

VEVOR

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : JYTM DGLCB210WJKZRV2



Παγωτομηχανή για Ρολό Παγωτού 340 x 310 x 300 mm

Μέρος 1 – Εισαγωγή και Οδηγίες Ασφαλείας

Μηχανή Τηγανητού Παγωτού

Μοντέλα

- CBJF-1DC280
- CBJF-1DC350
- CBJF-1DA500
- CBJF-2D5B
- CBJF-2D10A

Χρειάζεστε βοήθεια;

Για τεχνική υποστήριξη και ηλεκτρονική εγγύηση:

www.vevor.com/support

Σημαντική Επισήμανση

Αυτό είναι το πρωτότυπο εγχειρίδιο οδηγιών. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν από τη λειτουργία της συσκευής.

Η VEVOR διατηρεί το δικαίωμα ερμηνείας του παρόντος εγχειριδίου. Η εμφάνιση του προϊόντος ενδέχεται να διαφέρει από το προϊόν που παραλάβατε. Τεχνολογικές ή λογισμικές αναβαθμίσεις μπορεί να πραγματοποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Προειδοποίηση

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

Συμμόρφωση FCC

Η συσκευή συμμορφώνεται με το Μέρος 15 των κανονισμών FCC.

Η λειτουργία της υπόκειται στις ακόλουθες δύο προϋποθέσεις:

- Η συσκευή δεν πρέπει να προκαλεί επιβλαβείς παρεμβολές.
- Η συσκευή πρέπει να αποδέχεται οποιαδήποτε παρεμβολή λαμβάνει, ακόμη και αν αυτή μπορεί να προκαλέσει ανεπιθύμητη λειτουργία.

Οδηγία Ανακύκλωσης (WEEE)

Το προϊόν συμμορφώνεται με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EE.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι:

- το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα,
- πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά,
- πρέπει να παραδίδεται σε εξουσιοδοτημένο σημείο ανακύκλωσης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Κύριος Σκοπός της Συσκευής

Η μηχανή τηγανητού παγωτού σειράς CBJ χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή:

- τηγανητών ρολών παγωτού (Ice Cream Rolls),
- παγωμένων ρολών γάλακτος,
- παγωμένων κύβων γάλακτος.

Εγκατάσταση

Μετά την εγκατάσταση όλων των εξαρτημάτων:

Βήμα 1

Ελέγξτε προσεκτικά ολόκληρη τη συσκευή.

Βήμα 2

Τοποθετήστε τη συσκευή:

- σε ξηρό χώρο,
- σε καλά αεριζόμενο χώρο.

Βήμα 3

Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού βρίσκονται τουλάχιστον:

300 mm μακριά από τοίχους ή εμπόδια.

Βήμα 4

Η θερμοκρασία περιβάλλοντος δεν πρέπει να είναι υπερβολικά υψηλή.

Για τα επιδαπέδια μοντέλα:

Μέγιστη θερμοκρασία: 35°C

Για τα επιτραπέζια μοντέλα:

Μέγιστη θερμοκρασία: 30°C

Υψηλότερες θερμοκρασίες επηρεάζουν αρνητικά την απόδοση ψύξης.

Βήμα 5

Συνδέστε τη συσκευή:

- σε κατάλληλη παροχή ρεύματος,
- με αξιόπιστη γείωση,
- σε αποκλειστική πρίζα.

Δεν επιτρέπεται κοινή χρήση της πρίζας με άλλες ηλεκτρικές συσκευές.

Καθαρισμός, Προετοιμασία Υλικών και Πρώτη Εκκίνηση

Καθαρισμός πριν από την Πρώτη Χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή τηγανητού παγωτού για πρώτη φορά:

Βήμα 1

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Βήμα 2

Καθαρίστε προσεκτικά την ανοξείδωτη ψυχόμενη επιφάνεια.

