ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : CJBTMSJBJWDS2K33Q001V2



VEVOR Ηλεκτρικός Μίξερ Κουζίνας 1500W με Δύο Κάδους από Ανοξείδωτο Ατσάλι CJBTMSJBJWDS2K33Q001V2

Μοντέλο: SM-1541H

Σημαντική σημείωση

Αυτό είναι το πρωτότυπο εγχειρίδιο οδηγιών. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Η VEVOR διατηρεί το δικαίωμα τελικής ερμηνείας του παρόντος εγχειριδίου χρήσης. Η εμφάνιση του προϊόντος ενδέχεται να διαφέρει από αυτή του προϊόντος που παραλάβατε.

Η εταιρεία δεν υποχρεούται να σας ενημερώνει εκ νέου σε περίπτωση τεχνολογικών ή/και λογισμικών ενημερώσεων του προϊόντος.

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

---

1. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προειδοποίηση – Μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους

Ορθή απόρριψη του προϊόντος

Το προϊόν υπόκειται στις διατάξεις της Ευρωπαϊκής Οδηγίας **2012/19/ΕΚ**.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδεικνύει ότι το προϊόν πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η απαίτηση αυτή ισχύει τόσο για το προϊόν όσο και για όλα τα εξαρτήματα που φέρουν το συγκεκριμένο σύμβολο.

Τα προϊόντα με την αντίστοιχη σήμανση **δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα**. Πρέπει να παραδίδονται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Γενικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε το εγχειρίδιο μαζί με την εγγύηση, την απόδειξη αγοράς και, εφόσον είναι δυνατόν, την αρχική συσκευασία και τα εσωτερικά υλικά συσκευασίας.

Σε περίπτωση που παραδώσετε τη συσκευή σε άλλο άτομο, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο οδηγιών.

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Για την αποφυγή κινδύνου ηλεκτροπληξίας, **μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό**.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών, με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εκτός εάν βρίσκονται υπό στενή επίβλεψη και έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε παιδιά. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι **δεν παίζουν με τη συσκευή**.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από τη συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, τραβήξτε το φις από την πρίζα. **Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας**.
- Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη.
- Μην επιχειρείτε να παρακάμψετε ή να απενεργοποιήσετε οποιονδήποτε μηχανισμό ασφαλείας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φις έχουν υποστεί ζημιά, εάν η συσκευή παρουσιάζει δυσλειτουργία ή εάν έχει πέσει ή υποστεί οποιαδήποτε ζημιά.
- Σε τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών για πληροφορίες σχετικά με τον έλεγχο, την επισκευή ή τη ρύθμιση της συσκευής.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας για τη συσκευή

- Η συσκευή πρέπει να λειτουργεί **μόνο υπό επίβλεψη**.
- Μην επεμβαίνετε στους διακόπτες ή στους μηχανισμούς ασφαλείας.

- Μην εισάγετε οποιοδήποτε αντικείμενο μέσα στα περιστρεφόμενα εξαρτήματα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε **λεία, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια εργασίας**.
- Μην συνδέετε το φις της συσκευής στην πρίζα πριν τοποθετήσετε όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα.
- Κατά τη λειτουργία, κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά από τους αναδευτήρες, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.
- Αφαιρείτε τους αναδευτήρες από τη συσκευή πριν από το πλύσιμο.
- Η συσκευή προορίζεται **μόνο για οικιακή χρήση**.

Πολωμένο φις

Η συσκευή διαθέτει πολωμένο φις, στο οποίο η μία ακίδα είναι πλατύτερη από την άλλη.

Για τη μείωση του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, το φις μπορεί να τοποθετηθεί σε πολωμένη πρίζα μόνο με έναν συγκεκριμένο τρόπο.

Εάν το φις δεν εισέρχεται πλήρως στην πρίζα, περιστρέψτε το και δοκιμάστε ξανά. Εάν εξακολουθεί να μην εφαρμόζει, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Μην τροποποιείτε το φις με κανέναν τρόπο.

