen des Maschinengehäuses keine Reinigungsmittel/Essig/Salz und andere ätzende, stark saure oder stark alkalische Reinigungsmittel, da sonst die Oberfläche der Maschine beschädigt werden kann. 4. Verwenden Sie zum Bürsten des Zubehörs keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtkugeln. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.
<p>Zubehörrreinigung</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Aluminiumussteile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben und nicht mit ätzenden, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Bitte geben Sie sie nicht zur Reinigung in die Spülmaschine. (Ausgenommen sind Edelstahlteile, oberflächenbehandelte Teflonteile und Elektrophoreseteile.) 2. Nicht für längere Zeit in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten einweichen; rechtzeitig zum Reinigen des Zubehörs verwenden. 3. Trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung,

	<p>vor allem, um die Innenteile rechtzeitig trocken zu halten.</p>
Spezialreinigung	<p>1. Die rotierende Abtriebswelle erzeugt aufgrund der hohen Geschwindigkeit und Reibung beim Betrieb der Maschine eine leichte schwarze Spur. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie das Teil trocken.</p> <p>2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und zugehörige scharfkantige Teile oder Zubehörteile.</p>
Erhaltung und Pflege	<p>1. Sie können Olivenöl auf die Klingenoberfläche, die Messerplatte und den Mixtopf auftragen, um eine trockene und feuchte Umgebung für die Oxidation zu gewährleisten.</p> <p>2. Wenn Sie die Maschine nicht verwenden, können Sie sie mit einem Verpackungsbeutel abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.</p>

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA

STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



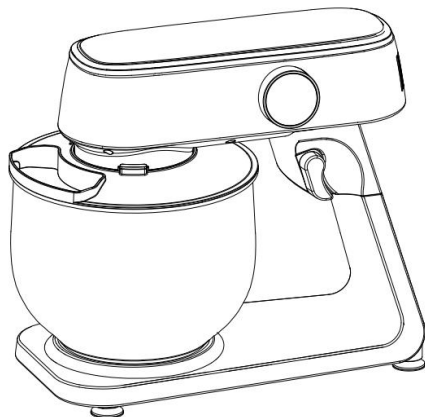
VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.




Impastatrice planetaria

Modello: SM-1527N

Modello: SM-1527N



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Attenzione: solo per uso interno
	SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato attraverso indica che il prodotto richiede rifiuti separati raccolta nell'Unione Europea. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. Prodotti

	contrassegnati come tale non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed dispositivi elettronici
--	---

Istruzioni generali di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarle insieme alla garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola con l'imballaggio interno. Se si cede l'apparecchio a terzi, si prega di consegnare anche le istruzioni per l'uso.

- Leggere tutte le istruzioni.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base in acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano attentamente supervisionate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da bambini o in loro presenza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di montare o smontare componenti e prima della pulizia. Per scollegare l'apparecchio, afferrare la spina e tirarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Non tentare di eludere alcun meccanismo di interblocco di sicurezza
- Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati, in caso di malfunzionamento, caduta o danneggiamento. Contattare il produttore al numero di telefono del servizio clienti per informazioni su controlli, riparazioni o regolazioni.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
- Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontani dalle fruste per ridurre il rischio di lesioni personali o di danni al mixer.

- Togliere le fruste dal mixer prima di lavarle.
- Solo per uso domestico.

Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina

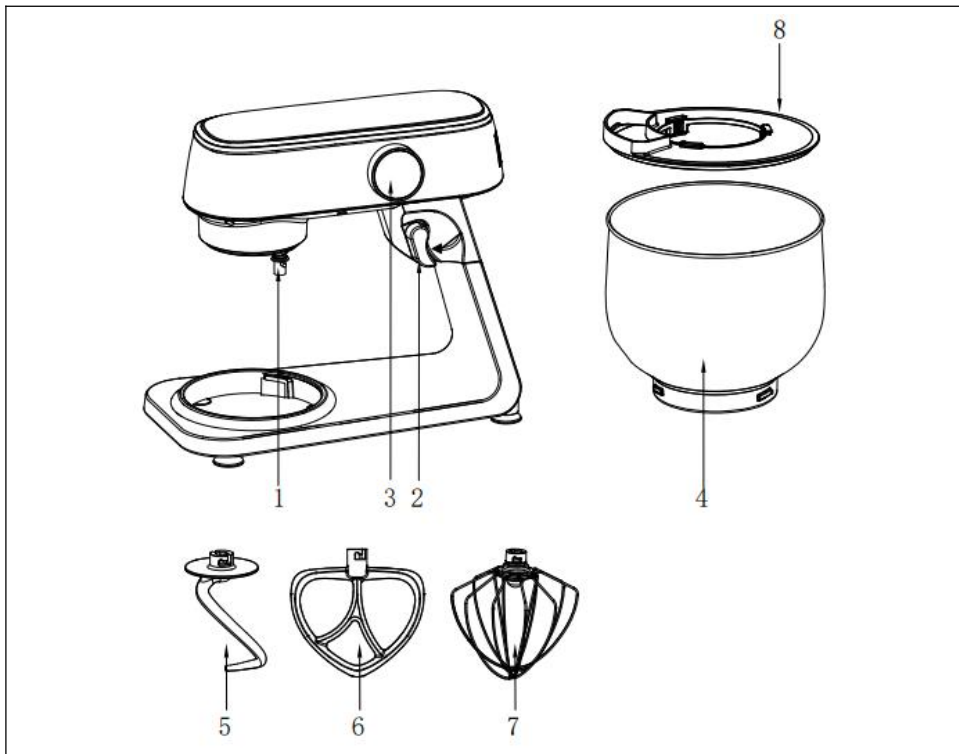
- Utilizzare questa macchina solo sotto supervisione.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina di alimentazione della macchina nella presa di corrente senza aver installato tutti gli accessori necessari.

Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina si adatta a una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non è completamente inserita nella presa, invertirla. Se ancora non si inserisce, contattare un elettricista qualificato. Non modificare la spina in alcun modo.

Specifica

Modello	SM-1527N	
Tensione nominale	120V~	AC220-240V
frequenza	60 Hz	50-60H z
Consumo energetico	800W	1800W

Panoramica dei componenti



Parti principali e parti standard :

1	Albero di uscita	5	gancio per impastare
2	maniglia sfera di metallo	6	Battitore
3	Display touch panel	7	Frusta
4	Ciotola per mescolare	8	Coprivaso

Come usare la macchina

1. Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, risciacquare e asciugare.
2. Premere la testa della macchina, quindi ruotare (premere) il pulsante di sollevamento (2) in senso orario, la parte superiore del corpo si solleverà automaticamente. (PG 1 e 2).
3. Pesare il cibo e l'acqua da lavorare nella ciotola di miscelazione, quindi montare la ciotola di miscelazione (4) sulla macchina (passo ①), ruotare in

senso orario fino a quando la fibbia non è avvitata e bloccata (passo ②); (PG3)

4.: Non superare la quantità di impasto: il peso totale può sostenere fino a 1,5 kg;

5. Installare gli accessori richiesti (5), (6) e (7) (è possibile utilizzarne solo uno alla volta) sull'albero di uscita della testa di miscelazione (1), spingere gli accessori verso l'alto e quindi ruotarli di un quarto di giro in senso antiorario fino alla posizione di bloccaggio; (PG4 e 5)

6. Premere la testa della macchina, la macchina bloccherà automaticamente il pulsante della testa (2), che si trova in posizione orizzontale; (PG6).

7. Ruotare la manopola della velocità (3) in posizione 0 per arrestare l'apparecchio.

8. Posizionare la macchina su un tavolo piano, pulito e asciutto, quindi collegare la spina e accendere l'interruttore di alimentazione.

9. Ruotare la manopola della velocità (3) fino alla velocità desiderata - iniziare a mescolare;

10. Dopo che l'impasto ha raggiunto i requisiti, riportare la manopola della velocità (3) sulla marcia 0 per terminare.

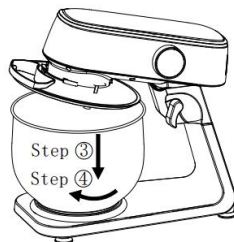
11. Premere manualmente la testa della macchina, ruotare la manopola di sollevamento (2) in senso orario, sollevare la parte superiore del corpo, ruotare la ciotola in senso antiorario, rimuovere la ciotola ed estrarre l'impasto.



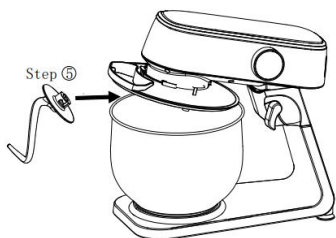
PG1



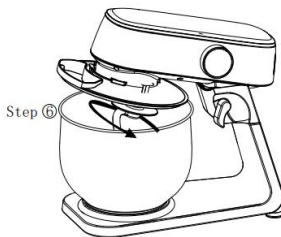
PG2



PG3



PG4

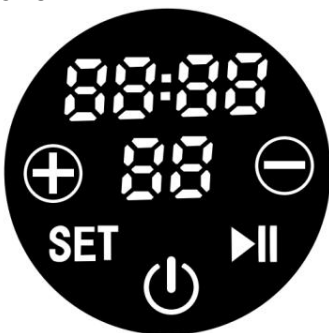


PG5





PG6


Descrizione della funzione LED :






1. Macchina di scambio:

a Accesso all'alimentazione, Il display si illumina e lampeggia , Il display Touch è completamente acceso , In stato di standby .

B In modalità standby, se non si esegue alcuna azione per 1 minuto, il display si oscura ed entra in modalità dormiente.



