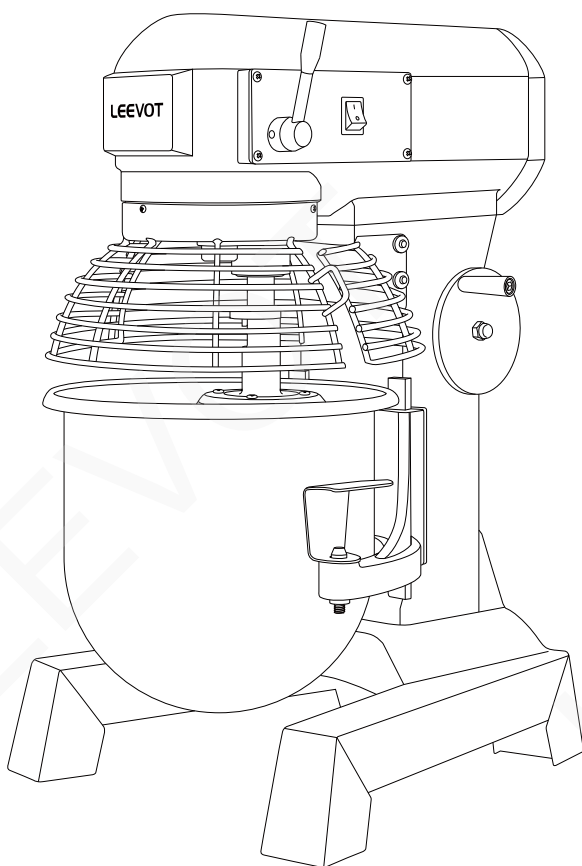


LEEVOT

English / Italiano / Deutsch / Français / Española / Polski Edition

Commercial Stand Mixer USER MANUAL

Model: B20 / B30



100%Recyclable

LEEVOT Standard

Copyright @ 2024 by LEEVOT Allrights reserved

CONTENTS

English	01-06
Italiano	07-12
Deutsch	13-18
Français	19-24
Lengua Española	25-30
Polski	31-36

• English (Commercial Stand Mixer)

Product Introduction

Welcome to the LEEVOT Food Mixer. Our company specializes in manufacturing food machinery, dedicated to providing customers with reliable and practical food production equipment.

The food mixer adopts a full gear transmission structure, and its variable-speed mechanism utilizes patented technology from our factory, featuring a new elastic buffer fork mechanism design that fundamentally addresses common issues found in similar machines, such as insensitive speed changes and damaged components.

The power transmission system is designed to high standards, featuring high strength and technical requirements, ensuring smooth operation, durability, and robustness.

The machine has three mixing speeds and is equipped with a wire whisk, a flat beater, and a spiral dough hook. It can be used for stirring cream, cake batter, fillings, and kneading dough.

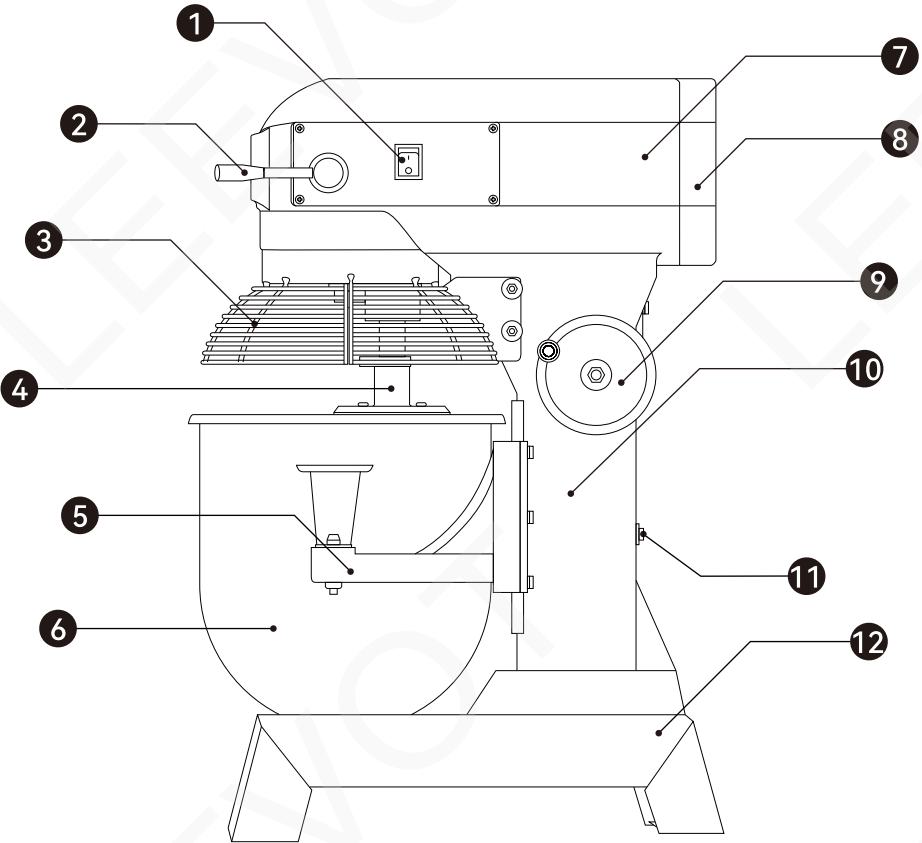
This machine is available in both three-phase and single-phase power supply options. Users should choose according to their requirements.

The machine features advanced design, user-friendly operation, robust durability, and an appealing appearance. It is suitable for mixing food and kneading dough in restaurants, hotels, bakeries, and food factories, making it an ideal equipment for producing high-quality pastries.

Detailed Parameter

Model	B20	Model	B30
Voltage	220V/50Hz	Voltage	220V/50Hz
Rated Power	1100W	Rated Power	1250W
Capacity	20L	Capacity	30L
No-load Speed	Low 100r/min , Medium 166r/min High 360r/min	No-load Speed	Low 100r/min , Medium 166r/min High 360r/min
Dimension	525mm*430mm*800mm	Dimension	560mm*450mm*800mm
Weight	72kg (±3%)	Weight	75kg (±3%)

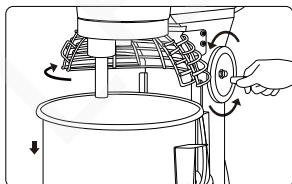
Machine Structure



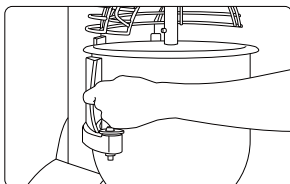
- ① Switch
- ② Speed Lever
- ③ Protective Cover
- ④ Mixing Paddle
- ⑤ Mixing Barrel Stand
- ⑥ Mixing Barrel
- ⑦ Housing or Enclosure
- ⑧ Rear Cover
- ⑨ Lifting Handle
- ⑩ Support Column
- ⑪ Reset Button (Overcurrent Protector)
- ⑫ Base

Operating Instructions

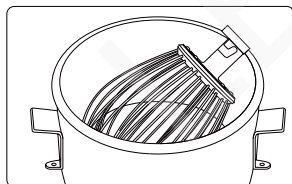
1. Mix egg liquids; for thinner materials like cream, use the wire whisk for high-speed mixing (speed lever upwards).
2. When mixing thicker materials, such as fillings, use the flat beater at medium speed (speed lever downward).
3. For kneading, use the spiral dough hook at low speed (speed lever in a horizontal position). The moisture content in the flour should not be less than 50%.



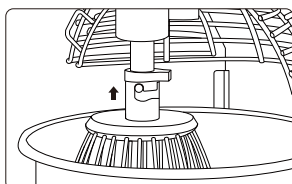
1. Open the protective cover and rotate the lifting handle to lower the mixing barrel.



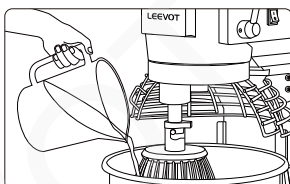
2. Remove the mixing drum.



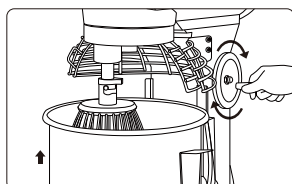
3. Place the required mixer into the mixing barrel and install the mixing barrel.



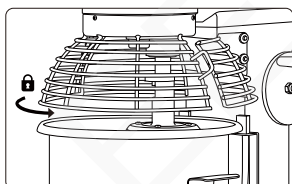
4. Insert the mixing paddle into the groove to secure it.



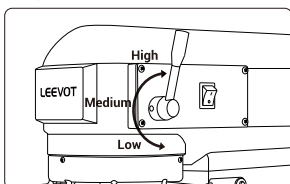
5. Pour in the mixing barrel.



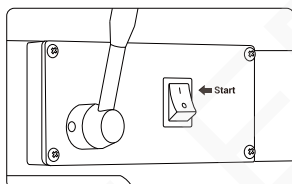
6. Turn the handle to raise the mixing barrel and ensure it fits the mixing paddle.



7. Close the protective cover.



8. Rotate the speed lever to adjust the required mixing speed.



9. Activate the switch to start the machine for mixing.



Warning

While the machine is in operation, it is strictly prohibited to place hands or other tools into the barrel to ensure safe operation.

Precautions

1. Check if the power supply voltage matches the voltage specified on the nameplate. Ensure that a reliable grounding wire is available at the site.
2. Verify that the power line capacity is sufficient and is connected to appropriate residual current circuit breakers and fuses with correct capacities.
3. Place the machine on a flat surface, ensuring that all four feet are in contact with the ground for stable operation. Leave sufficient space between the machine and the wall for good ventilation and easy operation.
4. If using a three-phase machine, perform a no-load power-on test to ensure the rotation aligns with the direction indicated by the arrow before operation.
5. Before plugging or unplugging the power cord or performing any maintenance work, make sure the mixer is completely turned off and the power plug is disconnected.
6. Avoid placing the mixer on wet surfaces to reduce the risk of electric shock.
7. Avoid using damaged accessories or attachments, and replace them immediately if any damage is found.
8. For the initial attempt, do not install the agitator; if the rotation direction is inconsistent with the requirements, it may damage machine components.
9. When operating the mixer, ensure there is proper clearance between the mixing attachment and the sides of the bowl to avoid contact.
10. Select the appropriate agitator and mixing speed based on the different materials to be mixed.
11. Avoid overloading the mixer with excessive materials during operation to prevent overloading and machine damage.
12. When using the mixer for a long time, ensure it doesn't overheat and give it periodic rests.
13. Before the machine starts working, lift the material barrel to the top, and close the protective cover.
14. When replacing the agitator, lower it to the base.
15. Regularly apply machine oil to the lifting guide rails to ensure smooth operation.
16. Regularly clean the external surface of the mixer to maintain cleanliness and prevent dust and dirt from entering the machine.



Warning

1. Do not expose the machine to rain, water droplets, or place it in excessively humid areas to prevent electrical malfunctions or leakage.
2. Avoid high-speed mixing of viscous materials. Overloading can cause damage to parts, significantly reducing the machine's lifespan.
3. If a change in speed is needed, stop the machine first (the machine is equipped with a protective device, and during heavy-load operation, changing speeds will cause the variable-speed mechanism to stop to protect the components from damage).
4. Clean the machine thoroughly before and after each use to ensure food hygiene. If necessary, use a cloth with a small amount of detergent for cleaning, but avoid using gasoline or other chemical solvents.
5. The machine's gearbox is filled with ample high-quality grease; undergo maintenance and replace with new grease every two years. Regularly apply oil to the lifting guide for flexibility.
6. Oil accumulation may occur on the oil receiving ring under the gearbox. If necessary, remove the oil receiving ring, drain the accumulated oil, and wipe it dry.
7. When replacing the power cord, use an oil-resistant flexible cord with a nominal cross-sectional area of 1 mm².
8. Warning! To ensure safety, disconnect the power supply before maintenance. Seek professional assistance for any repairs.

