

VEVOR

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : JYLSBQLJLDJD8CX1001V2



Παγωτομηχανή, 1.7 L, 6 Ταχυτήτων, LED Οθόνη,
Αναδευτήρας & Γάντζος Ζύμης, Γκρι

1. Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Μοντέλο: SM-1503HL
- Τάση λειτουργίας: 120V / 220–240V~
- Συχνότητα: 50Hz / 60Hz
- Ισχύς κατανάλωσης: 660W
- Κλάση προστασίας: II

2. Γενικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

Προειδοποιήσεις:

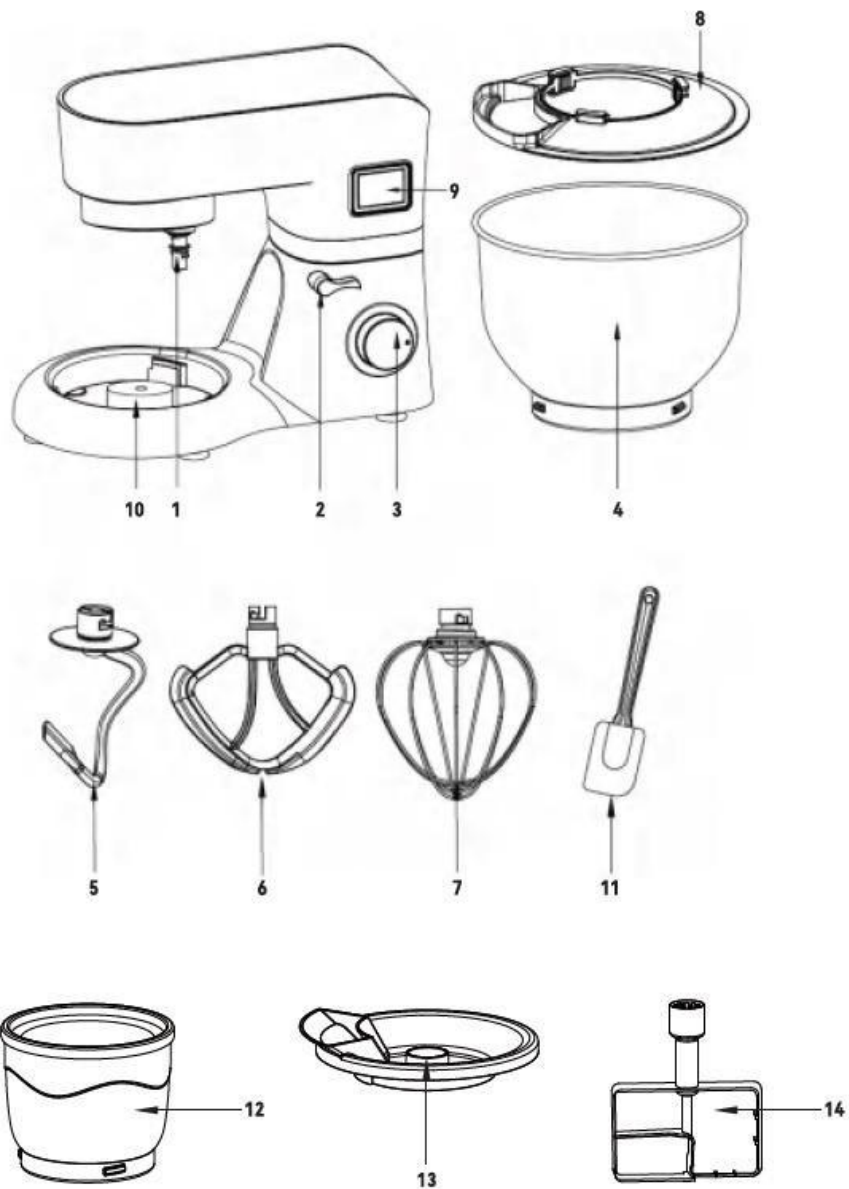
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Για αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες χωρίς επίβλεψη.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση.
- Μην τραβάτε το καλώδιο για να βγάλετε το φισ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρμένο καλώδιο ή παρουσιάζει δυσλειτουργία.
- Η χρήση μη εγκεκριμένων εξαρτημάτων μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή ηλεκτροπληξία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τραπέζι ή πάγκο.
- Κρατάτε χέρια και εργαλεία μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Αφαιρείτε τα εξαρτήματα πριν τον καθαρισμό.
- Μόνο για οικιακή χρήση.