C Quando è inattivo, tocca  per riattivarlo, lo schermo si riaccende ed entra in modalità standby .


2. Modalità di regolazione della velocità:

Stato di standby e di lavoro, tocca  ,  la velocità cambierà di conseguenza. Tocco  La macchina funziona per visualizzare la velocità ,




Toccando di nuovo la macchina smette di funzionare.

3. Set di funzioni di conto alla rovescia a LED:

Dopo aver completato l'impostazione della velocità , i numeri del tempo toccati **SET** lampeggiano , toccando  il  tempo cambia di conseguenza . Dopo il conto alla rovescia



è impostato , tocca  la macchina ha iniziato a funzionare , il display è invertito come "0" , la macchina smette di funzionare . Durante il lavoro,

con il tocco 

Interruzione , la velocità può essere modificata (toccando  ) e il tempo (toccando **SET**), toccando di nuovo  la macchina funziona normalmente .

Suggerimento

Regolazione dei livelli e utilizzo del gancio per impastare per non più di 1,5 kg di miscela

Utilizzo	Immagine	Livelli	Tempo (Minuti)	Massimo	Metodo di funzionamento
gancio per impastare		1- 3	3-5	1 0 00 g di farina e 538 g di acqua	Eseguire la corsa a 1 velocità per 30 secondi, la corsa a 2 velocità per 30 secondi e poi la corsa a 3 velocità per 2-3 minuti per formare un cluster.
Battitore		2-7	3-10	660 g di farina e 840 g di acqua	Corsa a 2 velocità per 20 secondi, corsa a 7 velocità per più di 2 minuti e 40 secondi
Frusta		8-10	3-10	3 uova bianche (Minimo)	Aprire la velocità 8-10 per correre 3 minuti in più.

Analisi dei problemi comuni

Fenomeni	cause	Soluzioni
La macchina smette improvvisamente di funzionare durante l'uso.	Potrebbe essere che la macchina funzioni troppo a lungo o che la temperatura ambiente sia troppo alta, con conseguente aumento della temperatura del motore della macchina; la macchina avvia il programma di protezione dal surriscaldamento e si spegne automaticamente.	Riportare l'ingranaggio su "0", scollegare l'alimentazione, attendere che la macchina torni a temperatura ambiente e riavviarla (in genere occorrono 15-30 minuti, il tempo di raffreddamento varia a seconda della temperatura ambiente).
Girando il pomello del cambio la macchina non funziona	Controllare che la spina sia ben a contatto con la presa.	Verificare che la spina di alimentazione sia inserita nella presa.
	Controllare se manca la corrente.	Attendere l'alimentazione prima di operare
	Controllare se la molla del pulsante di sollevamento torna in posizione.	Assicurarsi che la paletta sia bloccata in posizione.
Rumore eccessivo quando la macchina è in funzione	<p>① La macchina funzionerà più rumorosamente in marcia alta rispetto a quella bassa.</p> <p>② La quantità di cibo mescolata è eccessiva e la macchina viene sovraccaricata.</p> <p>3. La tensione è instabile.</p>	<p>① Scegliere l'attrezzatura giusta per mescolare il cibo secondo le raccomandazioni del manuale</p> <p>2 Ridurre la quantità di mescolamento.</p> <p>3. Se la tensione è instabile, attendere che si stabilizzi prima</p>

	<p>④L'orario di lavoro è troppo lungo.</p>	<p>dell'uso. ④Se il tempo di lavorazione è troppo lungo, fermarsi e lasciare raffreddare per un po' prima dell'uso.</p>
<p>La velocità della macchina diminuisce o la velocità è instabile</p>	<p>① Se la temperatura ambiente è bassa, provocando l'indurimento del lubrificante nella macchina. ②Gli ingredienti vengono mescolati con troppa forza e in quantità eccessiva, il che comporta un carico eccessivo sulla macchina. 3. Se la tensione diventa improvvisamente bassa.</p>	<p>①Rimuovere la ciotola di miscelazione e lasciare la macchina in funzione al minimo per 5 minuti per ammorbidire il lubrificante nella macchina e ripristinare la stabilità della velocità. 2. Ridurre il volume di miscelazione e lasciare che la macchina funzioni secondo il normale carico di lavoro. 3. Quando la tensione è stabile, utilizzare nuovamente la macchina.</p>
<p>La macchina oscilla e trema durante il funzionamento</p>	<p>①Controllare che il poggipiedi sulla base sia staccato. 2. Se la macchina viene posizionata su un piano di lavoro liscio e piatto per l'uso.</p>	<p>①Controllare che il poggipiedi sulla base sia staccato. 2. Posizionare su un piano di lavoro liscio e piatto per l'uso</p>
<p>La paletta non può tornare indietro per ripristinarsi dopo aver installato la copertura anti-schizzi e la ciotola di miscelazione</p>	<p>Verificare che il coperchio anti-schizzi sia in posizione e che la ciotola sia montata.</p>	<p>Ruotare il coperchio anti-schizzi e montarlo in posizione, quindi montare il contenitore per mescolare in posizione.</p>

<p>Impasto che si scurisce dopo l'uso</p>	<p>La polvere nera cade sull'impasto nella testa di miscelazione.</p>	<p>Prima dell'uso, verificare che la testa di miscelazione e il gancio siano asciutti e che sulla superficie non sia presente acqua o polvere.</p>
---	---	--

Pulizia

<p>Pulizia del corpo</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non immergere la macchina in acqua. Non utilizzare l'acqua per fare la doccia direttamente sulla macchina per evitare che il corpo dell'ospite entri in acqua e prevenire cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine e altri guasti. 2. Non utilizzare un asciugamano bagnato fradicio per pulire la macchina 3. Non utilizzare detersivi/acetone/sale e altri prodotti detersivi corrosivi, fortemente acidi o fortemente alcalini per pulire il corpo della macchina, altrimenti potrebbero danneggiare la superficie della macchina. 4. Non utilizzare utensili affilati e ruvidi, come sfere metalliche, per spazzolare gli accessori. In caso contrario, si rischia di danneggiarne facilmente la superficie.
<p>Pulizia degli accessori</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non lavare le parti in alluminio pressofuso in lavastoviglie né con detersivi corrosivi, fortemente acidi o alcalini. Non lavarle in lavastoviglie (ad eccezione delle parti in acciaio inossidabile, delle parti in Teflon con trattamento superficiale e delle parti sottoposte a elettrolisi). 2. Non lasciare in ammollo per lungo tempo in detersivo, acqua salata, aceto e altri liquidi corrosivi; utilizzare in tempo per pulire gli accessori. 3. Dopo la pulizia, asciugare gli accessori, soprattutto per mantenere asciutte nel tempo le parti interne.

Pulizia speciale	<p>1. L'albero di uscita rotante produrrà una leggera traccia nera a causa dell'elevata velocità e dell'attrito durante il funzionamento della macchina. Dopo ogni utilizzo, pulirlo tempestivamente e mantenerlo asciutto.</p> <p>2. Prestare attenzione alla lama affilata e alle parti o agli accessori con bordi taglienti.</p>
Conservazione e manutenzione	<p>1. È possibile utilizzare l'olio d'oliva da applicare sulla superficie della lama, sul piatto del coltello e sul contenitore di miscelazione per garantire un ambiente asciutto e umido in cui ossidarla.</p> <p>2. Quando non è in uso, è possibile coprire la macchina con un sacchetto di imballaggio e riporla in un ambiente asciutto.</p>

Produttore: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



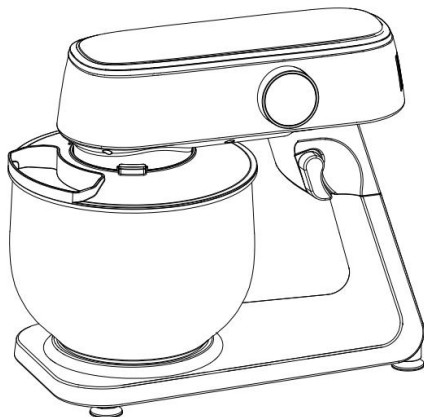
VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.




Batidora de pie

Modelo: SM-1527N

Modelo: SM-1527N



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

	<p>Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer leer Lea atentamente el manual de instrucciones.</p>
	<p>Advertencia: solo para uso en interiores</p>
	<p>ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/ 19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura con ruedas cruzado a través de indica que el producto requiere un contenedor de basura separado Recogida en la Unión Europea. Esto aplica al producto</p>

<p>y todos los accesorios marcados con este símbolo. Productos marcados como tal, no se pueden desechar con la basura doméstica normal, sino Deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. dispositivos electrónicos</p>

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato y consérvelas, incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior. Si entrega este aparato a otras personas, entréguelas también las instrucciones de uso.

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas de cerca y reciban instrucciones sobre su uso por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Apague el aparato y desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo use, antes de ensamblar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Evite el contacto con piezas móviles. No intente anular ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que presente un mal funcionamiento, se haya caído o haya sufrido algún daño. Para obtener información sobre revisión, reparación o ajuste, póngase en contacto con el fabricante llamando a su número de atención al cliente.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños a la batidora.

