ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : TMLSJBJCJBAB3ANDZ001V2



VEVOR VEVOR Μίξερ Πάγκου 1000W με Κάδους 5L + 4L TMLSJBJCJBAB3ANDZ001V2

ΜΟΝΤΕΛΟ: SC-236

VEVOR
Αναβαθμίστε · Με τον τρόπο του δημιουργού του σπιτιού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών.

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με το Μέρος 15 των κανονισμών FCC. Η λειτουργία υπόκειται στις ακόλουθες δύο προϋποθέσεις:

1. Η συσκευή δεν πρέπει να προκαλεί επιβλαβείς παρεμβολές.
2. Η συσκευή πρέπει να δέχεται οποιαδήποτε παρεμβολή λαμβάνει, συμπεριλαμβανομένων παρεμβολών που ενδέχεται να προκαλέσουν ανεπιθύμητη λειτουργία.

Το προϊόν αυτό 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 αυτό το σύμβολο.

Τα προϊόντα που φέρουν αυτή τη σήμανση δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να μεταφέρονται σε σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Γενικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες μαζί με την εγγύηση, την απόδειξη αγοράς και, εάν είναι δυνατόν, το κουτί με την εσωτερική συσκευασία.

Εάν παραδώσετε αυτή τη συσκευή σε άλλο άτομο, παραδώστε μαζί και τις οδηγίες λειτουργίας.

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.

- Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε τη βάση μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε τη μονάδα της συσκευής, το καλώδιο ή το φις μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε παιδιά.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, κατά την αλλαγή εξαρτήματος και πριν από τον καθαρισμό.
- Αποφεύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομο με αντίστοιχα προσόντα, ώστε να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου.
- Κρατάτε τα χέρια και τα σκεύη μακριά από τις κινούμενες λεπίδες ή τους δίσκους κατά την επεξεργασία τροφίμων, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού ή πρόκλησης ζημιάς στο μίξερ.
- Οι λεπίδες είναι αιχμηρές. Χειρίζεστε τις με προσοχή.
- Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, μην τοποθετείτε ποτέ λεπίδες κοπής ή δίσκους πάνω στη βάση.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην βάζετε ποτέ τρόφιμα με το χέρι. Χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης τροφίμων.
- Μην επιχειρείτε να παρακάμψετε τον μηχανισμό ασφάλισης του καπακιού.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ με το καπάκι τοποθετημένο.
- Όταν αναμειγνύετε μη υγρά υλικά, αφαιρείτε το κεντρικό τμήμα του καπακιού δύο τεμαχίων.
- Απενεργοποιείτε το μηχάνημα πριν αντικαταστήσετε εξάρτημα.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν και συναρμολογείτε τα εξαρτήματα μόνο όπως αναφέρεται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε μέρη που κινούνται κατά τη χρήση.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άλλα άτομα χωρίς βοήθεια ή επίβλεψη, εάν οι σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές τους ικανότητες δεν τους επιτρέπουν να τη χρησιμοποιούν με ασφάλεια.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Για τις ευρωπαϊκές χώρες:** Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας για το συγκεκριμένο μηχάνημα

- Χρησιμοποιείτε το μηχάνημα μόνο υπό επίβλεψη.
- Μην παρεμβαίνετε σε κανέναν διακόπτη ασφαλείας.
- Μην εισάγετε τίποτα μέσα στους περιστρεφόμενους γάντζους ενώ το μηχάνημα λειτουργεί.
- Τοποθετείτε το μηχάνημα πάνω σε ομαλή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια εργασίας.
- Μην συνδέετε το φις του μηχανήματος στην πρίζα χωρίς να έχετε εγκαταστήσει όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα.

Για τη μείωση του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, αυτό το φις εφαρμόζει σε πολωμένη πρίζα μόνο προς μία κατεύθυνση.

Εάν το φις δεν εισέρχεται πλήρως στην πρίζα, γυρίστε το φις από την άλλη πλευρά. Εάν εξακολουθεί να μην εφαρμόζει, επικοινωνήστε με εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Μην τροποποιείτε το φις με κανέναν τρόπο.