Faults & Solutions

Fault	Causes	Solution
The machine cannot start.	1. Voltage too low. 2. Excessive load. 3. Circuit malfunction.	1. Check supply voltage. 2. Reduce material load, push reset button. 3. Inspect electrical circuits.
Sudden shutdown or intermittent work while working.	1. Voltage too low. 2. Triggered Overload Protection. 3. Overloading.	1. Check supply voltage. 2. Troubleshoot and reset the overload protection button. 3. Reduce the load, push reset button
Mixer collides with the barrel.	Mixer/Barrel Deformation.	Rectify or replace.
Excessive operational noise.	1. Parts wear or damage. 2. Poor lubrication.	1. Overhaul, replace parts if necessary. 2. Replace or add lubricant.

After-Sales Service

Warranty terms

- The company provides a 12-month warranty period for users from the date of purchase. If the product experiences quality issues, it can be replaced within one month of purchase. (Please kindly keep the package wooden carton for one month.)

Warranty coverage

- Quality problems under normal use, not caused by external damage, are the company's responsibility for repair. In principle, users do not need to pay fees during the warranty period. However, for damages due to human factors, testing or spare part fees may be charged at the company's discretion. Products beyond the warranty period will incur charges.

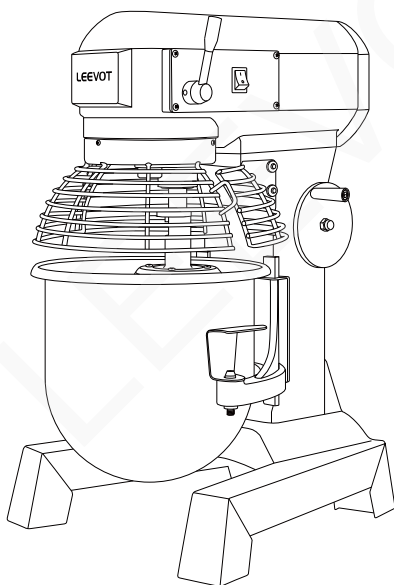
Cases where warranty is not applicable

- Damage caused by human factors, such as improper use leading to damage, abnormal wear and tear, falling damage, circuit damage, squeezing deformation, foreign object entry, moisture, changes or tears in the sealed label on the product, and any other visible human-induced damage. Also, other conditions due to user reasons (unauthorized disassembly and modification, arbitrary use, improper operation, water ingress, etc.).

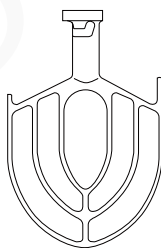
- Damage caused by force majeure, such as earthquakes, floods, fires, typhoons, or wars...

Any more questions, please contact SUPPORT@LEEYOT.COM

Product List



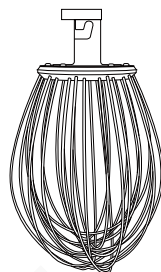
Food Mixer



Flat Beater



Dough Hook



Wire Whisk



Instruction Manual

• Italiano (Impastatrice Commerciale)

Introduzione ai Prodotto

Benvenuti nel LEEVOT Food Mixer. La nostra azienda è specializzata nella produzione di macchine per alimenti, dedicata a fornire ai clienti attrezzature per la produzione alimentare affidabili e pratiche.

Il mixer per alimenti adotta una struttura di trasmissione a ingranaggi completa, e il suo meccanismo a velocità variabile utilizza una tecnologia brevettata dalla nostra fabbrica, caratterizzata da un nuovo design del meccanismo a forcella a tampone elastico che affronta fundamentalmente problemi comuni riscontrati in macchine simili, come cambi di velocità insensibili e componenti danneggiate.

Il sistema di trasmissione di potenza è progettato secondo standard elevati, caratterizzato da alta resistenza e requisiti tecnici, garantendo un funzionamento fluido, durabilità e robustezza.

La macchina ha tre velocità di miscelazione ed è dotata di una frusta a filo, una frusta piatta e un gancio impastatore a spirale. Può essere utilizzato per mescolare panna, pastella per torte, ripieni e impastare la pasta.

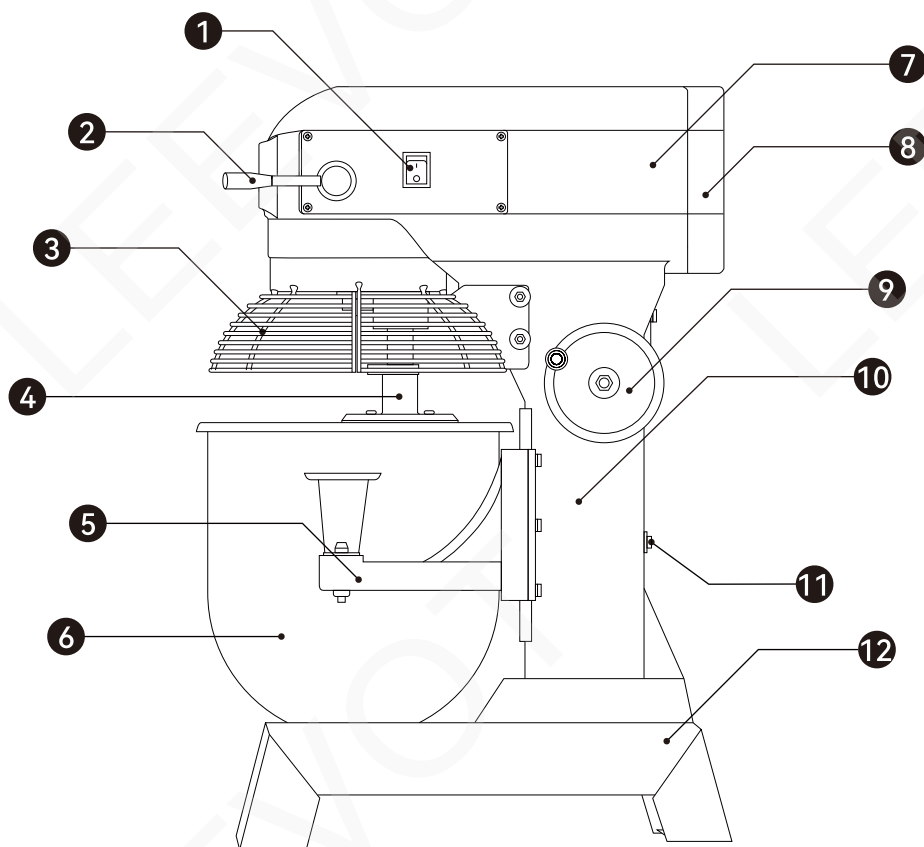
Questa macchina è disponibile sia con alimentazione trifase che monofase. Gli utenti dovrebbero scegliere in base alle loro esigenze.

La macchina presenta un design avanzato, un'operazione facile da usare, una robusta durabilità e un aspetto accattivante. È adatta per mescolare cibo e impastare la pasta in ristoranti, hotel, panetterie e fabbriche di alimenti, rendendola un'attrezzatura ideale per la produzione di pasticceria di alta qualità.

Parametro dettagliato

Modello	B20	Modello	B30
Tensione	220V/50Hz	Tensione	220V/50Hz
Potenza Nominale	1100W	Potenza Nominale	1250W
Capacità	20L	Capacità	30L
Velocità a Vuoto	Basso 100r/min , Medio 166r/min Alto 360r/min	Velocità a Vuoto	Basso 100r/min , Medio 166r/min Alto 360r/min
Dimensione	525mm*430mm*800mm	Dimensione	560mm*450mm*800mm
Peso	72kg (±3%)	Peso	75kg (±3%)

Struttura della Macchina



① Interruttore

② Leva di Velocità

③ Copertura Protettiva

④ Paddle di Miscelazione

⑤ Supporto del Barile di Miscelazione

⑥ Barile di Miscelazione

⑦ Gehäuse o Custodia

⑧ Coperchio Posteriore

⑨ Maniglia di Sollevamento

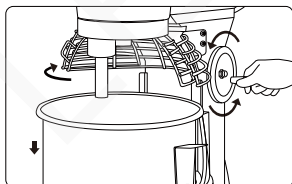
⑩ Colonna di Supporto

⑪ Pulsante di Reset
(Protettore di sovracorrente)

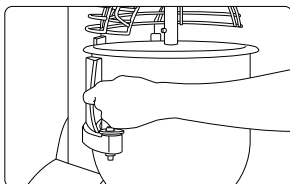
⑫ Base

Istruzioni per l'Uso

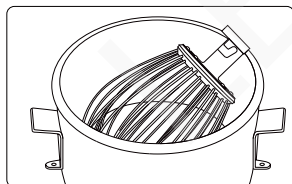
1. Mescolare liquidi di uova; per materiali più sottili come la panna, utilizzare la frusta a filo per mescolare ad alta velocità (leva della velocità verso l'alto).
2. Quando si mescolano materiali più spessi, come ripieni, utilizzare il gancio piatto a velocità media (leva della velocità verso il basso).
3. Per impastare, utilizzare il gancio ad elica a bassa velocità (leva della velocità in posizione orizzontale). Il contenuto di umidità nella farina non deve essere inferiore al 50%.



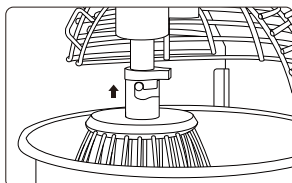
1. Aprire il coperchio protettivo e ruotare la maniglia di sollevamento per abbassare il barile del miscelatore.



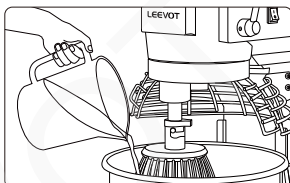
2. Rimuovere il tamburo del miscelatore.



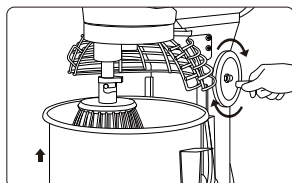
3. Posizionare il miscelatore richiesto nel tamburo di miscelazione e installare il tamburo di miscelazione.



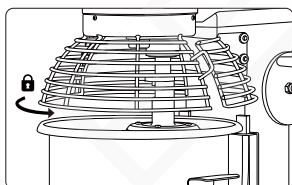
4. Insert the mixing paddle into the groove to secure it.



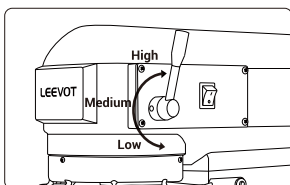
5. Pour in the mixing barrel.



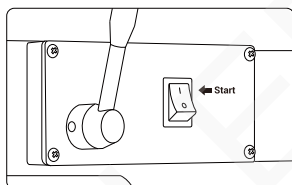
6. Girare la maniglia per sollevare il tamburo di miscelazione e assicurarsi che si adatti alla palette mescolatrice.



7. Chiudere il coperchio protettivo.



8. Ruotare la leva della velocità per regolare la velocità di miscelazione richiesta.



9. Attivare l'interruttore per avviare la macchina per la miscelazione.



Avvertenza

Durante il funzionamento della macchina, è severamente vietato mettere mani o altri utensili nel tamburo per garantire un'operazione sicura.

Precauzioni

1. Verifica se la tensione di alimentazione corrisponde alla tensione specificata sulla targhetta identificativa. Assicurati che sul sito sia disponibile un filo di messa a terra affidabile.
2. Verifica che la capacità della linea di alimentazione sia sufficiente e che sia collegata a interruttori differenziali e fusibili residui appropriati con capacità corrette.
3. Posiziona la macchina su una superficie piana, assicurandoti che tutti e quattro i piedi siano a contatto con il suolo per un'operazione stabile. Lascia uno spazio sufficiente tra la macchina e il muro per una buona ventilazione e un'operazione facile.
4. Se si utilizza una macchina trifase, eseguire un test di accensione a vuoto per assicurarsi che la rotazione sia allineata con la direzione indicata dalla freccia prima dell'operazione.
5. Prima di collegare o scollegare il cavo di alimentazione o eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione, assicurati che il miscelatore sia completamente spento e la spina di alimentazione sia scollegata.
6. Evita di posizionare il miscelatore su superfici bagnate per ridurre il rischio di scosse elettriche.
7. Evita di utilizzare accessori o attacchi danneggiati e sostituiscili immediatamente se trovi danni.
8. Per il primo tentativo, non installare il miscelatore; se la direzione di rotazione non è conforme ai requisiti, potrebbe danneggiare i componenti della macchina.
9. Quando si opera il miscelatore, assicurati che ci sia uno spazio adeguato tra l'attacco di miscelazione e i lati della ciotola per evitare il contatto.
10. Seleziona l'attacco di miscelazione e la velocità di miscelazione appropriati in base ai diversi materiali da miscelare.
11. Evita di sovraccaricare il miscelatore con materiali eccessivi durante l'operazione per evitare sovraccarichi e danni alla macchina.
12. Quando usi il miscelatore per un lungo periodo, assicurati che non si surriscaldi e concedigli riposi periodici.
13. Prima che la macchina inizi a funzionare, solleva il tamburo del materiale in cima e chiudi il coperchio protettivo.
14. Quando sostituisci il miscelatore, abbassalo alla base.
15. Applica regolarmente olio per macchine alle guide di sollevamento per garantire un'operazione scorrevole.
16. Pulisci regolarmente la superficie esterna del miscelatore per mantenere la pulizia e prevenire l'ingresso di polvere e sporcizia nella macchina.



