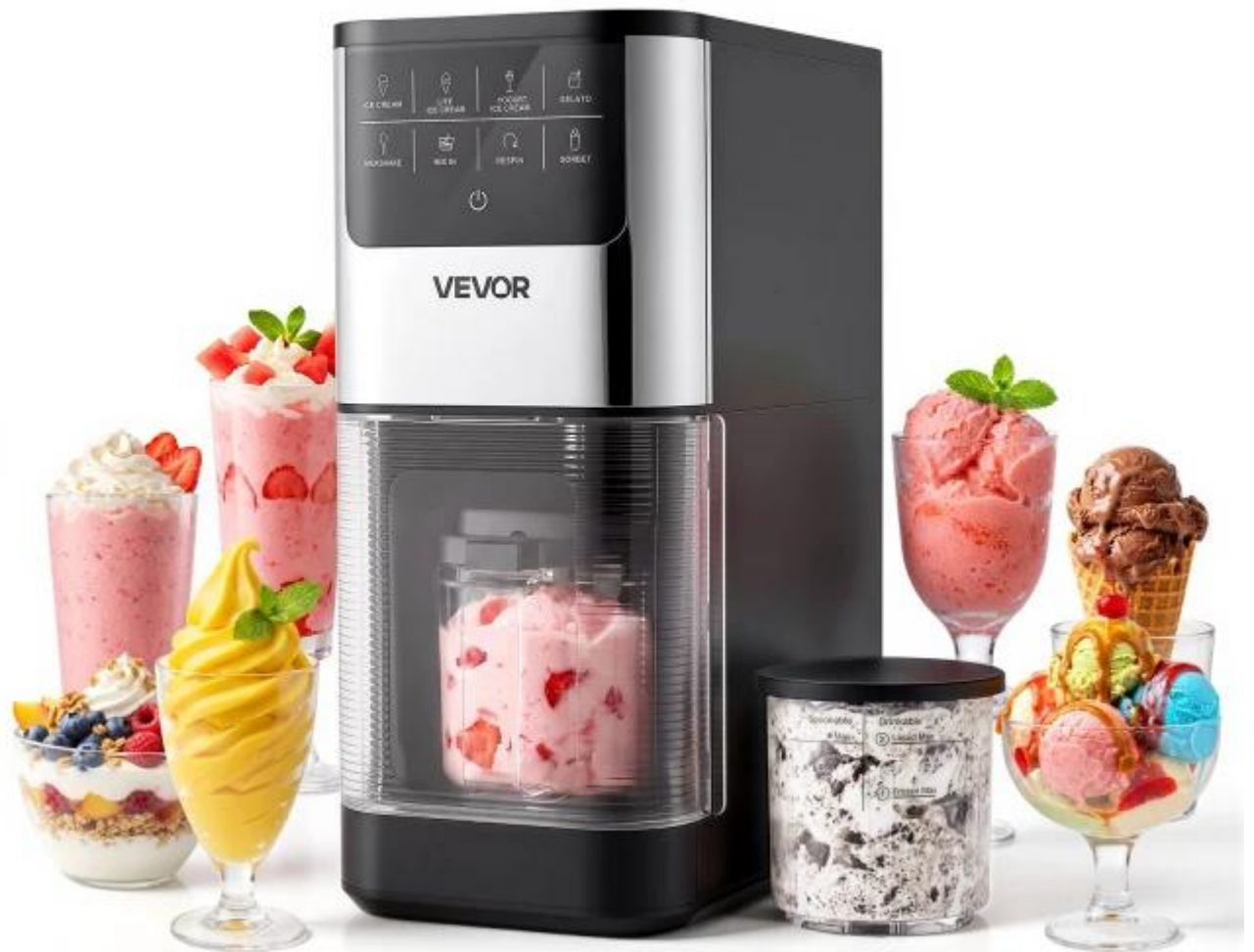


VEVOR

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : JYLDSBQLJ05QPECHI001V2



Μηχανή Παρασκευής Παγωτού 800W, 7 σε 1 για Τζελάτο, Σορμπέ, Μιλκσέικ, Παγωμένο Γιαούρτι και Ελαφρύ Παγωτό

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 – ΕΙΣΑΓΩΓΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ

VEVOR ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Μοντέλα: IEM1006-UL / IEM1006-GS

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της παγωτομηχανής VEVOR.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες του εγχειριδίου. Η σωστή χρήση θα εξασφαλίσει ασφαλή λειτουργία, βέλτιστη απόδοση και μεγάλη διάρκεια ζωής της συσκευής.

