ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : CJBTMSJBJWDS8SCSV001V2



VEVOR Ηλεκτρικός Μίξερ Κουζίνας 4.2L - Πολυμίξερ 1500W με 10 Ταχύτητες και Δοχείο Ανοξείδωτου Χάλυβα CJBTMSJBJWDS8SCSV001V2

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Μοντέλο: SM-1548A

Το παρόν αποτελεί το πρωτότυπο εγχειρίδιο οδηγιών. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες του εγχειριδίου πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Η VEVOR διατηρεί το δικαίωμα ερμηνείας του παρόντος εγχειριδίου χρήσης. Η εμφάνιση του προϊόντος εξαρτάται από το προϊόν που παραλάβατε. Ζητούμε την κατανόησή σας, καθώς δεν θα σας ενημερώνουμε εκ νέου σε περίπτωση τεχνολογικών ή λογισμικών ενημερώσεων του προϊόντος.

2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ

⚠ Προειδοποίηση – Για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών.

⌂ **Προειδοποίηση – Αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.**

ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Το προϊόν υπόκειται στις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 2012/19/ΕΚ. Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδεικνύει ότι το προϊόν απαιτεί ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό ισχύει για το προϊόν και για όλα τα εξαρτήματα που φέρουν το συγκεκριμένο σύμβολο. Τα προϊόντα με την εν λόγω σήμανση δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα, αλλά να παραδίδονται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

3. ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες, μαζί με την εγγύηση, την απόδειξη αγοράς και, εφόσον είναι δυνατόν, το κουτί με την εσωτερική συσκευασία. Εάν παραδώσετε τη συσκευή σε άλλο άτομο, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο οδηγιών.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και για τον προβλεπόμενο σκοπό. Δεν είναι κατάλληλη για επαγγελματική χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους, εκτός εάν έχει σχεδιαστεί για εξωτερική χρήση. Κρατήστε τη μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία (ποτέ μην τη βυθίζετε σε υγρό) και αιχμηρές ακμές. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια. Εάν η συσκευή είναι υγρή ή βρεγμένη, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα.

Κατά τον καθαρισμό ή την αποθήκευση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε πάντοτε το φις από την πρίζα (τραβώντας το φις και όχι το καλώδιο), όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, και αφαιρέστε τα προσαρτημένα εξαρτήματα.

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Εάν απομακρυνθείτε από τον χώρο εργασίας, απενεργοποιείτε πάντοτε τη συσκευή ή αποσυνδέετε το φις από την πρίζα (τραβώντας το ίδιο το φις και όχι το καλώδιο).

Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Επικοινωνείτε πάντοτε με εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομο με αντίστοιχη εξειδίκευση, ώστε να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις ακόλουθες «Ειδικές οδηγίες ασφαλείας».

4. ΠΑΙΔΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΜΕΙΩΜΕΝΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Για την ασφάλεια των παιδιών σας, κρατήστε όλα τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, κουτιά, πολυστυρένιο κ.λπ.) μακριά από την πρόσβασή τους. Προσοχή! Μην επιτρέπετε σε μικρά παιδιά να παίζουν με το πλαστικό φιλμ, καθώς υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
Όταν χρησιμοποιούνται τα εξαρτήματα μπλέντερ και κόφτη, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με αυτήν.
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

5. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν παραμένει χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε κινούμενα μέρη κατά τη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικό σκοπό από τον προβλεπόμενο.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής προστασίας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής διακοπής, όπως χρονοδιακόπτη, ούτε να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο υπό επίβλεψη.
Μην παρεμβαίνετε στους διακόπτες ασφαλείας.
Μην εισάγετε αντικείμενα στα περιστρεφόμενα άγκιστρα όσο η συσκευή λειτουργεί.
Τοποθετείτε τη συσκευή σε λεία, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια εργασίας.
Μην συνδέετε το φις της συσκευής στην πρίζα χωρίς να έχουν προηγουμένως τοποθετηθεί όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα.
Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες για την ασφαλή χρήση της και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομα με αντίστοιχη εξειδίκευση.
Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα·

αγροικίες· χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής· περιβάλλοντα τύπου bed & breakfast.

Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες για την ασφαλή χρήση της και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι ηλικίας 8 ετών και άνω και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν παραμένει χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

Για το μοντέλο SM-1505BM: η κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση απενεργοποίησης ήταν 0,4 W.

Ο χρόνος μετά τον οποίο ο εξοπλισμός μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση απενεργοποίησης ήταν μικρότερος από 1 λεπτό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι το μπλέντερ είναι απενεργοποιημένο πριν το αφαιρέσετε από τη βάση.

6. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Χαρακτηριστικό	**SM-1548A**
Ονομαστική τάση	120 V~ / 220–240 V~
Συχνότητα	60 Hz / 50–60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	300 W / 1500 W

7. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΜΕΡΩΝ

A/A	**Εξάρτημα**
1	Άξονας εξόδου
2	Κουμπί ανύψωσης
3	Κουμπί/περιστροφικός επιλογέας ταχύτητας
4	Κάδος ανάμιξης
5	Γάντζος ζύμης
6	Αναδευτήρας
7	Σύρμα/σύρματινος αναδευτήρας (αυγοδάρτης)
8	Καπάκι κάδου

Το διάγραμμα της σελίδας 6 του πρωτοτύπου απεικονίζει τη θέση των παραπάνω εξαρτημάτων.

8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν από τη χρήση, πλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδο, καθαρό και στεγνό τραπέζι. Πιέστε την κεφαλή της συσκευής με το χέρι σας και, στη συνέχεια, περιστρέψτε (ή πιέστε προς τα κάτω) το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής. Η κεφαλή θα ανυψωθεί αυτόματα (βλ. FG1 και FG2).

Ζυγίστε τα υλικά και το νερό που πρόκειται να επεξεργαστείτε μέσα στον κάδο ανάμιξης. Στη συνέχεια τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή, όπως στο Βήμα 2, και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα μέχρι το κούμπωμα να ασφαλίσει στη θέση κλειδώματος, όπως στο Βήμα 3. Μην υπερβαίνετε το μέγιστο συνολικό βάρος της ζύμης.

Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα (5), (6) ή (7) στον άξονα εξόδου της κεφαλής (1). Μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο ένα από τα τρία εξαρτήματα κάθε φορά. Ευθυγραμμίστε την εγκοπή, πιέστε το εξάρτημα προς τα επάνω μέχρι το τέρμα και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κατά ένα τέταρτο της στροφής αριστερόστροφα μέχρι τη θέση ασφάλισης (βλ. FG3 και FG4).

Τοποθετήστε το καπάκι του κάδου στο άκρο ανάμιξης της συσκευής, όπως στο FG5.

Πιέστε την κεφαλή της συσκευής. Η κεφαλή θα ασφαλίσει αυτόματα και το κουμπί της κεφαλής (2) θα βρίσκεται στην οριζόντια θέση (βλ. FG6).
Συνδέστε το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε την τροφοδοσία.
Ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας (3) στην απαιτούμενη ταχύτητα και ξεκινήστε την ανάμιξη.
Όταν η ζύμη φτάσει στην απαιτούμενη κατάσταση, επαναφέρετε τον επιλογέα ταχύτητας (3) στη θέση 0 για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία.
Πιέστε την κεφαλή της συσκευής με το χέρι σας και περιστρέψτε (ή πιέστε προς τα κάτω) το κουμπί ανύψωσης (2). Ανασηκώστε το επάνω σώμα, περιστρέψτε τον κάδο ανάμιξης αριστερόστροφα, αφαιρέστε τον κάδο και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τη ζύμη.
Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε κινούμενα μέρη κατά τη χρήση.

9. ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Ρύθμιση ταχυτήτων και χρήση του γάντζου για μέγιστο βάρος μείγματος 0,9 kg.