Προδιαγραφές

Μοντέλο	**SC-236**
Ονομαστική τάση	120 V~ / AC 220–240 V
Συχνότητα	60 Hz / 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος	400 W / 1000 W

Ονομασία των διαφόρων εξαρτημάτων

Κύρια και βασικά εξαρτήματα:

1. Περιστρεφόμενος βραχίονας
2. Κουμπί απασφάλισης
3. Κουμπί ρύθμισης ταχύτητας
4. Κέλυφος μοτέρ

5. Πέλμα
6. Άξονας μοτέρ
7. Κάλυμμα μπολ
8. Σύρμα/αναδευτήρας
9. Επίπεδος αναδευτήρας
10. Γάντζος ζυμώματος
11. Μπολ ανάμειξης
12. Σπάτουλα

Πώς να χρησιμοποιήσετε το μηχάνημα

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΥ ΜΙΞΕΡ ΠΑΓΚΟΥ ΓΙΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση **OFF** και, στη συνέχεια, συνδέστε το φις στην παροχή ρεύματος.
2. Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ρύθμιση.

Προειδοποίηση: Μην τοποθετείτε μαχαίρια, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνια κ.λπ. μέσα στο μπολ όταν το μηχάνημα λειτουργεί.

3. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας ανά κύκλο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα **7 λεπτά** και πρέπει να τηρείται ελάχιστος χρόνος ανάπαυσης **40 λεπτών** μεταξύ δύο διαδοχικών κύκλων.
4. Κατά το ζύμωμα ζύμης με μαγιά, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τον «**γάντζο ζυμώματος**».

Συνιστάται να ξεκινάτε με την ελάχιστη ταχύτητα για περίπου **30 δευτερόλεπτα** και στη συνέχεια να περνάτε στη μεσαία ταχύτητα ανάμειξης.

Ζυμώστε για **3–5 λεπτά** για καλύτερα αποτελέσματα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον γάντζο ζυμώματος στη μέγιστη ταχύτητα.

Αναφορά στην εικόνα 3

- Μέγιστη ποσότητα για παρασκευή ζύμης: **1.000 g ξηρό αλεύρι + 600 ml νερό (ζεστό νερό 40°C)**.
- Ποτέ μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα.

Σημείωση: Κατά το ζύμωμα, μπορεί να κολλήσει λίγο αλεύρι στο εσωτερικό του μπολ. Σε αυτή την περίπτωση, αφαιρέστε το κάλυμμα του μπολ και ξύστε το αλεύρι από τα εσωτερικά τοιχώματα με τη σπάτουλα, ώστε να επιτύχετε καλύτερο αποτέλεσμα ζυμώματος.

Όταν αναμειγνύετε τρόφιμα όπως βούτυρο με αυγά ή μικρότερη ποσότητα αλευριού, σαλάτες, κομμάτια λαχανικών και φρούτων κ.λπ., βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τον «**αναδευτήρα ανάμειξης**». Συνιστάται η επιλογή της **μέγιστης ταχύτητας**.

Αναφορά στην εικόνα 3.

Όταν αναμειγνύετε υγρά τρόφιμα όπως αυγά, γάλα, νερό κ.λπ., βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το «**σύρμα αυγών**». Συνιστάται η επιλογή της **μέγιστης ταχύτητας**.

Αναφορά στην εικόνα 3.

- Μέγιστος αριθμός αυγών για ανάμειξη: **18 τεμάχια**
- Ελάχιστος αριθμός αυγών για ανάμειξη: **3 τεμάχια**

---

5. Όταν ολοκληρωθεί η ανάμειξη, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση **OFF** και αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.
6. Κρατήστε πατημένο το κουμπί κλίσης. Η κεφαλή του μίξερ θα ανασηκωθεί αυτόματα και θα ασφαλίσει στην κεκλιμένη θέση.

Προσοχή: Πριν πατήσετε το κουμπί κλίσης, δηλαδή πριν σηκώσετε την κεφαλή του μίξερ, βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας, το σύρμα αυγών ή ο γάντζος ζυμώματος βρίσκεται στις δύο πλευρές της κεφαλής του μίξερ.

Διαφορετικά, κατά την ανύψωση της κεφαλής, ο αναδευτήρας, το σύρμα αυγών ή ο γάντζος ζυμώματος μπορεί να έρθει σε επαφή με το μπολ.

Εάν ο αναδευτήρας, το σύρμα αυγών ή ο γάντζος ζυμώματος βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της κεφαλής του μίξερ, πρέπει να ενεργοποιήσετε ξανά τον επιλογέα ταχύτητας, να αφήσετε το μίξερ να περιστραφεί για λίγα δευτερόλεπτα και στη συνέχεια να απενεργοποιήσετε τον επιλογέα, ώστε ο αναδευτήρας, το σύρμα αυγών ή ο γάντζος ζυμώματος να σταματήσει στις δύο πλευρές της κεφαλής του μίξερ.

7. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφίμων από τους αναδευτήρες ή τους γάντζους ζυμώματος χρησιμοποιώντας πλαστική σπάτουλα.
8. Τραβήξτε προς τα έξω τον αναδευτήρα / γάντζο ζυμώματος / σύρμα αυγών ασκώντας μικρή δύναμη.

Συνιστάται να συγκρατείτε τη ροδέλα του αναδευτήρα / γάντζου ζυμώματος / σύρματος αυγών, ώστε να διευκολύνεται η αφαίρεσή του.

Προσοχή: Ο επιλογέας ταχύτητας πρέπει να βρίσκεται στη θέση **OFF** και η συσκευή πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τον αναδευτήρα / γάντζο ζυμώματος / σύρμα αυγών.

Μετά τη λειτουργία, αφήστε διάστημα **40 έως 45 λεπτών** πριν από την επόμενη χρήση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

1. Τα υλικά που βρίσκονται στο ψυγείο, όπως το βούτυρο και τα αυγά, πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσει η ανάμειξη. Βγάλτε τα υλικά από το ψυγείο αρκετή ώρα νωρίτερα.
2. Για να αποφύγετε την πιθανότητα να υπάρχουν τσόφλια ή χαλασμένα αυγά στη συνταγή σας, σπάστε πρώτα τα αυγά σε ξεχωριστό δοχείο και στη συνέχεια προσθέστε τα στο μείγμα.
3. Μην χτυπάτε υπερβολικά. Προσέξτε να αναμειγνύετε ή να χτυπάτε τα μείγματα μόνο για όσο χρόνο συνιστά η συνταγή. Ανακατεύετε τα ξηρά υλικά μόνο μέχρι να ενωθούν.

Χρησιμοποιείτε πάντα χαμηλή ταχύτητα.

---

4. **Κλιματικές συνθήκες.** Οι εποχιακές μεταβολές της θερμοκρασίας, η θερμοκρασία των υλικών και οι διαφοροποιήσεις στην υφή τους από περιοχή σε περιοχή επηρεάζουν τον απαιτούμενο χρόνο ανάμειξης και τα αποτελέσματα που επιτυγχάνονται.
5. Ξεκινάτε πάντα την ανάμειξη σε χαμηλή ταχύτητα. Αυξάνετε σταδιακά την ταχύτητα μέχρι τη συνιστώμενη ταχύτητα που αναφέρεται στη συνταγή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρισμός σώματος

1. Μην βυθίζετε το μηχάνημα στο νερό. Μην χρησιμοποιείτε νερό απευθείας πάνω στο μηχάνημα, ώστε να αποτρέψετε την είσοδο νερού στο σώμα της συσκευής και να αποφύγετε βραχυκυκλώματα, ηλεκτροπληξία, διαρροές, σκουριά και άλλες βλάβες.
2. Μην χρησιμοποιείτε πολύ βρεγμένη πετσέτα για να σκουπίσετε το μηχάνημα.
3. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό, ξύδι, αλάτι ή άλλα διαβρωτικά, ισχυρά όξινα ή ισχυρά αλκαλικά προϊόντα καθαρισμού για τον καθαρισμό του σώματος του μηχανήματος, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνειά του.
4. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τραχιά εργαλεία, όπως συρμάτινα σφουγγάρια, για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα. Διαφορετικά, μπορεί εύκολα να καταστραφεί η επιφάνεια των εξαρτημάτων.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

1. Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα από χυτό αλουμίνιο στο πλυντήριο πιάτων και μην τα πλένετε με διαβρωτικά, ισχυρά όξινα ή αλκαλικά προϊόντα καθαρισμού.

Μην τα τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων για καθαρισμό.

Εξαίρεση: εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα ή εξαρτήματα από Teflon με επιφανειακή επεξεργασία και εξαρτήματα με ηλεκτροφορητική επεξεργασία.

2. Μην τα αφήνετε να μουλιάζουν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε απορρυπαντικό, αλατόνερο, ξύδι ή άλλα διαβρωτικά υγρά. Καθαρίζετε τα εξαρτήματα έγκαιρα.

---

3. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώνετε τα εξαρτήματα, κυρίως ώστε τα εσωτερικά μέρη να παραμένουν στεγνά.