---

2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Χαρακτηριστικό	Προδιαγραφή
Μοντέλο	**SM-1541H**
Ονομαστική τάση	120V~ / AC 220–240V
Συχνότητα	60Hz / 50–60Hz
Κατανάλωση ισχύος	300W / 1500W

Οι παραπάνω προδιαγραφές αναγράφονται στο πρωτότυπο εγχειρίδιο.

---

3. ΚΥΡΙΑ ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. **Άξονας εξόδου**
2. **Κουμπί ανύψωσης κεφαλής**
3. **Κουμπί ρύθμισης ταχύτητας**
4. **Κάδος ανάμειξης**
5. **Γάντζος ζύμης**
6. **Αναδευτήρας**
7. **Σύρμα/Αυγοδάρτης**

8. **Καπάκι κάδου**

---

4. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βήμα 1

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

Βήμα 2

Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια.

Πιέστε την κεφαλή της συσκευής με το χέρι σας και, στη συνέχεια, περιστρέψτε ή πιέστε προς τα κάτω το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής **(2)**. Η κεφαλή της συσκευής θα ανασηκωθεί αυτόματα.

Βήμα 3

Ζυγίστε τα υλικά και το νερό που πρόκειται να επεξεργαστείτε και τοποθετήστε τα στον κάδο ανάμειξης.

Τοποθετήστε τον κάδο **(4)** στη συσκευή και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα μέχρι ο μηχανισμός ασφάλισης να ασφαλίσει στη θέση του.

Μην υπερβαίνετε το μέγιστο συνολικό βάρος ζύμης.

Βήμα 4

Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα **(5), (6) ή (7)** στον άξονα εξόδου της κεφαλής **(1)**.

Χρησιμοποιείτε μόνο ένα από τα τρία εξαρτήματα κάθε φορά.

Ευθυγραμμίστε την εγκοπή, πιέστε το εξάρτημα προς τα πάνω μέχρι το τέρμα και στη συνέχεια περιστρέψτε το κατά **¼ της στροφής αριστερόστροφα**, ώστε να ασφαλίσει.

Βήμα 5

Τοποθετήστε το καπάκι του κάδου στο κάτω μέρος της κεφαλής της συσκευής, σύμφωνα με την αντίστοιχη εικόνα του εγχειριδίου.

Βήμα 6

Πιέστε την κεφαλή προς τα κάτω. Η κεφαλή θα ασφαλίσει αυτόματα στην οριζόντια θέση.

Βήμα 7

Συνδέστε το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Βήμα 8

Περιστρέψτε το κουμπί ρύθμισης ταχύτητας **(3)** στην απαιτούμενη ταχύτητα για να ξεκινήσει η ανάμειξη.

Βήμα 9

Όταν η ζύμη ή το μείγμα αποκτήσει την απαιτούμενη υφή, επαναφέρετε το κουμπί ταχύτητας στη θέση **0**.

Βήμα 10

Πιέστε την κεφαλή της συσκευής με το χέρι σας και περιστρέψτε ή πιέστε προς τα κάτω το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής **(2)**.

Ανασηκώστε το επάνω μέρος, περιστρέψτε τον κάδο ανάμειξης αριστερόστροφα, αφαιρέστε τον κάδο και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τη ζύμη.

Βήμα 11

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε οποιοδήποτε κινούμενο μέρος κατά τη λειτουργία.

---

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ρύθμιση ταχυτήτων και χρήση γάντζου

Για συνολική ποσότητα μείγματος έως 0,9 kg.

Εξάρτημα	Ταχύτητα	Χρόνος	Μέγιστη ποσότητα	Τρόπος λειτουργίας
Γάντζος ζύμης	1–6	3–5 λεπτά	585 g αλεύρι + 315 g νερό	Ταχύτητα 1 για 10 sec, ταχύτητα 2 για 20 sec, ταχύτητα 3 για 30 sec και στη συνέχεια ταχύτητα 5–6 για 2–5 λεπτά, μέχρι να σχηματιστεί συμπαγής ζύμη.