Εξάρτημα	Ταχύτητα	Χρόνος (λεπτά)	Μέγιστη ποσότητα	Τρόπος λειτουργίας
Γάντζος ζύμης	1–6	3–5	585 g αλεύρι + 315 g νερό	Ταχύτητα 1 για 10 δευτ., ταχύτητα 2 για 20 δευτ., στη συνέχεια ταχύτητα 3 για 30 δευτ. και ταχύτητες 5–6 για 2–5 λεπτά, μέχρι να σχηματιστεί ενιαία μάζα.
Αναδευτήρας	1–7	3–10	660 g αλεύρι + 840 g νερό	Ταχύτητες 1–2 για 30 δευτ. και στη συνέχεια ταχύτητες 3–7 για περισσότερο από 2 λεπτά και 30 δευτ.
Σύρμα/αυγοδάρτης	8–10	3–10	3 ασπράδια αυγών	Ρυθμίστε στις ταχύτητες 8–10 και λειτουργήστε για τουλάχιστον 3 λεπτά.

10. ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ψωμάκια με λιναρόσπορο

Υλικά: 30 g λιναρόσπορος, 40 g νερό, 250 g αλεύρι ψωμιού, 3 g ξηρή μαγιά, 30 g ζάχαρη, 3 g αλάτι, 10 g γάλα σε σκόνη, 20 g βούτυρο, 15 g χτυπημένο αυγό.
Μουλιάστε τα 30 g λιναρόσπορου σε 40 g νερό για 12 ώρες.
Τοποθετήστε στον κάδο 250 g αλεύρι ψωμιού, 3 g ξηρή μαγιά, 30 g ζάχαρη, 3 g αλάτι, 10 g γάλα σε σκόνη και 150 g νερό. Χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6 για να ζυμώσετε τα υλικά μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Προσθέστε 20 g βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι η ζύμη να γίνει λεία. Στη συνέχεια προσθέστε τον μουλιασμένο λιναρόσπορο και συνεχίστε μέχρι να ζυμωθεί καλά. Καλύψτε με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
Ζυμώστε ξανά καλά, αφαιρέστε τη ζύμη από τον κάδο και χωρίστε την σε έξι κομμάτια. Πλάστε τα σε ρολάκια, καλύψτε τα και αφήστε τα να φουσκώσουν στους 38 °C για 1 ώρα.
Όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση, αλείψτε την επιφάνεια του ψωμιού με χτυπημένο αυγό. Τοποθετήστε τα στην προτελευταία θέση του προθερμασμένου φούρνου, με θέρμανση πάνω και κάτω στους 180 °C, και ψήστε για 20 λεπτά. Αφαιρέστε το ταψί/φόρμα και τοποθετήστε τα σε σχάρα για να κρυώσουν.

Ψωμί τοστ

Υλικά: 270 g αλεύρι υψηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, 30 g αλεύρι χαμηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, 1 αυγό, 3 g αλάτι, 55 g ζάχαρη, 4 g μαγιά, 80 g κρέμα γάλακτος, 10 g γάλα σε σκόνη, 90 g νερό.

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο και χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6 μέχρι να σχηματιστεί ζύμη.
Αφήστε το μείγμα σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
Ζυμώστε ξανά καλά, αφαιρέστε τη ζύμη από τον κάδο και χωρίστε την σε 3 μερίδες. Καλύψτε τη ζύμη με μεμβράνη τροφίμων για 15 λεπτά.
Πάρτε μία μερίδα, ανοίξτε την σε μακρόστενο σχήμα, διπλώστε τις δύο πλευρές προς το κέντρο και τυλίξτε από κάτω προς τα πάνω. Αφού τυλίξετε και τις τρεις, καλύψτε τις με μεμβράνη τροφίμων για 15 λεπτά.
Τοποθετήστε τις 3 μερίδες στη φόρμα για τη δεύτερη ζύμωση και αφήστε τις να φουσκώσουν μέχρι να φτάσουν περίπου στο 80% του ύψους της φόρμας. Ψήστε με θέρμανση πάνω και κάτω στους 170 °C για 40 λεπτά. Αφαιρέστε από τη φόρμα και αφήστε να κρυώσει σε σχάρα.