Ειδικές οδηγίες:

- Χρήση μόνο με επίβλεψη.
- Μην παρακάμπετε διατάξεις ασφαλείας.
- Μην βάζετε χέρια στα περιστρεφόμενα μέρη.
- Χρησιμοποιείτε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Μην συνδέετε τη συσκευή χωρίς σωστή συναρμολόγηση.
- Αν το φισ δεν μπαίνει στην πρίζα, δοκιμάστε αντίστροφη φορά. Αν πάλι δεν ταιριάζει, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο. Μην τροποποιείτε το φισ.

3. Ονομασία εξαρτημάτων

1. Άξονας εξόδου
2. Κουμπί ανύψωσης κεφαλής
3. Επιλογέας ταχύτητας
4. Κάδος / μπολ
5. Γάντζος ζύμης
6. Αναδευτήρας (beater)
7. Αυγοδάρτης (whisk)
8. Καπάκι μπολ
9. Οθόνη LED
10. Θερμαντικό στοιχείο
11. Σπάτουλα
12. Δοχείο παγωτού
13. Καπάκι παγωτού
14. Πτερύγιο / paddle παγωτού



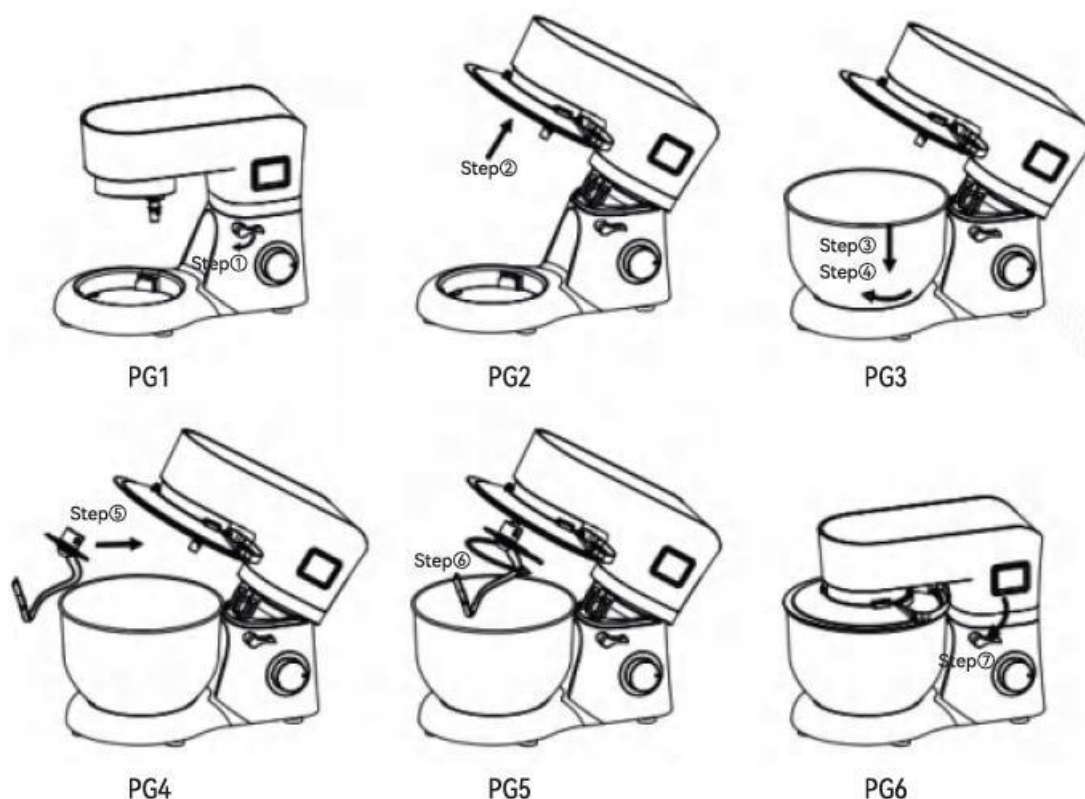
15.