Ειδικός καθαρισμός

1. Ο περιστρεφόμενος άξονας εξόδου μπορεί να δημιουργήσει ένα μικρό μαύρο σημάδι λόγω της υψηλής ταχύτητας και της τριβής κατά τη λειτουργία του μηχανήματος.

Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε το σημείο άμεσα και διατηρείτε το στεγνό.

2. Προσέχετε τις αιχμηρές λεπίδες και τα σχετικά αιχμηρά εξαρτήματα ή μέρη.

Αποθήκευση και συντήρηση

1. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο στην επιφάνεια της λεπίδας, της πλάκας κοπής και του δοχείου ανάμειξης, ώστε να προστατεύονται από την οξείδωση σε ξηρό ή υγρό περιβάλλον.
2. Όταν δεν χρησιμοποιείτε το μηχάνημα, μπορείτε να το καλύπτετε με μια σακούλα συσκευασίας και να το τοποθετείτε σε ξηρό περιβάλλον.

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 υγρό αυγού

Διαδικασία:

1. Μουλιάστε τα 30 g λιναρόσπορου σε 40 g νερό για **12 ώρες**.
2. Βάλτε στο μπολ ανάμειξης 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 ζυμώματος και ζυμώστε τα υλικά στις ταχύτητες **1–6** μέχρι να σχηματιστεί ζύμη.

Στη συνέχεια προσθέστε 20 g βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι η ζύμη να γίνει λεία.

Προσθέστε τον μουλιασμένο λιναρόσπορο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι να ολοκληρωθεί καλά η ζύμη.

Καλύψτε με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

---

3. Ζυμώστε ξανά καλά, αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και χωρίστε την σε **έξι ψωμάκια**.

Αφού τα πλάσετε σε στρογγυλό σχήμα, καλύψτε τα και αφήστε τα να φουσκώσουν στους **38°C για 1 ώρα**.

4. Όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση, αλείψτε την επιφάνεια του ψωμιού με υγρό αυγού.

Τοποθετήστε τα στην προτελευταία θέση του προθερμασμένου φούρνου, ρυθμίστε την επάνω και κάτω θέρμανση στους **180°C** και ψήστε για **20 λεπτά**.

Στη συνέχεια αφαιρέστε τη φόρμα και τοποθετήστε τα ψωμάκια πάνω στη 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

Διαδικασία:

1. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ ανάμειξης και χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζυμώματος για να ζυμώσετε τα υλικά στις ταχύτητες **1–6** μέχρι να σχηματιστεί ζύμη.
2. Αφήστε το μείγμα σε ζεστό μέρος και αφήστε το να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
3. Ζυμώστε ξανά καλά, αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και χωρίστε την σε **3 μερίδες**. Καλύψτε τη ζύμη με μεμβράνη για **15 λεπτά**.
4. Πάρτε μία μερίδα και ανοίξτε την σε μακρόστενο σχήμα. Διπλώστε τις δύο πλευρές προς το κέντρο και τυλίξτε την από κάτω προς τα πάνω.

Αφού σχηματίσετε και τα τρία ρολά, καλύψτε τα με μεμβράνη για **15 λεπτά**.

5. Αφού ολοκληρώσετε τις 3 μερίδες, τοποθετήστε τις στη φόρμα για τη **δεύτερη ζύμωση**.

Αφήστε τις να φουσκώσουν μέχρι να φτάσουν στο **80% του ύψους της φόρμας**.

Ρυθμίστε την επάνω και κάτω θέρμανση στους **170°C** και ψήστε για **40 λεπτά**.

Στη συνέχεια αφαιρέστε τη φόρμα και τοποθετήστε το ψωμί στη σχάρα για να κρυώσει.

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
- γέμιση της επιλογής σας

Διαδικασία:

1. Βάλτε στο μπολ ανάμειξης 170 g αλεύρι υψηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη, 100 g νερό, 1,5 g αλάτι, 15 g ζάχαρη και 2 g μαγιά.

Αναμείξτε με τον γάντζο ζυμώματος στις ταχύτητες **1–6**.

Αφού σχηματιστεί η ζύμη, προσθέστε το βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι η ζύμη να μπορεί να τραβηχτεί και να σχηματίσει ένα ελαστικό λεπτό φύλλο.

2. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
3. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, μπορείτε να ετοιμάσετε τη γέμιση της πίτσας και να την κρατήσετε για μελλοντική χρήση.