Σπιτική πίτσα

Υλικά: 170 g αλεύρι υψηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, 100 g νερό, 1,5 g βρώσιμο αλάτι, 15 g λευκή ζάχαρη, 2 g μαγιά, 15 g βούτυρο και γέμιση της επιλογής σας.
Τοποθετήστε στον κάδο 170 g αλεύρι, 100 g νερό, 1,5 g αλάτι, 15 g ζάχαρη και 2 g μαγιά. Αναμείξτε με τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6. Όταν σχηματιστεί η ζύμη, προσθέστε το βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι η ζύμη να μπορεί να ανοίξει σε ελαστικό, λεπτό φύλλο.
Αφήστε τη ζύμη σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, ετοιμάστε τη γέμιση της πίτσας και κρατήστε την στην άκρη.
Ζυμώστε ξανά καλά. Πάρτε τη μισή ζύμη, πλάστε την στρογγυλή και αφήστε την να ξεκουραστεί για 5 λεπτά. Με πλάστη ανοίξτε την απαλά στο μέγεθος του ταψιού πίτσας. Τοποθετήστε την στο ταψί, πιέστε την με τα χέρια ώστε να καλύψει το ταψί και, τέλος, κάντε μικρές τρύπες με πιρούνι.
Ρυθμίστε τον φούρνο σε θέρμανση πάνω και κάτω και προθερμάνετε στους 200 °C. Αλείψτε πρώτα τη βάση του ταψιού με ελαιόλαδο, στη συνέχεια απλώστε ομοιόμορφα τη σάλτσα πίτσας και πασπαλίστε με λίγη μοτσαρέλα και ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Τοποθετήστε το ταψί πίτσας 8 ιντσών στη δεύτερη θέση του προθερμασμένου φούρνου και ψήστε για 8 λεπτά.
Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, βγάλτε το ταψί και απλώστε μία στρώση μπέικον. Μπορείτε να προσθέσετε τα αγαπημένα σας υλικά και τη γέμιση που έχετε ετοιμάσει.
Τοποθετήστε ξανά την πίτσα στον προθερμασμένο φούρνο και ρυθμίστε τον χρόνο λειτουργίας στα 15 λεπτά, μέχρι να λιώσει το τυρί και να ροδίσει η βάση.

Ψωμάκια με βούτυρο

Υλικά: 375 g αλεύρι υψηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, 180 g γάλα, 35 g βούτυρο, 30 g ζάχαρη, 11 g γάλα σε σκόνη, 4 g μαγιά, 3 g αλάτι, 1 αυγό.
Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο, εκτός από το βούτυρο, κρατώντας 10 g από το αυγό για το τελικό άλειμμα.
Χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6. Όταν σχηματιστεί η ζύμη, προσθέστε το μαλακωμένο βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ελαστική υφή της ζύμης.
Καλύψτε το μείγμα με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε το σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
Ζυμώστε ξανά καλά, αφαιρέστε τη ζύμη από τον κάδο και χωρίστε την σε 10 μερίδες. Πάρτε μία μερίδα, ανοίξτε την σε οβάλ σχήμα και τυλίξτε την από πάνω προς τα κάτω.
Τοποθετήστε λαδόκολλα στο ταψί και βάλτε πάνω τα τυλιγμένα ψωμάκια. Αφήστε τα σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.
Αλείψτε την επιφάνεια με το αυγό. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 160 °C, τοποθετήστε τα ψωμάκια στη μεσαία θέση και ψήστε για 20 λεπτά.

Γαλλικό ψωμί

Υλικά: 250 g αλεύρι υψηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, 50 g αλεύρι χαμηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, 150 g νερό, 10 g ζάχαρη, 3 g μαγιά σε σκόνη, 1 g βρώσιμο αλάτι.

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο, χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6 και ζυμώστε μέχρι να σχηματιστεί ζύμη.

Καλύψτε το μείγμα με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε το σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Ζυμώστε ξανά καλά, αφαιρέστε τη ζύμη και χωρίστε την σε 4 μερίδες. Πάρτε μία μερίδα, ανοίξτε την σε οβάλ σχήμα και τυλίξτε την από πάνω προς τα κάτω.

Καλύψτε την και αφήστε την να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Αλείψτε την επιφάνεια με σησαμέλαιο. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C, τοποθετήστε τη ζύμη στη μεσαία θέση και ψήστε για 20 λεπτά.

Κλασικό κέικ

Υλικά: 100 g αλεύρι για κέικ, 5 αυγά, 50 g βρώσιμο λάδι, 80 g ζάχαρη, μικρή ποσότητα χυμού λεμονιού, 55 g γάλα.