Εξάρτημα	Ταχύτητα	Χρόνος	Μέγιστη ποσότητα	Τρόπος λειτουργίας
Αναδευτήρας	1–7	3–10 λεπτά	660 g αλεύρι + 840 g νερό	Ταχύτητα 1–2 για 30 sec και στη συνέχεια ταχύτητα 3–7 για περισσότερο από 2 min 30 sec.
Αυγοδάρτης	8–10	3–10 λεπτά	3 ασπράδια αυγών	Χρησιμοποιήστε ταχύτητα 8–10 για τουλάχιστον 3 λεπτά.

Οι χρόνοι και οι ποσότητες προέρχονται από τον πίνακα του πρωτοτύπου.

---

6. ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ψωμάκια με λιναρόσπορο

Υλικά

- 30 g λιναρόσπορος
- 40 g νερό
- 250 g αλεύρι για ψωμί
- 3 g ξηρή μαγιά
- 30 g ζάχαρη
- 3 g αλάτι
- 10 g γάλα σε σκόνη
- 20 g βούτυρο
- 15 g χτυπημένο αυγό

Εκτέλεση

1. Μουλιάστε 30 g λιναρόσπορου σε 40 g νερό για **12 ώρες**.
2. Τοποθετήστε στον κάδο 250 g αλεύρι, 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 και ζυμώστε μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Προσθέστε 20 g βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι η ζύμη να γίνει λεία. Προσθέστε τον μουλιασμένο λιναρόσπορο και συνεχίστε μέχρι να ενσωματωθεί καλά.
3. Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε τη ζύμη σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
4. Ζυμώστε ξανά, αφαιρέστε τη ζύμη από τον κάδο και χωρίστε την σε **6 τεμάχια**. Πλάστε τα σε μπάλες, καλύψτε τα και αφήστε τα να φουσκώσουν στους **38°C για 1 ώρα**.
5. Μετά τη ζύμωση, αλείψτε την επιφάνεια με αυγό. Τοποθετήστε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους **180°C**, με θέρμανση πάνω και κάτω, και ψήστε για **20 λεπτά**. Αφαιρέστε τα και αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα.

Ψωμί του 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

Εκτέλεση

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο και χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6.
2. Αφήστε τη ζύμη σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
3. Ζυμώστε ξανά, αφαιρέστε τη ζύμη και χωρίστε την σε 3 μερίδες. Καλύψτε τις με μεμβράνη για 15 λεπτά.
4. Ανοίξτε κάθε μερίδα σε μακρόστενο σχήμα, διπλώστε τις δύο πλευρές προς το κέντρο και τυλίξτε από κάτω προς τα πάνω. Καλύψτε ξανά για 15 λεπτά.
5. Τοποθετήστε τα τρία τεμάχια στη φόρμα και αφήστε τα για δεύτερη ζύμωση μέχρι η ζύμη να φτάσει περίπου στο **80% του ύψους της φόρμας**.
6. Ψήστε 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 αλάτι
- 15 g λευκή ζάχαρη
- 2 g μαγιά
- 15 g βούτυρο
- Υλικά της επιλογής σας για τη γέμιση

Εκτέλεση

1. Τοποθετήστε το αλεύρι, το νερό, το αλάτι, τη ζάχαρη και τη μαγιά στον κάδο. Αναμείξτε με τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6. Μόλις σχηματιστεί η ζύμη, προσθέστε το βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι να γίνει ελαστική.