4. Ζυμώστε ξανά καλά. Πάρτε τη μισή ζύμη, πλάστε την σε μπάλα και αφήστε την να ξεκουραστεί για **5 λεπτά**.

Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε πλάστη για να την ανοίξετε απαλά στο μέγεθος του ταψιού πίτσας.

Τοποθετήστε τη στο ταψί και πιέστε την με τα χέρια σας ώστε να καλύψει το ταψί. Τέλος, χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι για να κάνετε μικρές τρύπες.

5. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία θέρμανσης με επάνω και κάτω αντιστάσεις και προθερμάνετέ τον στους **200°C**.

Αλείψτε πρώτα τη βάση του ταψιού πίτσας με ελαιόλαδο. Στη συνέχεια βάλτε τη σάλτσα πίτσας και απλώστε την ομοιόμορφα.

Πασπαλίστε με λίγη μοτσαρέλα και ψιλοκομμένο κρεμμύδι.

Τοποθετήστε το ταψί πίτσας **8 ιντσών** στη δεύτερη θέση του προθερμασμένου φούρνου και ψήστε για **8 λεπτά**.

6. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, βγάλτε το ταψί της πίτσας και απλώστε μια στρώση μπέικον.

Σε αυτό το σημείο μπορείτε να προσθέσετε τα αγαπημένα σας τρόφιμα και την προετοιμασμένη γέμιση με τη σειρά που επιθυμείτε.

7. Τοποθετήστε την πίτσα στον προθερμασμένο φούρνο και ρυθμίστε τον χρόνο λειτουργίας στα **15 λεπτά**, μέχρι να λιώσει το τυρί και η βάση να αποκτήσει χρυσαφένιο χρώμα.

Ψωμί 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

Διαδικασία:

1. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ ανάμειξης εκτός από το βούτυρο, κρατώντας **10 g αυγού** για το τελικό άλειμμα.

2. Χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζυμώματος στις ταχύτητες **1–6**. Αφού σχηματιστεί η ζύμη, προσθέστε το μαλακωμένο βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι να αποκτήσει την υφή που περιγράφεται στο πρωτότυπο ως **«glove film status»**.
3. Καλύψτε το μείγμα με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε το να φουσκώσει σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
4. Ζυμώστε ξανά καλά, αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και χωρίστε την σε **10 μερίδες**.

Πάρτε μία μερίδα ζύμης και ανοίξτε την σε οβάλ σχήμα και στη συνέχεια τυλίξτε την από πάνω προς τα κάτω.

5. Τοποθετήστε λαδόκολλα στο ταψί ψησίματος. Στη συνέχεια τοποθετήστε πάνω στο ταψί τα ρολά ζύμης και αφήστε τα σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο.
6. Αλείψτε την επιφάνεια της ζύμης με το υγρό αυγού.

Προθερμάνετε τον φούρνο στους **160°C**, τοποθετήστε τη ζύμη στη μεσαία θέση του φούρνου 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

Διαδικασία:

1. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ ανάμειξης, χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζυμώματος στις ταχύτητες **1–6** και ζυμώστε μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη.
2. Καλύψτε το μείγμα με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε το να φουσκώσει σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
3. Ζυμώστε ξανά καλά, αφαιρέστε τη ζύμη από το μπολ και χωρίστε την σε **4 μερίδες**.

Πάρτε μία μερίδα ζύμης και ανοίξτε την σε οβάλ σχήμα και στη συνέχεια τυλίξτε την από πάνω προς τα κάτω.

---

4. Καλύψτε στη συνέχεια με μεμβράνη τροφίμων και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
5. Αλείψτε την επιφάνεια με σησαμέλαιο.

Προθερμάνετε τον φούρνο στους **180°C**, τοποθετήστε τη ζύμη στη μεσαία θέση και ψήστε για **20 λεπτά**.

Απλό κέικ

Υλικά:

- 100 g αλεύρι για κέικ
- 5 αυγά
- 50 g βρώσιμο λάδι
- 80 g ζάχαρη
- μικρή ποσότητα χυμού λεμονιού
- 55 g γάλα

Διαδικασία:

1. Χωρίστε τα ασπράδια από τους κρόκους.

Προσθέστε **20 g ζάχαρη** στους κρόκους και χτυπήστε με το χτυπητήρι αυγών στη **ταχύτητα 10** μέχρι να διαλυθεί εντελώς η ζάχαρη.

Προσθέστε το γάλα και συνεχίστε την ανάμειξη στη **ταχύτητα 10**.