Βήμα 3

Χρησιμοποιήστε:

- ✓ μαλακό πανί
- ✓ χλιαρό νερό
- ✓ ήπιο απορρυπαντικό τροφίμων.

Βήμα 4

Σκουπίστε με καθαρό νερό και στεγνώστε πλήρως.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ ||

Μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη, ||
διαλυτικά, λειαντικά καθαριστικά ||
ή μεταλλικά σφουγγάρια. ||







Έλεγχος πριν την Εκκίνηση

Πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή ελέγξτε ότι:

- Η παροχή ρεύματος είναι σωστή.
 - Η γείωση λειτουργεί κανονικά.
 - Τα ανοίγματα εξαερισμού είναι ελεύθερα.
 - Η συσκευή βρίσκεται σε επίπεδη επιφάνεια.
 - Δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα επάνω στην ψυχόμενη πλάκα.
-

Βασικά Υλικά Παρασκευής

Η μηχανή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παραγωγή:

-  Παγωτού γάλακτος
 -  Παγωτού φρούτων
 -  Παγωτού σοκολάτας
 -  Frozen Yogurt
 -  Sorbet
 -  Παγωτού με μπισκότα και ξηρούς καρπούς
-

Ενδεικτική Βασική Συνταγή

ΒΑΣΙΚΟ ΜΕΙΓΜΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ||

Γάλα 500 ml ||
Κρέμα γάλακτος 200 ml ||
Ζάχαρη 80–120 g ||

Άρωμα βανίλιας κατά βούληση

Αναμείξτε όλα τα συστατικά μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως.

Πρώτη Εκκίνηση

Βήμα 1

Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.

Βήμα 2

Ενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη.

Βήμα 3

Το σύστημα ψύξης θα ξεκινήσει να λειτουργεί.

Βήμα 4

Αφήστε την ψυχόμενη πλάκα να φτάσει στη θερμοκρασία λειτουργίας πριν προσθέσετε το μείγμα.

Διαδικασία Παρασκευής Τηγανητού Παγωτού

ΒΗΜΑ 1

Ρίξτε μικρή ποσότητα μείγματος επάνω στην παγωμένη επιφάνεια.

ΒΗΜΑ 2

Χρησιμοποιήστε τις μεταλλικές σπάτουλες για να απλώσετε το μείγμα ομοιόμορφα.

ΒΗΜΑ 3 ||

Προσθέστε:

- φρούτα,
- σοκολάτα,
- μπισκότα,
- ξηρούς καρπούς,

και ψιλοκόψτε τα μαζί με το μείγμα.

ΒΗΜΑ 4 ||

Απλώστε ξανά το μείγμα σε λεπτό στρώμα επάνω στην ψυχόμενη πλάκα.

ΒΗΜΑ 5 ||

Όταν το μείγμα παγώσει:

Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα για να σχηματίσετε κυλινδρικά ρολά παγωτού.

ΒΗΜΑ 6 ||

Τοποθετήστε τα ρολά στο κύπελλο σερβιρίσματος.

Προσθέστε γαρνιτούρες εάν επιθυμείτε.

Χρήσιμες Συμβουλές

- ✓ Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά |
- ✓ Μην υπερφορτώνετε την πλάκα |
- ✓ Εργαστείτε γρήγορα |
- ✓ Καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση |



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Η μηχανή τηγανητού παγωτού διαθέτει ηλεκτρονικό πίνακα ελέγχου για τη ρύθμιση και παρακολούθηση της λειτουργίας ψύξης.

POWER

Λειτουργία

Χρησιμοποιείται για:

- ✓ Ενεργοποίηση της συσκευής
- ✓ Απενεργοποίηση της συσκευής

Με την ενεργοποίηση ξεκινά η λειτουργία του ψυκτικού συστήματος.

