

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

CAKE DECORATING COATING MACHINE

USER MANUAL

MODEL: HBLSMMJ-0412 HBLSMMJ-0614 HBLSMMJ-0416

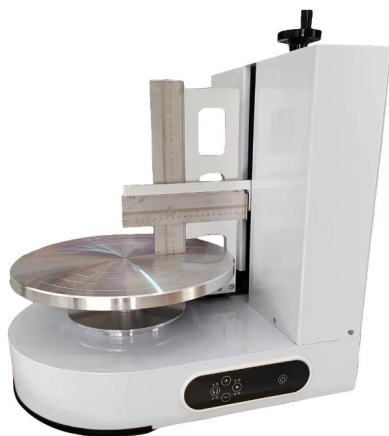
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

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

VEVOR[®]

*Cake Decorating Coating
Machine*

MODEL: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416



<Picture Only For Reference >

NEED HELP? CONTACT US!

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

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

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	CORRECT DISPOSAL This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie 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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

1.HOUSEHOLD USE ONLY

- 2.This equipment is only applicable to Make a cake and cannot be used for other purposes. Do not use the equipment brutally.
- 3.The equipment shall be placed on a cool, ventilated, dry, dust-proof and level table.
- 4.Users must wire and install according to electricity safety standards.
- 5.Do not change the rotation direction when the motor is running. To change the rotation direction, stop it first, and start it after the motor completely stops rotating.
- 6.Please use a towel or sponge to clean the machine body, and do not use a lot of water to wash it to avoid water immersion in the motor, switch, bearing, and other parts, causing failure.
- 7.When repairing or replacing parts, the switch must be cut off and the power supply must be unplugged.

8.Children should use this equipment with adults(Note: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision).

9.Periodically check whether the power cable is damaged and the connector is loose.

10.Press button on the leakage protector once a month to check whether the leakage protection can work normally!

11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

12. Electric Shock Danger! Non-professional personnel are forbidden to repair the products, otherwise it may result in electrical shock. When failures happen, it should be repaired by a qualified maintenance personnel.

13. WARNING! It is strictly prohibited to put the main body of the machine and the power cord into any liquid. The machine must be fully cool before cleaning.

14. Do not place the product directly on the fire or near the source of fire, otherwise the product will be damaged or even result in danger. Once part of the product is on fire, do not directly use water to extinguish the fire. Use a wet cloth to cover the fire site.

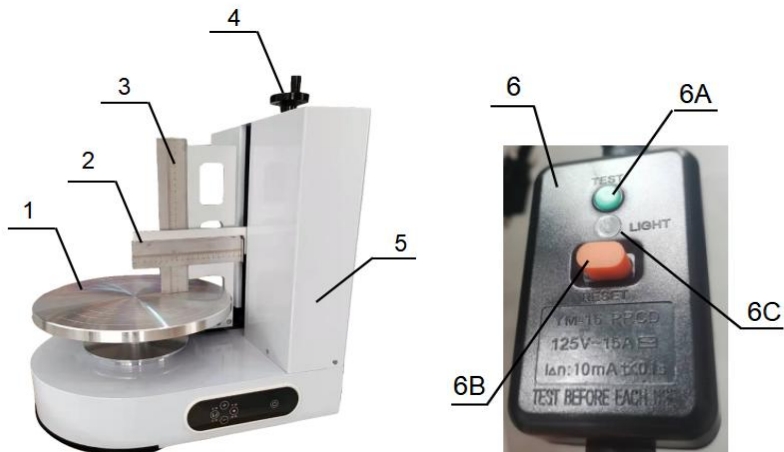
15. When the plug is plugged into the socket, it must be plugged to the end, otherwise it will cause the components overheating and burning due to poor contact.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MODEL AND PARAMETERS

Model	HBLSMMJ-041 2	HBLSMMJ-06 14	HBLSMMJ-041 6
Suitable cake size	4-12 inch	6-14 inch	4-16 inch
Voltage	AC 90-240V~ 50/60Hz	AC 90-240V~ 50/60Hz	AC 90-240V~ 50/60Hz
Power	200W	200W	200W
Max Speed	320r/min	320r/min	320r/min

IDENTIFICATION OF KEY PARTS



1.turntable 2.Horizontal knives 3.Vertical knives

4.Rotating Handle 5.Body 6.Leakage protector

6A:Test button

(Press once a month. It is normal if the indicator goes off after you press it)

6B:Reset button

(If the power is off, please first remove the leakage danger, and then press this key to restore the power.)

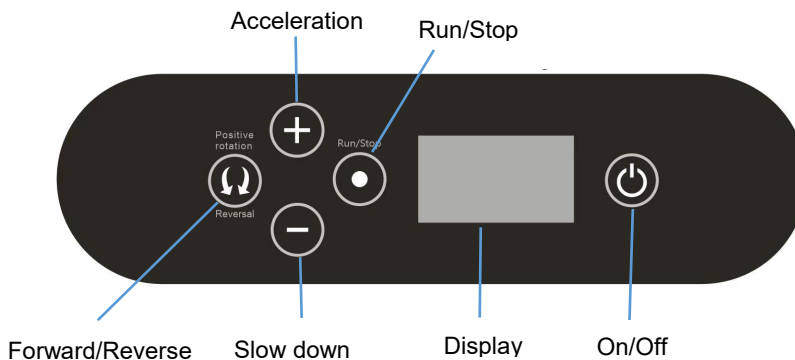
6C:Indicator light(Power on when the light is on)

Installation guide

Assemble the rotating handle

		
1.Remove the rotating handle from the package;	2.Insert the rotating handle into the corresponding rod at the top of the machine;	3.Use the screwdriver to lock the screws.

Operation Instructions



•**Power Supply**: connect to AC 90-240V power.

•**Power ON/OFF**: press  to switch ON/OFF.

·**Speed Setting:** press  or  for Speed setting, Short press the speed to increase or decrease 5 turns each time, The long press speed continues to increase or decrease. (The recommended speed is 60-120 RPM)

·**Run/Stop:** During the operation of the machine, press  to stop, Press  again to run, then press  or  for Speed setting.

·**Forward/Reverse:** press  adjust forward or reverse.

Operation instruction:

1. Place the cake in the center of the turntable;
2. Adjust the horizontal and vertical knives to their proper positions;
3. Adjust the turntable speed 60-120 r/min. Use a piping bag to spread cream sides from bottom to top, Spread the top evenly from the center outward;
4. Clean horizontal knives and vertical knives. Cream on top;
5. Adjust rotating handle and bring the cake in at a right Angle;
6. Remove the vertical knife and remove the horizontal knife (note: Move the vertical knife first);

Note: 1. Please place the cake in the center of the turntable, otherwise the cream will not spread evenly and the cake will fall.

2. To make a cake larger than 12 inches, you need to place a base. (for HBLSMJ-0614)

CLEAN AND CARE RULES

1. After finishing the equipment operation, it is necessary to clean the clay on the surface of the turntable and wipe the water stains on the surface of the turntable (Do not rinse directly with water).
2. Check the parts regularly for looseness.
3. If you use it sparingly, run it at least once a month.



If not cleaned in time, the turntable will oxidize as shown.

NOTE: After the work, please clean the sludge on the turntable and basin in time, wipe it with a dry towel to avoid oxidation on the surface of the

Troubleshooting methods

Problem	Reason	Solution
Does not work.	The power supply is not connected.	1.Check whether the power plug is properly inserted. 2.Check whether the leakage protector is on.
Shaking of the machine	The machine is not level with the ground.	Adjust the four feet of the machine so that the machine is level with the ground.
The turntable jumps too much.	The fastener is loose.	Check whether the fastener is loose. If not, ask a professional to debug it.

Packing List

No.	Item	Qty	Remark
1	Machine	1 set	
2	Rotating handle	1 set	
3	Pastry bag	100 pcs	
4	Pastry tube	6 pcs	
5	Pastry tube connector	1 pcs	
6	Screwdriver	1 pcs	
7	Manual	1 pcs	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

<https://www.vevor.com/support>



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

MACHINE DE REVÊTEMENT DE DÉCORATION DE GÂTEAUX

MANUEL D'UTILISATION

MODÈLE : HBLMMJ-0412 HBLMMJ-0614 HBLMMJ-0416

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

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®

Revêtement pour décoration de gâteaux
Machine

MODÈLE : HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416



<Photo à titre indicatif seulement>

BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'une assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

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

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

	Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire Lisez attentivement le manuel d'instructions.
	ÉLIMINATION CORRECTE Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes 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 déchets ménagers normaux, mais doivent être apportés à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et appareils électroniques

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être prises.
suivi, y compris les suivants.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

1. USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

2. Cet équipement est uniquement applicable à la fabrication d'un gâteau et ne peut pas être utilisé pour autres fins. N'utilisez pas l'équipement de manière brutale.

3. L'équipement doit être placé dans un endroit frais, ventilé, sec, à l'abri de la poussière et tableau de niveau.

4. Les utilisateurs doivent câbler et installer conformément aux normes de sécurité électrique.

5. Ne pas changer le sens de rotation lorsque le moteur tourne.

changer le sens de rotation, l'arrêter d'abord et le démarrer après le moteur
arrête complètement de tourner.

6. Veuillez utiliser une serviette ou une éponge pour nettoyer le corps de la machine et n'utilisez pas beaucoup d'eau pour le laver afin d'éviter l'immersion d'eau dans le moteur, l'interrupteur, le roulement et d'autres pièces, provoquant une panne.

7. Lors de la réparation ou du remplacement de pièces, l'interrupteur doit être coupé et le l'alimentation électrique doit être débranchée.

8. Les enfants doivent utiliser cet équipement avec des adultes (Remarque : cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes atteintes capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant utiliser l'appareil en toute sécurité et comprendre les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sans surveillance).

9. Vérifiez périodiquement si le câble d'alimentation est endommagé et si le connecteur est desserré.

10. Appuyez une fois par mois sur le bouton du dispositif de protection contre les fuites pour vérifier si la protection contre les fuites peut fonctionner normalement !