- Retire los batidores de la batidora antes de lavarlos.
- Sólo para uso doméstico.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

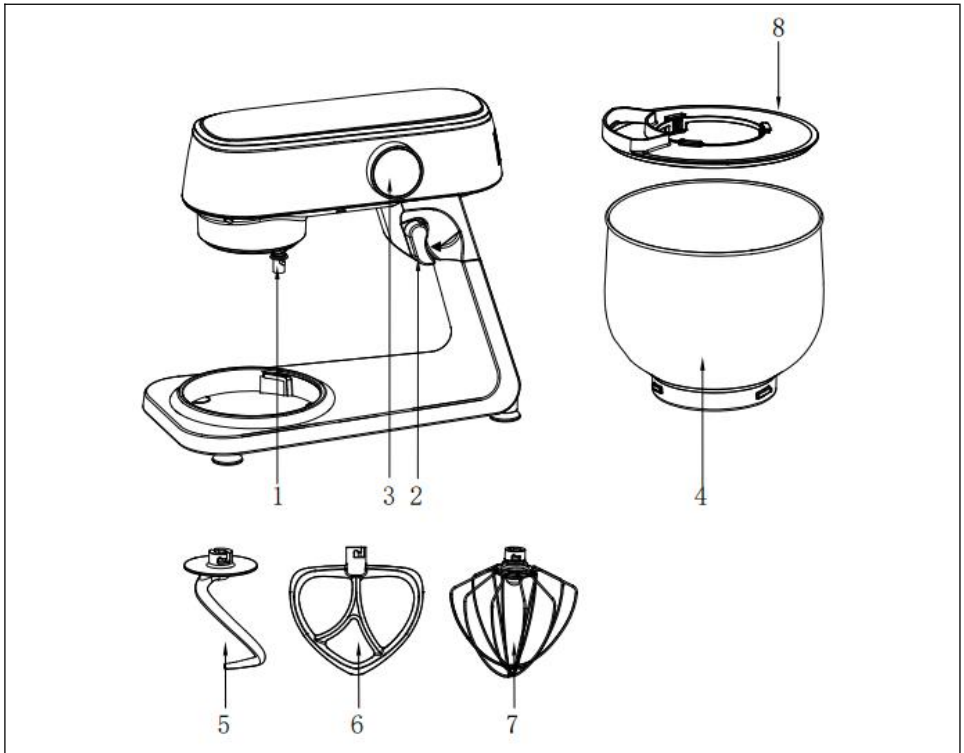
- Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No introduzca nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No introduzca el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo encaja en una toma polarizada de una manera. Si el enchufe no está completamente enchufado, inviértalo. Si sigue sin encajar, contacte a un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Especificación

Modelo	SM-1527N	
Tensión nominal	120 V~	CA 220-240 V
frecuencia	60 Hz	50-60 Hz
Consumo de energía	800 W	1800 W

Descripción general de los componentes



Piezas principales y piezas estándar :

1	Eje de salida	5	Gancho para masa
2	manejar bola de metal	6	Batidora
3	Pantalla táctil	7	Batidor
4	Tazón para mezclar	8	Tapa de olla

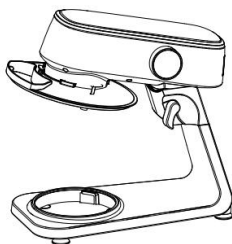
Cómo utilizar la máquina

1. Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.
2. Presione el cabezal de la máquina, luego gire (presione) el botón de elevación (2) en el sentido de las agujas del reloj, la parte superior del cuerpo se levantará automáticamente. (Pág. 1 y 2).
3. Pese los alimentos y el agua que se van a procesar en el recipiente mezclador, luego monte el recipiente mezclador (4) en la máquina (paso

- 1), gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hebilla esté enroscada y bloqueada (paso 2); (PG3)
- 4.; No exceda la cantidad de masa: el peso total puede soportar hasta 1,5 kg;
5. Instale los accesorios necesarios (5), (6) y (7) (solo se puede usar uno de los tres a la vez) en el eje de salida de mezcla del cabezal (1), empuje los accesorios hacia arriba y luego gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo; (PG4 y 5)
6. Presione el cabezal de la máquina, la máquina bloqueará automáticamente el botón del cabezal (2), que está en la posición horizontal; (PG6)。
7. Gire la perilla de velocidad (3) a la posición 0 para detener el aparato.
8. Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca, luego enchufe el enchufe y encienda el interruptor de encendido.
9. Gire la perilla de velocidad (3) a la velocidad requerida - comience a mezclar;
10. Una vez que la masa cumpla con los requisitos, gire la perilla de velocidad (3) nuevamente a la posición 0 para finalizar.
11. Presione el cabezal de la máquina con la mano, gire la perilla de elevación (2) en el sentido de las agujas del reloj, levante el cuerpo superior, gire el recipiente de mezcla en el sentido contrario a las agujas del reloj, retire el recipiente de mezcla y saque la masa.



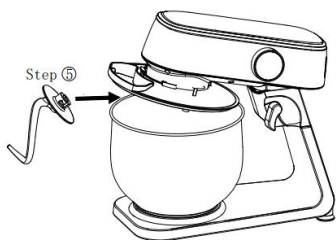
PG1



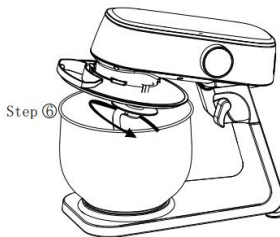
PG2



PG3



PG4



PG5





PG6

Descripción del funcionamiento de la función LED :



1. Máquina de conmutación:



a Acceso a la fuente de alimentación, La pantalla se ilumina y parpadea

 La pantalla táctil está toda encendida , En estado de espera .

b En estado de espera, sin acción durante 1 minuto, la pantalla se atenuará y entrará en modo inactivo.

do Cuando esté inactivo, toque  para activarlo, la pantalla se volverá a encender y entrará en modo de espera .

2. Modo de ajuste de velocidad:



En estado de espera y de funcionamiento, toque  y  la velocidad


cambiarán en consecuencia. Toque  La máquina funciona para mostrar la velocidad ,


Al tocarlo nuevamente la máquina deja de funcionar.

3. Conjunto de funciones de cuenta regresiva LED:

Una vez configurado el tiempo , **SET** los números de tiempo parpadean .

Al tocar  ,  el tiempo cambia según corresponda . Después de la cuenta regresiva.




está configurado , toque  La máquina comenzó a funcionar . La pantalla se invierte a "0" . La máquina deja de funcionar . Durante el

trabajo, con el toque... 

interrupción , se puede cambiar  la velocidad (toque ) y el tiempo (toque **SET**), al tocar nuevamente  la máquina funciona normalmente .

Sugerencia

Ajuste de los niveles y uso del gancho para masa durante no más de de 1,5 kg de mezcla

Usar	Imagen	Niveles	Tiempo (Mín.)	Máximo	Método de operación
Gancho para masa		1-3	3-5	1 0 00g de harina y 538 g de agua	1 carrera de velocidad durante 30 segundos, 2 carreras de velocidad durante 30 segundos y luego 3 carreras de velocidad durante 2 a 3 minutos para formar un grupo.
Batidora		2-7	3-10	660g de harina y 840 g de agua	Carrera a 2 velocidades durante 20 s, carrera a 7 velocidades durante más de 2 min 40 s
Batidor		8-10	3-10	3 huevos blancos (Mínimo)	Abra la velocidad 8-10 para ejecutar los 3 minutos anteriores.

Análisis de problemas comunes

Fenómenos	causas	Soluciones
<p>La máquina deja de funcionar repentinamente durante el uso.</p>	<p>Es posible que la máquina funcione durante demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor de la máquina sea demasiado alta; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento y se apaga automáticamente.</p>	<p>El engranaje se reinicia a "0", se desenchufa, se espera a que la máquina vuelva a la temperatura ambiente y se puede reiniciar (generalmente se necesitan entre 15 y 30 minutos, la temperatura ambiente varía el tiempo de enfriamiento).</p>
<p>Al girar la perilla de cambio la máquina no funciona</p>	<p>Compruebe si el enchufe hace buen contacto con la toma.</p>	<p>Verifique que el enchufe de alimentación esté enchufado a la toma de corriente.</p>
	<p>Compruebe si hay un corte de electricidad.</p>	<p>Espere a que se encienda antes de operar</p>
	<p>Verifique si el botón de subida vuelve a su lugar.</p>	<p>Asegúrese de que el cabezal esté fijado en su lugar.</p>
<p>Ruido excesivo cuando la máquina está en funcionamiento</p>	<p>① La máquina funcionará más ruidosamente en marcha alta que en marcha baja. ② La cantidad de alimento revuelto es</p>	<p>① Elija el equipo adecuado para remover los alimentos según las recomendaciones del manual. ② Reducir la cantidad de agitación.</p>

	<p>demasiado grande, lo que provoca una sobrecarga de la máquina.</p> <p>③El voltaje es inestable.</p> <p>4El tiempo de trabajo es demasiado largo.</p>	<p>③Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice antes de usarlo.</p> <p>④Si el tiempo de trabajo es demasiado largo, deténgase y enfríese por un rato antes de usarlo.</p>
<p>La velocidad de la máquina disminuye o la velocidad es inestable</p>	<p>① Si la temperatura ambiente es baja, el lubricante de la máquina se endurece.</p> <p>②Los ingredientes mezclados son demasiado duros y en demasiada cantidad, lo que genera una carga excesiva en la máquina.</p> <p>③Si el voltaje se vuelve bajo repentinamente.</p>	<p>①Retire el recipiente de mezcla y deje que la máquina funcione en vacío durante 5 minutos para ablandar el lubricante en la máquina y restablecer la estabilidad de la velocidad.</p> <p>②Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina funcione de acuerdo con la carga de trabajo normal.</p> <p>③Cuando el voltaje sea estable, utilice la máquina nuevamente.</p>
<p>La máquina se balancea y tiembla al trabajar</p>	<p>①Verifique que la almohadilla del pie en la base esté apagada.</p> <p>②Si la máquina se coloca sobre una encimera lisa y plana para su uso.</p>	<p>①Verifique que la almohadilla del pie en la base esté apagada.</p> <p>②Colóquelo sobre una encimera lisa y plana para su uso.</p>
<p>El cabezal no puede volver a su posición original después de colocar la cubierta</p>	<p>Compruebe que la cubierta antisalpicaduras esté colocada y que el recipiente de mezcla esté ensamblado.</p>	<p>Gire la cubierta antisalpicaduras y móntela en su lugar, y vuelva a montar el recipiente de mezcla en su lugar.</p>

antisalpicaduras y el recipiente para mezclar.		
Se detectó oscurecimiento de la masa después de su uso	El polvo negro cae sobre la masa en el cabezal de mezcla.	Compruebe que el cabezal mezclador y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de usarlos.