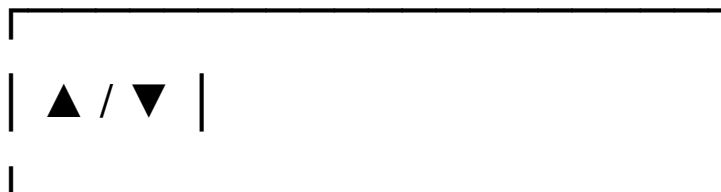
SET

Χρησιμοποιείται για:

- ✓ Προβολή παραμέτρων

✓ Ρύθμιση θερμοκρασίας

✓ Πρόσβαση στις λειτουργίες ελέγχου.



Τα πλήκτρα χρησιμοποιούνται για:

▲ Αύξηση τιμών

▼ Μείωση τιμών

κατά τη ρύθμιση των παραμέτρων λειτουργίας.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
-18°C έως -30°C περίπου

Η ακριβής θερμοκρασία εξαρτάται από:

- τη θερμοκρασία περιβάλλοντος
 - το είδος του μείγματος
 - την ποσότητα παραγωγής.
-



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΥΞΗΣ

Μετά την εκκίνηση:

Βήμα 1

Ο συμπιεστής τίθεται σε λειτουργία.

Βήμα 2

Το ψυκτικό κύκλωμα μειώνει τη θερμοκρασία της μεταλλικής πλάκας.

Βήμα 3

Η πλάκα φτάνει σταδιακά στη θερμοκρασία λειτουργίας.

Βήμα 4

Η παραγωγή παγωτού μπορεί να ξεκινήσει.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Μην ρίχνετε μείγμα στην πλάκα |
πριν ολοκληρωθεί η ψύξη. |

Η πρόωρη χρήση μπορεί να μειώσει:

- την ποιότητα του παγωτού,
- την ταχύτητα παραγωγής.



ΑΠΟΨΥΞΗ (DEFROST)

Σε περίπτωση δημιουργίας υπερβολικού πάγου:

Βήμα 1

Διακόψτε προσωρινά τη λειτουργία.

Βήμα 2

Αφήστε την επιφάνεια να ξεπαγώσει.

Βήμα 3

Καθαρίστε την πλάκα.

Βήμα 4

Επανεκκινήστε τη συσκευή.



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Έλεγχος ηλεκτρικής παροχής ||



2. Εκκίνηση συσκευής ||



3. Αναμονή ψύξης επιφάνειας ||



4. Προσθήκη μείγματος ||



5. Δημιουργία ρολών παγωτού ||



6. Καθαρισμός επιφάνειας ||



7. Τερματισμός λειτουργίας ||



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

- ✓ Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά |
- ✓ Διατηρείτε καθαρή την πλάκα |
- ✓ Μην υπερφορτώνετε την επιφάνεια |
- ✓ Χρησιμοποιείτε σωστές σπάτουλες |
- ✓ Εργάζεστε με μικρές ποσότητες |

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- ✗ Μην χτυπάτε την ψυχόμενη πλάκα.
- ✗ Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία.
- ✗ Μην μπλοκάρτε τα ανοίγματα αερισμού.
- ✗ Μην καλύπτετε τον συμπυκνωτή.
- ✗ Μην πλένετε τη συσκευή με πίδακα νερού.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Η σωστή υγιεινή και ο καθημερινός καθαρισμός είναι απαραίτητα για:

- ✓ μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής
- ✓ καλύτερη ποιότητα προϊόντος
- ✓ ασφαλή λειτουργία
- ✓ αποφυγή ανάπτυξης βακτηρίων.