11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

12. Danger de choc électrique ! Il est interdit au personnel non professionnel réparer les produits, sinon cela pourrait entraîner un choc électrique. Lorsque des pannes surviennent, elles doivent être réparées par un service de maintenance qualifié personnel.

13. AVERTISSEMENT ! Il est strictement interdit de placer le corps principal de la machine et le cordon d'alimentation dans un liquide. La machine doit être complètement refroidie avant nettoyage.

14. Ne placez pas le produit directement sur le feu ou à proximité d'une source d'incendie, sinon le produit sera endommagé ou même dangereux. Une fois la pièce
Si le produit est en feu, n'utilisez pas directement d'eau pour éteindre l'incendie.
un chiffon humide pour couvrir le site de l'incendie.

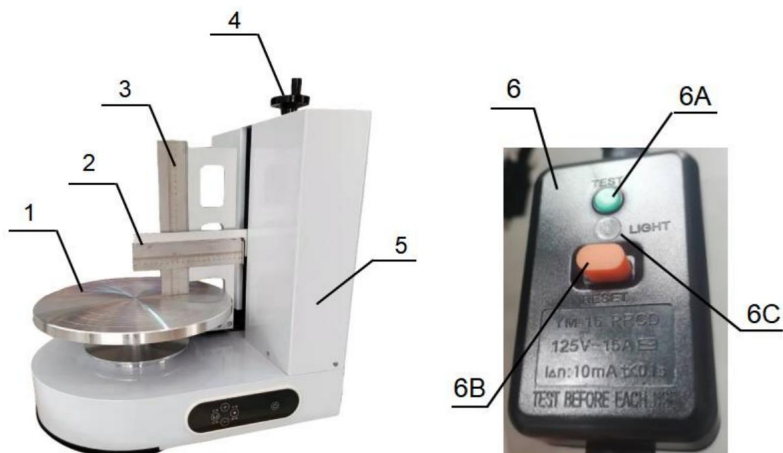
15. Lorsque la fiche est branchée dans la prise, elle doit être branchée jusqu'au bout, sinon elle provoquera une surchauffe et une brûlure des composants en raison de mauvais contact.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MODÈLE ET PARAMÈTRES

Modèle	HBLSM MJ-041 2	HBLSM MJ-06 14	HBLSM MJ-041 6
Taille de gâteau adaptée	4 à 12 pouces	6 à 14 pouces	4 à 16 pouces
Tension	CA 90-240 V 50/60 Hz	CA 90-240 V 50/60 Hz	CA 90-240 V 50/60 Hz
Pouvoir	200 W	200 W	200 W
Vitesse maximale	320 tr/min	320 tr/min	320 tr/min

IDENTIFICATION DES ÉLÉMENTS CLÉS



1. plateau tournant 2. couteaux horizontaux 3. couteaux verticaux

4. Poignée rotative 5. Corps 6. Protection contre les fuites

6A : Bouton de test

(Appuyez une fois par mois. Il est normal que le voyant s'éteigne après avoir appuyé dessus)

6B : bouton de réinitialisation

(Si l'alimentation est coupée, veuillez d'abord éliminer le danger de fuite, puis appuyez sur cette clé pour rétablir l'alimentation.)

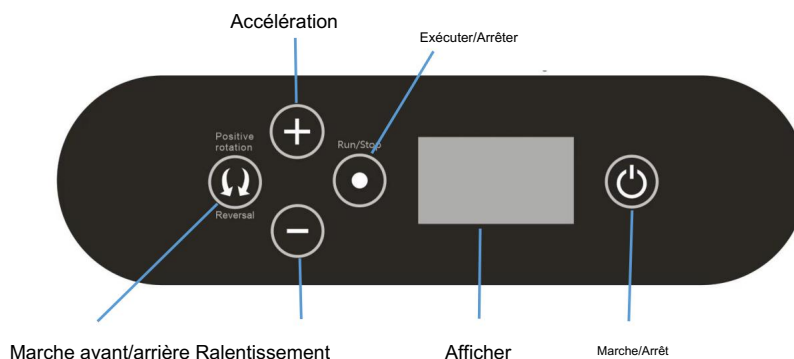
6C : Voyant lumineux (s'allume lorsque le voyant est allumé)

Guide d'installation

Assembler la poignée rotative

		
1.Retirez le poignée rotative de l'emballage ;	2.Insérez la poignée rotative dans le tige correspondante en haut de la machine ;	3.Utilisez le tournevis pour bloquer les vis.

Mode d'emploi



·Alimentation : connectez-vous à une alimentation CA 90-240 V.

·Marche/Arrêt : appuyer  pour allumer/éteindre.

·Réglage de la vitesse : appuyez sur  ou  pour régler la vitesse, appuyez brièvement sur la vitesse pour augmenter ou diminuer de 5 tours à chaque fois, la vitesse de pression longue continue pour augmenter ou diminuer. (La vitesse recommandée est de 60 à 120 tr/min)

·Run/Stop : Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur  pour arrêter, appuyez sur

 à nouveau pour exécuter, puis appuyez sur  ou  pour le réglage de la vitesse.

·Avant/Arrière : appuyez  régler en avant ou en arrière.

Mode d'emploi :

1. Placez le gâteau au centre du plateau tournant ;
2. Réglez les couteaux horizontaux et verticaux dans leurs positions appropriées ;
3. Réglez la vitesse du plateau tournant à 60-120 tr/min. Utilisez une poche à douille pour étaler crème sur les côtés de bas en haut, étaler le dessus uniformément à partir du centre vers l'extérieur;

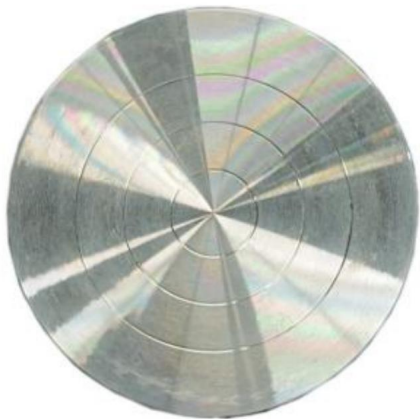
4. Nettoyez les couteaux horizontaux et les couteaux verticaux. Crème sur le dessus ;
5. Ajustez la poignée rotative et amenez le gâteau à angle droit ;
6. Retirez le couteau vertical et retirez le couteau horizontal (Remarque : déplacez le couteau vertical en premier) ;

Remarque : 1. Veuillez placer le gâteau au centre du plateau tournant, sinon le la crème ne s'étalera pas uniformément et le gâteau tombera.

2. Pour faire un gâteau de plus de 12 pouces, vous devez placer une base. (pour (HBSMMJ-0614)

RÈGLES DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

1. Une fois le fonctionnement de l'équipement terminé, il est nécessaire de nettoyer l'argile sur la surface du plateau tournant et essuyez les taches d'eau sur la surface de le plateau tournant (Ne pas rincer directement à l'eau).
2. Vérifiez régulièrement que les pièces ne sont pas desserrées.
3. Si vous l'utilisez avec parcimonie, faites-le fonctionner au moins une fois par mois.



S'il n'est pas nettoyé à temps, le
le plateau tournant s'oxydara comme indiqué.

REMARQUE : Après le travail, veuillez nettoyer les boues sur le plateau tournant et le bassin
au fil du temps, essuyez-le avec une serviette sèche pour éviter l'oxydation de la surface du

Méthodes de dépannage

Problème	Raison	Solution
Ne fonctionne pas.	L'alimentation est non connecté.	1.Vérifiez si le la prise d'alimentation est correctement inséré. 2.Vérifiez si le le protecteur de fuite est activé.
Secousses de la machine	La machine n'est pas niveau avec le sol.	Ajustez les quatre pieds du machine pour que le la machine est au niveau du sol.
La platine saute trop.	L'attache est lâche.	Vérifiez si le la fixation est desserrée. Si ce n'est pas le cas, demandez à un professionnel de déboguer.

Liste de colisage

Non.	Article	Qté 1	Remarque
1	Machine	ensemble	
2	Poignée rotative	1 ensemble	
3	Poche à douille	100 pièces	
4	Tube de pâtisserie	6 pièces	
5	Connecteur pour tube à pâtisserie	1 pièce	
6	Tournevis	1 pièce	
7	Manuel	1 pièce	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique <https://www.vevor.com/support>



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

Maschine zum Dekorieren und Beschichten von Kuchen

BENUTZERHANDBUCH

MODELL: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

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

VEVOR[®]

*Kuchendekorationsbeschichtung
Maschine*

MODELL: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416



<Bild nur als Referenz>

Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

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

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

	Warnung-Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
	KORREKTE ENTSORGUNG Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne durch bedeutet, dass das Produkt einer getrennten Entsorgung unterliegt Sammlung in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Produkte mit diesem dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. elektronische Geräte

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen befolgt, einschließlich des Folgenden.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH DIESES GERÄTS

1.NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

2.Dieses Gerät ist nur für die Herstellung eines Kuchens geeignet und kann nicht verwendet werden für andere Zwecke. Verwenden Sie das Gerät nicht brutal.

3. Das Gerät muss an einem kühlen, belüfteten, trockenen, staubdichten und Ebenentabelle.

4. Benutzer müssen die Verkabelung und Installation gemäß den Normen zur elektrischen Sicherheit durchführen.

5. Ändern Sie die Drehrichtung nicht, wenn der Motor läuft.

die Drehrichtung ändern, zuerst stoppen und erst dann starten, wenn der Motor hört vollständig auf, sich zu drehen.

6.Bitte verwenden Sie ein Handtuch oder einen Schwamm, um das Maschinengehäuse zu reinigen, und verwenden Sie nicht Waschen Sie es mit viel Wasser, um zu verhindern, dass Wasser in Motor, Schalter, Lager und andere Teile eindringt und dadurch Fehler verursacht.

7.Bei Reparaturen oder beim Austausch von Teilen muss der Schalter ausgeschaltet und die Das Netzteil muss ausgesteckt sein.