Η VEVOR διατηρεί το δικαίωμα τροποποιήσεων στο προϊόν ή στο λογισμικό χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο	Τάση
IEM1006-UL	110–120V / 60Hz
IEM1006-GS	220–240V / 50Hz

Χωρητικότητα δοχείου κατάψυξης

0,5 λίτρα

Ισχύς

800 Watt

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από τη χρήση

- ✓ Ελέγξτε ότι η τάση του ρεύματος συμφωνεί με την αναγραφόμενη τάση της συσκευής.
- ✓ Χρησιμοποιείτε γειωμένη πρίζα.
- ✓ Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- ✓ Διατηρείτε το καλώδιο μακριά από θερμές επιφάνειες.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ

- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη ενηλίκου.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- ✗ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φις έχουν υποστεί ζημιά.
- ✗ Μη βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό.
- ✗ Μην εισάγετε μεταλλικά αντικείμενα στο εσωτερικό της συσκευής.
- ✗ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- ✗ Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.

ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- ✓ Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- ✓ Προσέχετε τα κινούμενα μέρη.
- ✓ Προσέχετε τη λεπίδα καθώς είναι κοφτερή.
- ✓ Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν από αλλαγή εξαρτημάτων.
- ✓ Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή προορίζεται για:

- Οικιακή χρήση
- Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα και γραφεία
- Αγροκτίες
- Ξενοδοχεία
- Ξενώνες και ενοικιαζόμενα δωμάτια

Δεν προορίζεται για βιομηχανική χρήση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ & ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Η συσκευή αποτελείται από τα παρακάτω μέρη:

1. Κύρια μονάδα παγωτομηχανής
2. Πίνακας χειρισμού
3. Άξονας ανάδευσης (Blend Shaft)
4. Πόρτα πρόσβασης
5. Ανυψωτική πλατφόρμα (Lift Platform)
6. Καπάκι δοχείου ανάμειξης (Jar Lid)
7. Λεπίδα ανάδευσης
8. Δοχείο ανάμειξης (Jar)

- Καπάκι δοχείου κατάψυξης
- Δοχείο κατάψυξης (Frozen Cup)

Το δοχείο κατάψυξης, το καπάκι του και η λεπίδα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Το δοχείο ανάμειξης και το καπάκι του πλένονται μόνο στο χέρι.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά:

Βήμα 1

Πλύνετε προσεκτικά:

- το δοχείο ανάμειξης,
- το καπάκι,
- το δοχείο κατάψυξης,
- το καπάκι του δοχείου κατάψυξης,
- τη λεπίδα.

Βήμα 2

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα κατά τον καθαρισμό.

Βήμα 3

Προετοιμάστε το μείγμα παγωτού σύμφωνα με τη συνταγή σας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

Βήμα 1

Ρίξτε το μείγμα στο δοχείο κατάψυξης.

Βήμα 2

Κλείστε το καπάκι του δοχείου.

Βήμα 3

Τοποθετήστε το δοχείο στην κατάψυξη.

Θερμοκρασία κατάψυξης

-13°C έως -22°C

Χρόνος κατάψυξης

Τουλάχιστον 24 ώρες

⚠ Το μείγμα πρέπει να έχει έρθει πρώτα σε θερμοκρασία δωματίου πριν καταψυχθεί.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

Βήμα 1

Αφαιρέστε το καπάκι του παγωμένου δοχείου.

Βήμα 2

Τοποθετήστε το παγωμένο δοχείο μέσα στο δοχείο ανάμειξης.

Βήμα 3

Τοποθετήστε τη λεπίδα στο καπάκι.

Βήμα 4

Κλείστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης.

Σημαντικό

Η λεπίδα και το καπάκι διαθέτουν μαγνήτες που βοηθούν στη σωστή ευθυγράμμιση.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

Βήμα 1

Τοποθετήστε το δοχείο επάνω στην ανυψωτική πλατφόρμα.

Βήμα 2

Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Βήμα 3

Πατήστε το κουμπί Power.

Αν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά:

- ✓ Θα ανάγουν τα διαθέσιμα προγράμματα.
- ✓ Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΗΧΗΤΙΚΩΝ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΩΝ

Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση των ήχων:

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Power.
2. Κρατήστε το για 3 δευτερόλεπτα.

Η λειτουργία ήχου θα αλλάξει κατάσταση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

⚠ Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια λειτουργίας.

Αν ανοίξει:

- η διαδικασία διακόπτεται,
- η λεπίδα μπορεί να παραμείνει μέσα στο δοχείο,
- απαιτείται επανεκκίνηση της συσκευής.

