VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

Stand Mixer

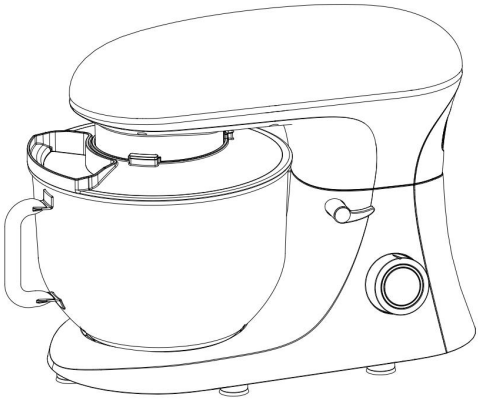
MODEL:SM-1560N

We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Stand Mixer

MODEL:SM-1560N



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	**Warning**-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

• The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

• When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

• Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).

• Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician.If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

• Use only original spare parts.

• Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

Children and Frail Individuals

• In order to ensure your children‘s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

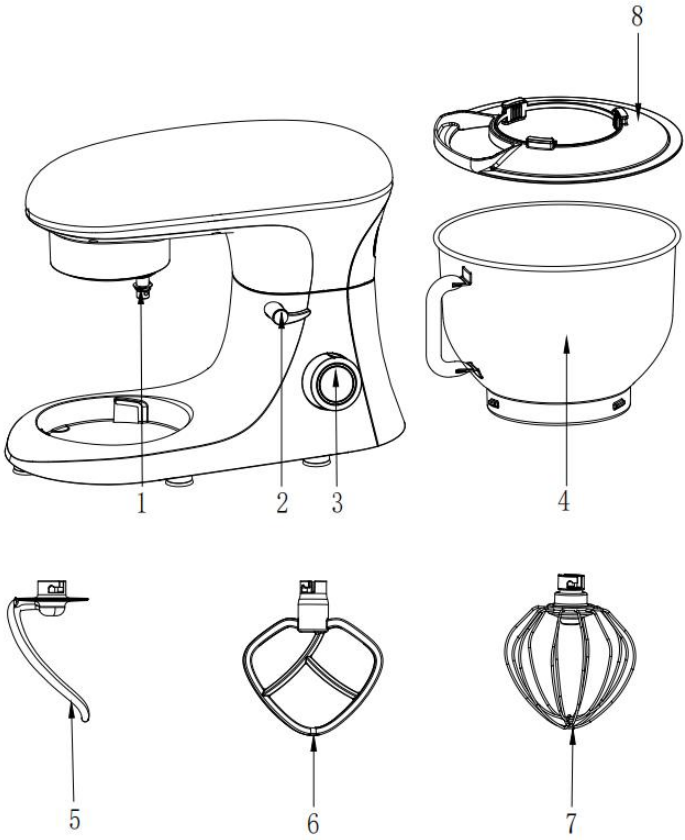
• When using accessory blender and chopper,the appliance shall not be use by children.Keep the appliance and its cord out of reach of children.

• When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
• This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
• Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine

• Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
• Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.Do not use appliance for other than intended purpose.
• CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
• Only operate this machine under supervision.
• Do not interfere with any safety switches.
• Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
• Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
• Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
• CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

1.Name of different parts



Main parts and standard parts:

1	Output shaft	5	Dough hook
2	Rise knob	6	Beater
3	Speed knob	7	Whisk
4	Bowl	8	Bowl cover

2.How to use the machine

1.Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.

2.Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine,turn again (or press down) the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
4.Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
5.Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG4&5)
6.Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6).
7.Control speed knob (3) to the position of 0 to make the appliance stop.
8.then plug in the plug and turn on the power switch.
9.Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10.After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
11.Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.



PG1



PG2



PG3



PG4



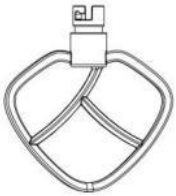
PG5



PG6

3.Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Max	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour+538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour+840g water	2 speed run for20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

4.Recipe

Linseed Bread Rolls

Ingredients: 30g linseed, 40g water, 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 20g butter, 15g egg liquid

Process:

1.Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours

2.Put 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder,150g water into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3, and then add 20g butter and continue to knead the dough until smooth, then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.

3.Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.

4.After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180℃ and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Toast bread

Ingredients: 270g high-gluten flour, 30g low-gluten flour, 1 egg, 3g salt, 55g sugar, 4g yeast, 80g light cream, 10g milk powder, 90g water.

Process:

1.Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3.

2.Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.

3.Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes

4.Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes

5.After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170℃ and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Homemade Pizza

Raw materials: 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g white sugar, 2g yeast, 15g butter, and some stuffing.

Process:

1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-3. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film
2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.
5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.
6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.
7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

Ingredients: 375g high-gluten flour, 180g milk, 35g butter, 30g sugar, 11g milk powder, 4g yeast, 3g salt, 1 egg

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.
2. Use dough hook to mix at levels 1-3, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.
6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160℃, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

French bread

Ingredients: 250g high-gluten flour, 50g low-gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g edible salt.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-3, and knead the dough into a dough shape.
2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.
5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180℃, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

Original cake

Ingredients: 100g cake flour, 5 eggs, 50g edible oil, 80g sugar, a small amount of lemon juice, 55g milk.