8. Kinder sollten dieses Gerät nur in Begleitung von Erwachsenen benutzen (Hinweis: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen erhalten haben bezüglich Sie sollten das Gerät auf sichere Weise verwenden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden).

9. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel beschädigt ist und Der Stecker ist locker.

10. Drücken Sie einmal im Monat die Taste am Leckageschutz, um zu prüfen, ob der Auslaufschutz kann normal funktionieren!

11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

12. Stromschlaggefahr! Nichtfachkräften ist es untersagt, reparieren, da es sonst zu einem Stromschlag kommen kann. Wenn Störungen auftreten, sollte es von einem qualifizierten Wartungspersonal repariert werden Personal.

13. WARNUNG! Es ist strengstens verboten, den Hauptkörper der Maschine und das Netzkabel in Flüssigkeiten tauchen. Die Maschine muss vollständig abgekühlt sein, bevor Reinigung.

14. Stellen Sie das Produkt nicht direkt aufs Feuer oder in die Nähe einer Feuerquelle, da das Produkt sonst beschädigt wird oder sogar eine Gefahr darstellt. Sobald ein Teil Wenn das Produkt brennt, verwenden Sie kein Wasser, um das Feuer zu löschen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch zum Abdecken der Feuerstelle.

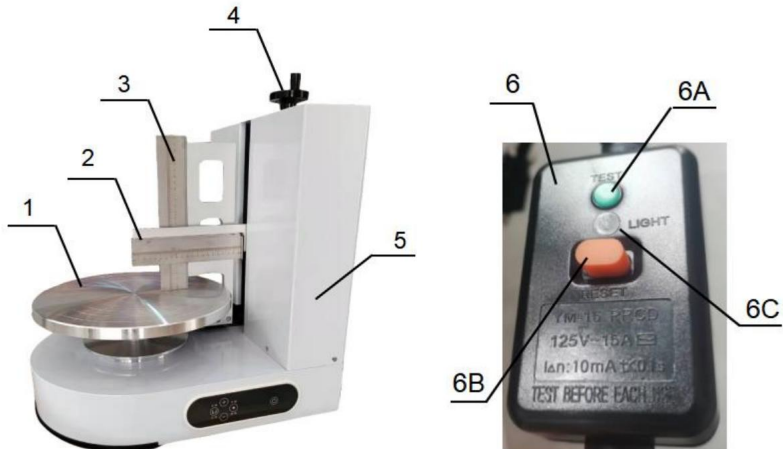
15. Wenn der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, muss er bis zum Ende eingesteckt werden, sonst kommt es zu einer Überhitzung und Verbrennung der Komponenten aufgrund schlechter Kontakt.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

MODELL UND PARAMETER

Modell	HBLSM MJ-041 2	HBLSM MJ-06 14	HBLSM MJ-041 6
Passende Kuchengröße	4-12 Zoll	6-14 Zoll	4-16 Zoll
Stromspannung	Wechselstrom 90–240 V ~ 50/60 Hz	Wechselstrom 90–240 V ~ 50/60 Hz	Wechselstrom 90–240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	200 W	200 W	200 W
Maximalgeschwindigkeit	320 U/min	320 U/min	320 U/min

IDENTIFIZIERUNG DER SCHLÜSSELTEILE



1. Drehteller 2. Horizontale Messer 3. Vertikale Messer

4. Drehbarer Griff 5. Körper 6. Auslaufschutz

6A: Test-Taste

(Einmal im Monat drücken. Es ist normal, wenn die Anzeige nach dem Drücken erlischt.)

6B: Reset-Taste

(Wenn der Strom ausgeschaltet ist, beseitigen Sie bitte zuerst die Leckagegefahr und drücken Sie dann

Mit dieser Taste können Sie die Stromversorgung wiederherstellen.)

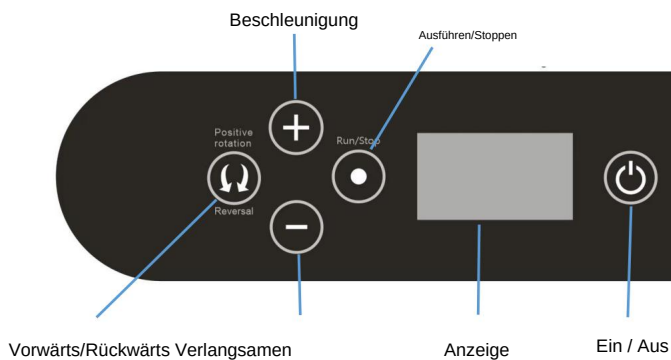
6C: Kontrollleuchte (Einschalten, wenn das Licht an ist)

Installationsanleitung

Den Drehgriff montieren

		
1. Entfernen Sie die drehbarer Griff aus der Verpackung;	2. Stecken Sie den Drehgriff in die entsprechende Stange oben an der Maschine;	3. Verwenden Sie den Schraubendreher um die Schrauben zu kontern.

Bedienungsanleitung



• **Stromversorgung:** Anschluss an Wechselstrom 90–240 V.

• **Ein-/Ausschalten:** drücken  zum Ein-/Ausschalten.

· **Geschwindigkeitseinstellung:** drücken  oder  Zur Geschwindigkeitseinstellung drücken Sie kurz die Geschwindigkeitstaste

zu erhöhen oder zu verringern 5 dreht sich jedes Mal, Die lange Presse Geschwindigkeit weiterhin
zum Erhöhen oder Verringern. (Die empfohlene Geschwindigkeit beträgt 60–120 U/min.)

· **Run/Stop:** Während des Betriebs der Maschine drücken Sie  zu stoppen, Drücken Sie

 erneut zum Ausführen, dann drücken  oder  zur Geschwindigkeitseinstellung.

· **Vorwärts/Rückwärts:** drücken  vorwärts oder rückwärts einstellen.

Bedienungsanleitung:

1. Legen Sie den Kuchen in die Mitte des Drehtellers.
2. Stellen Sie die horizontalen und vertikalen Messer auf die richtige Position ein.
3. Stellen Sie die Drehzahl des Drehtellers auf 60-120 U/min ein. Verwenden Sie einen Spritzbeutel, um Creme Seiten von unten nach oben, Verteilen Sie die Oberseite gleichmäßig von der Mitte nach außen;
4. Horizontalmesser und Vertikalmesser reinigen. Sahne oben drauf;
5. Stellen Sie den Drehgriff ein und bringen Sie den Kuchen im rechten Winkel hinein.
6. Entfernen Sie das vertikale Messer und entfernen Sie das horizontale Messer (Hinweis: Bewegen Sie die vertikales Messer zuerst);

Hinweis:1.Bitte legen Sie den Kuchen in die Mitte des Drehtellers, sonst

Die Sahne verteilt sich nicht gleichmäßig und der Kuchen fällt zusammen.

2. Um einen Kuchen größer als 12 Zoll zu machen, müssen Sie eine Basis platzieren. (für HBLSMJ-0614)

REINIGUNGS- UND PFLEGEREGELN

1. Nach Abschluss des Gerätebetriebs ist es notwendig, den Ton zu reinigen
auf der Oberfläche des Plattentellers und wischen Sie die Wasserflecken auf der Oberfläche des
der Drehteller (Nicht direkt mit Wasser abspülen).
2. Überprüfen Sie die Teile regelmäßig auf Lockerheit.
3. Bei sparsamer Nutzung sollten Sie es mindestens einmal im Monat laufen lassen.



HINWEIS: Nach der Arbeit reinigen Sie bitte den Schlamm auf dem Drehteller und dem Becken in der Zeit, wischen Sie es mit einem trockenen Handtuch, um Oxidation auf der Oberfläche des zu vermeiden

Methoden zur Fehlerbehebung

Problem	Grund	Lösung
Funktioniert nicht.	Die Stromversorgung ist nicht verbunden.	1.Überprüfen Sie, ob die Netzstecker richtig eingelegt. 2.Überprüfen Sie, ob die Der Auslaufschutz ist eingeschaltet.
Schütteln der Maschine	Die Maschine ist nicht auf gleicher Höhe mit dem Boden.	Stellen Sie die vier Füße des Maschine, so dass die Maschine ist auf gleicher Höhe mit dem Boden.
Der Plattenspieler springt zu viel.	Der Verschluss ist lose.	Überprüfen Sie, ob die Befestigungselement ist locker. Wenn nicht, bitten Sie einen Fachmann, debuggen Sie es.

Packliste

NEIN.	Artikel		Bemerkung
1	Maschine	Menge 1 Satz	
2	Drehbarer Griff	1 Satz	
3	Spritzbeutel	100 Stck.	
4	Spritzbeutel	6 Stck.	
5	Spritzbeutelverbinder	1 Stck.	
6	Schraubendreher	1 Stck.	
7	Handbuch	1 Stck.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

<https://www.vevor.com/support>



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

MACCHINA PER RIVESTIMENTO E DECORAZIONE DI TORTE

MANUALE D'USO

MODELLO: HBLMMJ-0412 HBLMMJ-0614 HBLMMJ-0416

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

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

VEVOR[®]

*Rivestimento per decorazione torte
Macchina*

MODELLO: HBLMMJ-0412 HBLMMJ-0614 HBLMMJ-0416



<Immagine solo per riferimento>

HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

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

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

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
 	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 un rifiuto separato raccolto 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 elettroniche. dispositivi elettronici

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare le precauzioni di sicurezza di base seguito, tra cui quanto segue.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO

1.SOLO PER USO DOMESTICO

2. Questa attrezzatura è applicabile solo per preparare una torta e non può essere utilizzata per altri scopi. Non usare l'attrezzatura in modo brutale.
3. L'apparecchiatura deve essere posizionata in un luogo fresco, ventilato, asciutto, a prova di polvere e tavolo di livello.
4. Gli utenti devono cablare e installare l'impianto elettrico nel rispetto delle norme di sicurezza elettrica.
5. Non cambiare la direzione di rotazione quando il motore è in funzione. Per cambiare il senso di rotazione, fermarlo prima e avviarlo dopo il motore smette completamente di ruotare.
6. Si prega di utilizzare un asciugamano o una spugna per pulire il corpo della macchina e non utilizzare molta acqua per lavarlo, per evitare che l'acqua penetri nel motore, nell'interruttore, nei cuscinetti e in altre parti, causandone il guasto.
7. Quando si riparano o si sostituiscono parti, l'interruttore deve essere spento e l'alimentazione elettrica deve essere scollegata.