Limpieza

Limpieza corporal	<ol style="list-style-type: none"> 1. No sumerja la máquina en agua. No rocíe directamente sobre la máquina para evitar que entre agua en el cuerpo del dispositivo y así evitar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, oxidación y otras fallas. 2. No utilice una toalla mojada para limpiar la máquina. 3. No utilice detergentes, vinagre, sal ni otros productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que de lo contrario podrían dañar la superficie de la máquina. 4. No utilice herramientas afiladas ni ásperas, como bolas de alambre, para cepillar los accesorios. De lo contrario, podría dañar su superficie.
Limpieza de accesorios	<ol style="list-style-type: none"> 1. No lave las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni con productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o alcalinos. No las lave en el lavavajillas (excepto las piezas de acero inoxidable, las piezas de teflón con tratamiento superficial y las piezas de electroforesis). 2. No lo sumerja durante mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre y otros líquidos corrosivos; úselo a tiempo para limpiar los accesorios. 3. Después de limpiar, seque los accesorios, principalmente para mantener las partes internas

	secas a tiempo.
Limpieza especial	<ol style="list-style-type: none"> 1. El eje de salida giratorio producirá una pequeña mancha negra debido a la alta velocidad y la fricción durante el funcionamiento de la máquina. Después de cada uso, límpielo inmediatamente y manténgalo seco. 2. Preste atención a la cuchilla afilada y a las piezas o accesorios con bordes afilados relacionados.
Conservación y mantenimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puede usar aceite de oliva para aplicarlo en la superficie de la hoja, la placa del cuchillo y el recipiente de mezcla para garantizar que el ambiente esté seco y húmedo para oxidarlo. 2. Cuando no esté en uso, puede cubrir la máquina con una bolsa de embalaje y colocarla en un ambiente seco.

Fabricante: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghái 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Mikser stojący

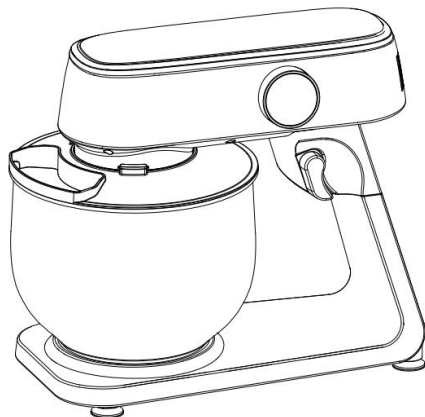
Model: SM-1527N

VEVOR




Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Model: SM-1527N



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

	Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.
	Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń
	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega postanowieniom dyrektywy europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach przez oznacza, że produkt wymaga oddzielnego składowania odpadów zbiórka w Unii Europejskiej. Dotyczy produktu

<p>oraz wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w związku z tym nie można go wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i urządzenia elektroniczne</p>
--

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z gwarancją, paragonem oraz, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym.

Przekazując urządzenie innym osobom, prosimy o przekazanie im również instrukcji obsługi.

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać podstawy w wodzie lub innej cieczy.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod ścisłym nadzorem i zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć urządzenie, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Nie próbuj omijać żadnych mechanizmów blokujących bezpieczeństwo
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po awarii, upadku lub uszkodzeniu urządzenia w jakikolwiek sposób. Skontaktuj się z producentem pod numerem telefonu obsługi klienta, aby uzyskać informacje na temat kontroli, naprawy lub regulacji.
- Użycie akcesoriów nie zalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Nie stosować na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzenia miksera, podczas pracy miksera należy trzymać ręce, włosy, odzież, a także szpatułki i inne przybory z dala od ubijaków.

- Przed myciem wyjmij mieszadła z miksera.
- Tylko do użytku domowego.

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tej maszyny

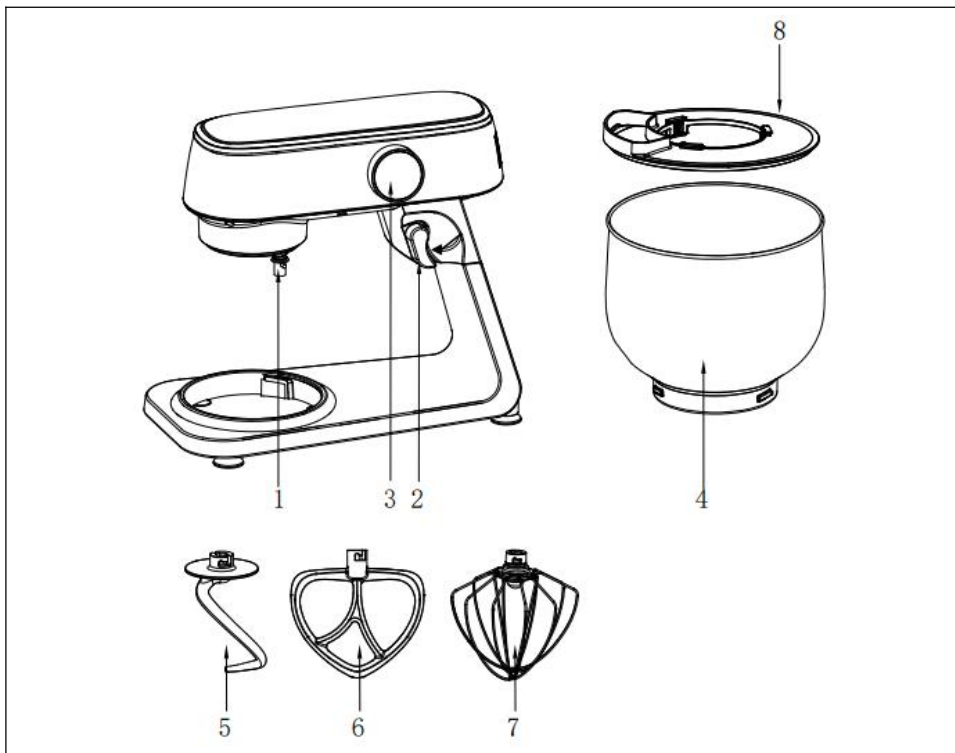
- Używaj tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
- Nie należy ingerować w wyłączniki bezpieczeństwa.
- Podczas pracy maszyny nie należy wkładać żadnych przedmiotów do obracających się haków.
- Ustaw maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie należy podłączać wtyczki sieciowej urządzenia do gniazdka elektrycznego, jeśli nie zainstalowano wszystkich niezbędnych akcesoriów.

To urządzenie jest wyposażone w wtyczkę spolaryzowaną (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, wtyczka ta pasuje do gniazdka spolaryzowanego tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie jest całkowicie włożona do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żaden sposób modyfikować wtyczki.

Specyfikacja

Model	SM-1527N	
Napięcie znamionowe	120 V~	AC220-240V
częstotliwość	60Hz	50-60H z
Pobór mocy	800 W	1800 W

Przegląd komponentów



Części główne i części standardowe :

1	Wał wyjściowy	5	Hak do ciasta
2	uchwyt metalowej kuli	6	Trzepak
3	Wyświetlacz dotykowy	7	Śmigac
4	Mieszalnik wł	8	Pokrywa doniczki

Jak korzystać z maszyny

1. Przed użyciem należy umyć akcesoria czystą wodą, opłukać i wysuszyć.
2. Naciśnij głowicę urządzenia, a następnie obróć (naciśnij) przycisk podnoszenia (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a górna część ciała podniesie się automatycznie. (Str. 1 i 2).
3. Zważ żywność i wodę przeznaczoną do przetworzenia w misce miksującej, następnie zamontuj miskę miksującą (4) na maszynie (krok 1),

obracać zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż klamra zostanie wkręcona i zablokowana (krok 2); (PG3)

4. Nie przekraczaj dopuszczalnej masy ciasta – całkowita waga może wynieść 1,5 kg;

5. Zamontuj wymagane akcesoria (5), (6) i (7) (można używać tylko jednego z trzech na raz) na wałku wyjściowym mieszadła głowicy (1), dociśnij akcesoria do góry, a następnie obróć o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej; (PG4 i 5)

6. Naciśnij głowicę maszyny, maszyna automatycznie zablokuje przycisk głowicy (2), który znajduje się w pozycji poziomej; (PG6).

7. Obróć pokrętło prędkości (3) do pozycji 0, aby zatrzymać urządzenie.

8. Umieść urządzenie na płaskim, czystym i suchym stole, następnie podłącz wtyczkę do gniazdka i włącz urządzenie.

9. Obrócić pokrętło prędkości (3) do wymaganej prędkości - rozpocząć mieszanie;

10. Gdy ciasto spełni wymagania, należy przekręcić pokrętło prędkości (3) z powrotem na bieg 0, aby zakończyć.

11. Naciśnij głowicę maszyny ręcznie, obróć pokrętło podnoszenia (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, podnieś górną część korpusu, obróć miskę miksującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjmij miskę miksującą i wyjmij ciasto.