2. Αφήστε τη ζύμη σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
3. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, προετοιμάστε τη γέμιση της πίτσας.
4. Ζυμώστε ξανά. Πάρτε τη μισή ζύμη, πλάστε τη σε μπάλα και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 5 λεπτά. Ανοίξτε την με πλάστη στο μέγεθος του ταψιού πίτσας. Τοποθετήστε την στο ταψί, πιέστε την περιμετρικά με τα χέρια και κάντε μικρές τρύπες με πιρούνι.
5. Προθερμάνετε τον φούρνο στους **200°C**, με θέρμανση πάνω και κάτω. Αλείψτε το ταψί με ελαιόλαδο, απλώστε τη σάλτσα πίτσας, προσθέστε λίγη μοτσαρέλα και ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Τοποθετήστε το ταψί των **8 ιντσών** στη δεύτερη θέση του φούρνου και ψήστε για **8 λεπτά**.
6. Αφαιρέστε το ταψί και προσθέστε μία στρώση μπέικον ή άλλα υλικά της επιλογής σας.
7. Ψήστε ξανά για **15 λεπτά**, μέχρι να λιώσει το τυρί και να ροδίσει η βάση.

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

Εκτέλεση

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο, εκτός από το βούτυρο. Κρατήστε 10 g αυγού για το τελικό άλειμμα.
2. Αναμείξτε με τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6. Μόλις σχηματιστεί η ζύμη, προσθέστε το μαλακωμένο βούτυρο και συνεχίστε το ζύμωμα μέχρι να αποκτήσει ελαστική υφή.
3. Καλύψτε και αφήστε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
4. Ζυμώστε ξανά και χωρίστε τη ζύμη σε **10 τεμάχια**. Ανοίξτε κάθε τεμάχιο σε οβάλ σχήμα και τυλίξτε το από πάνω προς τα κάτω.
5. Τοποθετήστε αντικολλητικό/λαδωμένο χαρτί στο ταψί και τοποθετήστε τα ψωμάκια. Αφήστε τα να φουσκώσουν μέχρι να διπλασιαστούν.
6. Αλείψτε με αυγό, προθερμάνετε τον φούρνο στους **160°C**, τοποθετήστε τα ψωμάκια στη μεσαία σχάρα 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 αλάτι

Εκτέλεση

1. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο και αναμείξτε με τον γάντζο ζύμης στις ταχύτητες 1–6.
2. Καλύψτε και αφήστε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
3. Ζυμώστε ξανά και χωρίστε σε **4 τεμάχια**. Ανοίξτε κάθε τεμάχιο σε οβάλ σχήμα και τυλίξτε το από πάνω προς τα κάτω.
4. Καλύψτε και αφήστε να διπλασιαστεί σε όγκο.
5. Αλείψτε την επιφάνεια με σησαμέλαιο. Προθερμάνετε τον φούρνο στους **180°C**, τοποθετήστε το ψωμί στη μεσαία σχάρα και ψήστε για **20 λεπτά**.

---

7. ΚΕΪΚ

Απλό κέικ

Υλικά

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

Εκτέλεση

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

2. Προσθέστε το λάδι και συνεχίστε το χτύπημα μέχρι να δημιουργηθεί ομοιογενές γαλάκτωμα.
3. Κοσκινίστε το αλεύρι και ενσωματώστε το στο μείγμα των κρόκων.
4. Προσθέστε λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού στα ασπράδια. Προσθέστε τη ζάχαρη σε τρεις δόσεις και χτυπήστε μέχρι να αποκτήσουν αφράτη υφή.
5. Ενσωματώστε το 1/3 των ασπραδιών στο μείγμα των κρόκων. Στη συνέχεια προσθέστε το μείγμα στα υπόλοιπα ασπράδια και ανακατέψτε απαλά μέχρι να δημιουργηθεί ομοιογενές μείγμα.
6. Αλείψτε τη φόρμα με λάδι και προσθέστε το μείγμα.
7. Προθερμάνετε τον φούρνο στους **150°C**, επιλέξτε θέρμανση πάνω και κάτω και ψήστε για **50 λεπτά**, μέχρι να ροδίσει.