4. Οδηγίες χρήσης μηχανής

1. Πλύνετε τα εξαρτήματα πριν την πρώτη χρήση.
2. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια και σηκώστε την κεφαλή.
3. Τοποθετήστε το μπολ και ασφαλίστε το.
4. Βάλτε υλικά και τοποθετήστε το εξάρτημα ανάδευσης.
5. Μέγιστη ποσότητα ζύμης: 1,5kg.
6. Τοποθετήστε μόνο ένα εξάρτημα κάθε φορά.
7. Κατεβάστε την κεφαλή μέχρι να ασφαλίσει.
8. Συνδέστε στην πρίζα.
9. Επιλέξτε ταχύτητα.
10. Μετά το τέλος γυρίστε στο 0.

11. Ξεκλειδώστε το μπολ, αφαιρέστε το με περιστροφή αριστερόστροφα.

12. Αποσυνδέστε πριν αλλάξετε εξαρτήματα.



5. Προτεινόμενες χρήσεις εξαρτημάτων

Γάντζος ζύμης




- Ταχύτητα: 1–3
- Χρόνος: 3–5 λεπτά
- Μέγιστο: 1000g αλεύρι + 538g νερό

Αναδευτήρας

- Ταχύτητα: 2–4
- Χρόνος: 3–10 λεπτά
- Μέγιστο: 660g αλεύρι + 840g νερό

Αυγοδάρτης

- Ταχύτητα: 5–6
- Χρόνος: 3–10 λεπτά
- Μέγιστο: 3 ασπράδια αυγών

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour+538g water	Speed 1 runs for 30s, Speed 2 runs for 30s, and Speed 3 runs for 2-4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour+840g water	Speed 2 runs for 20s, Speed 4 runs for more than 2min40s.
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Switch to Speed 5 or 6 to run for more than 3 min.

6. Περιγραφή λειτουργιών LED

Εκκίνηση

- Με τη σύνδεση στο ρεύμα ανάβει η οθόνη.
- Μετά από 3 λεπτά αδράνειας περνά σε λειτουργία εξοικονόμησης.

Ενδείξεις ταχύτητας

- 1-2 → λειτουργία ζυμώματος
- 3-4 → λειτουργία ανάμειξης
- 5-6 → λειτουργία χτυπήματος / whisk
- F → λειτουργία ζύμωσης / fermentation

Χρονόμετρο

- Ρυθμίζεται με τα πλήκτρα + / -
- Μετά το τέλος ακούγονται 10 ηχητικά σήματα και σταματά.

Fermentation mode

- Ρύθμιση χρόνου.
- Επιλογή θέσης F.
- Ενεργοποιείται χαμηλή θερμοκρασία για φούσκωμα ζύμης.

7. Χρήση δοχείου παγωτού

Προετοιμασία:

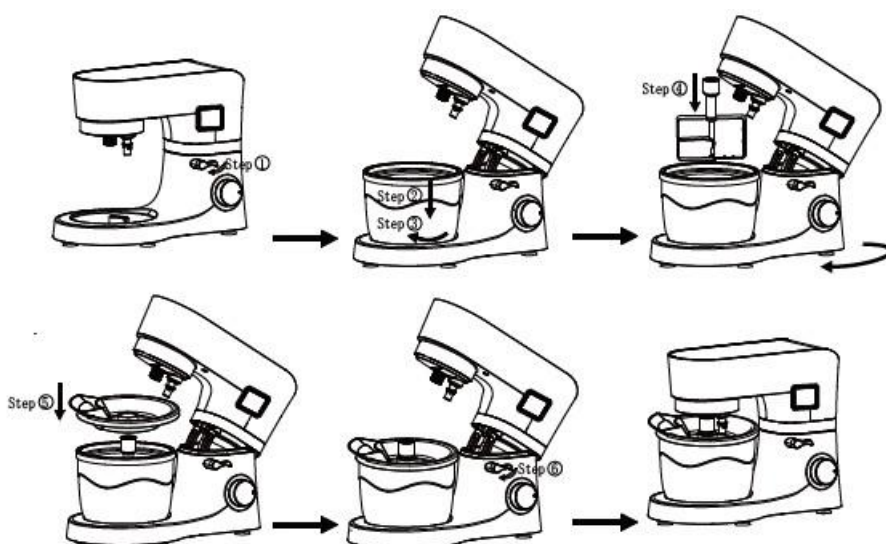
1. Τοποθετήστε το δοχείο παγωτού στην κατάψυξη στους -20 έως -25°C για 20–24 ώρες.
2. Ετοιμάστε γάλα ή νερό, μίγμα παγωτού και το paddle.
3. Αναμειξίτε τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Μην γεμίζετε πάνω από τα $2/3$ της χωρητικότητας.
5. Τοποθετήστε το δοχείο, το paddle και το καπάκι και αφήστε να δουλέψει μέχρι να γίνει κρεμώδες.