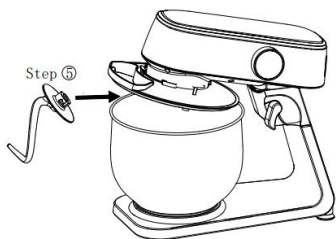
PG1



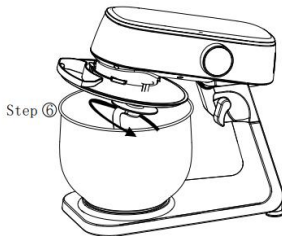
PG2



PG3



PG4

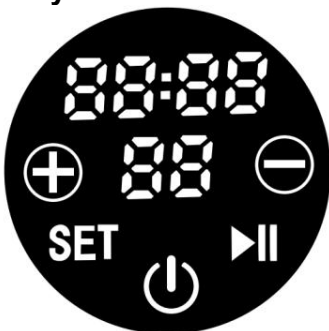


PG5





PG6


Opis działania funkcji diody LED :



1. Maszyna przełączająca:

a Dostęp do zasilania, wyświetlacz świeci się i miga , Wyświetlacz dotykowy jest włączony  W stanie czuwania .

B W stanie czuwania, jeśli przez 1 minutę nie zostanie wykonana żadna czynność, wyświetlacz przyciemni się i przejdzie w tryb uśpienia.




C Gdy urządzenie jest w trybie uśpienia, wystarczy je dotknąć , aby je wybudzić. Ekran ponownie się zaświeci i przejdzie w tryb gotowości .


2. Tryb regulacji prędkości:


Stan czuwania i pracy, dotyk  ,  prędkość zmienia się odpowiednio. Dotyk  Maszyna działa, aby wyświetlić prędkość ,

Ponowne dotknięcie powoduje, że maszyna przestaje działać.

3. Zestaw funkcji odliczania LED:

Po zakończeniu ustawiania prędkości , liczby czasu dotykania migają  , a czas dotykania  i  czas zmieniają się odpowiednio . Po zakończeniu odliczania




jest ustawiony , dotknij  Maszyna zaczęła działać . Wyświetlacz jest odwrócony i wyświetla „0” . Maszyna przestała działać . Podczas pracy, za

pomocą dotyku 

Oderwanie , Prędkość może być zmieniona (dotyk ),  a czas (dotyk **SET**) . Po ponownym dotknięciu  maszyna działa normalnie .

Sugestia

Regulacja poziomów i używanie haka do ciasta nie dłużej niż 1,5 kg mieszanki

Używa ć	Zdjęcie	Poziomy	Czas (Min)	Maksymalni e	Metoda działania
Hak do ciasta		1-3	3-5	1 0 00 g mąki i 538 g wody	Wykonaj 30 sekund przy 1 prędkości, 30 sekund przy 2 prędkościach, a następnie 3 prędkościach przez 2–3 minuty, aby utworzyć klaster.
Trzep ak		2-7	3-10	660 g mąki i 840 g wody	Bieg na 2 prędkościach przez 20 sekund, bieg na 7 prędkościach przez ponad 2 minuty i 40 sekund
Śmiga ć		8-10	3-10	3 jajka biały s (Minimum)	Otwórz prędkość 8-10, aby uruchomić 3 minuty szybciej.

Analiza typowych problemów

Zjawiska	powoduje	Rozwiązania
Maszyna nagle przestaje działać w trakcie użytkowania.	Możliwe, że maszyna pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje zbyt wysoką temperaturę silnika maszyny. W takim przypadku uruchamia się program zabezpieczający przed przegrzaniem i maszyna wyłącza się automatycznie.	Po ustawieniu biegu na „0” odłącz zasilanie, odczekaj, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową i możesz je ponownie uruchomić (zwykle trwa to 15–30 minut, gdyż temperatura pokojowa zmienia się wraz z czasem chłodzenia).
Przekręcenie gałki zmiany biegów nie działa	Sprawdź czy wtyczka ma dobry kontakt z gniazdem.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona do gniazdka.
	Sprawdź czy nie ma prądu.	Przed rozpoczęciem pracy należy odczekać na włączenie zasilania
	Sprawdź, czy przycisk podnoszenia powrócił na swoje miejsce.	Sprawdź, czy główka jest zamocowana na miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny	<p>① Maszyna będzie pracować głośniejsz na wyższym biegu niż na niższym biegu.</p> <p>② Ilość wymieszanego jedzenia jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie maszyny.</p> <p>③ Napięcie jest niestabilne.</p> <p>④ Czas pracy jest zbyt długi.</p>	<p>① Wybierz odpowiedni sprzęt do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji</p> <p>② Zmniejsz częstotliwość mieszania.</p> <p>③ Jeśli napięcie jest niestabilne, przed użyciem należy odczekać, aż się ustabilizuje.</p> <p>④ Jeśli czas pracy jest</p>

		zbyt długi, należy przerwać pracę i odczekać chwilę, aż urządzenie ostygnie, przed ponownym użyciem.
Prędkość maszyny spada lub jest niestabilna	<p>① Czy temperatura w pomieszczeniu jest niska, powodując stwardnienie środka smarującego w maszynie.</p> <p>② Składniki są zbyt twarde i miesza się ich za dużo, co powoduje zbyt duże obciążenie maszyny.</p> <p>③ Czy napięcie nagle spadnie.</p>	<p>① Wymij miskę miksującą i pozostaw urządzenie na biegu jałowym przez 5 minut, aby zmiękczyć środek smarujący w urządzeniu i przywrócić stabilność prędkości.</p> <p>② Zmniejsz objętość mieszania i pozwól maszynie pracować zgodnie z normalnym obciążeniem.</p> <p>③ Gdy napięcie się ustabilizuje, można ponownie użyć urządzenia.</p>
Maszyna kołysze się i trzęsie podczas pracy	<p>① Sprawdź, czy podkładka pod stopy na podstawie jest zdjęta.</p> <p>② Czy urządzenie jest umieszczone na gładkim i płaskim blacie przed użyciem.</p>	<p>① Sprawdź, czy podkładka pod stopy na podstawie jest zdjęta.</p> <p>② Umieść na gładkim i płaskim blacie, aby móc go używać</p>
Po założeniu osłony przeciwropryskowej i miski miksującej głowica nie może wrócić do pozycji wyjściowej	Sprawdź, czy osłona antyrozpryskowa jest na swoim miejscu i czy miska miksująca jest złożona.	Obróć osłonę antyrozpryskową i zamontuj ją na miejscu, a następnie zamontuj pojemnik do mieszania na swoim miejscu.

Po użyciu stwierdzono ciemnienie ciasta	Czarny proch spada na ciasto w głowicy mieszającej.	Przed użyciem należy sprawdzić, czy głowica mieszająca i hak są suche i czy na ich powierzchni nie ma wody ani kurzu.
---	---	---

Czyszczenie

Czyszczenie ciała	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie polewaj urządzenia bezpośrednio wodą, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza urządzenia, co może prowadzić do zwarć, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych usterek. 2. Nie wycieraj urządzenia mokrym ręcznikiem. 3. Do czyszczenia obudowy urządzenia nie należy używać detergentów/octu/soli ani innych żrących, silnie kwaśnych lub silnie zasadowych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. 4. Nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane kulki, do czyszczenia akcesoriów. W przeciwnym razie łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
Czyszczenie akcesoriów	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie wkładać odlewanych części aluminiowych do zmywarki ani nie myć ich żrącymi, silnie kwaśnymi lub zasadowymi środkami czyszczącymi. Nie wkładać ich do zmywarki do mycia. (Z wyjątkiem części ze stali nierdzewnej, części z teflonu z powłoką powierzchniową oraz części poddanych elektroforezie) 2. Nie mocz przez dłuższy czas w detergentach, wodzie morskiej, occie ani innych płynach żrących; używaj ich w odpowiednim czasie do czyszczenia akcesoriów. 3. Po wyczyszczeniu należy wysuszyć akcesoria, głównie po to, aby części wewnętrzne pozostały suche na czas.

<p>Specjalne czyszczenie</p>	<p>1. Obracający się wałek wyjściowy będzie pozostawiał niewielkie czarne ślady z powodu wysokiej prędkości i tarcia podczas pracy maszyny. Po każdym użyciu należy go niezwłocznie wyczyścić i utrzymywać w suchości. 2. Zwróć uwagę na ostre ostrze i ostre krawędzie części lub akcesoriów.</p>
<p>Konserwacja i utrzymanie</p>	<p>1. Możesz użyć oliwy z oliwek do naniesienia na powierzchnię ostrza, płytkę noża i pojemnik do mieszania, aby zapewnić suche i wilgotne środowisko, w którym nastąpi utlenianie. 2. Gdy nie używasz urządzenia, możesz przykryć je torbą transportową i umieścić w suchym miejscu.</p>

Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

<p>UK</p>	<p>REP</p>
------------------	-------------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<p>EC</p>	<p>REP</p>
------------------	-------------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.




Staande mixer

Model: SM-1527N

Model: SM-1527N



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing lezen Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
	Waarschuwing - Alleen voor gebruik binnenshuis
	CORRECTE VERWIJDERING Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte vuilnisbak door geeft aan dat het product gescheiden afvalverwerking vereist inzameling in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires gemarkeerd met dit symbool. Producten

<p>gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden gegooid, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht elektronische apparaten</p>
--

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de gebruiksaanwijzing, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en indien mogelijk de doos met de binnenverpakking. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing door.