Χωρίστε τα ασπράδια από τους κρόκους. Προσθέστε 20 g ζάχαρη στους κρόκους και χτυπήστε με τον αναδευτήρα αυγών στη ρύθμιση 10 μέχρι να διαλυθεί πλήρως η ζάχαρη. Προσθέστε το γάλα και συνεχίστε την ανάμιξη στη ρύθμιση 10.

Προσθέστε το βρώσιμο λάδι και συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί πλήρως.

Κοσκινίστε το αλεύρι για κέικ και ανακατέψτε ομοιόμορφα μέχρι να σχηματιστεί λεπτό μείγμα κρόκων.

Προσθέστε λίγες σταγόνες χυμού λεμονιού στα ασπράδια. Προσθέστε τη ζάχαρη σε τρεις δόσεις και χτυπήστε με τον αυγοδάρτη μέχρι το μείγμα να αποκτήσει αφράτη, «βαμβακώδη» υφή.

Πάρτε το 1/3 των χτυπημένων ασπραδιών και ενσωματώστε το στο μείγμα των κρόκων. Στη συνέχεια αδειάστε το μείγμα πίσω στα υπόλοιπα ασπράδια και ανακατέψτε ομοιόμορφα μέχρι να προκύψει λείο μείγμα για κέικ.

Αλείψτε την επιφάνεια της φόρμας με βρώσιμο λάδι και αδειάστε μέσα το μείγμα.

Προθερμάνετε τον φούρνο στους 150 °C, επιλέξτε θέρμανση πάνω και κάτω και ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος στα 50 λεπτά. Ψήστε μέχρι να ροδίσει.

Σοκολατένιο κέικ

Υλικά: 150 g υγρό αυγού, 50 g πλήρες γάλα, 40 g κακάο σε σκόνη, 80 g λευκή ζάχαρη.

Προσθέστε 150 g υγρό αυγού και χτυπήστε με τον αυγοδάρτη στη ρύθμιση 10 μέχρι να αποκτήσει αφράτη, «βαμβακώδη» υφή. Αφαιρέστε το και κρατήστε το στην άκρη.

Τοποθετήστε 80 g λευκή ζάχαρη, 50 g γάλα και 40 g κακάο σε ένα μπολ και ανακατέψτε μέχρι να δημιουργηθεί λείο μείγμα, χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα στη ρύθμιση 10.

Ρίξτε το έτοιμο μείγμα στο χτυπημένο αυγό και ανακατέψτε καλά.

Αδειάστε το μείγμα σε λαδωμένη φόρμα ψησίματος και ψήστε στον φούρνο στους 180 °C.

Μετά το ψήσιμο και τη σταθεροποίηση του κέικ, αφαιρέστε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει πριν το καταναλώσετε.

Παγωμένο σοκολατένιο κέικ

Υλικά: 140 g τυρί κρέμα, 140 g μαύρη σοκολάτα, 220 g γάλα, 100 g ζάχαρη άχνη, 240 g σαντιγί/χτυπημένη κρέμα γάλακτος, 2 g βρώσιμο αλάτι.

Τυλίξτε το εξωτερικό της τετράγωνης φόρμας με αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε στο εσωτερικό έναν κύκλο αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος.

Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη και μια πρέζα αλάτι στο τυρί κρέμα και ανακατέψτε με τον αναδευτήρα.

Ψιλοκόψτε τη μαύρη σοκολάτα και λιώστε την. Ρίξτε τη λιωμένη σοκολάτα στο τυρί κρέμα και ανακατέψτε ομοιόμορφα με τον αναδευτήρα. Αφαιρέστε το μείγμα και τοποθετήστε το σε δίσκο για μελλοντική χρήση.

Τοποθετήστε τη χτυπημένη κρέμα στον κάδο και χτυπήστε μέχρι να αποκτήσει σχεδόν αφράτη, «βαμβακώδη» υφή.

Προσθέστε τη χτυπημένη κρέμα σε δύο δόσεις στο μείγμα σοκολάτας–τυριού και ανακατέψτε ομοιόμορφα. Στη συνέχεια προσθέστε το γάλα σε δύο δόσεις και ανακατέψτε ξανά καλά.