Avvertimento

1. Non esporre la macchina alla pioggia, alle gocce d'acqua o posizionarla in aree eccessivamente umide per evitare malfunzionamenti elettrici o perdite.
2. Evitare di mescolare materiali viscosi ad alta velocità. Il sovraccarico può causare danni alle parti, riducendo significativamente la durata della macchina.
3. Se è necessario cambiare la velocità, fermare prima la macchina (la macchina è dotata di un dispositivo di protezione e, durante l'operazione a carico pesante, cambiare velocità farà sì che il meccanismo a velocità variabile si fermi per proteggere i componenti dai danni).
4. Pulire accuratamente la macchina prima e dopo ogni utilizzo per garantire l'igiene alimentare. Se necessario, utilizzare un panno con una piccola quantità di detergente per la pulizia, ma evitare di utilizzare benzina o altri solventi chimici.
5. Il cambio della macchina è riempito con abbondante grasso di alta qualità; effettuare la manutenzione e sostituire con nuovo grasso ogni due anni. Applicare regolarmente olio alla guida di sollevamento per la flessibilità.
6. L'accumulo di olio può verificarsi sull'anello di ricezione dell'olio sotto il cambio. Se necessario, rimuovere l'anello di ricezione dell'olio, drenare l'olio accumulato e asciugarlo.
7. Quando si sostituisce il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo flessibile resistente all'olio con una sezione nominale di 1 mm².
8. Attenzione! Per garantire la sicurezza, scollegare l'alimentazione prima della manutenzione. Richiedere assistenza professionale per qualsiasi riparazione.

Problemi e Soluzioni

Errore	Cause	Soluzione
La macchina non può avviarsi.	1. Tensione troppo bassa. 2. Carico eccessivo. 3. Malfunzionamento del circuito.	1. Controllare la tensione di alimentazione. 2. Riduci il carico di materiale, premi il pulsante di reset. 3. Ispezionare i circuiti elettrici.
Spegnimento improvviso o lavoro intermittente durante il funzionamento.	1. Tensione troppo bassa. 2. Protezione da sovraccarico attivata. 3. Sovraccarico.	1. Controllare la tensione di alimentazione. 2. Risolvere e ripristinare il pulsante di protezione da sovraccarico. 3. Riduci il carico, premi il pulsante di reset.
Il miscelatore collide con il barile.	Deformazione del miscelatore/tamburo.	Rectify or replace.
Eccessivo rumore durante il funzionamento.	1. Usura o danni alle parti. 2. Lubrificazione insufficiente.	1. Revisione, sostituire le parti se necessario. 2. Aggiornare lubrificante.

Servizio Post-Vendita

Termini di garanzia

- L'azienda fornisce un periodo di garanzia di 12 mesi per gli utenti a partire dalla data di acquisto. Se il prodotto presenta problemi di qualità, può essere sostituito entro un mese dall'acquisto. (Si prega di conservare gentilmente il cartone di legno dell'imballaggio per un mese.)

Copertura della garanzia

- I problemi di qualità nell'uso normale, non causati da danni esterni, sono responsabilità dell'azienda per la riparazione. In linea di principio, gli utenti non devono pagare tariffe durante il periodo di garanzia. Tuttavia, per danni causati da fattori umani, possono essere addebitate tariffe per test o pezzi di ricambio a discrezione dell'azienda. I prodotti oltre il periodo di garanzia comporteranno spese.

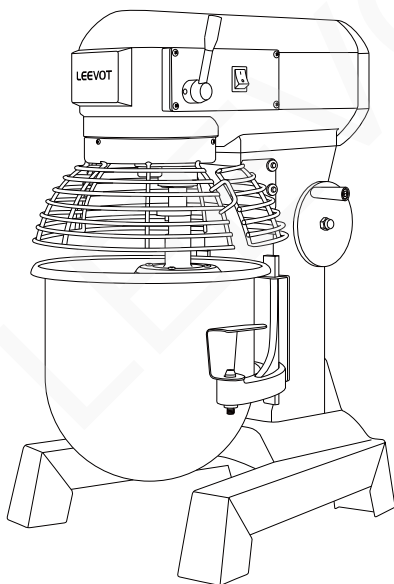
Casi in cui la garanzia non è applicabile

- Danni causati da fattori umani, come l'uso improprio che porta a danni, usura anomala, danni da caduta, danni ai circuiti, deformazione da pressione, ingresso di corpi estranei, umidità, modifiche o strappi nell'etichetta sigillata sul prodotto, e qualsiasi altro danneggiamento umano visibile. Inoltre, altre condizioni dovute a motivi dell'utente (smontaggio e modifiche non autorizzati, uso arbitrario, funzionamento improprio, ingresso di acqua, ecc.).

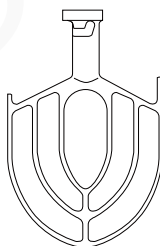
- Danni causati da forza maggiore, come terremoti, inondazioni, incendi, tifoni o guerre...

Per ulteriori domande, contattare SUPPORT@LEEVOT.COM

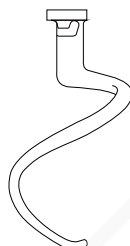
Elenco Prodotti



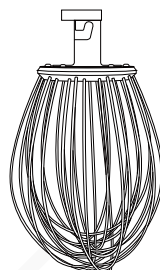
Miscelatore per Alimenti



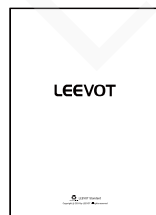
Frusta Piatta



Gancio Impastatore



Frusta a Fili



Manuale di Istruzioni

• Deutsch (Gewerblicher Standmixer)

Produktvorstellung

Willkommen beim LEEVOT Food Mixer. Unser Unternehmen hat sich auf die Herstellung von Lebensmittelmaschinen spezialisiert und ist bestrebt, unseren Kunden zuverlässige und praktische Lebensmittelproduktionsgeräte anzubieten.

Der Lebensmittelrührer verwendet eine Vollgetriebeübertragungsstruktur, und sein stufenloses Getriebe nutzt patentierte Technologie aus unserer Fabrik. Es zeichnet sich durch ein neues elastisches Puffergabelmechanismus-Design aus, das grundlegende Probleme löst, die bei ähnlichen Maschinen häufig auftreten, wie z. B. unempfindliche Geschwindigkeitsänderungen und beschädigte Komponenten.

Das Antriebssystem ist nach hohen Standards konstruiert und erfüllt hohe Festigkeits- und technische Anforderungen, um einen reibungslosen Betrieb, Langlebigkeit und Robustheit zu gewährleisten.

Die Maschine verfügt über drei Mischgeschwindigkeiten und ist mit einem Drahtbesen, einem Flachrührer und einem Spiralteighaken ausgestattet. Sie kann zur Herstellung von Creme, Kuchenteig, Füllungen und zum Kneten von Teig verwendet werden.

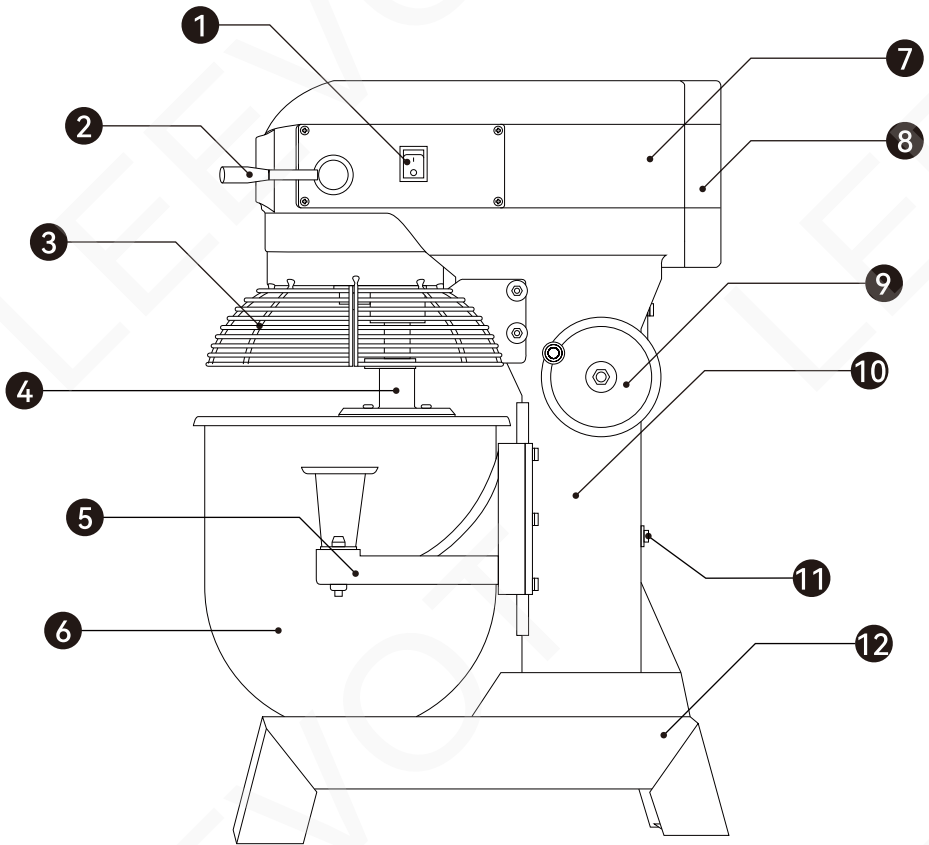
Diese Maschine ist in sowohl in Dreiphasen- als auch in Einphasen-Stromversorgungsoptionen erhältlich. Benutzer sollten je nach ihren Anforderungen wählen.

Die Maschine zeichnet sich durch fortschrittliches Design, benutzerfreundliche Bedienung, robuste Haltbarkeit und ansprechendes Aussehen aus. Sie eignet sich ideal zum Mischen von Lebensmitteln und zum Kneten von Teig in Restaurants, Hotels, Bäckereien und Lebensmittel Fabriken und ist somit ideal für die Herstellung von hochwertigem Gebäck geeignet.

Detaillierte Parameter

Modell	B20	Modell	B30
Spannung	220V/50Hz	Spannung	220V/50Hz
Nennleistung	1100W	Nennleistung	1250W
Kapazität	20L	Kapazität	30L
Leerlaufdrehzahl	Niedrig 100r/min , Mittel 166r/min Hoch 360r/min	Leerlaufdrehzahl	Niedrig 100r/min , Mittel 166r/min Hoch 360r/min
Abmessung	525mm*430mm*800mm	Abmessung	560mm*450mm*800mm
Gewicht	72kg (±3%)	Gewicht	75kg (±3%)

Maschinenstruktur



① Schalter

② Geschwindigkeitshebel

③ Schutzabdeckung

④ Rührbesen

⑤ Rührfasserständer

⑥ Rührfass

⑦ Gehäuse oder Abdeckung

⑧ Rückabdeckung

⑨ Hebegriff

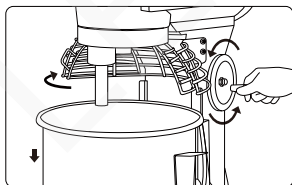
⑩ Stützsäule

⑪ Reset-Taste (Überstromschutz)

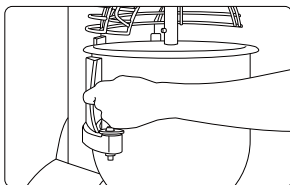
⑫ Basis

Bedienungsanleitung

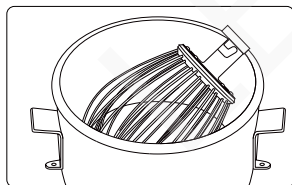
1. Mischen Sie die Eierflüssigkeiten; für dünnere Materialien wie Sahne verwenden Sie den Schneebesen für schnelles Mixen (Geschwindigkeitshebel nach oben).
2. Bei der Vermischung von dickflüssigeren Materialien wie Füllungen verwenden Sie den Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit (Geschwindigkeitshebel nach unten).
3. Zum Kneten verwenden Sie den Spiralteighaken bei niedriger Geschwindigkeit (Geschwindigkeitshebel in horizontaler Position). Der Feuchtigkeitsgehalt im Mehl sollte nicht weniger als 50% betragen.