- Lees alle instructies.
- Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u de basis niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij nauwlettend worden begeleid en geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Schakel het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u het schoonmaakt. Om het apparaat los te koppelen, pakt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.
- Vermijd contact met bewegende delen. Probeer geen enkel veiligheidsvergrendelingsmechanisme te omzeilen
- Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt, is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Neem contact op met de fabrikant via het telefoonnummer van de klantenservice voor informatie over onderzoek, reparatie of afstelling.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.

- Houd uw handen, haar, kleding, spatels en andere gebruiksvoorwerpen uit de buurt van de kloppers tijdens het gebruik om het risico op letsel aan personen of schade aan de mixer te verminderen.
- Haal de gardes uit de mixer voordat u ze afwast.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.

Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine

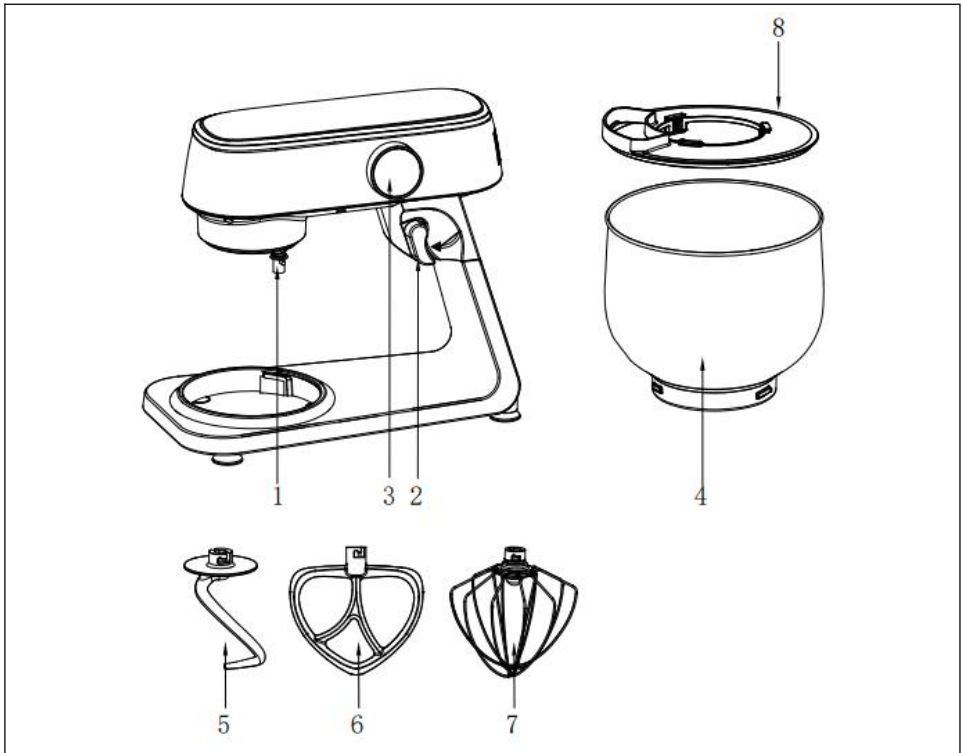
- Bedien deze machine alleen onder toezicht.
- Raak de veiligheidsschakelaars niet aan.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine in werking is.
- Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact voordat u alle benodigde accessoires hebt geïnstalleerd.

Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pin is breder dan de andere). Om het risico op een elektrische schok te verminderen, past deze stekker slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker niet volledig in het stopcontact zit, draai hem dan om. Als hij nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker op geen enkele manier.

Specificatie

Model	SM-1527N	
Nominale spanning	120V~	AC220-240V
frequentie	60 Hz	50-60Hz
Stroomverbruik	800W	1800W

Overzicht van de componenten



Hoofdonderdelen en standaardonderdelen :

1	Uitgaande as	5	Deeghaak
2	metalen bal hanteren	6	Klopper
3	Touchscreen -display	7	Garde
4	Mengkom	8	Potdeksel

Hoe de machine te gebruiken

1. Was de accessoires voor gebruik met schoon water, spoel ze af en droog ze af.
2. Druk op de kop van het apparaat en draai (druk) vervolgens de stijgnop (2) met de klok mee. Het bovenlichaam komt dan automatisch omhoog. (PG 1 & 2).

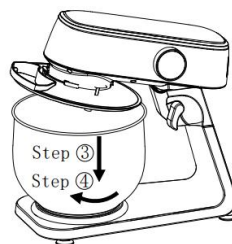
3. Weeg het te verwerken voedsel en water af in de mengkom, monteer vervolgens de mengkom (4) op de machine (stap ①), draai met de klok mee totdat de gesp is vastgeschroefd en vergrendeld (stap ②); (PG3)
4. Overschrijd de hoeveelheid deeg niet - het totale gewicht kan maximaal 1,5 kg dragen;
5. Installeer de benodigde accessoires (5), (6) en (7) (er kan slechts één van de drie tegelijk worden gebruikt) op de mengkop-uitvoeras (1), duw de accessoires naar boven en draai ze vervolgens een kwartslag tegen de klok in naar de vergrendelingspositie; (PG4&5)
6. Druk op de kop van de machine, de machine zal automatisch de kopknop (2) vergrendelen, die zich in de horizontale positie bevindt; (PG6).
7. Draai de snelheidsknop (3) naar de stand 0 om het apparaat te stoppen.
8. Plaats het apparaat op een vlakke, schone en droge tafel, steek de stekker in het stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar aan.
9. Draai de snelheidsknop (3) naar de gewenste snelheid - begin met mengen;
10. Zodra het deeg aan de eisen voldoet, draait u de snelheidsknop (3) terug naar stand 0 om het proces te voltooien.
11. Druk met de hand op de kop van de machine, draai de hefknop (2) met de klok mee, til het bovenlichaam op, draai de mengkom tegen de klok in, verwijder de mengkom en haal het deeg eruit.



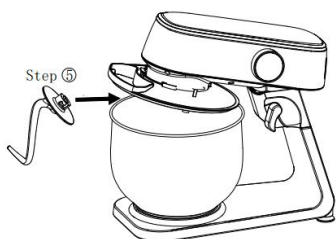
PG1



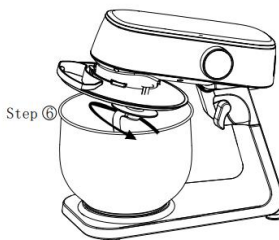
PG2



PG3



PG4



PG5



PG6


LED Beschrijving van de functie werking :



1. Wisselmachine:

a Toegang tot de stroomvoorziening, Het display licht op en knippert 
, Het touchscreen is helemaal aan , In stand-bymodus .

B In de stand-bymodus, als er gedurende 1 minuut geen actie wordt ondernomen, dimt het scherm en gaat het over in de slaapstand.

C Als het apparaat in de slaapstand staat, kunt u het aanrak  om het te activeren. Het scherm licht dan weer op en gaat in de stand-bymodus .

2. Snelheidsaanpassingsmodus:

Stand-by en werkstatus, Touch  ,  de snelheid verandert


dienovereenkomstig. Touch  Machine draait om snelheid weer te geven .


Raak het apparaat nogmaals aan, maar het stopt met werken.




3. LED-aftelfunctie ingesteld:

Nadat de snelheidsinstelling is voltooid , knipperen de Touch  .

tijdnummers en verandert de Touch  -  tijd dienovereenkomstig .
Na het aftellen




is ingesteld , aanraken  De machine is begonnen met werken . Het display is omgekeerd als "0" . De machine stopt met werken . Tijdens het

werk, met de aanraking 

afbreken , De snelheid kan worden gewijzigd (aanraken  , ) En tijd (aanraken **SET**) , Raak nogmaals aan ,  de machine werkt normaal .

Suggestie

Het aanpassen van de niveaus en het gebruiken van de deeghaak voor niet meer dan 1,5 kg mengsel

Gebruik	Afbeelding	Niveaus	Tijd (Min)	Maximaal	Werkingsmethode
Deeghaak		1-3	3-5	1 0 00g bloem en 538 gram water	1 snelheidsrun gedurende 30 seconden, de 2 snelheidsrun gedurende 30 seconden en dan de 3 snelheidsrun gedurende 2 tot 3 minuten om een cluster te vormen.
Klopper		2-7	3-10	660 g bloem en 840 g water	2-snelheden run voor 20s, de 7-snelheden run voor meer dan 2min40s
Garde		8-10	3-10	3 eieren wits (Minimaal)	Open snelheid 8-10 om 3 minuten erboven te rennen.