2. Ρίξτε το βρώσιμο λάδι και συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί πλήρως.
3. Κοσκινίστε το αλεύρι για κέικ και ανακατέψτε το ομοιόμορφα μέσα στο μείγμα των κρόκων μέχρι να δημιουργηθεί λεπτόρρευστο μείγμα.
4. Προσθέστε λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού στα ασπράδια.

Προσθέστε τη ζάχαρη σε **τρεις δόσεις** και χτυπήστε με το σύρμα αυγών μέχρι να αποκτήσουν αφρώδη, «βαμβακερή» υφή.

5. Πάρτε το **1/3 των χτυπημένων ασπραδιών**, προσθέστε το στο μείγμα των κρόκων και ανακατέψτε καλά.

Στη συνέχεια ρίξτε το μείγμα πίσω στα υπόλοιπα ασπράδια και ανακατέψτε καλά μέχρι να αποκτήσετε ένα λείο μείγμα για κέικ.

6. Αλείψτε την επιφάνεια της φόρμας του κέικ με βρώσιμο λάδι και στη συνέχεια ρίξτε μέσα το μείγμα.
7. Προθερμάνετε τον φούρνο στους **150°C**, επιλέξτε λειτουργία θέρμανσης με επάνω και κάτω αντιστάσεις και ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος στα **50 λεπτά**.

Ψήστε μέχρι το κέικ να αποκτήσει χρυσαφένιο χρώμα.

Κέικ σοκολάτας

Υλικά:

- 150 g υγρό αυγού
- 50 g πλήρες γάλα
- 40 g κακάο σε σκόνη
- 80 g λευκή ζάχαρη

Διαδικασία:

1. Προσθέστε 150 g υγρό αυγού και χτυπήστε με το χτυπητήρι αυγών στη **ταχύτητα 10** μέχρι να αποκτήσει αφράτη, «βαμβακερή» υφή. Στη συνέχεια αφαιρέστε το και αφήστε το στην άκρη.
2. Βάλτε 80 g λευκή ζάχαρη, 50 g γάλα και 40 g κακάο σε σκόνη σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα μέχρι να δημιουργηθεί ένα λεπτό ομοιογενές μείγμα, χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα στη **ταχύτητα 10**.

---

3. Ρίξτε το έτοιμο λεπτό μείγμα μέσα στα χτυπημένα αυγά και ανακατέψτε καλά.
4. Ρίξτε τα αναμεμειγμένα υλικά σε λαδωμένη φόρμα ψησίματος και τοποθετήστε τη στον φούρνο στους **180°C**.
5. Αφού ψηθεί και σταθεροποιηθεί, αφαιρέστε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει πριν το καταναλώσετε.

Παγωμένο κέικ σοκολάτας

Υλικά:

- 140 g τυρί κρέμα
- 140 g μαύρη σοκολάτα
- 220 g γάλα
- 100 g ζάχαρη άχνη
- 240 g σαντιγί / χτυπημένη κρέμα
- 2 g βρώσιμο αλάτι

Διαδικασία:

1. Τυλίξτε το εξωτερικό της τετράγωνης φόρμας με αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε στο εσωτερικό έναν κύκλο από λαδόκολλα.
2. Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη και μια πρέζα αλάτι στο τυρί κρέμα και ανακατέψτε με τον αναδευτήρα.
3. Κόψτε τη μαύρη σοκολάτα σε κομμάτια και θερμάνετέ τη μέχρι να λιώσει.

Ρίξτε τη λιωμένη σοκολάτα στο τυρί κρέμα και στη συνέχεια ανακατέψτε καλά με τον αναδευτήρα.

Αφαιρέστε το μείγμα και τοποθετήστε το σε έναν δίσκο για μελλοντική χρήση.

4. Βάλτε τη χτυπημένη κρέμα στο μπολ και ανακατέψτε μέχρι να αποκτήσει σχεδόν αφρώδη, «βαμβακερή» υφή.
5. Προσθέστε τη χτυπημένη κρέμα στο μείγμα σοκολάτας-τυριού σε **2 δόσεις** και ανακατέψτε ομοιόμορφα.

Στη συνέχεια προσθέστε το γάλα σε **2 δόσεις** και ανακατέψτε ξανά καλά.

6. Τέλος, ρίξτε το μείγμα στη φόρμα και τοποθετήστε το στο ψυγείο για αρκετές ώρες.

Αφαιρέστε το από το ψυγείο και ξεφορμάρετε.