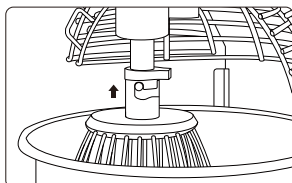
1. Öffnen Sie den Schutzdeckel und drehen Sie den Hubgriff, um das Mischfass abzusenken.



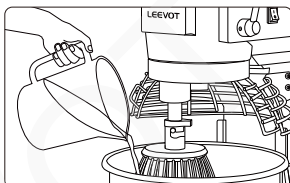
2. Entfernen Sie das Mischfass.



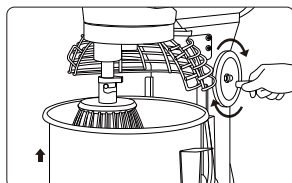
3. Platzieren Sie den benötigten Mischer in das Mischfass und installieren Sie das Mischfass.



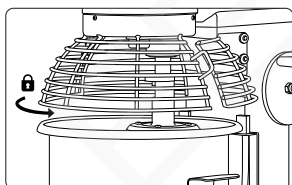
4. Führen Sie das Rührwerkzeug in die Nut ein, um es zu befestigen.



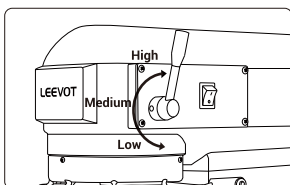
5. Gießen Sie in das Mischfass.



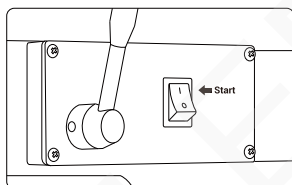
6. Drehen Sie den Griff, um das Mischfass anzuheben und sicherzustellen, dass es zum Rührwerkzeug passt.



7. Schließen Sie den Schutzdeckel.



8. Drehen Sie den Geschwindigkeitshebel, um die erforderliche Mischgeschwindigkeit einzustellen.



9. Aktivieren Sie den Schalter, um die Maschine zum Mischen zu starten.



Warnung

Während des Betriebs der Maschine ist es strengstens untersagt, Hände oder Werkzeuge in das Fass zu legen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

Vorsichtsmaßnahmen

1. Überprüfen Sie, ob die Spannungsversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass am Standort eine zuverlässige Erdung vorhanden ist.
2. Stellen Sie sicher, dass die Leistungsfähigkeit der Stromleitung ausreicht und mit geeigneten Fehlerstromschutzschaltern und Sicherungen mit korrekter Kapazität verbunden ist.
3. Platzieren Sie die Maschine auf einer ebenen Oberfläche, so dass **alle** vier Füße für einen stabilen Betrieb Bodenkontakt haben. Lassen Sie ausreichend Platz zwischen der Maschine und der Wand für eine gute Belüftung und einfache Bedienung.
4. Bei Verwendung einer Dreiphasenmaschine führen Sie einen Leerlauf-Leistungstest durch, um sicherzustellen, dass sich die Rotation vor dem Betrieb in der vom Pfeil angegebenen Richtung ausrichtet.
5. Bevor Sie das Netzkabel einstecken oder ausstecken oder Wartungsarbeiten durchführen, stellen Sie sicher, dass der Mixer vollständig ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist.
6. Vermeiden Sie es, den Mixer auf nassen Oberflächen zu platzieren, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu reduzieren.
7. Verwenden Sie keine beschädigten Zubehörteile oder Anbaugeräte und ersetzen Sie diese sofort, wenn Schäden festgestellt werden.
8. Bei ersten Versuchen installieren Sie nicht den Rührbesen; wenn sich die Rotationsrichtung nicht mit den Anforderungen deckt, können Maschinenkomponenten beschädigt werden.
9. Bei der Bedienung des Mixers stellen Sie sicher, dass zwischen dem Mischwerkzeug und den Seiten der Schüssel ausreichender Abstand besteht, um Berührungen zu vermeiden.
10. Wählen Sie basierend auf den zu mischenden Materialien den geeigneten Rührbesen und die Mischgeschwindigkeit aus.
11. Überlasten Sie den Mixer während des Betriebs nicht mit übermäßigen Materialmengen, um Überlastung und Maschinenschäden zu vermeiden.
12. Bei längerem Gebrauch des Mixers stellen Sie sicher, dass er nicht überhitzt und gönnen Sie ihm regelmäßige Pausen.
13. Heben Sie vor dem Einschalten der Maschine das Materialfass nach oben und schließen Sie die Schutzabdeckung.
14. Senken Sie beim Austausch des Rührbesens diesen auf die Basis.
15. Tragen Sie regelmäßig Maschinenöl auf die Führungsschienen auf, um einen reibungslosen Betrieb sicherzustellen.
16. Reinigen Sie regelmäßig die äußere Oberfläche des Mixers, um Sauberkeit zu gewährleisten und das Eindringen von Staub und Schmutz in die Maschine zu verhindern.



Warnung

1. Setzen Sie die Maschine keinen Regen, Wassertropfen oder übermäßig feuchten Bereichen aus, um elektrische Fehlfunktionen oder Leckagen zu vermeiden.
2. Vermeiden Sie das schnelle Mischen von viskosen Materialien mit hoher Geschwindigkeit. Eine Überlastung kann zu Schäden an Teilen führen und die Lebensdauer der Maschine erheblich verkürzen.
3. Wenn eine Änderung der Geschwindigkeit erforderlich ist, halten Sie die Maschine zuerst an (die Maschine ist mit einer Schutteinrichtung ausgestattet, und während des Betriebs mit hoher Last wird das Ändern der Geschwindigkeit dazu führen, dass der stufenlose Mechanismus stoppt, um die Komponenten vor Beschädigungen zu schützen).
4. Reinigen Sie die Maschine gründlich vor und nach jedem Gebrauch, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Verwenden Sie bei Bedarf ein Tuch mit einer geringen Menge Reinigungsmittel zum Reinigen, aber vermeiden Sie die Verwendung von Benzin oder anderen chemischen Lösungsmitteln.
5. Das Getriebe der Maschine ist mit ausreichend hochwertigem Fett gefüllt; führen Sie alle zwei Jahre Wartungsarbeiten durch und ersetzen Sie das alte Fett durch neues. Tragen Sie regelmäßig Öl auf den Hubführung für die Flexibilität auf.
6. Es kann sich Öl am Öl-Auffangring unter dem Getriebe ansammeln. Wenn nötig, entfernen Sie den Öl-Auffangring, lassen Sie das angesammelte Öl ab und wischen Sie ihn trocken.
7. Bei Austausch des Netzkabels verwenden Sie ein ölbeständiges flexibles Kabel mit einem Nennquerschnitt von 1mm².
8. Achtung! Um die Sicherheit zu gewährleisten, trennen Sie die Stromversorgung vor Wartungsarbeiten ab. Holen Sie sich für Reparaturen professionelle Unterstützung.

Fehler und Lösungen

Fehler	Ursachen	Lösungen
Die Maschine kann nicht gestartet werden.	1. Spannung zu niedrig. 2. Übermäßige Last. 3. Funktionsstörung des Schaltkreises.	1. Überprüfen Sie die Versorgungsspannung. 2. Elektrische Schaltkreise überprüfen, Reset-Knopf drücken. 3. Überprüfen Sie elektrische Schaltkreise.
Plötzliches Herunterfahren oder intermittierende Arbeit während des Betriebs.	1. Spannung zu niedrig. 2. Überlastungsschutz ausgelöst. 3. Überlastung.	1. Versorgungsspannung überprüfen. 2. Fehlerbehebung durchführen und die Überlastungsschutz-Taste zurücksetzen. 3. Reduziere die Last, drücke den Reset-Knopf.
Der Mixer stößt gegen das Fass.	Verformung des Mixers/Fasses.	Beheben oder ersetzen.
Übermäßige Betriebsgeräusche.	1. Verschleiß oder Beschädigung von Teilen. 2. Schlechte Schmierung.	1. Überholen, Teile bei Bedarf austauschen. 2. Schmiermittel ersetzen oder hinzufügen.

Kundendienst

Garantiebedingungen

- Das Unternehmen bietet eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Bei Qualitätsproblemen kann das Produkt innerhalb eines Monats nach dem Kauf ausgetauscht werden. (Bitte bewahren Sie die Holzkartonverpackung für einen Monat auf.)

Garantieabdeckung

- Qualitätsprobleme bei normaler Verwendung, die nicht durch äußere Schäden verursacht wurden, liegen in der Verantwortung des Unternehmens für Reparaturen. Grundsätzlich müssen Benutzer während der Garantiezeit keine Gebühren zahlen. Für Schäden aufgrund menschlicher Faktoren können jedoch nach eigenem Ermessen des Unternehmens Test- oder Ersatzteilkosten anfallen. Produkte, die über die Garantiezeit hinausgehen, unterliegen Gebühren.

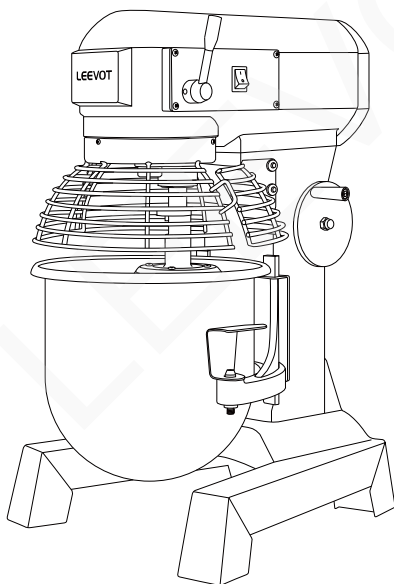
Casi in cui la garanzia non è applicabile

- Schäden, die durch menschliche Faktoren verursacht wurden, wie unsachgemäße Nutzung, abnormaler Verschleiß, Sturzschäden, Schäden am Schaltkreis, Quetschverformungen, Eindringen von Fremdkörpern, Feuchtigkeit, Veränderungen oder Risse im versiegelten Etikett auf dem Produkt und jegliche andere sichtbare, vom Menschen verursachte Schäden. Ebenfalls nicht abgedeckt sind andere Zustände aufgrund von Benutzergründen (unbefugtes Auseinandernehmen und Ändern, willkürliche Nutzung, unsachgemäße Bedienung, Wassereintritt usw.).

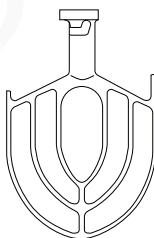
- Schäden, die durch höhere Gewalt verursacht wurden, wie Erdbeben, Überschwemmungen, Brände, Taifune oder Kriege...

Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie bitte SUPPORT@LEEYOT.COM

Produktliste



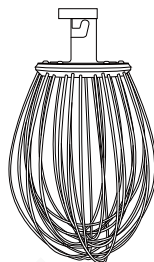
Lebensmittelmixer



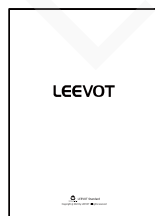
Flachrührer



Kneethaken



Schneebeesen



Bedienungsanleitung

• Français (Mélangeur sur pied commercial)

Présentation du Produit

Bienvenue sur le mélangeur alimentaire LEEVOT. Notre société est spécialisée dans la fabrication de machines alimentaires et s'engage à fournir à ses clients des équipements de production alimentaire fiables et pratiques.