Analyse van veelvoorkomende problemen

Verschijnselen	oorzaken	Oplossingen
----------------	----------	-------------

<p>Het apparaat stopt plotseling met werken tijdens gebruik.</p>	<p>Het kan zijn dat de machine te lang draait of dat de omgevingstemperatuur te hoog is, waardoor de motortemperatuur van de machine te hoog oploopt. De machine start dan het oververhittingsbeveiligingsprogramma en schakelt zichzelf automatisch uit.</p>	<p>Zet de versnelling terug op "0", haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat weer op kamertemperatuur is. Vervolgens kunt u het apparaat opnieuw opstarten (meestal duurt dit 15-30 minuten, de afkoeltijd is afhankelijk van de kamertemperatuur).</p>
<p>Draaien aan de versnellingspook, machine werkt niet</p>	<p>Controleer of de stekker goed contact maakt met het stopcontact.</p>	<p>Controleer of de stekker in het stopcontact zit.</p>
	<p>Controleer of de stroom is uitgevallen.</p>	<p>Wacht op stroom voordat u het apparaat bedient</p>
	<p>Controleer of de stijgknop terug op zijn plaats springt.</p>	<p>Zorg ervoor dat de kop goed vastzit.</p>
<p>Overmatig lawaai wanneer de machine draait</p>	<p>① De machine maakt meer lawaai in een hoge versnelling dan in een lage versnelling. ② Er wordt te veel voedsel geroerd, waardoor de machine overbelast raakt. ③ De spanning is instabiel. ④ De werktijd is te lang.</p>	<p>① Kies de juiste uitrusting om voedsel te roeren volgens de aanbevelingen in de handleiding 2. Verminder de hoeveelheid roeren. ③ Als de spanning onstabiel is, wacht dan tot de</p>

		<p>spanning stabiel is voordat u het apparaat gebruikt.</p> <p>④Als de verwerkingstijd te lang duurt, stop dan en laat het product even afkoelen voordat u het gebruikt.</p>
<p>De snelheid van de machine daalt of de snelheid is instabiel</p>	<p>① Als de kamertemperatuur laag is, waardoor het smeermiddel in de machine uithardt.</p> <p>②De ingrediënten die worden geroerd zijn te hard en te veel, waardoor de machine te zwaar wordt belast.</p> <p>③Of de spanning plotseling laag wordt.</p>	<p>①Verwijder de mengkom en laat de machine 5 minuten stationair draaien om het smeermiddel in de machine zacht te maken en de snelheidsstabiliteit te herstellen.</p> <p>2Verminder het mengvolume en laat de machine werken volgens de normale werklust.</p> <p>③Wanneer de spanning stabiel is, kunt u het apparaat opnieuw gebruiken.</p>
<p>Machine wiebelt en schudt tijdens het werken</p>	<p>①Controleer of het voetkussen op de basis los zit.</p> <p>2 Of de machine op een glad en vlak aanrechtblad wordt geplaatst voor gebruik.</p>	<p>①Controleer of het voetkussen op de basis los zit.</p> <p>② Plaats op een glad en vlak aanrechtblad voor gebruik</p>

<p>De kop kan niet terugveren om te resetten nadat de anti-spatdeksel en de mengkom zijn geplaatst</p>	<p>Controleer of de antispotdeksel op zijn plaats zit en de mengkom gemonteerd is.</p>	<p>Draai het antispotdeksel om en monteer het op zijn plaats. Monteer vervolgens de mengbeker op zijn plaats.</p>
<p>Donkere verkleuring van het deeg na gebruik</p>	<p>Er valt zwart poeder op het deeg bij de mengkop.</p>	<p>Controleer voor gebruik of de mengkop en de haak droog zijn en of er geen water of stof op het oppervlak aanwezig is.</p>

Schoonmaak

<p>Lichaamsreiniging</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dompel het apparaat niet onder in water. Gebruik geen water om direct op het apparaat te douchen om te voorkomen dat de behuizing in het water terechtkomt. Dit voorkomt kortsluiting, elektrische schokken, lekkage, roest en andere storingen. 2. Gebruik geen kletsnatte handdoek om het apparaat af te vegen 3. Gebruik geen schoonmaakmiddelen/azijn/zout en andere bijtende, sterk zure of sterk alkalische reinigingsproducten om de behuizing van het apparaat te reinigen. Anders kan het oppervlak van het apparaat beschadigd raken. 4. Gebruik geen scherpe en ruwe gereedschappen zoals draadkogels om de accessoires te borstelen. Anders kan het oppervlak van de accessoires beschadigd raken.
--------------------------	--

<p>Reiniging van accessoires</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de gegoten aluminium onderdelen niet in de vaatwasser en was ze niet met bijtende, sterk zure of alkalische reinigingsmiddelen. Plaats ze niet in de vaatwasser om te reinigen. (Met uitzondering van roestvrijstalen onderdelen of oppervlaktebehandelde teflononderdelen en elektroforeseonderdelen.) 2. Niet langdurig laten weken in schoonmaakmiddelen, zout water, azijn en andere bijtende vloeistoffen; gebruik het op tijd om accessoires schoon te maken. 3. Droog de accessoires na het reinigen, vooral om ervoor te zorgen dat de interne onderdelen op tijd droog blijven.
<p>Speciale reiniging</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. De draaiende uitgaande as zal wat zwarte sporen achterlaten door de hoge snelheid en wrijving tijdens het gebruik van de machine. Maak deze na elk gebruik direct schoon en houd het onderdeel droog. 2. Let op het scherpe mes en de bijbehorende scherpe randonderdelen of accessoires.
<p>Behoud en onderhoud</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt olijfolie op het oppervlak van het lemmet, de mesplaat en de mengkom smeren, zodat de omgeving droog en vochtig is en het lemmet kan oxideren. 2. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, kunt u het afdekken met een verpakkingszak en op een droge plaats bewaren.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim

Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.




Köksmaskin

Modell: SM-1527N

Modell: SM-1527N



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

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.
	Varning - Endast för inomhusbruk
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en överkorsad soptunna genom indikerar att produkten behöver sopsorteras separat insamling i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta får därför inte slängas med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska

	och elektroniska elektroniska apparater
--	--

Allmänna säkerhetsinstruktioner

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk och spara instruktionerna inklusive garantibeviset, kvittot och, om möjligt, lådan med den invändiga förpackningen. Om du ger denna apparat till andra personer, vänligen ge även vidare bruksanvisningen.

- Läs alla instruktioner.
- För att skydda mot risk för elektriska stötar, lägg inte basen i vatten eller annan vätska.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte noggrant övervakas och instrueras om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Noggrann övervakning är nödvändig när en apparat används av eller i närheten av barn. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Stäng AV apparaten och dra sedan ur sladden när den inte används, innan du monterar eller demonterar delar och innan du rengör den. För att dra ur sladden, ta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra aldrig i sladden.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Försök inte att omintetgöra några säkerhetsspärrmekanismer
- Använd inte någon apparat med skadad sladd eller kontakt, eller efter att apparaten inte fungerar som den ska, har tappats eller skadats på något sätt. Kontakta tillverkaren på deras kundtjänsttelefonnummer för information om undersökning, reparation eller justering.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skador.
- Använd inte utomhus.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken.
- Håll händer, hår, kläder samt spatlar och andra redskap borta från vispar under drift för att minska risken för personskador eller skador på mixern.
- Ta ut visparna ur mixern innan diskning.
- Endast för hushållsbruk.

Särskilda säkerhetsinstruktioner för denna maskin

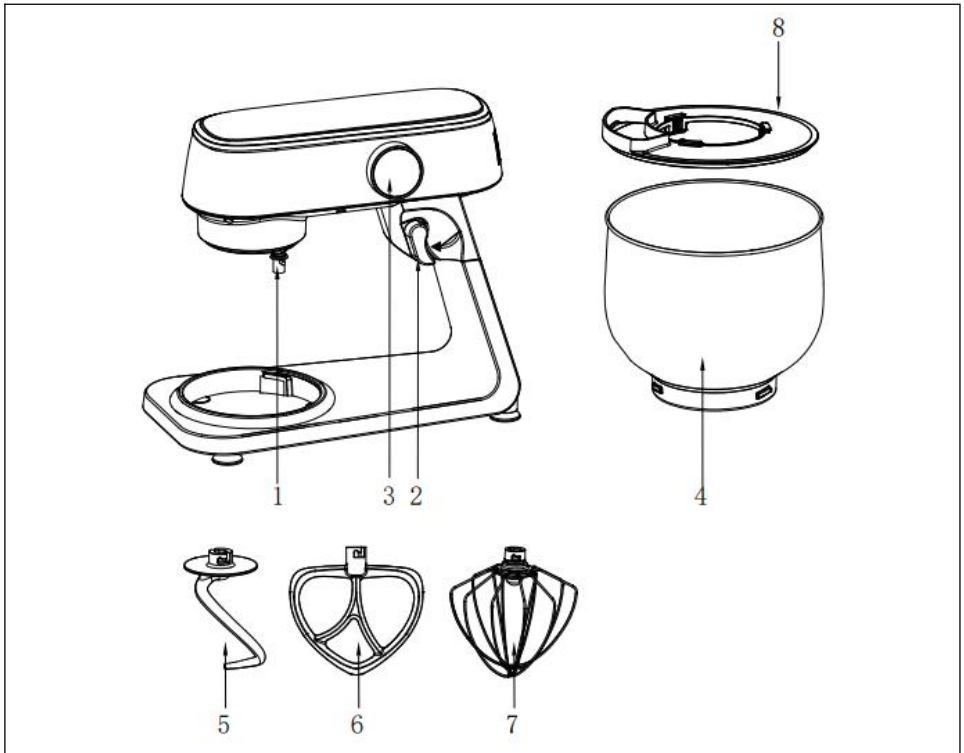
- Använd endast denna maskin under uppsikt.
- Rör inte vid några säkerhetsbrytare.
- Stoppa inte in något i de roterande krokarna medan maskinen är i drift.
- Placera maskinen på en jämn, plan och stabil arbetsyta.
- Sätt inte i maskinens nätkontakt i eluttaget utan att ha installerat alla nödvändiga tillbehör.

Denna apparat har en polariserad kontakt (ena polen är bredare än den andra). För att minska risken för elektriska stötar passar den här kontakten bara i ett polariserat uttag på ett sätt. Om kontakten inte är helt isatt i uttaget, vänd på kontakten. Om den fortfarande inte passar, kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte kontakten på något sätt.