Κέικ σοκολάτας

Υλικά

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

Εκτέλεση

1. Χτυπήστε 150 g υγρό αυγό με τον αυγοδάρτη στη **ταχύτητα 10** μέχρι να αποκτήσει αφράτη υφή. Αφαιρέστε και αφήστε στην άκρη.
2. Τοποθετήστε τη ζάχαρη, το γάλα και το κακάο σε ένα μπολ και αναμείξτε με τον αναδευτήρα στη **ταχύτητα 10**.
3. Προσθέστε το μείγμα κακάο στο χτυπημένο αυγό και ανακατέψτε καλά.
4. Ρίξτε το μείγμα σε λαδωμένη φόρμα και ψήστε στους **180°C**.
5. Μετά το ψήσιμο, αφαιρέστε από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρισμα.

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 αλάτι

Εκτέλεση

1. Τυλίξτε εξωτερικά την τετράγωνη φόρμα με αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε εσωτερικά έναν κύκλο αντικολλητικού χαρτιού.
2. Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη και μια πρέζα αλάτι στο τυρί κρέμα και αναμείξτε με τον αναδευτήρα.
3. Κόψτε τη μαύρη σοκολάτα σε κομμάτια και λιώστε την. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα στο τυρί κρέμα και ανακατέψτε καλά. Αφήστε το μείγμα στην άκρη.
4. Τοποθετήστε τη χτυπημένη κρέμα στον κάδο και αναμείξτε μέχρι να αποκτήσει σχεδόν αφράτη υφή.
5. Προσθέστε τη χτυπημένη κρέμα στο μείγμα σοκολάτας–τυριού σε **δύο δόσεις** και ανακατέψτε καλά. Στη συνέχεια προσθέστε το γάλα σε δύο δόσεις και αναμείξτε ξανά.
6. Ρίξτε το τελικό μείγμα στη φόρμα και τοποθετήστε το στο ψυγείο για αρκετές ώρες. Αφαιρέστε το από τη φόρμα πριν το σερβίρισμα.

---

8. ΑΝΑΛΥΣΗ ΣΥΝΗΘΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Η συσκευή σταματά ξαφνικά κατά τη λειτουργία

Πιθανή αιτία:
Η συσκευή μπορεί να λειτουργεί για υπερβολικά μεγάλο χρονικό διάστημα ή η θερμοκρασία περιβάλλοντος να είναι πολύ υψηλή, με αποτέλεσμα να αυξηθεί υπερβολικά η θερμοκρασία του κινητήρα. Ενεργοποιείται έτσι η προστασία από υπερθέρμανση και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

Λύση:
Επαναφέρετε τον επιλογέα στη θέση **«0»**, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να επανέλθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Συνήθως απαιτούνται **15–30 λεπτά**, ανάλογα με τη θερμοκρασία του χώρου.

Η συσκευή δεν λειτουργεί όταν περιστρέφεται το κουμπί ταχύτητας

Ελέγξτε:

- Εάν το φις έχει καλή επαφή με την πρίζα.
- Εάν το φις τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο.
- Εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος.

Λύση:
Περιμένετε μέχρι να αποκατασταθεί η παροχή ρεύματος πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Επίσης, ελέγξτε εάν το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής έχει επανέλθει σωστά στη θέση του και εάν η κεφαλή της συσκευής έχει ασφαλίσει.

---

9. ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΟΣ ΘΟΡΥΒΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πιθανές αιτίες

1. Η συσκευή λειτουργεί πιο θορυβωδώς στις υψηλές ταχύτητες σε σχέση με τις χαμηλές.
2. Η ποσότητα του μείγματος είναι υπερβολικά μεγάλη και προκαλεί υπερφόρτωση της συσκευής.
3. Η τάση του ηλεκτρικού δικτύου είναι ασταθής.
4. Ο χρόνος λειτουργίας είναι υπερβολικά μεγάλος.