Le mélangeur alimentaire adopte une structure de transmission à engrenages complets, et son mécanisme de vitesse variable utilise une technologie brevetée de notre usine, caractérisée par un nouveau design de mécanisme de fourche à tampon élastique qui résout fondamentalement les problèmes courants rencontrés dans des machines similaires, tels que les changements de vitesse insensibles et les composants endommagés.

Le système de transmission de puissance est conçu selon des normes élevées, offrant une grande résistance et des exigences techniques, garantissant un fonctionnement fluide, une durabilité et une robustesse.

La machine dispose de trois vitesses de mélange et est équipée d'un fouet à fils, d'une palette plate et d'un crochet à spirale pour la pâte. Elle peut être utilisée pour mélanger de la crème, de la pâte à gâteau, des garnitures et pétrir de la pâte.

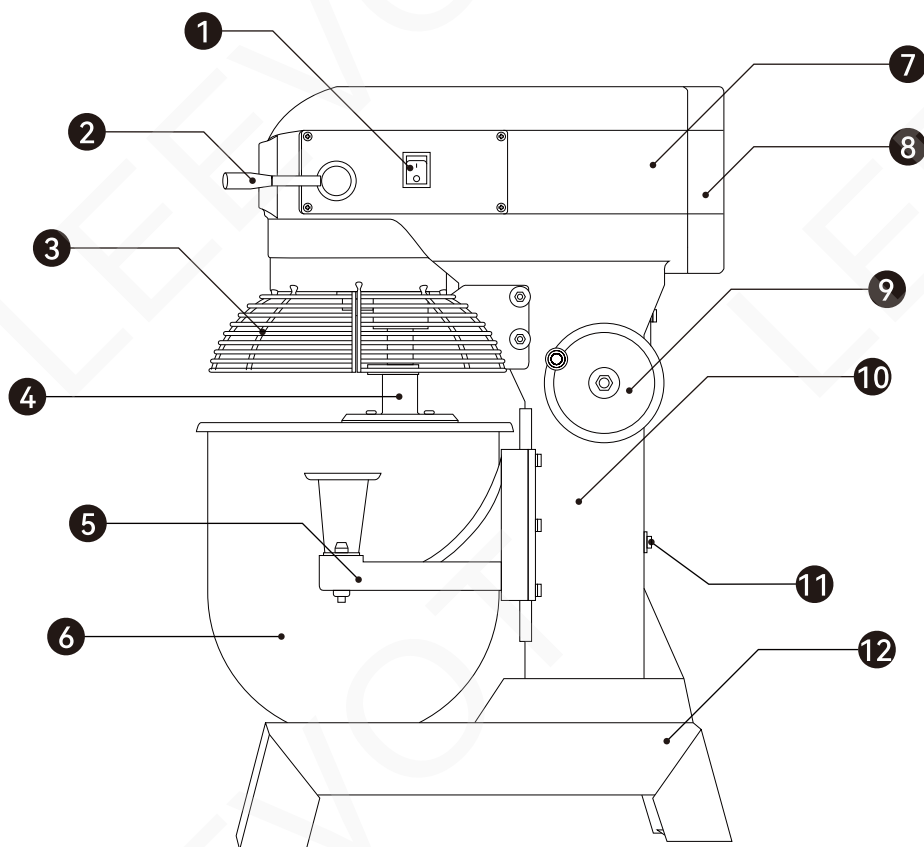
Cette machine est disponible avec des options d'alimentation électrique en triphasé et monophasé. Les utilisateurs doivent choisir en fonction de leurs besoins.

La machine présente un design avancé, une utilisation conviviale, une durabilité robuste et une apparence attrayante. Elle est adaptée pour mélanger des aliments et pétrir de la pâte dans les restaurants, les hôtels, les boulangeries et les usines alimentaires, en faisant un équipement idéal pour produire des pâtisseries de haute qualité.

Paramètre Détaillé

Modèle	B20	Modèle	B30
Tension	220V/50Hz	Tension	220V/50Hz
Puissance Nominale	1100W	Puissance Nominale	1250W
Capacité	20L	Capacité	30L
Vitesse à Vide	Bas 100r/min , Moyen 166r/min Haut 360r/min	Vitesse à Vide	Low 164r/min , High 360r/min
Dimension	525mm*430mm*800mm	Dimension	560mm*450mm*800mm
Poids	72kg (±3%)	Poids	75kg (±3%)

Structure de la Machine



① Interrupteur

② Levier de vitesse

③ Couvercle de protection

④ Palette de mélange

⑤ Support de baril de mélange

⑥ Baril de mélange

⑦ Boîtier ou enceinte

⑧ Couvercle arrière

⑨ Poignée de levage

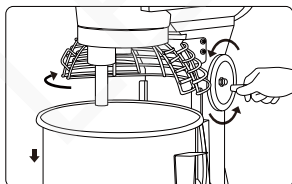
⑩ Colonne de support

⑪ Bouton de réinitialisation
(Protecteur de surintensité)

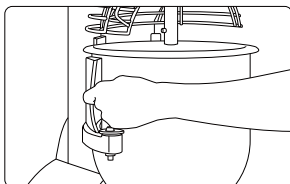
⑫ Base

Instructions d'utilisation

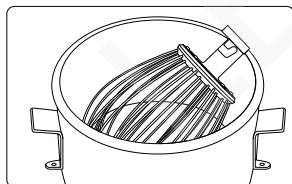
1. Mélangez les liquides d'œufs ; pour des matières plus minces comme la crème, utilisez le fouet à fil pour un mélange à grande vitesse (levier de vitesse vers le haut).
2. Lorsque vous mélangez des matières plus épaisses, telles que les garnitures, utilisez le batteur plat à vitesse moyenne (levier de vitesse vers le bas).
3. Pour pétrir, utilisez le crochet à spirale à basse vitesse (levier de vitesse en position horizontale). Le taux d'humidité dans la farine ne doit pas être inférieur à 50%.



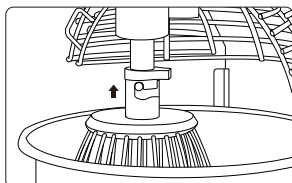
1. Ouvrez le couvercle protecteur et tournez la poignée de levage pour abaisser le bol de mélange.



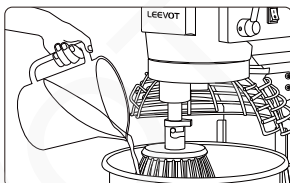
2. Retirez le tambour de mélange.



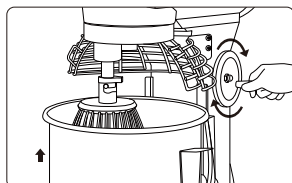
3. Placez le mélangeur requis dans le tambour de mélange et installez le tambour de mélange.



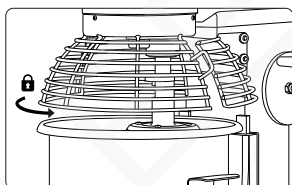
4. Insérez la pale de mélange dans la rainure pour la fixer.



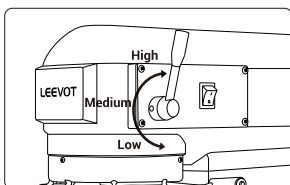
5. Versez dans le tambour de mélange.



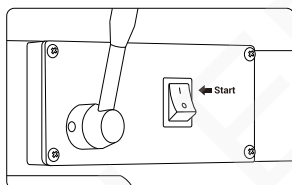
6. Tournez la poignée pour soulever le tambour de mélange et assurez-vous qu'il s'adapte à la pale de mélange.



7. Fermez le couvercle de protection.



8. Tournez le levier de vitesse pour ajuster la vitesse de mélange requise.



9. Activez l'interrupteur pour démarrer la machine et commencer le mélange.



Avertissement

Pendant le fonctionnement, ne mettez pas les mains ou d'autres outils dans le tambour pour assurer la sécurité.

Précautions

1. Vérifiez si la tension d'alimentation correspond à celle spécifiée sur la plaque signalétique. Assurez-vous qu'un fil de mise à la terre fiable est disponible sur le site.
2. Vérifiez que la capacité de la ligne électrique est suffisante et qu'elle est connectée à des disjoncteurs différentiels résiduels et à des fusibles avec les capacités correctes.
3. Placez la machine sur une surface plane, en veillant à ce que les quatre pieds soient en contact avec le sol pour un fonctionnement stable. Laissez suffisamment d'espace entre la machine et le mur pour une bonne ventilation et une utilisation facile.
4. Si vous utilisez une machine triphasée, effectuez un test de mise sous tension à vide pour vous assurer que la rotation est conforme à la direction indiquée par la flèche avant de la mettre en service.
5. Avant de brancher ou de débrancher le cordon d'alimentation ou d'effectuer tout travail de maintenance, assurez-vous que le mélangeur est complètement éteint et que la fiche de courant est débranchée.
6. Évitez de placer le mélangeur sur des surfaces mouillées pour réduire le risque de choc électrique.
7. Évitez d'utiliser des accessoires ou des pièces jointes endommagés, et remplacez-les immédiatement s'ils sont endommagés.
8. Pour la première utilisation, n'installez pas l'agitateur ; si la direction de rotation n'est pas conforme aux exigences, cela pourrait endommager les composants de la machine.
9. Lors du fonctionnement du mélangeur, assurez-vous qu'il y a un dégagement adéquat entre l'accessoire de mélange et les parois du bol pour éviter tout contact.
10. Sélectionnez l'agitateur approprié et la vitesse de mélange en fonction des différents matériaux à mélanger.
11. Évitez de surcharger le mélangeur avec des matériaux excessifs pendant le fonctionnement pour éviter les surcharges et les dommages à la machine.
12. Lors de l'utilisation prolongée du mélangeur, assurez-vous qu'il ne surchauffe pas et accordez-lui des pauses périodiques.
13. Avant que la machine ne commence à fonctionner, soulevez le baril de matériau vers le haut et fermez le couvercle de protection.
14. Lors du remplacement de l'agitateur, abaissez-le vers la base.
15. Appliquez régulièrement de l'huile de machine sur les rails de guidage de levage pour assurer un fonctionnement fluide.
16. Nettoyez régulièrement la surface externe du mélangeur pour maintenir la propreté et éviter que la poussière et la saleté n'entrent dans la machine.



Avertissement

1. Ne pas exposer la machine à la pluie, aux gouttes d'eau ou la placer dans des zones excessivement humides pour éviter les dysfonctionnements électriques ou les fuites.
2. Évitez le mélange à haute vitesse de matériaux visqueux. Une surcharge peut endommager les pièces, réduisant considérablement la durée de vie de la machine.
3. Si un changement de vitesse est nécessaire, arrêtez d'abord la machine (la machine est équipée d'un dispositif de protection, et pendant le fonctionnement à pleine charge, changer les vitesses entraînera l'arrêt du mécanisme à vitesse variable pour protéger les composants des dommages).
4. Nettoyez soigneusement la machine avant et après chaque utilisation pour garantir l'hygiène alimentaire. Si nécessaire, utilisez un chiffon avec une petite quantité de détergent pour le nettoyage, mais évitez d'utiliser de l'essence ou d'autres solvants chimiques.
5. La boîte de vitesses de la machine est remplie d'une quantité généreuse de graisse de haute qualité ; effectuez une maintenance et remplacez-la par une nouvelle graisse tous les deux ans. Appliquez régulièrement de l'huile sur le guide de levage pour la flexibilité.
6. Une accumulation d'huile peut se produire sur l'anneau récepteur d'huile sous la boîte de vitesses. Si nécessaire, retirez l'anneau récepteur d'huile, drainez l'huile accumulée et essuyez-la soigneusement.
7. Lors du remplacement du cordon d'alimentation, utilisez un cordon flexible résistant à l'huile avec une section nominale de 1 mm².
8. Attention ! Pour assurer la sécurité, débranchez l'alimentation avant toute maintenance. Faites appel à un professionnel pour toute réparation.