Specifikation

Modell	SM-1527N	
Märkspänning	120V~	AC220-240V
frekvens	60Hz	50–60 timmar z
Energiförbrukning	800W	1800W

Översikt över komponenterna



Huvuddelar och standarddelar :

1	Utgående axel	5	Degkrok
2	hantera metallboll	6	Visp
3	Pekskärm	7	Vispa
4	Blandning bo wl	8	Pottskydd

Hur man använder maskinen

1. Tvätta tillbehören med rent vatten, skölj och torka dem före användning.
2. Tryck på maskinens överdel och vrid sedan höjningsknappen (2) medurs, så lyfts överkroppen upp automatiskt. (Sida 1 och 2).
3. Väg maten och vattnet som ska bearbetas ner i blandningsskålen, montera sedan blandningsskålen (4) på maskinen (steg 1), vrid medurs tills spännet är fastskruvat och låst (steg 2); (PG3)
4. Överskrid inte mängden deg – den totala vikten kan hålla upp till 1,5 kg;

5. Montera de nödvändiga tillbehören (5), (6) och (7) (endast ett av de tre kan användas åt gången) på blandningshuvudets utgående axel (1), tryck tillbehören uppåt och vrid sedan ett kvarts varv moturs till låsläget; (PG4&5)
6. Tryck på maskinens huvud, maskinen låser automatiskt huvudknappen (2), som är i horisontellt läge; (PG6).
7. Vrid hastighetsreglaget (3) till läget 0 för att stoppa apparaten.
8. Placera maskinen på ett plant, rent och torrt bord, sätt sedan i kontakten och slå på strömbrytaren.
9. Vrid hastighetsratten (3) till önskad hastighet - börja blanda;
10. När degen uppfyller kraven, vrid tillbaka hastighetsvredet (3) till växel 0 för att avsluta.
11. Tryck på maskinens huvud för hand, vrid lyftvredet (2) medurs, lyft överdelen, vrid blandningsskålen moturs, ta bort blandningsskålen och ta ut degen.



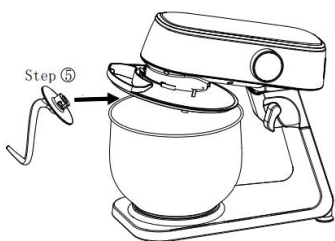
PG1



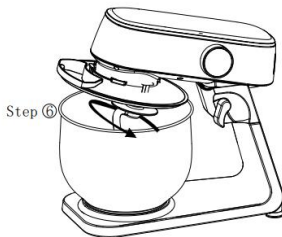
PG2



PG3



PG4



PG5





PG6

LED-beskrivning av funktionens drift :




1. Byt maskin:

a Åtkomst till strömförsörjning, Displayen lyser och blinkar


 Pekskärmen är helt påslagen  I standby-läge .

b I standbyläge, om ingen åtgärd utförs på 1 minut, tonas displayen ner och övergår i viloläge.

c När den är i viloläge, tryck  för att väcka, skärmen tänds igen och går in i standbyläge .


2. Hastighetsjusteringsläge:



Standby- och arbetsläge, peka på  ,  hastigheten ändras därefter.


Peka på  Maskinen körs för att visa hastigheten ,


Tryck igen, maskinen slutar fungera.



3. LED-nedräkningsfunktion inställd:



När hastighetsinställningen är klar blinkar tidssiffrorna vid  tryckning

 . Tiden  ändras därefter . Efter nedräkningen

är inställd , tryck  Maskinen började arbeta , displayen inverteras till "0"




, maskinen slutar fungera . Under arbetet, tryck på 

Avbrott , Hastigheten kan ändras (tryck  på ) och tiden (tryck på

) . Tryck igen  , maskinen fungerar normalt .

Förslag

Justera nivåerna och använd degkroken för inte mer än 1,5 kg blandning

Använda	Bild	Nivåer	Tid (Min)	Maximalt	Driftsmetod
Degkrok		1-3	3-5	1000 g mjöl och 538 g vatten	1- hastighetskörning i 30 sekunder, 2- hastighetskörning i 30 sekunder och sedan 3- hastighetskörning i 2 till 3 minuter för att bilda ett kluster.
Visp		2-7	3-10	660 g mjöl och 840 g vatten	2-växlad körning i 20 sekunder, 7- växlad körning i mer än 2 minuter och 40 sekunder
Vispa		8-10	3-10	3 ägg vit s (Minsta)	Öppna hastighet 8-10 för att springa i 3 minuter eller mer.

Analys av vanliga problem

Fenomen	orsaker	Lösningar
Maskinen slutar plötsligt att	Det kan vara så att maskinen körs för länge, eller att	Återställ växeln till "0", dra ur

<p>fungera under användning.</p>	<p>omgivningstemperaturen är för hög, vilket resulterar i att maskinens motortemperatur är för hög; maskinen startar överhettningsskyddsprogrammet, automatisk avstängning.</p>	<p>strömmen och vänta tills maskinen återgår till rumstemperatur innan den startas om (vanligtvis tar det 15–30 minuter, svalningstiden varierar beroende på rumstemperatur).</p>
<p>När man vrider växelspaken går inte maskinen</p>	<p>Kontrollera om kontakten har god kontakt med uttaget.</p>	<p>Kontrollera att strömkontakten är isatt i uttaget.</p>
	<p>Kontrollera om strömmen är borta.</p>	<p>Vänta på strömmen innan du använder den</p>
	<p>Kontrollera om höjningsknappen fjädrar tillbaka på plats.</p>	<p>Se till att huvudstången sitter fast på plats.</p>
<p>Överdrivet buller när maskinen är igång</p>	<p>① Maskinen kommer att arbeta högre på hög växel än på låg växel. ② Mängden mat som rörs om är för stor, vilket resulterar i överbelastning av maskinen. ③ Spänningen är instabil. ④ Arbetstiden är för lång.</p>	<p>① Välj rätt redskap för att röra om mat enligt rekommendationerna i manualen ② Minska omrörningen. ③ Om spänningen är instabil, vänta tills den stabiliserats innan du använder den. ④ Om arbetstiden är för lång, stanna och låt svalna en stund innan användning.</p>

<p>Maskinhastigheten sjunker, eller hastigheten är instabil</p>	<p>① Om rumstemperaturen är låg, vilket gör att smörjmedlet i maskinen hårdnar. ② Ingredienserna som rörs om är för hårda och för mycket, vilket resulterar i för hög belastning på maskinen. ③ Om spänningen plötsligt blir låg.</p>	<p>① Ta bort blandningsskålen och låt maskinen gå på tomgång i 5 minuter för att mjuka upp smörjmedlet i maskinen och återställa hastighetsstabiliteten. ② Minska blandningsvolymen och låt maskinen arbeta enligt den normala arbetsbelastningen. ③ När spänningen är stabil, använd maskinen igen.</p>
<p>Maskinen svajar och skakar under arbete</p>	<p>① Kontrollera om fotplattan på basen är av. ② Om maskinen placeras på en slät och plan bänkskiva för användning.</p>	<p>① Kontrollera om fotplattan på basen är av. ② Placera på en slät och plan bänkskiva för användning</p>
<p>Huvuddocka kan inte fjädra tillbaka för att återställas efter att stänkskyddet och blandningsskålen har satts på</p>	<p>Kontrollera att stänkskyddet är på plats och att blandningsskålen är monterad.</p>	<p>Vrid stänkskyddet och montera det på plats, och montera blandningskärlet på plats.</p>
<p>Degen har blivit mörkare efter användning</p>	<p>Svartkrut faller ner på degen vid blandningshuvudet.</p>	<p>Kontrollera att blandarhuvudet och kroken är torra och att det inte finns vatten eller damm på ytan före</p>

		användning.
--	--	-------------

Rengöring

Kroppsrengöring	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sänk inte ner maskinen i vatten. Använd inte vatten för att duscha direkt ovanpå maskinen för att förhindra att värdkroppen kommer in i vattnet och för att undvika kortslutning, elektriska stötar, läckage, rost och andra fel. 2. Använd inte en droppande våt handduk för att torka av maskinen 3. Använd inte rengöringsmedel/vinäger/salt eller andra frätande, starkt sura eller starkt alkaliska rengöringsprodukter för att rengöra maskinens hölje, annars kan maskinens yta skadas. 4. Använd inte vassa och grova verktyg som ståltrådsbollar för att borsta tillbehören. Annars är det lätt att skada tillbehörens yta.
Rengöring av tillbehör	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diska inte gjutna aluminiumdelar i diskmaskinen och diska dem inte med frätande, starkt sura eller alkaliska rengöringsprodukter. Diska dem inte i diskmaskinen för rengöring. (Förutom delar av rostfritt stål eller ytbehandlade teflondelar och elektroforesdelar) 2. Blötlägg inte länge i diskmedel, saltvatten, vinäger eller andra frätande vätskor; använd i tid för att rengöra tillbehör. 3. Torka tillbehören efter rengöring, främst för att hålla de inre delarna torra i tid.
Specialrengöring	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den roterande utgående axeln kommer att producera lite svart spår på grund av hög hastighet och friktion när maskinen är i drift. Rengör den omedelbart efter varje användning och håll delen torr. 2. Var uppmärksam på det vassa bladet och

	relaterade vassa delar eller tillbehör.
Bevarande och underhåll	<ol style="list-style-type: none"> 1. Du kan använda olivolja för att applicera på bladets yta, knivplattan och blandningskärlet för att säkerställa en torr och våt miljö för att oxidera den. 2. När maskinen inte används kan du täcka över den med en förpackningspåse och placera den på en torr plats.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.

Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