8. I bambini devono utilizzare questa apparecchiatura insieme agli adulti (Nota: questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni in merito utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli connessi.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere fatto da bambini senza supervisione).

9. Controllare periodicamente se il cavo di alimentazione è danneggiato e il connettore è allentato.

10. Premere il pulsante sul dispositivo di protezione dalle perdite una volta al mese per verificare se la protezione contro le perdite può funzionare normalmente!

11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone ugualmente qualificate per evitare pericoli.

12. Pericolo di scosse elettriche! È vietato al personale non professionista riparare i prodotti, altrimenti potrebbe verificarsi una scossa elettrica. Quando i guasti accadono, dovrebbe essere riparato da un addetto alla manutenzione qualificato personale.

13. ATTENZIONE! È severamente vietato mettere il corpo principale della macchina e il cavo di alimentazione in qualsiasi liquido. La macchina deve essere completamente fredda prima pulizia.

14. Non posizionare il prodotto direttamente sul fuoco o vicino alla fonte di incendio, altrimenti il prodotto verrà danneggiato o addirittura potrebbe rappresentare un pericolo. Una volta che la parte del prodotto è in fiamme, non usare direttamente acqua per spegnere l'incendio. Utilizzare un panno umido per coprire la zona dell'incendio.

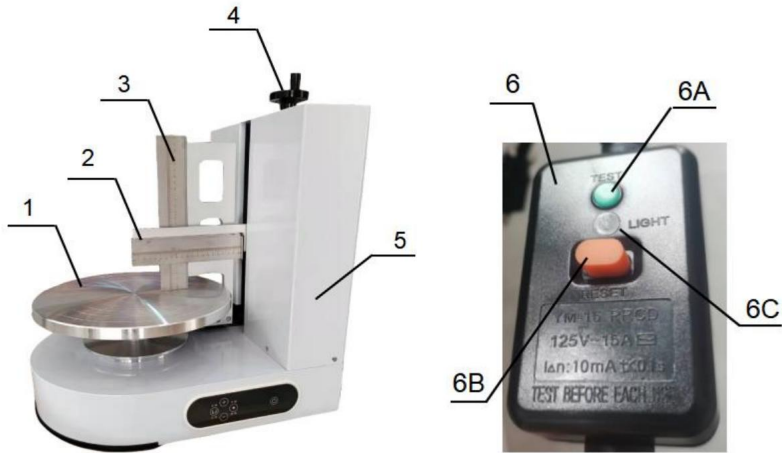
15. Quando la spina è inserita nella presa, deve essere inserita fino in fondo, altrimenti causerà il surriscaldamento e la combustione dei componenti a causa di scarso contatto.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

MODELLO E PARAMETRI

Modello	HBLSMMJ-041	HBLSMJ-06	HBLSMMJ-041
	2	14	6
Dimensioni della torta adatte	4-12 pollici	6-14 pollici	4-16 pollici
Voltaggio	CA 90-240 V~ Frequenza 50/60 Hz	CA 90-240 V~ Frequenza 50/60 Hz	CA 90-240 V~ Frequenza 50/60 Hz
Energia	200W	200W	200W
Velocità massima	320 giri/min	320 giri/min	320 giri/min

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI CHIAVE



1.piatto girevole 2.coltelli orizzontali 3.coltelli verticali

4. Maniglia rotante 5. Corpo 6. Protezione contro le perdite

6A: Pulsante di prova

(Premere una volta al mese. È normale che l'indicatore si spenga dopo averlo premuto)

6B: Pulsante di ripristino

(Se l'alimentazione è spenta, rimuovere prima il pericolo di perdita, quindi premere questa chiave per ripristinare la corrente.)

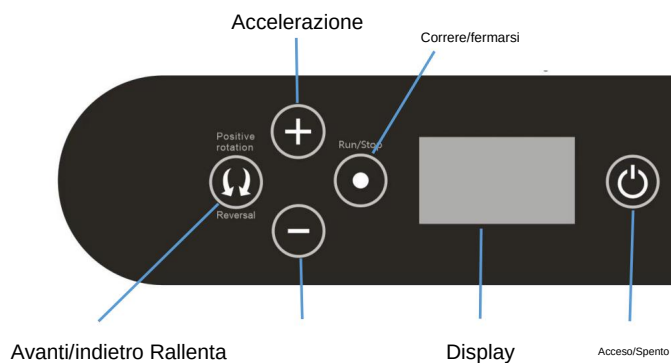
6C: Spia luminosa (si accende quando la luce è accesa)

Guida all'installazione

Montare la maniglia rotante

		
1. Rimuovere il maniglia girevole dalla confezione;	2. Inserire la maniglia rotante nel asta corrispondente nella parte superiore della macchina;	3. Utilizzare il cacciavite per bloccare le viti.

Istruzioni per l'uso



• **Alimentazione**: collegare alla corrente alternata 90-240 V.

• **Accensione/spengimento**: premere  per accendere/spegnere.

·**Impostazione della velocità:** premere    per l'impostazione della velocità, premere brevemente la velocità

per aumentare o diminuire di 5 giri ogni volta, la velocità di pressione prolungata continua

per aumentare o diminuire. (La velocità consigliata è 60-120 giri/min)

·**Esecuzione/Arresto:** Durante il funzionamento della macchina, premere  per fermare, premere

 di nuovo per eseguire, quindi premere    per l'impostazione della velocità.

·**Avanti/Indietro:** premere  regolare in avanti o indietro.

Istruzioni per l'uso:

1. Posizionare la torta al centro del piatto girevole;
2. Regolare le lame orizzontali e verticali nella posizione corretta;
3. Regolare la velocità del giradischi a 60-120 giri/min. Utilizzare una tasca da pasticciare per distribuire i lati della crema dal basso verso l'alto, distribuire uniformemente la parte superiore dal centro verso l'esterno;

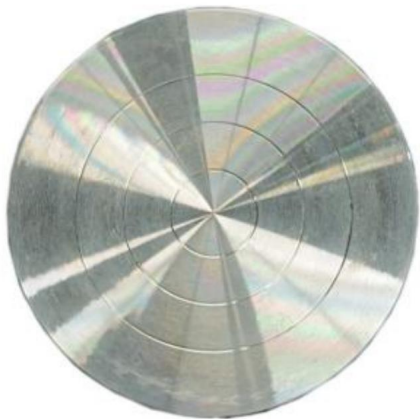
4. Pulire i coltelli orizzontali e verticali. Panna sopra;
5. Regolare la maniglia rotante e portare la torta ad angolo retto;
6. Rimuovere il coltello verticale e rimuovere il coltello orizzontale (nota: spostare il coltello verticale prima);

Nota: 1. Posizionare la torta al centro del piatto girevole, altrimenti la crema non si distribuirà uniformemente e la torta cadrà.

2. Per realizzare una torta più grande di 12 pollici, è necessario posizionare una base.(per (HBLMMJ-0614)

REGOLE DI PULIZIA E CURA

1. Dopo aver terminato il funzionamento dell'attrezzatura, è necessario pulire l'argilla sulla superficie del giradischi e pulire le macchie d'acqua sulla superficie di giradischi (non sciacquare direttamente con acqua).
2. Controllare regolarmente che i componenti non siano allentati.
3. Se lo usi con parsimonia, fallo funzionare almeno una volta al mese.



Se non pulito in tempo, il
il giradischi si ossiderà come mostrato.

NOTA: Dopo il lavoro, pulire i fanghi sul piatto girevole e sulla vasca
nel tempo, pulirlo con un panno asciutto per evitare l'ossidazione sulla superficie del

Metodi di risoluzione dei problemi

Problema	Motivo	Soluzione
Non funziona.	L'alimentazione è non connesso.	1. Controllare se il la spina di alimentazione è correttamente inserito. 2. Controllare se il la protezione contro le perdite è attivata.
Scuotimento del macchina	La macchina non è al livello del terra.	Regolare i quattro piedini del macchina in modo che il la macchina è a livello con il terra.
Il giradischi salta troppo.	Il dispositivo di fissaggio è sciolto.	Controllare se il il dispositivo di fissaggio è allentato. In caso contrario, chiedere a un professionista di eseguire il debug.

Lista imballaggio

NO.	Articolo		Osservazione
1	Macchina	Quantità 1 set	
2	Maniglia rotante	1 set	
3	Sacchetto da pasticceria	100 pezzi	
4	Tubo per pasticceria	6 pezzi	
5	Connettore per tubo di pasta	1 pz.	
6	Cacciavite	1 pz.	
7	Manuale	1 pz.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica <https://www.vevor.com/support>



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

MÁQUINA DE RECUBRIMIENTO PARA DECORACIÓN DE TORTAS

MANUAL DEL USUARIO

MODELO: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

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

VEVOR®

Recubrimiento para decorar pasteles
Máquina

MODELO: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416



<Imagen solo como referencia>

¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

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

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

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

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer Lea atentamente el manual de instrucciones.
	ELIMINACIÓN CORRECTA Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura cruzado a través de indica que el producto requiere un contenedor de basura separado recogida en la Unión Europea. Esto se aplica al producto 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 reciclar aparatos eléctricos y dispositivos electronicos

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas de seguridad.
seguido, incluyendo lo siguiente.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

1. SOLO PARA USO DOMÉSTICO

2. Este equipo solo se aplica para hacer pasteles y no se puede utilizar para
Otros fines. No utilice el equipo de forma brutal.

3. El equipo deberá colocarse en un lugar fresco, ventilado, seco, a prueba de polvo y
mesa de nivel.

4. Los usuarios deben cablear e instalar de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica.

5. No cambie la dirección de rotación cuando el motor esté en funcionamiento.

Cambiar la dirección de rotación, detenerlo primero y comenzarlo después del motor.
deja de girar completamente.