Défaillances et Solutions

Défaillance	Causes	Solution
La machine ne peut pas démarrer.	1. Vérifier la tension d'alimentation. 2. Réduire la charge de matériau. 3. Inspecter les circuits électriques.	1. Tension trop basse. 2. Réduisez la charge de matériel, appuyez sur le bouton de réinitialisation. 3. Dysfonctionnement du circuit.
Arrêt soudain ou fonctionnement intermittent pendant le travail.	1. Tension trop basse. 2. Protection contre les surcharges déclenchée. 3. Surcharge.	1. Vérifier la tension d'alimentation. 2. Dépanner et réinitialiser le bouton de protection contre les surcharges. 3. Réduisez la charge, appuyez sur le bouton de réinitialisation.
Le mélangeur entre en collision avec le baril.	Déformation du mélangeur ou du baril.	Rectifier ou remplacer.
Bruit excessif lors du fonctionnement.	1. Usure ou dommage des pièces. 2. Lubrification insuffisante.	1. Révision, remplacement des pièces si nécessaire Remplacer ou ajouter de la. 2. lubrification.

Service après-vente

Conditions de garantie

- La société propose une période de garantie de 12 mois pour les utilisateurs à partir de la date d'achat. Si le produit rencontre des problèmes de qualité, il peut être remplacé dans le mois suivant l'achat. (Veuillez conserver aimablement le carton en bois de l'emballage pendant un mois.)

Couverture de la garantie

- Les problèmes de qualité sous une utilisation normale, non causés par des dommages externes, relèvent de la responsabilité de l'entreprise pour réparation. En principe, les utilisateurs n'ont pas besoin de payer de frais pendant la période de garantie. Cependant, pour les dommages dus à des facteurs humains, des frais de test ou de pièces de rechange peuvent être facturés à la discrétion de l'entreprise. Les produits hors garantie seront soumis à des frais.

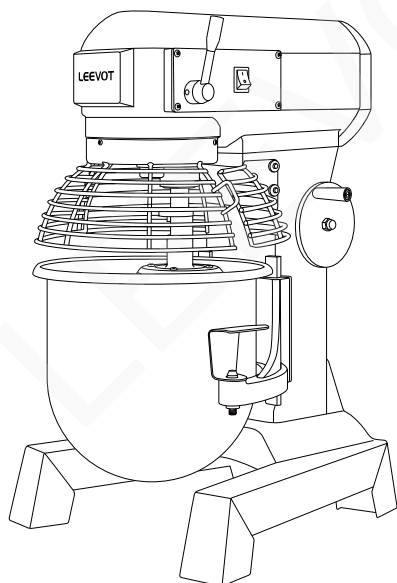
Cas où la garantie n'est pas applicable

- Dommages causés par des facteurs humains, tels qu'une utilisation inappropriée entraînant des dommages, une usure anormale, des dommages dus à une chute, des dommages au circuit, une déformation par compression, une entrée d'objet étranger, de l'humidité, des changements ou des déchirures dans l'étiquette scellée sur le produit, et tout autre dommage humain visible. De plus, d'autres conditions dues à des raisons liées à l'utilisateur (démontage et modification non autorisés, utilisation arbitraire, manipulation incorrecte, infiltration d'eau, etc.).

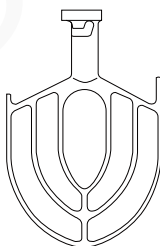
- Dommages causés par des cas de force majeure, tels que des tremblements de terre, des inondations, des incendies, des typhons, ou des guerres...

Pour toute autre question, veuillez contacter SUPPORT@LEEYOT.COM

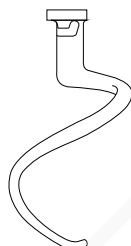
Liste des Produits



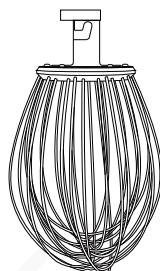
Mélangeur alimentaire



Palette plate



Crochet à pâte



Fouet à fils



Manuel d'instructions

• Lengua española (Batidora de pie comercial)

Introducción del producto

Bienvenido/a a la Batidora de Alimentos LEEVOT. Nuestra empresa se especializa en la fabricación de maquinaria alimentaria, dedicada a proporcionar a los clientes equipos de producción de alimentos confiables y prácticos.

La batidora de alimentos adopta una estructura de transmisión de engranajes completa, y su mecanismo de velocidad variable utiliza tecnología patentada de nuestra fábrica, con un diseño de mecanismo de horquilla de amortiguación elástica que aborda fundamentalmente problemas comunes encontrados en máquinas similares, como cambios de velocidad insensibles y componentes dañados.

El sistema de transmisión de energía está diseñado con altos estándares, con alta resistencia y requisitos técnicos, asegurando un funcionamiento suave, durabilidad y robustez.

La máquina tiene tres velocidades de mezcla y está equipada con un batidor de alambre, un batidor plano y un gancho de amasar en espiral. Puede ser utilizada para batir crema, masa de pastel, rellenos y amasar masa.

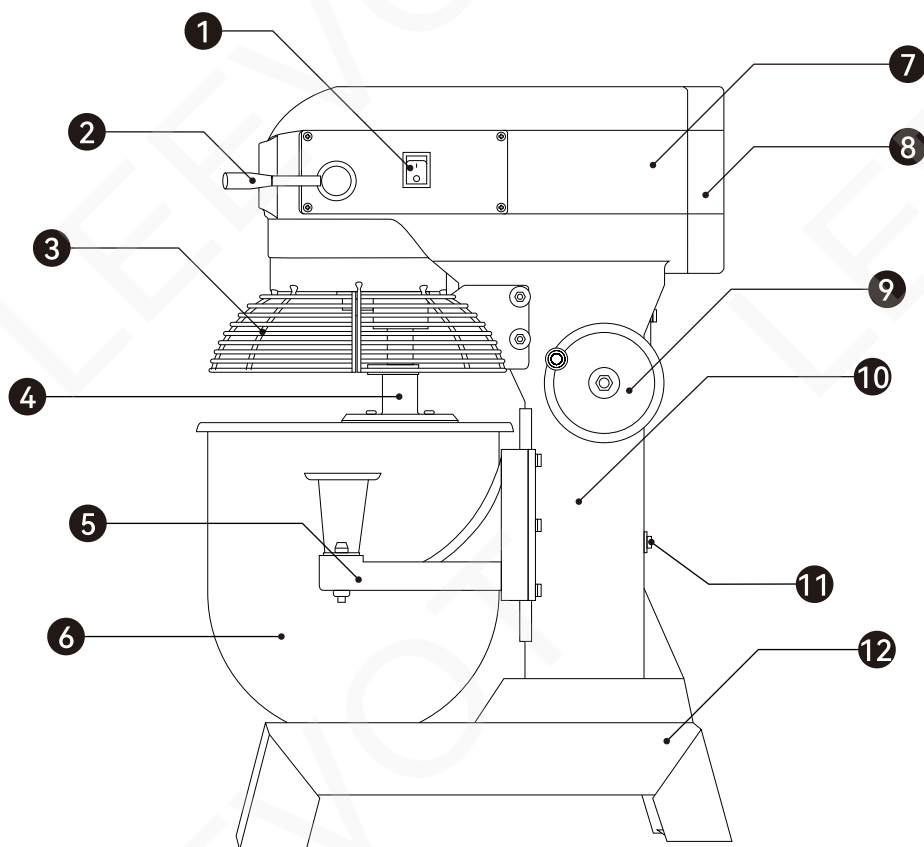
Esta máquina está disponible en opciones de suministro de energía trifásica y monofásica. Los usuarios deben elegir según sus requerimientos.

La máquina cuenta con un diseño avanzado, operación fácil de usar, durabilidad robusta y una apariencia atractiva. Es adecuada para mezclar alimentos y amasar masa en restaurantes, hoteles, panaderías y fábricas de alimentos, lo que la convierte en un equipo ideal para producir pasteles de alta calidad.

Parámetro Detallado

Modelo	B20	Modelo	B30
Voltaje	220V/50Hz	Voltaje	220V/50Hz
Potencia Nominal	1100W	Potencia Nominal	1250W
Capacidad	20L	Capacidad	30L
Velocidad en Vacío	Bajo 100r/min , Medio 166r/min Alto 360r/min	Velocidad en Vacío	Low 164r/min , High 360r/min
Dimensión	525mm*430mm*800mm	Dimensión	560mm*450mm*800mm
Peso	72kg (±3%)	Peso	75kg (±3%)

Estructura de la Máquina



① Interruptor

② Palanca de Velocidad

③ Cubierta Protectora

④ Paleta Mezcladora

⑤ Soporte del Barril de Mezcla

⑥ Barril de Mezcla

⑦ Carcasa o Recinto

⑧ Tapa Trasera

⑨ Manija de Elevación

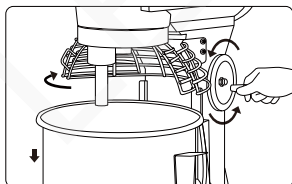
⑩ Columna de Soporte

⑪ Botón de Reinicio
(Protector de Sobrecorriente)

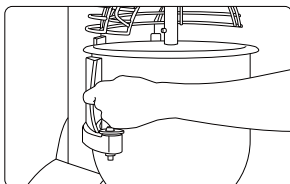
⑫ Base

Instrucciones de Operación

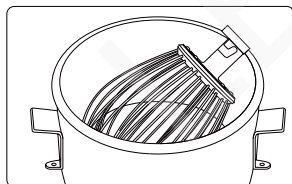
1. Mezclar líquidos de huevo; para materiales más delgados como la crema, use el batidor de alambre para mezclar a alta velocidad (palanca de velocidad hacia arriba).
2. Cuando mezcle materiales más espesos, como rellenos, use el batidor plano a velocidad media (palanca de velocidad hacia abajo).
3. Para amasar, use el gancho en espiral a baja velocidad (palanca de velocidad en posición horizontal). El contenido de humedad en la harina no debe ser inferior al 50%.



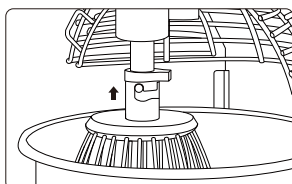
1. Abra la cubierta protectora y gire la manija de elevación para bajar el barril de mezcla.



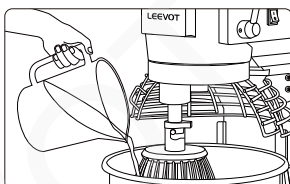
2. Retire el tambor de mezcla.



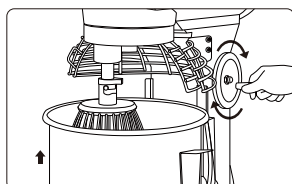
3. Coloque el mezclador requerido dentro del barril de mezcla e instale el barril de mezcla.



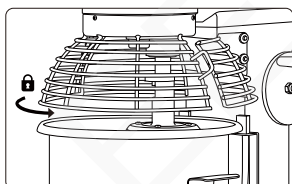
4. Inserta la paleta mezcladora en la ranura para asegurarla.



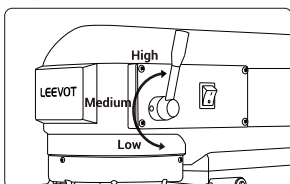
5. Vierte en el barril de mezcla.



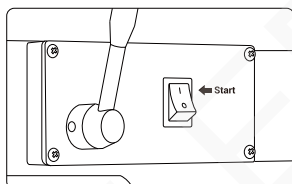
6. Gire la manija para levantar el barril de mezcla y asegúrese de que encaje con la paleta mezcladora.



7. Cierra la cubierta protectora.



8. Gira la palanca de velocidad para ajustar la velocidad de mezcla requerida.



9. Active el interruptor para encender la máquina y comenzar la mezcla.



Advertencia

Durante el funcionamiento de la máquina, no coloque manos ni herramientas en el barril para garantizar seguridad.