Εάν συμβεί αυτό:

1. Κλείστε ξανά την πόρτα.
2. Επαναφέρετε τη συσκευή.
3. Αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα.
4. Επανεκκινήστε το πρόγραμμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

Η συσκευή διαθέτει τα ακόλουθα προγράμματα:

Ice Cream

Κλασικό παγωτό

Lite Ice Cream

Παγωτό χαμηλών λιπαρών

Yogurt Ice Cream

Παγωτό γιαουρτιού

Gelato

Ιταλικό gelato

Sorbet

Γρανίτα / παγωμένο φρούτο

Milkshake

Milkshake

Mix-In

Προσθήκη υλικών

Re-Spin

Επαναχτύπημα για βελτίωση υφής

1. ICE CREAM

Το πρόγραμμα αυτό προορίζεται για:

- ✓ Κλασικό παγωτό
- ✓ Παγωτό με γάλα
- ✓ Παγωτό με κρέμα γάλακτος
- ✓ Παγωτό βανίλια
- ✓ Παγωτό σοκολάτα

Βασική Συνταγή Βανίλιας

Υλικά

- 250 ml κρέμα γάλακτος
- 200 ml πλήρες γάλα
- 80 g ζάχαρη
- 1 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας

Διαδικασία

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά.
2. Ρίξτε τα στο δοχείο κατάψυξης.
3. Καταψύξτε για 24 ώρες.
4. Τοποθετήστε στη συσκευή.
5. Επιλέξτε:

ICE CREAM

6. Περιμένετε να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.
-

2. LITE ICE CREAM

Κατάλληλο για:

- ✓ Παγωτά με χαμηλά λιπαρά
 - ✓ Συνταγές με λιγότερη κρέμα
 - ✓ Παγωτά light
-

Παράδειγμα Συνταγής

- 400 ml γάλα 1,5%
- 40 g ζάχαρη
- βανίλια

Κατάψυξη 24 ώρες και επιλογή:

LITE ICE CREAM

3. YOGURT ICE CREAM

Χρησιμοποιείται για:

- ✓ Frozen Yogurt
 - ✓ Παγωτό στραγγιστού γιαουρτιού
 - ✓ Συνταγές με χαμηλότερα λιπαρά
-

Συνταγή Frozen Yogurt

Υλικά

- 400 g στραγγιστό γιαούρτι
- 80 g μέλι
- 1 κουταλάκι βανίλια

Ανακατέψτε καλά.

Καταψύξτε για 24 ώρες.

Επιλέξτε:

YOGURT ICE CREAM

4. GELATO

Το πρόγραμμα Gelato δημιουργεί:

- ✓ πιο πυκνή υφή
 - ✓ λιγότερο αέρα
 - ✓ πιο βελούδινο αποτέλεσμα
-

Συνταγή Gelato Βανίλια

Υλικά

- 450 ml πλήρες γάλα
- 120 ml κρέμα γάλακτος
- 90 g ζάχαρη
- βανίλια

Κατάψυξη για 24 ώρες.

Επιλογή:

GELATO

5. SORBET

Χρησιμοποιείται για:

- ✓ φρούτα
- ✓ γρανίτες
- ✓ παγωμένα επιδόρπια χωρίς γαλακτοκομικά

Συνταγή Φράουλα Sorbet

Υλικά

- 350 g φράουλες
- 70 g ζάχαρη
- 1 κουταλιά χυμό λεμονιού

Πολτοποιήστε.

Καταψύξτε για 24 ώρες.

Επιλέξτε:

SORBET

6. MILKSHAKE

Το πρόγραμμα χρησιμοποιείται για:

- ✓ μετατροπή παγωτού σε milkshake
- ✓ ανάμειξη γάλακτος με παγωτό
- ✓ δημιουργία ροφημάτων

Συνταγή Milkshake

Υλικά

- 2 μπάλες παγωτό βανίλια
- 200 ml γάλα

Τοποθετήστε τα στο δοχείο.

Επιλέξτε:

MILKSHAKE

7. MIX-IN

Μετά την ολοκλήρωση ενός προγράμματος μπορείτε να προσθέσετε:

- ✓ σοκολάτα
 - ✓ μπισκότα
 - ✓ ξηρούς καρπούς
 - ✓ κομματάκια καραμέλας
 - ✓ φρούτα
-

Διαδικασία

1. Δημιουργήστε μια μικρή κοιλότητα στο κέντρο.
2. Προσθέστε τα υλικά.
3. Επιλέξτε:

MIX-IN

Η συσκευή θα τα ενσωματώσει ομοιόμορφα.