Συνταγή παγωτού:

- 180g πλήρες γάλα
- 400g κρέμα γάλακτος
- 90g ζάχαρη
- 180g φράουλες ή μάνγκο

Αυτό καλύπτει το πρώτο μισό του manual. Στο υπόλοιπο έχει **συνταγές, αντιμετώπιση προβλημάτων και καθαρισμό**. Θα συνεχίσω αν γράψεις: «συνέχεια». συνέχεια

Συνεχίζω με το δεύτερο μέρος του manual: συνταγές, αντιμετώπιση προβλημάτων και καθαρισμό. Οι παρακάτω ενότητες προέρχονται από το αγγλικό τμήμα του manual που ανέβασες.



8. Συνταγές

Ψωμάκια λιναρόσπορου (Linseed Bread Rolls)

Υλικά:

- 30g λιναρόσπορος
- 40g νερό
- 250g αλεύρι ψωμιού
- 3g ξηρή μαγιά
- 30g ζάχαρη
- 3g αλάτι
- 10g γάλα σε σκόνη
- 20g βούτυρο
- 15g αυγό
- υγρό αυγού για άλειμμα

Διαδικασία:

1. Μούλιασε τον λιναρόσπορο σε 40g νερό για 12 ώρες.
 2. Βάλε τα υλικά στο μπολ και ζύμωσε στη χαμηλή ταχύτητα 1–3.
 3. Πρόσθεσε βούτυρο και συνέχισε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία.
 4. Άφησε να φουσκώσει περίπου 1 ώρα στους 38°C.
 5. Χώρισε σε 6 μπαλάκια, άλειψε αυγό και ψήσε στους 180°C για 20 λεπτά.
-

Ψωμί τοστ

Υλικά:

- 270g δυνατό αλεύρι
- 30g αλεύρι χαμηλής γλυτένης
- 1 αυγό
- 3g αλάτι
- 55g ζάχαρη
- 4g μαγιά
- 80g ελαφριά κρέμα
- 10g γάλα σε σκόνη
- 90g νερό

Διαδικασία:

1. Ζύμωσε με γάντζο μέχρι να γίνει ζύμη.
 2. Άφησε να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί.
 3. Χόρισε σε 3 μέρη και άφησε 15 λεπτά.
 4. Δώσε σχήμα και βάλε σε φόρμα.
 5. Άφησε δεύτερο φούσκωμα στο 80% του όγκου.
 6. Ψήσε στους 170°C για 40 λεπτά.
-

Σπιτική πίτσα

Υλικά:

- 170g δυνατό αλεύρι
- 100g νερό
- 1,5g αλάτι
- 15g ζάχαρη
- 2g μαγιά
- 15g βούτυρο
- υλικά γέμισης

Διαδικασία:

1. Ζύμωσε όλα τα υλικά.
 2. Άφησε να φουσκώσει.
 3. Άνοιξε τη ζύμη και πρόσθεσε σάλτσα/υλικά.
 4. Προθέρμανε στους 200°C.
 5. Ψήσε περίπου 15 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί και να ροδίσει.
-

Ψωμί βουτύρου

Υλικά:

- 375g δυνατό αλεύρι
- 180g γάλα
- 35g βούτυρο
- 30g ζάχαρη
- 11g γάλα σε σκόνη
- 4g μαγιά
- 3g αλάτι
- 1 αυγό

Διαδικασία:

Ζύμωσε, πρόσθεσε βούτυρο, άφησε να φουσκώσει, μορφοποίησε, άφησε δεύτερο φούσκωμα και ψήσε στους 160°C για 20 λεπτά.