Λύσεις

1. Επιλέξτε την κατάλληλη ταχύτητα σύμφωνα με τις συστάσεις του εγχειριδίου.
2. Μειώστε την ποσότητα του μείγματος.
3. Σε περίπτωση ασταθούς τάσης, περιμένετε μέχρι να σταθεροποιηθεί πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
4. Εάν η συσκευή έχει λειτουργήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα, σταματήστε τη λειτουργία και αφήστε την να κρυώσει πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

---

10. ΜΕΙΩΣΗ Ή ΑΣΤΑΘΕΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Πιθανές αιτίες

1. Η θερμοκρασία του χώρου είναι χαμηλή, με αποτέλεσμα το λιπαντικό στο εσωτερικό της συσκευής να έχει σκληρύνει.
2. Τα υλικά είναι υπερβολικά σκληρά ή η ποσότητα είναι πολύ μεγάλη, προκαλώντας υπερβολικό φορτίο.
3. Η τάση του ηλεκτρικού δικτύου έχει μειωθεί ξαφνικά.

Λύσεις

1. Αφαιρέστε τον κάδο και αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς φορτίο για **5 λεπτά**, ώστε να μαλακώσει το λιπαντικό και να σταθεροποιηθεί η ταχύτητα.
2. Μειώστε την ποσότητα του μείγματος και χρησιμοποιήστε τη συσκευή εντός των κανονικών ορίων φορτίου.
3. Χρησιμοποιήστε ξανά τη συσκευή όταν η τάση του ηλεκτρικού δικτύου σταθεροποιηθεί.

---

11. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΤΑΛΑΝΤΕΥΕΤΑΙ Ή ΚΟΥΝΙΕΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πιθανές αιτίες

- Ενδέχεται να έχει αποκολληθεί ή μετακινηθεί κάποιο πέλμα της βάσης.
- Η συσκευή μπορεί να μην βρίσκεται πάνω σε λεία και επίπεδη επιφάνεια.

Λύση

- Ελέγξτε τα πέλματα στη βάση της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε **λεία και επίπεδη επιφάνεια εργασία**ς.

---

12. Η ΚΕΦΑΛΗ ΔΕΝ ΕΠΑΝΕΡΧΕΤΑΙ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΤΗΣ

Πρόβλημα

Η κεφαλή δεν επανέρχεται/ασφαλίζει μετά την τοποθέτηση του καλύμματος προστασίας από πιτσιλίσματα και του κάδου ανάμειξης.

Αιτία

Ελέγξτε εάν το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα βρίσκεται σωστά στη θέση του και εάν ο κάδος έχει συναρμολογηθεί σωστά.

Λύση

Περιστρέψτε και τοποθετήστε σωστά το κάλυμμα προστασίας από πιτσιλίσματα και στη συνέχεια τοποθετήστε σωστά τον κάδο ανάμειξης.

---

13. ΣΚΟΥΡΥΝΣΗ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πρόβλημα

Παρατηρείται μαύρη σκόνη ή μαύρα υπολείμματα πάνω στη ζύμη, στην περιοχή της κεφαλής ανάμειξης.

Λύση

Πριν από τη χρήση, ελέγξτε ότι η κεφαλή ανάμειξης και ο γάντζος είναι **εντελώς στεγνά** και ότι δεν υπάρχει νερό ή σκόνη στην επιφάνειά τους.

---

14. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός του σώματος της συσκευής

1. **Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.** Μην ρίχνετε απευθείας νερό πάνω στη συσκευή. Η εισχώρηση νερού στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα, ηλεκτροπληξία, διαρροή ρεύματος, σκουριά και άλλες βλάβες.
2. Μη χρησιμοποιείτε υπερβολικά βρεγμένο πανί για τον καθαρισμό.
3. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά, ξύδι, αλάτι ή άλλα διαβρωτικά, ισχυρά όξινα ή ισχυρά αλκαλικά προϊόντα για τον καθαρισμό του σώματος της συσκευής, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνειά της.
4. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή τραχιά εργαλεία, όπως συρμάτινα σφουγγάρια, για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων, καθώς μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνειά τους.