6. Utilice una toalla o esponja para limpiar el cuerpo de la máquina y no utilice
mucho agua para lavarlo para evitar la inmersión de agua en el motor, interruptor, cojinete y
otras partes, causando fallas.

7. Al reparar o reemplazar piezas, el interruptor debe estar apagado y el

La fuente de alimentación debe estar desenchufada.

8. Los niños deben utilizar este equipo con adultos (Nota: Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre utilizar el aparato de forma segura y comprender los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento por parte del usuario No debe ser realizado por niños sin supervisión).

9. Compruebe periódicamente si el cable de alimentación está dañado y El conector está suelto.

10. Presione el botón en el protector contra fugas una vez al mes para verificar si ¡La protección contra fugas puede funcionar normalmente!

11. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante. su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.

12. ¡Peligro de descarga eléctrica! El personal no profesional tiene prohibido Repare los productos, de lo contrario podría producirse una descarga eléctrica. Si ocurren fallas, deben ser reparadas por un mantenimiento calificado. personal.

13. ¡ADVERTENCIA! Está estrictamente prohibido colocar el cuerpo principal de la máquina y el cable de alimentación en cualquier líquido. La máquina debe estar completamente fría antes limpieza.

14. No coloque el producto directamente sobre el fuego o cerca de una fuente de fuego, de lo contrario el producto se dañará o incluso resultará peligroso. Una vez que se haya desmontado el producto, Si el producto se incendia, no use agua directamente para apagar el fuego. un paño húmedo para cubrir el lugar del incendio.

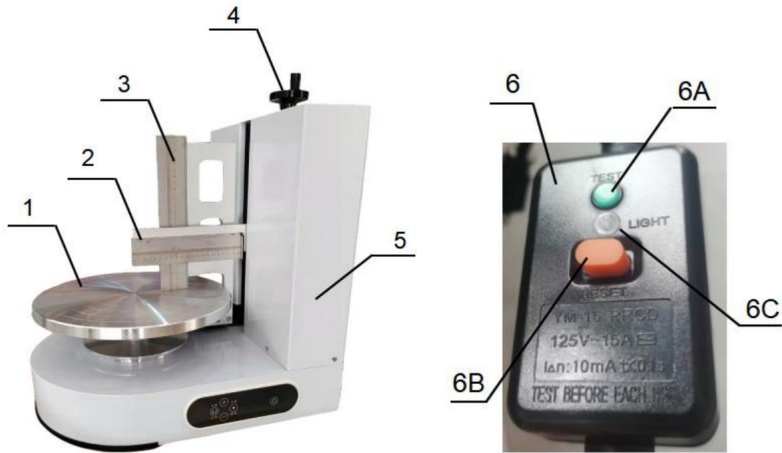
15. Al enchufar el enchufe a la toma de corriente, debe enchufarse hasta el final, de lo contrario provocará que los componentes se sobrecalienten y se quemen debido a Mal contacto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MODELO Y PARÁMETROS

Modelo	HBLSMMJ-041 2	HBLSMMJ-06 14	HBLSMMJ-041 6
Tamaño de pastel adecuado	4-12 pulgadas	6-14 pulgadas	4-16 pulgadas
Voltaje	CA 90-240 V ~ 50/60 Hz	CA 90-240 V ~ 50/60 Hz	CA 90-240 V ~ 50/60 Hz
Fuerza	200 W	200 W	200 W
Velocidad máxima	320 rpm	320 rpm	320 rpm

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS CLAVE



1. Plato giratorio 2. Cuchillas horizontales 3. Cuchillas verticales

4. Mango giratorio 5. Cuerpo 6. Protector contra fugas

6A: Botón de prueba

(Presione una vez al mes. Es normal que el indicador se apague después de presionarlo)

6B: Botón de reinicio

(Si se corta la energía, primero elimine el peligro de fuga y luego presione

Esta tecla para restaurar la energía.)

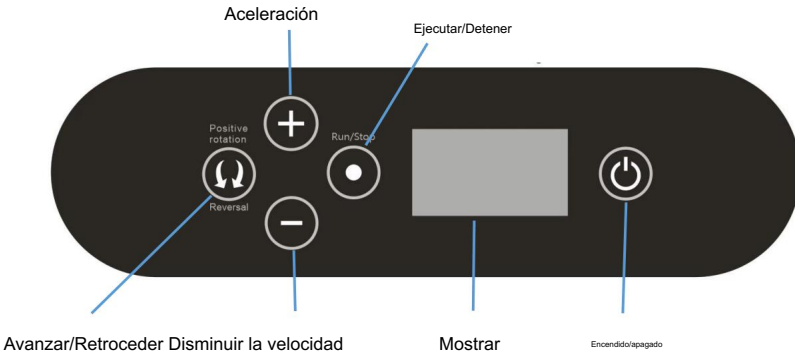
6C: Luz indicadora (se enciende cuando la luz está encendida)

Guía de instalación

Ensamble el mango giratorio

		
1. Retire el mango giratorio del paquete;	2. Inserte el mango giratorio en el varilla correspondiente en la parte superior de la máquina;	3. Utilice el destornillador Para bloquear los tornillos.

Instrucciones de funcionamiento



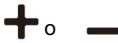
·Fuente de alimentación: conectar a una fuente de alimentación CA de 90-240 V.

·Encendido/apagado: presione  para encender/apagar.

·Ajuste de velocidad: presione  Para configurar la velocidad, presione brevemente el botón de velocidad.

para aumentar o disminuir 5 vueltas cada vez, la velocidad de pulsación larga continúa para aumentar o disminuir. (La velocidad recomendada es 60-120 RPM)

·Ejecutar/Detener: Durante el funcionamiento de la máquina, presione  Para detener, presione

 de nuevo para ejecutar, luego presione  para ajustar la velocidad.

·Adelante/Atrás: presione  ajustar hacia adelante o hacia atrás.

Instrucciones de funcionamiento:

1. Coloque el pastel en el centro del plato giratorio;
2. Ajuste las cuchillas horizontales y verticales en sus posiciones adecuadas;
3. Ajuste la velocidad del plato giratorio a 60-120 r/min. Use una manga pastelera para esparcir la masa.

Lados de crema de abajo hacia arriba, Extiende la parte superior uniformemente desde el centro exterior;

4. Limpie los cuchillos horizontales y verticales. Ponga crema encima;
5. Ajuste el mango giratorio y coloque el pastel en un ángulo recto;
6. Retire la cuchilla vertical y retire la cuchilla horizontal (nota: Mueva la cuchillo vertical primero);

Nota: 1. Coloque el pastel en el centro del plato giratorio, de lo contrario,

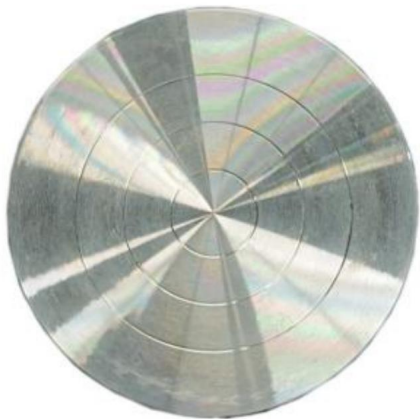
La crema no se distribuirá uniformemente y el pastel se caerá.

2. Para hacer un pastel de más de 12 pulgadas, es necesario colocar una base.

(HBSMMJ-0614)

NORMAS DE LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Después de terminar la operación del equipo, es necesario limpiar la arcilla. sobre la superficie del plato giratorio y limpie las manchas de agua en la superficie de el plato giratorio (No enjuague directamente con agua).
2. Revise periódicamente las piezas para detectar si están flojas.
3. Si lo usa con moderación, ejecútelo al menos una vez al mes.



Si no se limpia a tiempo, el
El plato giratorio se oxidará como se muestra.

NOTA: Después del trabajo, limpie el lodo del plato giratorio y del lavabo.

Con el tiempo, límpielo con una toalla seca para evitar la oxidación en la superficie.

Métodos de solución de problemas

Problema	Razón	Solución
No funciona.	La fuente de alimentación es No conectado.	1. Compruebe si el El enchufe de alimentación está correctamente insertado. 2. Compruebe si el El protector contra fugas está activado.
Sacudida de la máquina	La máquina no está nivel con el suelo.	Ajuste los cuatro pies del máquina para que la La máquina está nivelada con el suelo.
El plato giratorio salta demasiado	El sujetador es perder.	Compruebe si el El sujetador está flojo. Si no es así, pídale a un profesional que lo revise. depurarlo

Lista de embalaje

No.	Artículo		Observación
1	Máquina	Cantidad 1 juego	
2	Mango giratorio	1 juego	
3	Manga pastelera	100 piezas	
4	Tubo de repostería	6 piezas	
5	Conector de tubo de repostería	1 uds.	
6	Destornillador	1 uds.	
7	Manual	1 uds.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica <https://www.vevor.com/support>



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

MASZYNA DO POWLEKANIA I DEKOROWANIA CIASTA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MODEL: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

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

VEVOR®

Powłoka dekoracyjna do ciasta
Maszyna

MODEL: HBLSMJM-0412 HBLSMJM-0614 HBLSMJM-0416



<Zdjęcie tylko w celach informacyjnych>

POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

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

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

	Ostrzeżenie – aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.
 	PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA Niniejszy produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci przez wskazuje, że produkt wymaga oddzielnego składowania zbiórka w Unii Europejskiej. Dotyczy produktu i wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w związku z tym nie wolno go wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu urządzenia elektroniczne

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe środki ostrożności

Następnie dodano następujące elementy.

PRZED UŻYCIEM TEGO URZĄDZENIA PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

1. TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

2. Sprzęt ten jest przeznaczony wyłącznie do wypieku ciasta i nie można go używać do:

inne cele. Nie używaj sprzętu brutalnie.

3. Sprzęt należy umieścić w chłodnym, wentylowanym, suchym, pyłoszczelnym i
stół poziomy.

4. Użytkownicy muszą wykonać okablowanie i instalację zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi energii elektrycznej.