Τέλος, αδειάστε το μείγμα στη φόρμα και τοποθετήστε το στο ψυγείο για αρκετές ώρες. Αφαιρέστε το από το ψυγείο και ξεφορμάρετε.

11. ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΗΘΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή σταματά ξαφνικά να λειτουργεί κατά τη χρήση.	Η συσκευή μπορεί να λειτουργεί για υπερβολικά μεγάλο χρονικό διάστημα ή η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή, με αποτέλεσμα να αυξάνεται υπερβολικά η θερμοκρασία του κινητήρα. Ενεργοποιείται η προστασία από υπερθέρμανση και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.	Επαναφέρετε την ταχύτητα στη θέση «0», αποσυνδέστε την τροφοδοσία και περιμένετε μέχρι η συσκευή να επανέλθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Συνήθως απαιτούνται 15–30 λεπτά, ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
Ο περιστροφικός επιλογέας ταχύτητας γυρίζει αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Ελέγξτε εάν το φις έχει καλή επαφή με την πρίζα. Ελέγξτε εάν υπάρχει παροχή ρεύματος. Ελέγξτε εάν το κουμπί ανύψωσης έχει επανέλθει στη θέση του.	Βεβαιωθείτε ότι το φις είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα. Εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος, περιμένετε να αποκατασταθεί πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση της.
Υπερβολικός θόρυβος κατά τη λειτουργία.	1) Η συσκευή λειτουργεί πιο θορυβωδώς στις υψηλές ταχύτητες. 2) Η ποσότητα τροφίμων/μείγματος είναι υπερβολικά μεγάλη και προκαλεί υπερφόρτωση. 3) Η τάση είναι ασταθής. 4) Ο χρόνος λειτουργίας είναι υπερβολικά μεγάλος.	1) Επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα σύμφωνα με τις συστάσεις του εγχειριδίου. 2) Μειώστε την ποσότητα του μείγματος. 3) Σε περίπτωση ασταθούς τάσης, περιμένετε να σταθεροποιηθεί. 4) Εάν ο χρόνος λειτουργίας είναι πολύ μεγάλος, σταματήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν συνεχίσετε.
Η ταχύτητα της συσκευής μειώνεται ή είναι ασταθής.	1) Η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι χαμηλή και το λιπαντικό έχει σκληρύνει. 2) Τα υλικά είναι πολύ σκληρά ή σε υπερβολική ποσότητα και προκαλούν μεγάλο φορτίο. 3) Η τάση του ρεύματος μειώνεται απότομα.	1) Αφαιρέστε τον κάδο και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς φορτίο για 5 λεπτά, ώστε να μαλακώσει το λιπαντικό και να αποκατασταθεί η σταθερότητα της ταχύτητας. 2) Μειώστε την ποσότητα του μείγματος και λειτουργήστε τη συσκευή εντός του κανονικού φορτίου. 3) Χρησιμοποιήστε ξανά τη συσκευή όταν η τάση σταθεροποιηθεί.
Η συσκευή ταλαντεύεται ή κουνιέται κατά τη λειτουργία.	1) Ελέγξτε εάν έχει αποκολληθεί το πέλμα της βάσης. 2) Ελέγξτε εάν η συσκευή βρίσκεται πάνω σε λεία και επίπεδη επιφάνεια.	1) Ελέγξτε το πέλμα της βάσης. 2) Τοποθετήστε τη συσκευή σε λεία και επίπεδη επιφάνεια εργασίας.
Η κεφαλή δεν επανέρχεται/ασφαλίζει μετά την	Το κάλυμμα κατά των πιτσιλισμάτων και ο κάδος	Περιστρέψτε και ασφαλίστε σωστά το κάλυμμα κατά των

τοποθέτηση του καλύμματος κατά των πιτσιλισμάτων και του κάδου.	ανάμιξης δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.	πιτσιλισμάτων και στη συνέχεια τοποθετήστε σωστά τον κάδο ανάμιξης.
Η ζύμη μαυρίζει μετά τη χρήση.	Μαύρη σκόνη πέφτει πάνω στη ζύμη από την περιοχή της κεφαλής ανάμιξης.	Ελέγξτε ότι η κεφαλή ανάμιξης και ο γάντζος είναι στεγνά και ότι δεν υπάρχει νερό ή σκόνη στην επιφάνειά τους πριν από τη χρήση.

12. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός σώματος συσκευής

Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό. Μην ρίχνετε απευθείας νερό επάνω στη συσκευή, ώστε να αποτρέψετε την είσοδο νερού στο κύριο σώμα και να αποφύγετε βραχυκυκλώματα, ηλεκτροπληξία, διαρροή ρεύματος, σκουριά και άλλες βλάβες.
Μην χρησιμοποιείτε πανί που στάζει νερό για να σκουπίσετε τη συσκευή.
Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό, ξύδι, αλάτι ή άλλα διαβρωτικά, ισχυρά όξινα ή ισχυρά αλκαλικά καθαριστικά για τον καθαρισμό του σώματος της συσκευής, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνειά του.
Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τραχιά εργαλεία, όπως συρμάτινα σφουγγάρια, για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα, καθώς μπορεί εύκολα να καταστραφεί η επιφάνειά τους.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα από χυτό αλουμίνιο στο πλυντήριο πιάτων και μην τα πλένετε με διαβρωτικά, ισχυρά όξινα ή αλκαλικά καθαριστικά. Μην τα τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων για καθαρισμό. Εξαιρούνται τα ανοξείδωτα εξαρτήματα, καθώς και εξαρτήματα από Teflon με επιφανειακή επεξεργασία και εξαρτήματα με ηλεκτροφορητική επεξεργασία.
Μην αφήνετε τα εξαρτήματα να μουλιάζουν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε απορρυπαντικό, αλατόνερο, ξύδι ή άλλα διαβρωτικά υγρά. Καθαρίζετε τα εξαρτήματα έγκαιρα μετά τη χρήση.
Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τα εξαρτήματα, ώστε κυρίως να διατηρούνται στεγνά τα εσωτερικά τους μέρη.

Ειδικός καθαρισμός

Ο περιστρεφόμενος άξονας εξόδου μπορεί να δημιουργεί μικρά μαύρα ίχνη λόγω της υψηλής ταχύτητας και της τριβής κατά τη λειτουργία. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε έγκαιρα το συγκεκριμένο σημείο και διατηρείτε το στεγνό.
Δώστε προσοχή στις αιχμηρές λεπίδες και στα σχετικά αιχμηρά άκρα εξαρτημάτων.

13. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο για την επάλειψη της επιφάνειας της λεπίδας, της πλάκας κοπής και του κάδου ανάμιξης, ώστε να προστατεύονται από την οξείδωση σε ξηρό και υγρό περιβάλλον.
Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, μπορείτε να την καλύπτετε με τη σακούλα/συσκευασία και να την αποθηκεύετε σε στεγνό περιβάλλον.

14. ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ

Κατασκευαστής: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Διεύθυνση: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, Baoshanqu, Shanghai 200000, Κίνα.
Εισαγωγέας στην Αυστραλία: SIHAO PTY LTD, 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD, NSW 2122, Australia.

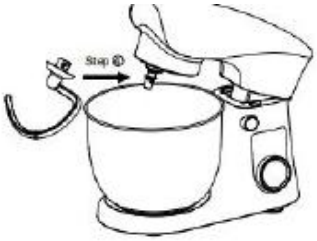
Εισαγωγέας στις ΗΠΑ: Sanven Technology Ltd., Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730, USA.
Αντιπρόσωπος Ηνωμένου Βασιλείου (UK REP): YH CONSULTING LIMITED, C/O YH Consulting Limited, Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX, UK.
Εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος ΕΚ (EC REP): E-CrossStu GmbH, Mainzer Landstr. 69, 60329 Frankfurt am Main, Germany.



FG1



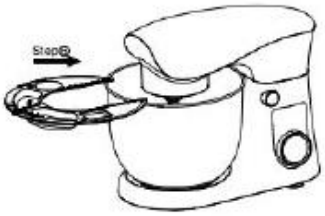
FG2



FG3



FG4



FG5



FG6