Καθαρισμός εξαρτημάτων

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

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

2. 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.
3. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώνετε καλά τα εξαρτήματα, ώστε να διατηρούνται στεγνά και τα εσωτερικά τους μέρη.

---

15. ΕΙΔΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Ο περιστρεφόμενος άξονας εξόδου μπορεί να δημιουργήσει μικρά μαύρα σημάδια λόγω της υψηλής ταχύτητας περιστροφής και της τριβής κατά τη λειτουργία.

   Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε άμεσα τον άξονα και διατηρείτε το συγκεκριμένο εξάρτημα στεγνό.

2. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή σε αιχμηρές λεπίδες, ακμές και σχετικά αιχμηρά εξαρτήματα.

---

16. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Σύμφωνα με το πρωτότυπο εγχειρίδιο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί **ελαιόλαδο** στην επιφάνεια της λεπίδας, της πλάκας και του κάδου ανάμειξης, με σκοπό την προστασία τους από την οξείδωση.
2. Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, μπορείτε να την καλύπτετε με σακούλα/κάλυμμα συσκευασίας και να την αποθηκεύετε σε **στεγνό περιβάλλον**.

---

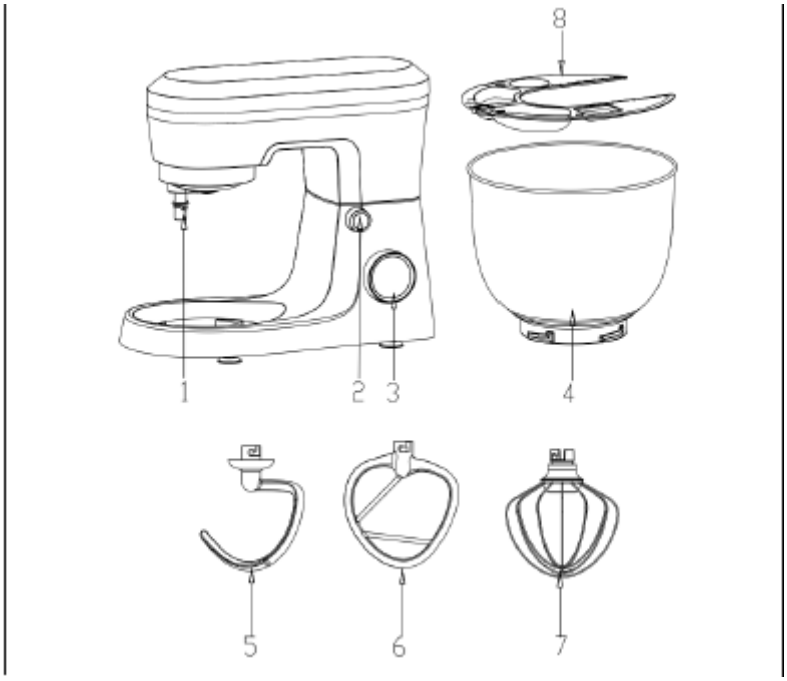
17. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Κατασκευαστής:
BAINNIDA TECH CO., LTD

Διεύθυνση:
101, Building 1, Dazu Real Estate Factory, Building A2, Tongfu West Road, Tangkeng Community, Biling Street, Pingshan District, Shenzhen 518118, China

E-mail:
support@vevor.com

Σημείωση: Η μετάφραση παραπάνω αφορά **μόνο το αγγλικό τμήμα** του συγκεκριμένου manual· το PDF περιέχει στη συνέχεια και άλλες γλωσσικές εκδόσεις.





FG1



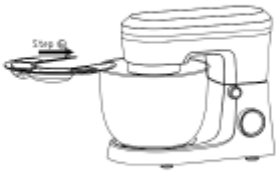
FG2



FG3



FG4



FG5



FG6


VEVOR