Precauciones

1. Verifique si el voltaje de suministro de energía coincide con el especificado en la placa de identificación. Asegúrese de contar con un cable de tierra confiable en el lugar.
2. Asegúrese de que la capacidad de la línea de energía sea suficiente y esté conectada a interruptores de corriente residual y fusibles adecuados con capacidades correctas.
3. Coloque la máquina sobre una superficie plana, asegurándose de que los cuatro pies estén en contacto con el suelo para una operación estable. Deje suficiente espacio entre la máquina y la pared para una buena ventilación y fácil operación.
4. Si está utilizando una máquina trifásica, realice una prueba de encendido sin carga para asegurarse de que la rotación se alinee con la dirección indicada por la flecha antes de la operación.
5. Antes de enchufar o desenchufar el cable de alimentación o realizar cualquier trabajo de mantenimiento, asegúrese de que la batidora esté completamente apagada y el enchufe de alimentación esté desconectado.
6. Evite colocar la batidora sobre superficies húmedas para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
7. Evite usar accesorios o herramientas dañadas y reemplácelas inmediatamente si encuentra algún daño.
8. Para el intento inicial, no instale el agitador; si la dirección de rotación no coincide con los requisitos, puede dañar los componentes de la máquina.
9. Cuando opere la batidora, asegúrese de que haya un espacio adecuado entre el accesorio de mezcla y los lados del recipiente para evitar el contacto.
10. Seleccione el agitador y la velocidad de mezcla adecuados según los diferentes materiales a mezclar.
11. Evite sobrecargar la batidora con materiales excesivos durante la operación para evitar sobrecargas y daños en la máquina.
12. Cuando use la batidora durante mucho tiempo, asegúrese de que no se sobrecaliente y dale descansos periódicos.
13. Antes de que la máquina comience a trabajar, eleve el barril de material hasta la parte superior y cierre la cubierta protectora.
14. Cuando reemplace el agitador, bájelo a la base.
15. Aplique regularmente aceite para máquinas en las guías de elevación para garantizar un funcionamiento suave.
16. Limpie regularmente la superficie externa de la batidora para mantener la limpieza y evitar que el polvo y la suciedad ingresen a la máquina.



Advertencia

1. No exponga la máquina a la lluvia, gotas de agua o la coloque en áreas excesivamente húmedas para evitar mal funcionamiento eléctrico o fugas.
2. Evite la mezcla a alta velocidad de materiales viscosos. Sobrecargar puede causar daños a las piezas, reduciendo significativamente la vida útil de la máquina.
3. Si se necesita un cambio de velocidad, detenga primero la máquina (la máquina está equipada con un dispositivo de protección y, durante la operación de carga pesada, cambiar las velocidades hará que el mecanismo de velocidad variable se detenga para proteger los componentes contra daños).
4. Limpie la máquina a fondo antes y después de cada uso para garantizar la higiene de los alimentos. Si es necesario, use un paño con una pequeña cantidad de detergente para limpiar, pero evite usar gasolina u otros disolventes químicos.
5. La caja de cambios de la máquina está llena de suficiente grasa de alta calidad; realice mantenimiento y reemplace con grasa nueva cada dos años. Aplique regularmente aceite a la guía de elevación para flexibilidad.
6. Puede ocurrir acumulación de aceite en el anillo receptor de aceite debajo de la caja de cambios. Si es necesario, retire el anillo receptor de aceite, drene el aceite acumulado y séquelo.
7. Al reemplazar el cable de alimentación, use un cable flexible resistente al aceite con un área transversal nominal de 1mm².
8. ¡Advertencia! Para garantizar la seguridad, desconecte el suministro de energía antes del mantenimiento. Busque asistencia profesional para cualquier reparación.

Fallas y Soluciones

Falla	Causas	Solución
La máquina no puede arrancar.	1. Voltaje demasiado bajo 2. Carga excesiva 3. Mal funcionamiento del circuito	1. Verifique el voltaje de suministro. 2. Reduzca la carga de material, presione el botón de reinicio. 3. Inspeccione los circuitos eléctricos.
Apagado repentino o trabajo intermitente durante el funcionamiento.	1. Voltaje demasiado bajo. 2. Protección de Sobrecarga Activada. 3. Sobrecarga.	1. Verifique el voltaje de suministro. 2. Solucione y restablezca el botón de protección contra sobrecargas. 3. Reduzca la carga, presione el botón de reinicio.
La batidora choca con el barril.	Deformación de la batidora/barril.	Rectificar o reemplazar.
Ruido excesivo durante la operación.	1. Desgaste o daño de las piezas. 2. Lubricación deficiente.	1. Revisar, reemplazar piezas si es necesario. 2. Reemplazar o agregar lubricante.

Servicio Posventa

- La empresa ofrece un período de garantía de 12 meses para los usuarios a partir de la fecha de compra. Si el producto experimenta problemas de calidad, puede ser reemplazado dentro de un mes desde la compra. (Por favor, conserve amablemente el cartón de madera del embalaje durante un mes.)

Cobertura de garantía

- Los problemas de calidad bajo un uso normal, que no sean causados por daños externos, son responsabilidad de la empresa para su reparación. En principio, los usuarios no necesitan pagar tarifas durante el período de garantía. Sin embargo, por daños debidos a factores humanos, pueden aplicarse tarifas de prueba o de repuestos a discreción de la empresa. Los productos fuera del período de garantía incurrirán en cargos adicionales.

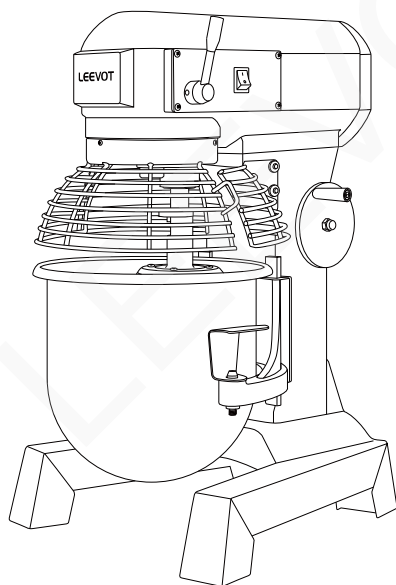
Cases where warranty is not applicable

- Daños causados por factores humanos, tales como uso indebido que resulte en daño, desgaste anormal, daños por caídas, daños en el circuito, deformación por aplastamiento, entrada de objetos extraños, humedad, cambios o roturas en la etiqueta sellada del producto y cualquier otro daño visible causado por humanos. Además, otras condiciones debido a razones del usuario (desmontaje y modificación no autorizados, uso arbitrario, operación indebida, ingreso de agua, etc.).

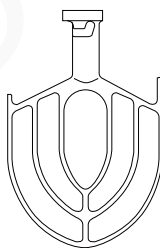
- Daños causados por fuerza mayor, como terremotos, inundaciones, incendios, tifones o guerras...

Para cualquier pregunta adicional, por favor contacta a SUPPORT@LEEYOT.COM

Lista de Productos



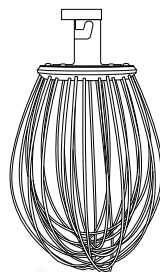
Mezcladora de alimentos



Batidor plano



Gancho para masa



Batidor de alambre



Manual de instrucciones

• Polski (Komercyjny mikser stołowy)

Wprowadzenie Produktu

Witajcie w mikserze spożywczym LEEVOT. Nasza firma specjalizuje się w produkcji maszyn spożywczych, dedykując się dostarczaniu klientom niezawodnego i praktycznego sprzętu do produkcji żywności.

Mikser spożywczy wykorzystuje strukturę przekładni z pełnym napędem zębatkowym, a jego mechanizm o zmiennej prędkości wykorzystuje opatentowaną technologię z naszej fabryki. Posiada nowy elastyczny mechanizm widłowy, który fundamentalnie rozwiązuje typowe problemy występujące w podobnych maszynach, takie jak nieczułe zmiany prędkości i uszkodzone podzespoły.

System przekładni mocy został zaprojektowany zgodnie z wysokimi standardami, cechując się wysoką wytrzymałością i wymaganiami technicznymi, zapewniając płynną pracę, trwałość i solidność.

Maszyna ma trzy prędkości mieszania i jest wyposażona w trzepaczkę, płaski ubijak oraz spiralny hak do ciasta. Może być używany do mieszania śmietany, ciasta, nadzienia i wyrabiania ciasta.

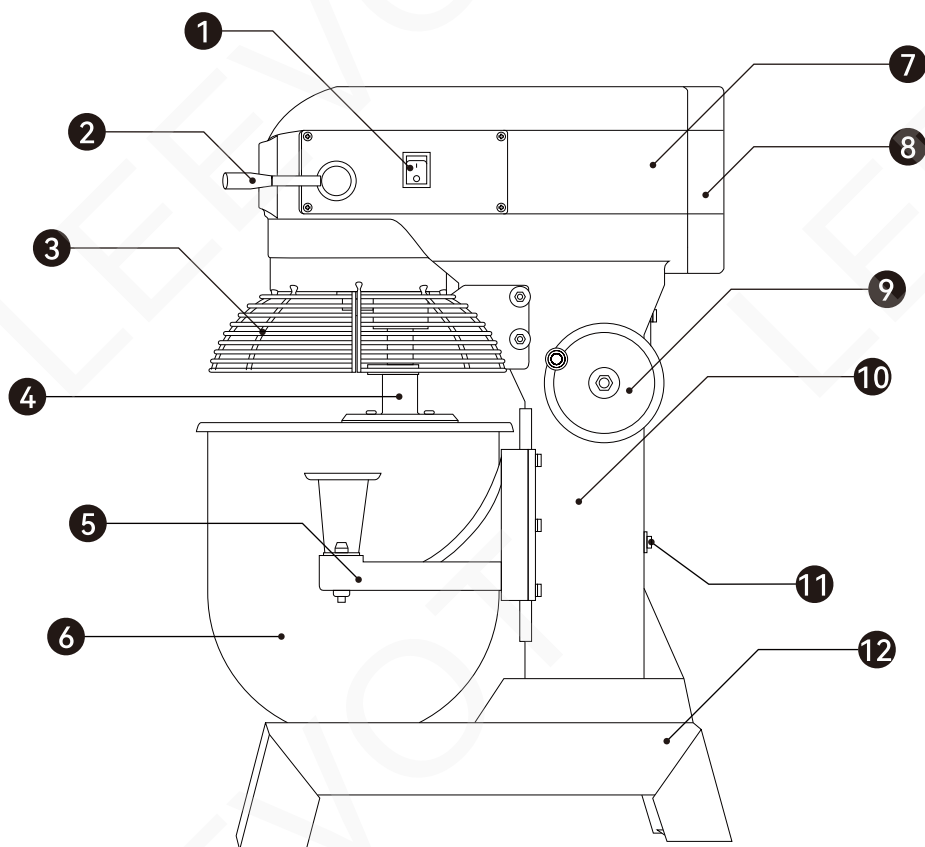
Ta maszyna jest dostępna zarówno w opcjach zasilania trójfazowego, jak i jednofazowego. Użytkownicy powinni wybierać zgodnie z własnymi wymaganiami.

Maszyna charakteryzuje się zaawansowanym designem, łatwością obsługi, solidną trwałością i atrakcyjnym wyglądem. Jest odpowiednia do mieszania żywności i wyrabiania ciasta w restauracjach, hotelach, piekarniach i fabrykach spożywczych, co czyni ją idealnym sprzętem do produkcji wysokiej jakości wyrobów cukierniczych.