Γαλλικό ψωμί

Υλικά:

- 250g δυνατό αλεύρι
- 50g αλεύρι χαμηλής γλουτένης
- 150g νερό
- 10g ζάχαρη
- 3g μαγιά
- 1g αλάτι

Ζύμωσε, άφησε να φουσκώσει, πλάσε, δεύτερο φούσκωμα και ψήσε στους 180°C για 20 λεπτά.

Απλό κέικ

Υλικά:

- 100g αλεύρι για κέικ
- 5 αυγά
- 50g λάδι
- 80g ζάχαρη
- λίγο χυμό λεμονιού
- 55g γάλα

Διαδικασία:

1. Χόρισε κρόκους και ασπράδια.
 2. Χτύπα τους κρόκους με ζάχαρη.
 3. Πρόσθεσε λάδι, γάλα και αλεύρι.
 4. Χτύπα τα ασπράδια σε μαρέγκα.
 5. Ενσωμάτωσε προσεκτικά.
 6. Ψήσε στους 150°C περίπου 50 λεπτά.
-

Σοκολατένιο κέικ

Υλικά:

- 150g υγρό αυγό
- 50g γάλα
- 40g κακάο
- 80g ζάχαρη

Χτύπησε, ανάμειξε, βάλε σε φόρμα και ψήσε στους 180°C.

Παγωτό σοκολάτα–τυρί κρέμα

Υλικά:

- 140g cream cheese
- 140g μαύρη σοκολάτα
- 220g γάλα
- 100g ζάχαρη άχνη
- 240g χτυπημένη κρέμα

Ανάμειξε τα υλικά, ψύξε αρκετές ώρες και ξεφόρμαρε.

9. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Η συσκευή σταματά ξαφνικά

Αιτία: υπερθέρμανση ή μεγάλη διάρκεια χρήσης.

Λύση: γύρισε στο 0, αποσύνδεσε και άφησέ τη 15–30 λεπτά να κρυώσει.

Το κουμπί ταχύτητας δεν λειτουργεί

- Έλεγξε αν υπάρχει ρεύμα.
- Έλεγξε το φως.
- Έλεγξε αν η κεφαλή έχει ασφαλίσει σωστά.

Υπερβολικός θόρυβος

- Πολύ υλικό στο μπολ
- Υπερβολικά σκληρή ζύμη
- Ασταθής τάση ρεύματος

Η ταχύτητα πέφτει

- Χαμηλή θερμοκρασία χώρου

- Πολύ σκληρό μείγμα
- Μεταβολές τάσης ρεύματος

Η συσκευή τρέμει

- Έλεγχε τα ποδαράκια.
- Βάλε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια.

Η κεφαλή δεν ασφαλίζει

Έλεγχε αν το κάλυμμα προστασίας και το μπολ έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Η ζύμη μαυρίζει

Ενδέχεται να υπάρχουν υπολείμματα ή σκόνη από το εξάρτημα ανάδευσης. Καθάρισε πριν τη χρήση.

10. Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός σώματος συσκευής

- Μην βυθίζεις τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείς νερό απευθείας πάνω στη συσκευή.
- Χρησιμοποίησε ναπό πανί.
- Μην χρησιμοποιείς διαβρωτικά καθαριστικά.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

- Μην βάζεις εξαρτήματα αλουμινίου σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην τα μουλιάζεις για πολλή ώρα.
- Στέγνωσέ τα καλά μετά το πλύσιμο.

Συντήρηση

- Μπορείς να βάζεις λίγο λάδι στα κινούμενα μέρη.
- Αποθήκευσε σε στεγνό περιβάλλον.