5. Nie zmieniaj kierunku obrotów, gdy silnik pracuje.

zmień kierunek obrotów, najpierw zatrzymaj silnik, a następnie uruchom go po jego wyłączeniu
całkowicie przestaje się obracać.

6. Do czyszczenia korpusu maszyny należy używać ręcznika lub gąbki, nie należy używać
dużą ilość wody do mycia, aby uniknąć zanurzenia silnika, przełącznika, łożyska i innych części w
wodzie, ponieważ może to spowodować awarię.

7. Podczas naprawy lub wymiany części należy wyłączyć wyłącznik i

Zasilacz musi być odłączony.

8. Dzieci powinny używać tego sprzętu pod opieką osób dorosłych (Uwaga: To urządzenie może być stosowany przez dzieci w wieku od 8 lat i osoby z ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub brak doświadczenia i wiedzy, jeżeli sprawowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika (dzieci nie powinny robić tego bez nadzoru).

9. Okresowo sprawdzaj, czy kabel zasilający nie jest uszkodzony i czy złącze jest luźne.

10. Naciśnij przycisk na zabezpieczeniu przed wyciekami raz w miesiącu, aby sprawdzić, czy zabezpieczenie przed wyciekami może działać normalnie!

11. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić u producenta, swojego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

12. Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Personelowi nieprofesjonalnemu zabrania się naprawiać produkty, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem. Kiedy jeśli awarie się zdarzają, naprawę powinien wykonać wykwalifikowany serwisant personelu.

13. OSTRZEŻENIE! Surowo zabrania się umieszczania korpusu maszyny i przewód zasilający do jakiegokolwiek płynu. Maszyna musi być całkowicie schłodzona przed czyszczeniem.

14. Nie umieszczaj produktu bezpośrednio na ogniu lub w pobliżu źródła ognia, w przeciwnym razie produkt ulegnie uszkodzeniu lub nawet może stanowić zagrożenie. Po rozłożeniu Jeśli produkt jest w ogniu, nie używaj bezpośrednio wody do gaszenia ognia. Użyj mokrej szmatki do przykrycia miejsca pożaru.

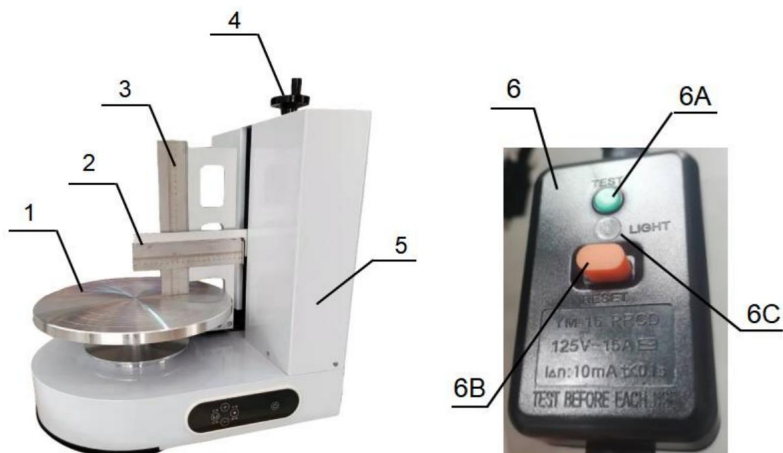
15. Wkładając wtyczkę do gniazdka, należy ją włożyć do końca, w przeciwnym razie może dojść do przegrzania i spalania podzespołów. słaby kontakt.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

MODEL I PARAMETRY

Model	HBLSMMJ-041 2	HBLSMMJ-06 14	HBLSMMJ-041 6
Odpowiedni rozmiar ciasta	4-12 cali	6-14 cali	4-16 cali
Woltaż	AC 90-240 V 50/60Hz	AC 90-240 V 50/60Hz	AC 90-240 V 50/60Hz
Moc	200 W	200 W	200 W
Maksymalna prędkość	320 obr./min	320 obr./min	320 obr./min

IDENTYFIKACJA KLUCZOWYCH CZĘŚCI



1. Stół obrotowy 2. Noże poziome 3. Noże pionowe

4. Obrotowy uchwyt 5. Korpus 6. Zabezpieczenie przed wyciekami

6A: Przycisk testowy

(Naciśnij raz w miesiącu. To normalne, że wskaźnik zgaśnie po naciśnięciu ciu)

6B: Przycisk resetowania

(Jeśli zasilanie jest wyłączone, najpierw usuń zagrożenie wyciekami, a następnie naciśnij
(Ten klucz przywróci zasilanie.)

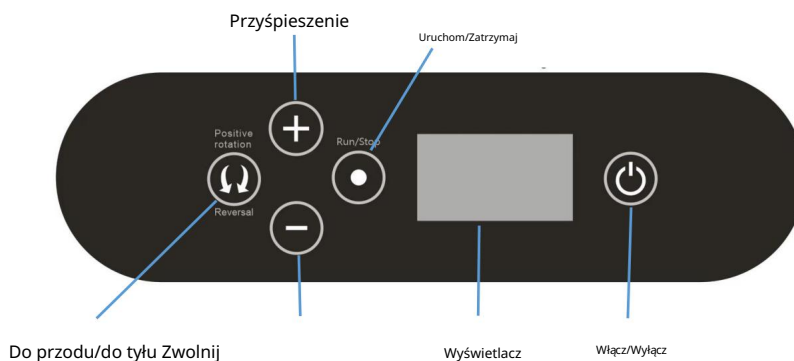
6C: Kontrolka (zasilanie włączone, gdy świeci się kontrolka)

Instrukcja instalacji

Złóż uchwyt obrotowy

		
1. Usuń obrotowy uchwyt z opakowania;	2. Włóż uchwyt obrotowy do odpowiedni prę t na górze maszyny;	3. Użyj śrubokrę ta aby zablokować śruby.

Instrukcje obsługi



·Zasilanie: podłączyć do zasilania prądem zmiennym 90-240 V.

·Włączanie/wyłączanie zasilania: naciśnij  aby włączyć/wyłączyć.

·Ustawienie prędkości: naciśnij  Lub  Aby ustawić prędkość, naciśnij krótko przycisk prędkości aby zwiększyć lub zmniejszyć o 5 obrotów za każdym razem, Długie naciśnięcie cię utrzymuje prędkość zwiększyć lub zmniejszyć. (Zalecana prędkość to 60-120 obr./min.)

· Uruchom/Zatrzymaj: Podczas pracy maszyny naciśnij  aby zatrzymać, naciśnij

 ponownie, aby uruchomić, a następnie naciśnij  Lub  do ustawienia prędkości.

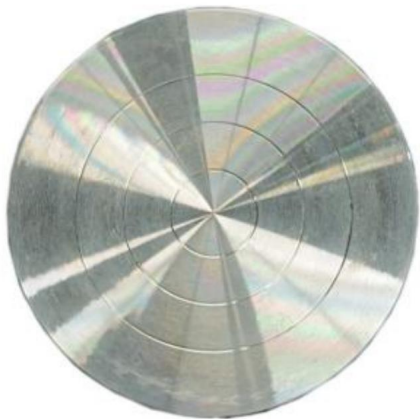
·Do przodu/do tyłu: naciśnij  dostosuj do przodu lub do tyłu.

Instrukcja obsługi:

1. Umieść ciasto na środku talerza obrotowego;
 2. Ustaw noże poziome i pionowe w odpowiednich pozycjach;
 3. Ustaw prędkość obrotową talerza obrotowego na 60-120 obr./min. Użyj rękojmi kawy cukierniczej do rozprowadzenia kremować boki od dołu do góry, równomiernie rozprowadzając górę od środka zewnętrzną;
 4. Wyczyść noże poziome i pionowe. Na wierzchu posmaruj śmietanką;
 5. Wyreguluj uchwyt obrotowy i ustaw ciasto pod kątem prostym;
 6. Wyjmij nóż pionowy i wyjmij nóż poziomy (uwaga: przesunąć nóż).
- nóż pionowy pierwszy);
- Uwaga: 1. Umieść ciasto na środku talerza obrotowego, w przeciwnym razie krem nie rozprowadzi się równomiernie i ciasto opadnie.
2. Aby zrobić ciasto większe niż 12 cali, należy umieścić podstawę .
- (HBLMMJ-0614)

ZASADY CZYSTOŚCI I PIELĘGNACJI

1. Po zakończeniu pracy urządzenia konieczne jest oczyszczenie głowki na powierzchni gramofonu i wytrzeć plamy wody na powierzchni talerza obrotowego (Nie płukać bezpośrednio wodą).
2. Regularnie sprawdzaj, czy części nie są poluzowane.
3. Jeśli używasz urządzenia oszczędzaj dzień, uruchamiaj je przynajmniej raz w miesiącu.



Jeżeli nie zostanie wyczyszczone na czas,
talerz gramofonu ulegnie utlenieniu, jak pokazano.

UWAGA: Po zakończeniu pracy należy oczyścić osad na talerzu obrotowym i misce.
w odpowiednim czasie przetrzyj go suchym ręcznikiem, aby uniknąć utleniania na powierzchni

Metody rozwiązywania problemów

Problem	Powód	Rozwiązanie
Nie działa.	Zasilacz jest nie połączony.	1.Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest prawidłowa włożono. 2.Sprawdź, czy zabezpieczenie przed przeciekiem jest włączone.
Wstrząsanie maszyna	Maszyna nie jest na równi z grunt.	Wyreguluj cztery nóżki maszyna, aby maszyna jest na poziomie grunt.
Gramofon skacze za dużo.	Zapięcie jest luźne.	Sprawdź czy zapięcie jest luźne. Jeśli nie, poproś o pomoc fachowca. debugować.