⚠ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή ||



2. Αποσυνδέστε το φιλτράκι ||



3. Περιμένετε να σταματήσει ||
πλήρως η λειτουργία ψύξης ||



4. Ξεκινήστε τον καθαρισμό ||

❄ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΨΥΧΟΜΕΝΗΣ ΠΛΑΚΑΣ

Μετά από κάθε κύκλο παραγωγής:

- ✓ Απομακρύνετε υπολείμματα παγωτού.
 - ✓ Καθαρίστε την επιφάνεια με νωπό πανί.
 - ✓ Σκουπίστε με καθαρό νερό.
 - ✓ Στεγνώστε πλήρως.
-

Μην χρησιμοποιείτε

- ✗ συρμάτινα σφουγγάρια
 - ✗ μεταλλικές βούρτσες
 - ✗ λειαντικά προϊόντα
 - ✗ χλωρίνη
 - ✗ ισχυρά χημικά καθαριστικά.
-

🐛 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΥΜΠΥΚΝΩΤΗ

Ο συμπυκνωτής πρέπει να διατηρείται καθαρός.

Ελέγχετε τακτικά:

- σκόνη
 - λίπη
 - υπολείμματα αέρα
 - βρωμιά στα πτερύγια.
-

Καθαρισμός

Χρησιμοποιήστε: |
• μαλακή βούρτσα |
• πεπιεσμένο αέρα |
• ηλεκτρική σκούπα |

Η συσσώρευση σκόνης μειώνει σημαντικά την απόδοση ψύξης.



ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συνιστάται έλεγχος:

- καλωδίου τροφοδοσίας
- φις
- διακόπτη λειτουργίας
- συστήματος γείωσης
- ανοιγμάτων εξαερισμού
- ψυκτικής πλάκας.



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΒΛΑΒΩΝ

Πρόβλημα:

Η συσκευή δεν ξεκινά

Πιθανές Αιτίες ||

- Δεν υπάρχει τάση.
- Χαλαρό φις.
- Πρόβλημα ασφάλειας.

- Πρόβλημα ηλεκτρικής παροχής.

Λύση

- ✓ Ελέγξτε την πρίζα.
 - ✓ Ελέγξτε το καλώδιο.
 - ✓ Ελέγξτε την ασφάλεια.
-

Πρόβλημα:

Ανεπαρκής ψύξη

Πιθανές Αιτίες

- Υψηλή θερμοκρασία χώρου.
- Βρώμικος συμπυκνωτής.
- Κακός αερισμός.
- Υπερβολικό φορτίο παραγωγής.

Λύση

- ✓ Καθαρίστε τον συμπυκνωτή.
 - ✓ Βελτιώστε τον αερισμό.
 - ✓ Μειώστε τη θερμοκρασία χώρου.
 - ✓ Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία πλάκας.
-

Πρόβλημα:

Υπερβολικός θόρυβος

Πιθανές αιτίες

- Ανώμαλο δάπεδο.

- Χαλαρά εξαρτήματα.
- Δονήσεις συμπίεστή.

Λύση

- ✓ Οριζοντιώστε τη συσκευή.
 - ✓ Σφίξτε τα εξαρτήματα.
 - ✓ Ελέγξτε τη βάση στήριξης.
-

Πρόβλημα:

Δημιουργία πάγου στην πλάκα

Πιθανές αιτίες

- Υψηλή υγρασία.
- Παρατεταμένη λειτουργία χωρίς χρήση.

Λύση

- ✓ Εκτελέστε απόψυξη.
 - ✓ Καθαρίστε την επιφάνεια.
 - ✓ Επανεκκινήστε τη λειτουργία.
-

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μην αποσυναρμολογείτε το
ψυκτικό κύκλωμα μόνοι σας.

Το ψυκτικό σύστημα πρέπει να επισκευάζεται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.



ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Χαρακτηριστικό	Περιγραφή
Τύπος	Μηχανή Τηγανητού Παγωτού
Ψύξη	Συμπιεστής
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη
Χρήση	Επαγγελματική
Εφαρμογή	Ice Cream Rolls
Λειτουργία	Συνεχής Ψύξη



ΧΡΗΣΙΜΗ ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ

Για μέγιστη διάρκεια ζωής: ||

||

✓ Καθαρίζετε καθημερινά ||

✓ Διατηρείτε καθαρό τον συμπυκνωτή ||

✓ Μην καλύπτετε τους αεραγωγούς ||

✓ Χρησιμοποιείτε σωστή γείωση ||

✓ Μην υπερφορτώνετε την πλάκα ||



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΩΝ

Η σειρά CBJF περιλαμβάνει διαφορετικές εκδόσεις για επαγγελματική χρήση.