Process:

1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 6 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 6
2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.
3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.
4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.
5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste
6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold
7. Preheat the oven to 150℃, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

Chocolate cake

Ingredients: 150g egg liquid, 50g pure milk, 40g cocoa powder, 80g white sugar.

Process:

1. Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level 6 until it is cotton-like, then take it out and set aside
2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 6.
3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.
4. Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.
5. After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating

Chocolate ice cream cake

Ingredients: 140g cream cheese, 140g dark chocolate, 220g milk, 100g powdered sugar, 240g whipped cream, 2g edible salt.

Process:

1. The outside of the square mold is wrapped with tin foil, and put a circle of baking paper inside
2. Add powdered sugar and a pinch of salt into cream cheese and mix it with a stirring paddle.
3. Chop the dark chocolate and heat it to melt, pour the melted chocolate into the cheese, then use a stirring paddle to stir evenly. Take it out and place it on a tray for later use.
4. Put whipped cream in the pot and then stir until it is almost cotton-like.
5. Add the whipped cream in 2 times into the chocolate cheese and stir evenly, then pour the milk into it in 2 times and mix it well again.
6. Finally, pour it into the mold and put it in the refrigerator for several hours. Take it out and de-mould it.

5.Analysis of common problems

Phenomenons	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating

	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. ④Working time is too long.	① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ②The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③Whether the voltage suddenly becomes low.	①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the	①Check if the foot pad on the base is off. ②Place on a smooth

	machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

6.Cleaning

Body Cleaning	1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do

	not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories. 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

7.Disposal

	Do not dispose of the device in normal domestic waste. Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility. Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Batteur sur socle

MODÈLE : SM-1560N

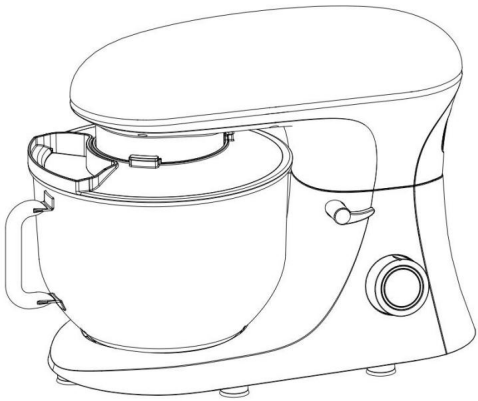
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs. « Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Batteur sur socle

MODÈLE : SM-1560N



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

Machine Translated by Google

Consignes générales de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service.
fonctionnement et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et,
si possible, la boîte avec l'emballage intérieur. Si vous donnez cet appareil à d'autres
personnes, veuillez également leur transmettre le mode d'emploi. •
L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour
usage prévu. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas
à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur). Gardez-le loin de
sources de chaleur, lumière directe du soleil, humidité (ne jamais le plonger dans un liquide) et
bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est
humide ou mouillé, débranchez-le
immédiatement. • Lorsque vous le nettoyez ou le rangez, éteignez l'appareil et débranchez-le toujours.
débranchez la fiche de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si l'appareil
n'est pas utilisé et retirez les accessoires attachés. • N'utilisez pas la
machine sans surveillance. Si vous quittez la machine,
lieu de travail, éteignez toujours la machine ou débranchez la prise de la prise.
prise (retirez la fiche elle-même, pas le câble). •
Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. Ne
utilisez l'appareil s'il est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
propre. Contactez toujours un technicien agréé.Si le cordon d'alimentation est
endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou
personnes qualifiées afin d'éviter tout danger. • N'utilisez que des
pièces de rechange d'origine. •
Respectez attentivement les « Consignes de sécurité spéciales » suivantes.

Enfants et personnes fragiles

• Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez conserver tous les emballages
(sacs en plastique, boîtes, polystyrène etc.) hors de leur portée.
Attention ! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec le film car il y a un risque de
risque d'étouffement ! • Lors
de l'utilisation d'un mixeur et d'un hachoir, l'appareil ne doit pas être
utilisation par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Machine Translated by Google

• Lorsque vous utilisez un batteur et un fouet, l'appareil peut être utilisé par
les enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont sous surveillance
ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles
comprendre les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas
être fabriqué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et
surveillé. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de
moins de 8 ans