Lista rzeczy do spakowania

NIE.	Przedmiot	Ilość	Uwaga
1	Maszyna	1 zestaw	
2	Obrotowy uchwyt	1 zestaw	
3	Rę kaw cukierniczy	100 szt.	
4	Rurka cukiernicza	6 szt.	
5	Łącznik do rurek cukierniczych	1 szt.	
6	Śrubokręt	1 szt.	
7	Podręcznik	1 szt.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej <https://www.vevor.com/support>



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

MACHINE VOOR HET DECOREREN VAN TAARTCOATEN

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MODEL: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416

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

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

*Taartdecoratiecoating
Machine*

MODEL: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416



<Afbeelding alleen ter referentie>

HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

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

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

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor.

Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

	Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de volgende informatie lezen: Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
 	CORRECTE VERWIJDERING Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte klike door geeft aan dat het product gescheiden afval nodig heeft inzameling in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVINGEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder het volgende.

LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT

1. UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

- Deze apparatuur is alleen geschikt voor het maken van een taart en kan niet worden gebruikt voor andere doeleinden. Gebruik de apparatuur niet bruut.
- De apparatuur moet op een koele, geventileerde, droge, stofvrije en waterpas tafel.
- Gebruikers moeten de bedrading en installatie uitvoeren volgens de veiligheidsnormen voor elektriciteit.
- Verander de draairichting niet wanneer de motor draait.
verander de draairichting, stop hem eerst en start hem na de motor stopt volledig met draaien.
- Gebruik een handdoek of spons om de behuizing van de machine schoon te maken, en gebruik geen Spoel het geheel af met veel water om te voorkomen dat er water in de motor, schakelaar, lager en andere onderdelen komt, wat tot storingen kan leiden.
- Bij het repareren of vervangen van onderdelen moet de schakelaar worden uitgeschakeld en de De stroomvoorziening moet losgekoppeld zijn.

8. Kinderen dienen dit apparaat samen met volwassenen te gebruiken (Let op: dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht of instructie hebben gekregen met betrekking tot dat u het apparaat op een veilige manier gebruikt en dat u de gevaren begrijpt die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden gedaan).

9. Controleer regelmatig of de stroomkabel beschadigd is en of de connector zit los.

10. Druk eenmaal per maand op de knop op de lekbeschermer om te controleren of De lekbeveiliging kan normaal werken!

11. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen, zijn serviceagent of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

12. Gevaar voor elektrische schokken! Het is niet-professioneel personeel verboden om de producten repareren, anders kan dit leiden tot een elektrische schok. Wanneer Als er storingen optreden, moet deze worden gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus personeel.

13. **WAARSCHUWING!** Het is ten strengste verboden om het hoofdgedeelte van de machine en het netsnoer in een vloeistof. De machine moet volledig zijn afgekoeld voordat schoonmaak.

14. Plaats het product niet direct op het vuur of in de buurt van de vuurbron, anders zal het product beschadigd raken of zelfs gevaarlijk worden. Zodra het onderdeel van het product in brand staat, gebruik dan niet direct water om de brand te blussen. Gebruik een natte doek om de brandplek te bedekken.

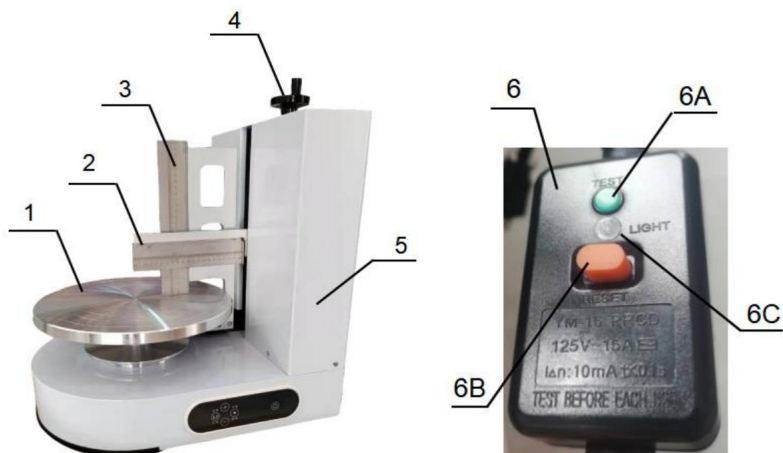
15. Wanneer de stekker in het stopcontact wordt gestoken, moet deze tot het einde worden ingestoken, anders kunnen de componenten oververhit raken en doorbranden. slecht contact.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

MODEL EN PARAMETERS

Model	HBLSM MJ-041 2	HBLSM MJ-06 14	HBLSM MJ-041 6
Geschikte taartgrootte	4-12 inch	6-14 inch	4-16 inch
Spanning	Wisselstroom 90-240Vv 50/60Hz	Wisselstroom 90-240Vv 50/60Hz	Wisselstroom 90-240Vv 50/60Hz
Stroom	200W	200W	200W
Maximale snelheid	320 tpm	320 tpm	320 tpm

IDENTIFICATIE VAN BELANGRIJKE ONDERDELEN



1.Draaiplateau 2.Horizontal messen 3.Verticale messen

4. Draaibare handgreep 5. Lichaam 6. Leckagebeschermer

6A: Testknop

(Druk eenmaal per maand. Het is normaal dat de indicator uitgaat nadat u erop hebt gedrukt)

6B: Resetknop

(Als de stroom is uitgeschakeld, verwijder dan eerst het lekgevaar en druk vervolgens op

(Gebruik deze sleutel om de stroomvoorziening te herstellen.)

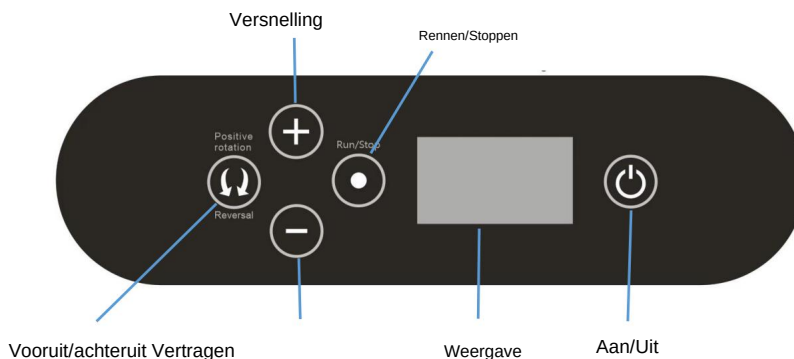
6C:Indicatielampje (stroom aan wanneer het lampje brandt)

Installatiehandleiding

Monteer de draaihendel

		
1. Verwijder de draaibare handgreep uit de verpakking;	2. Plaats de draaihendel in de overeenkomstige stang aan de bovenkant van de machine;	3. Gebruik de schroevendraaier om de schroeven vast te zetten.

Gebruiksaanwijzing



• **Voeding:** sluit aan op een AC-netspanning van 90-240 V.

• **Aan/uit:** druk op  AAN/UIT schakelen.

• **Snelheidsinstelling:** druk op  of  Voor snelheidsinstelling, druk kort op de snelheidsknop

om elke keer 5 slagen te verhogen of te verlagen, de snelheid van de lange druk blijft verhogen of verlagen. (De aanbevolen snelheid is 60-120 RPM)

• **Run/Stop:** Druk tijdens de werking van de machine op  om te stoppen, druk op

 om opnieuw te rennen, druk dan op  of  voor snelheidsinstelling.

• **Vooruit/Achteruit:** druk op  vooruit of achteruit aanpassen.

Gebruiksaanwijzing:

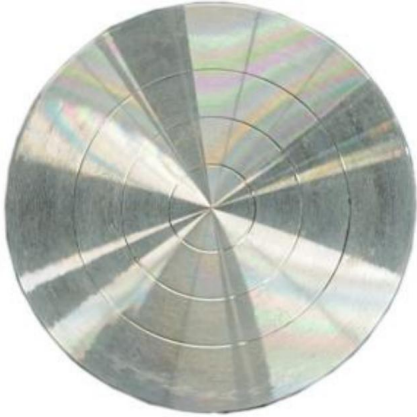
1. Plaats de taart in het midden van het draaiplateau;
2. Stel de horizontale en verticale messen in op de juiste positie;
3. Stel de draaitafelsnelheid in op 60-120 tpm. Gebruik een spuitzak om het mengsel te verspreiden roomkanten van onder naar boven, Verdeel de bovenkant gelijkmatig vanaf het midden naar buiten;
4. Horizontale messen en verticale messen schoonmaken. Room eroverheen;
5. Draai de handgreep naar rechts en breng de taart in een rechte hoek naar binnen;
6. Verwijder het verticale mes en verwijder het horizontale mes (let op: verplaats het verticaal mes eerst);

Let op: 1. Plaats de taart in het midden van het draaiplateau, anders kan de taart in de oven gaan. De room zal zich niet gelijkmatig verspreiden en de cake zal inzakken.

2. Om een taart te maken die groter is dan 30 cm, moet u een basis plaatsen. (Voor (HBLMMJ-0614)

REINIGINGS- EN ZORGREGELS

1. Nadat de apparatuur is voltooid, is het noodzakelijk om de klei te reinigen op het oppervlak van de draaitafel en veeg de watervlekken op het oppervlak van de draaitafel (Niet direct met water afspoelen).
2. Controleer de onderdelen regelmatig op loszitten.
3. Als u het spaarzaam gebruikt, doe het dan minstens één keer per maand.



Als het niet op tijd wordt schoongemaakt,
De draaitafel zal oxideren zoals afgebeeld.

LET OP: Na de werkzaamheden dient u de slibresten op de draaitafel en het bassin schoon te maken
veeg het na verloop van tijd af met een droge handdoek om oxidatie op het oppervlak te voorkomen

Methoden voor probleemoplossing

Probleem	Reden	Oplossing
Werkt niet.	De voeding is niet verbonden.	1. Controleer of de stekker zit goed vast ingevoegd. 2. Controleer of de lekbeveiliging is ingeschakeld.
Schudden van de machine	De machine is niet op gelijke hoogte met de grond.	Pas de vier poten van de machine zodat de machine is gelijk met de grond.
De draaitafel springt te veel.	De sluiting is loszittend.	Controleer of de bevestiging los zit. Zo niet, vraag dan een professional om debug het.