ΣΕΙΡΑ ΜΟΝΤΕΛΩΝ CBJF ||

CBJF-1DC280 ||

CBJF-1DC350 ||

CBJF-1DA500 ||

CBJF-2D5B ||

CBJF-2D10A ||

Όλα τα μοντέλα έχουν σχεδιαστεί για επαγγελματική παραγωγή:

 Ice Cream Rolls

 Frozen Milk Rolls

 Frozen Desserts

 Fruit Ice Rolls

ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ

Χαρακτηριστικά

- Ενσωματωμένος συμπιεστής
- Ταχεία ψύξη
- Συνεχής λειτουργία
- Ανοξειδωτη ψυχόμενη πλάκα
- Κατάλληλο για επαγγελματική χρήση υψηλού φόρτου.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ||

Η συσκευή πρέπει να συνδέεται:

- ✓ Σε κατάλληλη παροχή ρεύματος.
- ✓ Σε αποκλειστική πρίζα.
- ✓ Με σωστή γείωση.
- ✓ Χωρίς πολύπριζα ή αντάπτορες υψηλού φορτίου.



ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μέγιστες συνιστώμενες θερμοκρασίες περιβάλλοντος

Επιτραπέζια μοντέλα : 30°C |

Επιδαπέδια μοντέλα : 35°C |

Υψηλότερες θερμοκρασίες ενδέχεται να μειώσουν σημαντικά την απόδοση ψύξης.



ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Η συσκευή απαιτεί επαρκή κυκλοφορία αέρα.

Ελάχιστη απόσταση

300 mm από:

- τοίχους,
- έπιπλα,
- εξοπλισμό,
- εμπόδια.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Το προϊόν συμμορφώνεται με την Ευρωπαϊκή Οδηγία WEEE.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου υποδηλώνει ότι:

- ✓ Η συσκευή πρέπει να ανακυκλώνεται.
- ✓ Δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα οικιακά απορρίμματα.
- ✓ Πρέπει να παραδίδεται σε εγκεκριμένο κέντρο ανακύκλωσης.

ΕΓΓΥΗΣΗ & ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Για τεχνική υποστήριξη, ανταλλακτικά και ηλεκτρονική εγγύηση:

 www.vevor.com/support

Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που προκαλούνται από:

- ✗ κακή χρήση
 - ✗ λανθασμένη εγκατάσταση
 - ✗ κακή γείωση
 - ✗ μη εξουσιοδοτημένες επισκευές
 - ✗ φυσικές καταστροφές ή ατυχήματα.
-

⚠ ΤΕΛΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΑΝΤΑ ||

- ✓ Διατηρείτε καθαρή την πλάκα.
- ✓ Καθαρίζετε τον συμπτυκνωτή.
- ✓ Χρησιμοποιείτε σωστή γείωση.
- ✓ Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο.
- ✓ Διατηρείτε ελεύθερους τους αεραγωγούς.
- ✓ Εργάζεστε σε καλά αεριζόμενο χώρο.
- ✓ Χρησιμοποιείτε μόνο για παρασκευή παγωτού.

⊖ ΠΟΤΕ

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ||

- ✗ Να καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- ✗ Να πλένετε τη συσκευή με πιεστικό νερού.
- ✗ Να αποσυναρμολογείτε το ψυκτικό κύκλωμα.
- ✗ Να λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς γείωση.
- ✗ Να χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στη συσκευή.
- ✗ Να χτυπάτε ή να χαράζετε την ψυχόμενη πλάκα.
- ✗ Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς πέρα από την παραγωγή παγωτού.