8. RE-SPIN

Χρησιμοποιείται όταν:

- το παγωτό είναι πολύ σκληρό,
 - το αποτέλεσμα είναι θρυμματισμένο,
 - χρειάζεται πιο κρεμώδης υφή.
-

Διαδικασία

Απλώς πατήστε:

RE-SPIN

Η συσκευή θα επεξεργαστεί ξανά το περιεχόμενο.

Συνήθως μία επανάληψη αρκεί για τέλειο αποτέλεσμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ – ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

9. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Μετά από κάθε παρασκευή παγωτού:

Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Βήμα 2

Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.

Βήμα 3

Αφαιρέστε:

- το δοχείο ανάμειξης,
- το δοχείο κατάψυξης,
- τη λεπίδα,
- τα καπάκια.

Βήμα 4

Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη.

10. ΠΛΥΣΙΜΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Πλένονται στο πλυντήριο πιάτων

- ✓ Δοχείο κατάψυξης
- ✓ Καπάκι δοχείου κατάψυξης

✓ Λεπίδα

Πλένονται μόνο στο χέρι

✓ Δοχείο ανάμειξης

✓ Καπάκι δοχείου ανάμειξης

Χρησιμοποιείτε:

- χλιαρό νερό,
 - ήπιο απορρυπαντικό,
 - μαλακό σφουγγάρι.
-

11. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΥΡΙΑΣ ΜΟΝΑΔΑΣ

⚠ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

⚠ Μην πλένετε τη βάση κάτω από τρεχούμενο νερό.

Χρησιμοποιήστε:

✓ μαλακό νωπό πανί

✓ στεγνό πανί για τελικό σκούπισμα

Αποφύγετε:

✗ σκληρά καθαριστικά

✗ διαλυτικά

✗ συρμάτινα σφουγγάρια

12. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

1. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
 2. Στεγνώστε πλήρως.
 3. Φυλάξτε σε στεγνό χώρο.
 4. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
-

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα:

Το παγωτό βγαίνει θρυμματισμένο

Πιθανή αιτία

Το μείγμα έχει παγώσει υπερβολικά.

Λύση

✓ Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα:

RE-SPIN

✓ Προσθέστε 1–2 κουταλιές γάλα αν χρειάζεται.

Πρόβλημα:

Το παγωτό είναι πολύ σκληρό

Λύση

✓ Αφήστε το δοχείο για 2–5 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

✓ Εκτελέστε ξανά το πρόγραμμα RE-SPIN.

Πρόβλημα:

Το παγωτό είναι πολύ μαλακό

Πιθανές αιτίες

- Μικρός χρόνος κατάψυξης.
- Κατάψυξη σε υψηλή θερμοκρασία.

Λύσεις

- ✓ Καταψύξτε για τουλάχιστον 24 ώρες.
 - ✓ Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία κατάψυξης είναι μεταξύ -13°C και -22°C .
-

Πρόβλημα:

Η συσκευή δεν ξεκινά

Έλεγχοι

- ✓ Είναι σωστά κλειστή η πόρτα;
 - ✓ Έχει τοποθετηθεί σωστά το δοχείο;
 - ✓ Είναι σωστά τοποθετημένη η λεπίδα;
 - ✓ Υπάρχει ρεύμα στην πρίζα;
-

Πρόβλημα:

Η λεπίδα δεν περιστρέφεται

Πιθανές αιτίες

- Λανθασμένη τοποθέτηση.
- Ξένο αντικείμενο.
- Υπερβολικά σκληρό περιεχόμενο.

Λύσεις

- ✓ Ελέγξτε τη σωστή συναρμολόγηση.

- ✓ Αφαιρέστε τυχόν εμπόδια.
 - ✓ Αφήστε το δοχείο λίγα λεπτά εκτός κατάψυξης.
-

14. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΟ ΠΑΓΩΤΟ

- ✓ Καταψύχετε πάντα το μείγμα για 24 ώρες.
 - ✓ Χρησιμοποιείτε πλήρη λιπαρά για πιο κρεμώδη υφή.
 - ✓ Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη του δοχείου.
 - ✓ Προσθέτετε κομματάκια σοκολάτας ή μπισκότου μόνο μέσω του προγράμματος MIX-IN.
 - ✓ Αν το αποτέλεσμα δεν είναι αρκετά κρεμώδες, χρησιμοποιήστε το RE-SPIN.
 - ✓ Για gelato προτιμήστε περισσότερο γάλα και λιγότερη κρέμα.
-

15. ΤΕΛΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

- ✓ Διαβάζετε πάντα τις οδηγίες πριν από τη χρήση.
- ✓ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ✓ Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- ✓ Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε υγρασία.
- ✓ Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας.
- ✓ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν παρουσιάζει βλάβη.