Paklijst

Nee.	Item		Opmerking
1	Machine	Hoeveelheid 1 set	
2	Draaibare handgreep	1 set	
3	Spuitzak	100 stuks	
4	Gebakbuis	6 stuks	
5	Gebakbuisconnector	1 st.	
6	Schroevendraaier	1 st.	
7	Handmatig	1 st.	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat <https://www.vevor.com/support>

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

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

MASKIN FÖR TÅKTURYKNING

ANVÄNDARMANUAL

MODELL: HBLSM MJ-0412 HBLSM MJ-0614 HBLSM MJ-0416

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

VEVOR[®]

*Tårtdekorationsbeläggning
Maskin*

MODELL: HBLSMMJ-0412 HBLSMMJ-0614 HBLSMMJ-0416



<Endast bild för referens>

BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

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

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

	Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.
	KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en soptunna korsad genom indikerar att produkten kräver separat avfall insamling i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta får som sådan inte slängas med vanligt hushållsavfall, men måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

När du använder elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder vara följt, inklusive följande.

LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER DENNA APPARAT

1. ENDAST ANVÄNDNING I HUSHÅLL

2. Denna utrustning är endast tillämplig för att göra en tårta och kan inte användas för andra ändamål. Använd inte utrustningen brutalt.

3. Utrustningen ska placeras på en sval, ventilerad, torr, dammtät och nivåbord.

4. Användare måste koppla och installera enligt elsäkerhetsstandarder.

5. Ändra inte rotationsriktningen när motorn är igång. Till
ändra rotationsriktningen, stoppa den först och starta den efter motorn
slutar helt att rotera.

6. Använd en handduk eller svamp för att rengöra maskinens kropp, och använd inte mycket vatten för att tvätta den för att undvika vattennedsänkning i motorn, brytaren, lagret och andra delar, vilket orsakar fel.

7. Vid reparation eller byte av delar måste strömbrytaren vara avstängd och strömförsörjningen måste kopplas bort.

8. Barn bör använda denna utrustning med vuxna (Obs: Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner angående använda apparaten på ett säkert sätt och förstå riskerna.

Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan uppsikt).

9. Kontrollera regelbundet om strömkabeln är skadad och kontakten är lös.

10. Tryck på knappen på läckageskyddet en gång i månaden för att kontrollera om läckageskyddet kan fungera normalt!

11. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

12. Elektrisk stöt Fara! Icke-professionell personal är förbjuden att reparera produkterna, annars kan det leda till elektriska stötar. När fel inträffar, bör det repareras av ett kvalificerat underhåll personal.

13. VARNING! Det är strängt förbjudet att placera maskinens huvuddel och nätsladden i valfri vätska. Maskinen måste vara helt sval innan rengöring.

14. Placera inte produkten direkt på elden eller nära brandkällan, annars kommer produkten att skadas eller till och med leda till fara. En gång del av produkten brinner, använd inte direkt vatten för att släcka branden. Använda en våt trasa för att täcka brandplatsen.

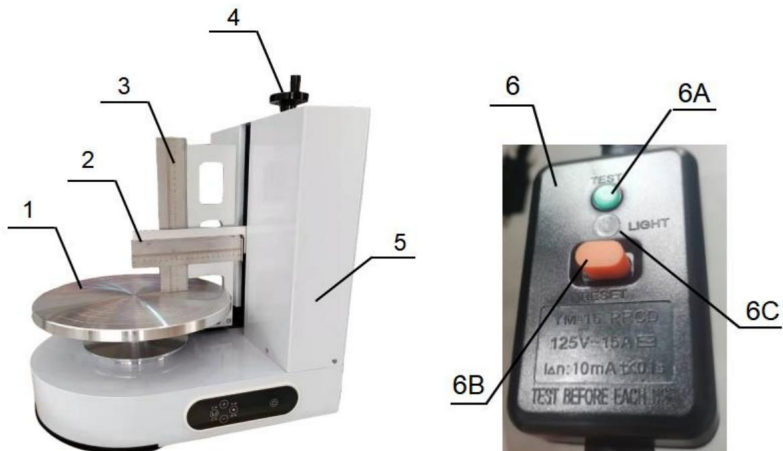
15. När stickkontakten är inkopplad i uttaget måste den vara ansluten till ändan, annars gör det att komponenterna överhettas och brinner p.g.a. dålig kontakt.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

MODELL OCH PARAMETRAR

Modell	HBLSM MJ-041 2	HBLSM MJ-06 14	HBLSM MJ-041 6
Lämplig kakstorlek	4-12 tum	6-14 tum	4-16 tum
Spänning	AC 90-240V~ 50/60Hz	AC 90-240V~ 50/60Hz	AC 90-240V~ 50/60Hz
Driva	200W	200W	200W
Max hastighet	320r/min	320r/min	320r/min

IDENTIFIERING AV NYCKELDELAR



1.vridskiva 2.Horisontella knivar 3.Vertikala knivar

4. Roterande handtag 5. Kropp 6. Läckageskydd

6A: Testknapp

(Tryck en gång i månaden. Det är normalt om indikatorn slocknar efter att du tryckt på den)

6B: Återställningsknapp

(Om strömmen är avstängd, ta först bort läckagerisken och tryck sedan på denna nyckel för att återställa strömmen.)

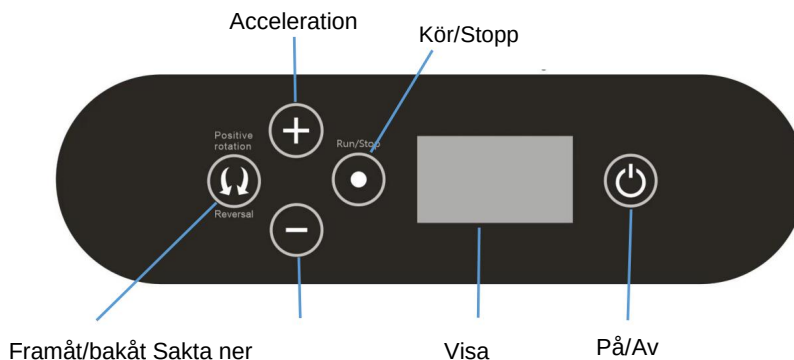
6C: Indikatorlampa (Slå på när lampan lyser)

Installationsguide

Montera det roterande handtaget

		
1. Ta bort roterande handtag från förpackningen;	2. Sätt in det roterande handtaget i motsvarande stång i toppen av maskinen;	3. Använd skruvmejseln för att låsa skruvarna.

Driftinstruktioner



• **Strömförsörjning:** anslut till AC 90-240V ström.

• **Ström PÅ/AV:** tryck  för att slå PÅ/AV.

•**Hastighetsinställning:** tryck  eller  för hastighetsinställning, kort tryck på hastigheten

för att öka eller minska 5 varv varje gång, fortsätter den långa tryckhastigheten
för att öka eller minska. (Rekommenderad hastighet är 60-120 rpm)

•**Kör/Stopp:** Under drift av maskinen, tryck på  för att stoppa, tryck

 igen för att köra, tryck sedan på  eller  för hastighetsinställning.

•**Framåt/bakåt:** tryck  justera framåt eller bakåt.

Driftinstruktion:

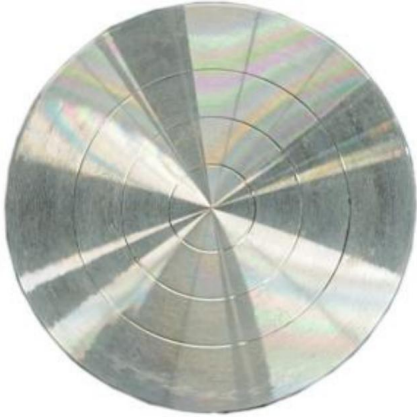
1. Placera kakan i mitten av vridbordet;
2. Justera de horisontella och vertikala knivarna till deras rätta lägen;
3. Justera skivans hastighet 60-120 r/min. Använd en spritspåse för att sprida kräm sidor från botten till toppen, Sprid toppen jämnt från mitten utåt;
4. Rengör horisontella knivar och vertikala knivar. Grädda på toppen;
5. Justera det roterande handtaget och för in kakan i rätt vinkel;
6. Ta bort den vertikala kniven och ta bort den horisontella kniven (notera: Flytta vertikal kniv först);

Obs: 1. Placera kakan i mitten av skivspelaren, annars krämen kommer inte att spridas jämnt och kakan faller.

2. För att göra en kaka större än 12 tum måste du placera en botten. (för HBLSMMJ-0614)

RENGÖRING OCH VÅRDSREGLER

1. Efter avslutad utrustningsoperation är det nödvändigt att rengöra leran på skivspelarens yta och torka av vattenfläckarna på ytan av skivspelaren (Skölj inte direkt med vatten).
2. Kontrollera delarna regelbundet för löshet.
3. Om du använder det sparsamt, kör det minst en gång i månaden.



Om den inte rengörs i tid,
skivspelaren oxiderar enligt bilden.

OBS: Efter arbetet, vänligen rengör slammet på skivspelaren och bassängen i tid, torka av den med en torr handduk för att undvika oxidation på ytan av ytan

Felsökningsmetoder

Problem	Resonera	Lösning
Fungerar inte.	Strömförsörjningen är inte ansluten.	1. Kontrollera om nätkontakten är korrekt insatt. 2. Kontrollera om läckageskyddet är på.
Skakning av maskin	Maskinen är det inte nivå med jord.	Justera de fyra fötterna på maskin så att maskinen är i nivå med jord.
Skivspelaren hoppar för mycket.	Fästelementet är lösa.	Kontrollera om fästet är löst. Om inte, be en professionell att göra det felsöka det.

Packlista

Inga.	Punkt		Anmärkning
1	Maskin	Antal 1 set	
2	Roterande handtag	1 set	
3	Konditorivaror	100 st	
4	Konditorivaror	6 st	
5	Bakverksrörskoppling	1 st	
6	Skruvmejsel	1 st	
7	Manuell	1 st	

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat [https://](https://www.vevor.com/support)

www.vevor.com/support