Szczegółowy Parametr

Model	B20	Model	B30
Napięcie	220V/50Hz	Napięcie	220V/50Hz
Moc Znamionowa	1100W	Moc Znamionowa	1250W
Pojemność	20L	Pojemność	30L
Prędkość Bez Obciążenia	Niski 164r/min , Średni 360r/min Wysoki 360r/min	Prędkość Bez Obciążenia	Niski 164r/min , Średni 360r/min Wysoki 360r/min
Wymiary	525mm*430mm*800mm	Wymiary	560mm*450mm*800mm
Waga	72kg (±3%)	Waga	75kg (±3%)

Struktura Maszyny



① Przełącznik

② Dźwignia prędkości

③ Pokrywa ochronna

④ Wiosło mieszające

⑤ Podstawa beczki mieszającej

⑥ Beczka mieszająca

⑦ Obudowa lub osłona

⑧ Tylna pokrywa

⑨ Uchwyt do podnoszenia

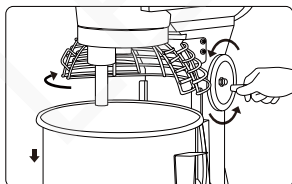
⑩ Kolumna podpory

⑪ Przycisk resetowania
(ochrona przed przeciążeniem prądu)

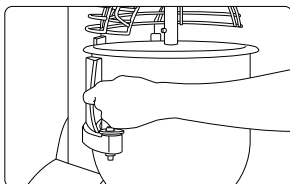
⑫ Podstawa

Instrukcje Obsługi

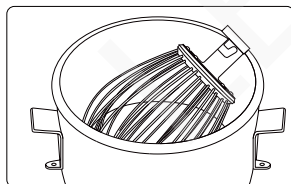
1. Mieszaj płyny jajeczne; dla cieńszych materiałów, takich jak śmietana, użyj trzepaczki do mieszania na wysokiej prędkości (dźwignia prędkości w górę).
2. Gdy mieszasz gęstsze materiały, takie jak nadzienia, użyj płaskiego ubijaka na średniej prędkości (dźwignia prędkości w dół).
3. Do wyrobienia ciasta użyj spiralnego haka do ciasta na niskim biegu (dźwignia prędkości w położeniu poziomym). Zawartość wilgoci w mące nie powinna być mniejsza niż 50%.



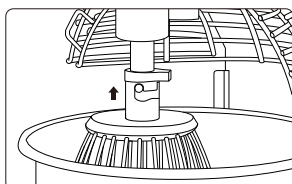
1. Otwórz pokrywę ochronną i obróć uchwyt podnoszenia, aby opuścić beczkę mieszającą.



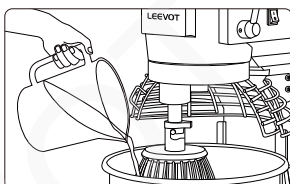
2. Usuń beczkę mieszającą.



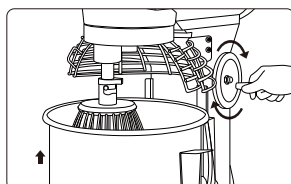
3. Umieść wymagany mikser w beczce do mieszania i zainstaluj beczkę do mieszania.



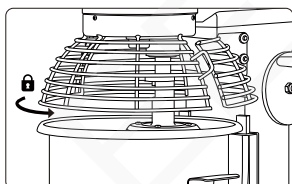
4. Włóż mieszadło do rowka, aby je zabezpieczyć.



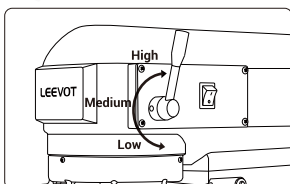
5. Wlej do beczki do mieszania.



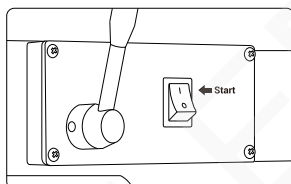
6. Obróć uchwyt, aby podnieść beczkę do mieszania i upewnij się, że pasuje do mieszadła.



7. Zamknij pokrywę ochronną.



8. Obróć dźwignię prędkości, aby dostosować wymaganą prędkość mieszania.



9. Włącz przełącznik, aby uruchomić maszynę do mieszania.



Ostrzeżenie

Podczas pracy maszyny surowo zabrania się wkładania rąk lub innych narzędzi do beczki, aby zapewnić bezpieczną operację.

Środki Ostrożności

1. Sprawdź, czy napięcie zasilania odpowiada napięciu określoneemu na tabliczce znamionowej. Upewnij się, że na miejscu dostępny jest niezawodny przewód uziemiający.
2. Zweryfikuj, czy pojemność linii zasilającej jest wystarczająca i czy podłączono odpowiednie wyłączniki różnicowoprądowe oraz bezpieczniki o właściwych pojemnościach.
3. Umieść maszynę na płaskiej powierzchni, zapewniając, że wszystkie cztery stopy są w kontakcie z podłożem dla stabilnej pracy. Pozostaw wystarczająco dużo miejsca między maszyną a ścianą dla dobrej wentylacji i łatwej obsługi.
4. Jeśli używasz maszyny trójfazowej, przeprowadź test włączenia bez obciążenia, aby upewnić się, że obrót jest zgodny z kierunkiem wskazanym przez strzałkę przed rozpoczęciem pracy.
5. Przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki zasilającej lub wykonaniem jakiegokolwiek pracy konserwacyjnej upewnij się, że mikser jest całkowicie wyłączony, a wtyczka zasilająca jest odłączona.
6. Unikaj umieszczania miksera na mokrych powierzchniach, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
7. Unikaj korzystania z uszkodzonych akcesoriów lub przyłączy, i natychmiast je wymień, jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia.
8. Podczas pierwszej próby nie instaluj mieszadła; jeśli kierunek obrotu jest niezgodny z wymaganiami, może to spowodować uszkodzenie komponentów maszyny.
9. Podczas pracy miksera, upewnij się, że jest odpowiedni odstęp między załącznikiem mieszającym a ściankami miski, aby uniknąć kontaktu.
10. Wybierz odpowiednie mieszadło i prędkość mieszania w zależności od różnych materiałów do wymieszania.
11. Unikaj przeciążania miksera nadmiernymi materiałami podczas pracy, aby zapobiec przeciążeniu i uszkodzeniu maszyny.
12. Przy długotrwałym użytkowaniu miksera upewnij się, że nie przegrzewa się i zapewnia mu regularne przerwy.
13. Przed rozpoczęciem pracy maszyny, podnieś beczkę z materiałem do góry i zamknij pokrywę ochronną.
14. Podczas wymiany mieszadła, opuść je na dno.
15. Regularnie smaruj prowadnice podnoszenia olejem maszynowym, aby zapewnić płynną pracę.
16. Regularnie czyść zewnętrzną powierzchnię miksera, aby utrzymać czystość i zapobiec przedostawaniu się kurzu i brudu do maszyny.



Ostrzeżenie

1. Nie wystawiaj maszyny na deszcz, krople wody ani nie umieszczaj jej w miejscach o nadmiernie wilgotnym powietrzu, aby zapobiec awariom elektrycznym lub wyciekom.
2. Unikaj szybkiego mieszania lepkich materiałów. Przeciążenie może spowodować uszkodzenie części, znacząco skracając żywotność maszyny.
3. Jeśli konieczna jest zmiana prędkości, najpierw zatrzymaj maszynę (maszyna jest wyposażona w urządzenie ochronne, a podczas pracy z dużym obciążeniem zmiana prędkości spowoduje zatrzymanie mechanizmu zmiennej prędkości, aby chronić komponenty przed uszkodzeniem).
4. Dokładnie wyczyść maszynę przed każdym użyciem i po nim, aby zapewnić higienę żywności. W razie potrzeby użyj ściereczki zwilżonej niewielką ilością detergentu do czyszczenia, ale unikaj stosowania benzyny lub innych rozpuszczalników chemicznych.
5. Skrzynia biegów maszyny jest wypełniona obfitą ilością wysokiej jakości smaru; przeprowadzaj konserwację i wymieniaj na nowy smar co dwa lata. Regularnie smaruj prowadnicę podnoszenia, aby zapewnić elastyczność.
6. Może wystąpić nagromadzenie oleju na pierścieniu odbierającym olej pod skrzynią biegów. W razie potrzeby usuń pierścień odbierający olej, spuść zgromadzony olej i wytrzyj go na sucho.
7. Przy wymianie przewodu zasilającego użyj przewodu elastycznego odpornego na olej o nominalnym przekroju 1mm².
8. Ostrzeżenie! Dla zapewnienia bezpieczeństwa odłącz zasilanie przed przeprowadzeniem konserwacji. W przypadku potrzeby naprawy skonsultuj się z profesjonalistą.

Awarie i Rozwiązania

Awaria	Przyczyny	Rozwiązanie
Maszyna nie może się uruchomić.	1. Napięcie zbyt niskie. 2. Nadmierny obciążenie. 3. Awaria obwodu.	1. Sprawdź napięcie zasilania. 2. Zmniejsz obciążenie materiału, naciśnij przycisk resetu. 3. Skontroluj obwody elektryczne.
Nagle wyłączenie lub niestabilna praca podczas pracy.	1. Napięcie zbyt niskie 2. Wywołana ochrona przed przeciążeniem 3. Przeciążenie	1. Sprawdź napięcie zasilania. 2. Zdiagnozuj i zresetuj przycisk ochrony. 3. Zmniejsz obciążenie, naciśnij przycisk resetu.
Mikser zderza się z beczką.	Deformacja miksera/beczki.	Naprawić lub wymienić.
Zbyt duży hałas podczas pracy.	1. Zużycie lub uszkodzenie części. Niedostateczne lub złe 2. smarowanie.	1. Przeprowadź generalny remont, wymień części, jeśli to konieczne. 2. Wymień lub dodaj smar.

Obsługa Posprzedażna

Warunki gwarancji

- Firma zapewnia użytkownikom 12-miesięczny okres gwarancji od daty zakupu. Jeśli produkt ma problemy jakościowe, może zostać wymieniony w ciągu miesiąca od zakupu. (Prosimy o zachowanie drewnianej skrzynki opakowania przez jeden miesiąc.)

Zakres gwarancji

- Problemy jakościowe z normalnego użytkowania są odpowiedzialnością firmy i podlegają naprawie w okresie gwarancji. Użytkownicy zazwyczaj nie płacą za naprawę w tym czasie. Opłaty za szkody wynikające z czynników ludzkich mogą być naliczone według decyzji firmy. Produkty poza gwarancją mogą być obciążone opłatami.

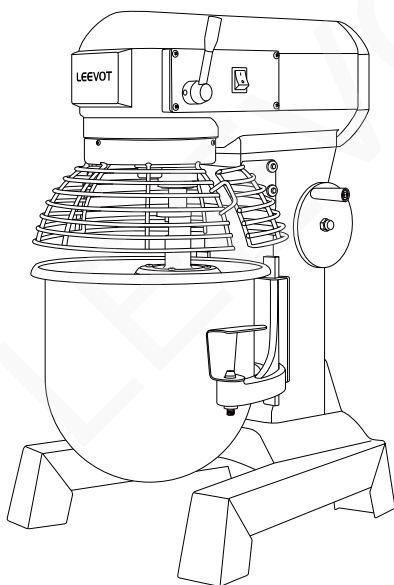
Przypadki, w których gwarancja nie jest obowiązująca

- Uszkodzenia spowodowane przez czynniki ludzkie, takie jak niewłaściwe użytkowanie prowadzące do uszkodzenia, nieprawidłowe zużycie, uszkodzenia spowodowane upadkiem, uszkodzenia obwodu, odkształcenie w wyniku ucisku, wnikanie obcych obiektów, wilgoć, zmiany lub rozzerwanie uszczelki na produkcie oraz wszelkie inne widoczne uszkodzenia spowodowane działaniem człowieka. Ponadto, inne warunki wynikające z powodów użytkownika (nieautoryzowane rozmontowanie i modyfikacje, arbitralne użycie, niewłaściwa obsługa, zalanie wodą, itp.).

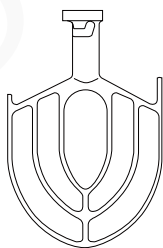
- Uszkodzenia spowodowane siłą wyższą, takie jak trzęsienia ziemi, powodzie, pożary, tajfuny, wojny...

W razie dodatkowych pytań, prosimy o kontakt pod adresem **SUPPORT@LEEVOT.COM**

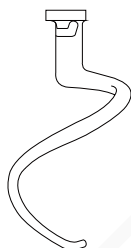
Lista Produktów



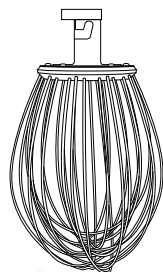
Mikser do Żywności



Mieszadło Płaskie



Hak do Ciasta



Trzepaczka z Drutu



Instrukcja Obsługi

☎ +39 3778344636
+39 3778344640

✉ customerservice@leevot.com

📍 Italy - Via Guglielmo Marconi n 68,Cap 30020 Quarto d'Altino (VE)



Official Website
www.leevot.com