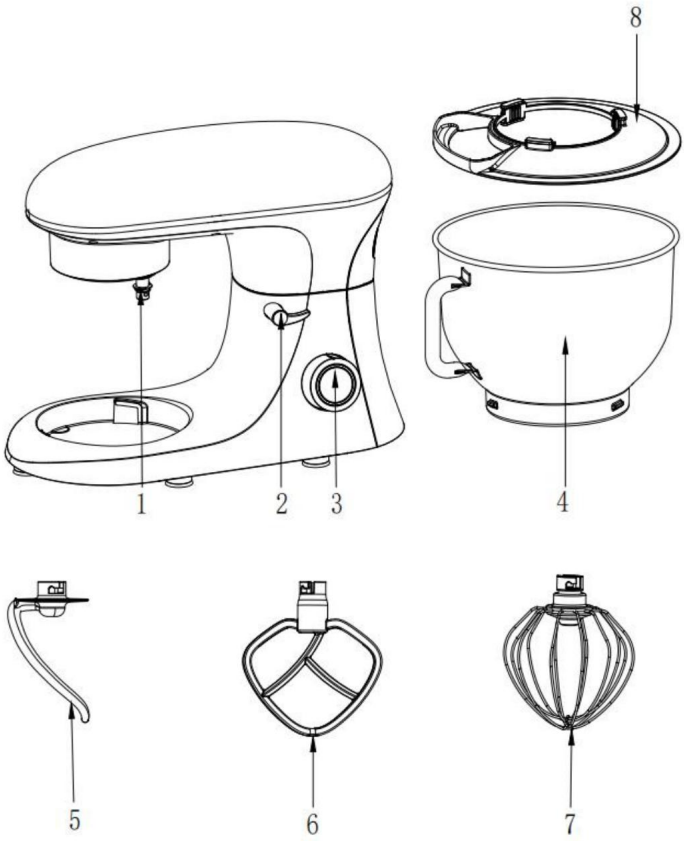
• Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. • Les appareils
peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.
capacités mentales ou manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été
avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil dans un environnement sûr
manière et s'ils comprennent les dangers encourus.

Consignes de sécurité spéciales pour cette machine

• Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance
et avant de monter, démonter ou nettoyer. • Éteignez l'appareil
et débranchez-le de l'alimentation avant de changer
accessoires ou pièces en mouvement pendant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil
à des fins autres que celles prévues. •
ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû à une réinitialisation involontaire de l'appareil,
coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un réseau externe
dispositif de commutation, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement
• N'utilisez cette machine que sous
surveillance. • N'interférez pas avec les interrupteurs de
sécurité. • N'insérez rien dans les crochets rotatifs
lorsque la machine est en marche.
• Placez
la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable. • N'insérez pas la fiche
secteur de la machine dans la prise de courant sans
après avoir installé tous les accessoires nécessaires. •
ATTENTION : Assurez-vous que le mixeur est éteint avant de le retirer
le stand.

Machine Translated by Google

1. Nom des différentes parties



Pièces principales et pièces standard :

1	Arbre de sortie	5	Crochet pétrisseur
2	Bouton de montée	6	Batteur
3	Bouton de vitesse	7	Fouet
4	Bol	8	Couvercle de bol

2.Comment utiliser la machine

1.Avant utilisation, lavez les accessoires à l'eau claire, rincez et séchez.

Machine Translated by Google

2. Placez la machine sur une table plane, propre et sèche, appuyez sur la tête de la machine, tournez à nouveau (ou appuyez vers le bas) le bouton tête haute (2) Étape 1, la partie supérieure le corps se soulèvera automatiquement. (PG 1 & 2).

3. Installez le couvercle du pot dans l'extrémité d'agitation Étape 2. de la machine conformément à PG2

4. Pesez les aliments et l'eau à traiter dans le bol de mélange, puis assembler le bol de mélange (4) sur la machine étape 3, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la boucle est vissée et verrouillée étape 4; (PG3)

4. Ne pas dépasser la quantité de pâte - le poids total peut supporter jusqu'à 1,5 kg;

5.Installez les accessoires requis (5), (6) et (7) (un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie de mélange de la tête (1) étape 5, poussez le accessoires vers le haut, puis tournez d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à position de verrouillage étape 6; (PG4&5)

6.Appuyez sur la tête de la machine, la machine verrouillera automatiquement la bouton de tête (2) étape 7, qui est en position horizontale ; (PG6).

7. Réglez le bouton de vitesse (3) sur la position 0 pour arrêter l'appareil. 8. Branchez ensuite la prise et allumez l'interrupteur d'alimentation.

9. Réglez le bouton de vitesse (3) sur la vitesse requise - commencez à mélanger ;

10.Une fois que la pâte répond aux exigences, remettez le bouton de vitesse (3) en position initiale. passer à la vitesse 0 pour terminer.

11.Appuyez sur la tête de la machine à la main, faites tourner le bouton de levage (2) dans le sens des aiguilles d'une montre, soulevez le haut du corps, faites tourner le bol de mélange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol de mélange et retirez la pâte.



PG1

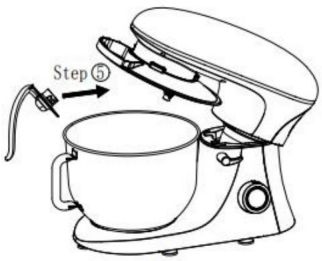


PG2



PG3

Machine Translated by Google



PG4



PG5



PG6

3.Suggestion

Réglage des niveaux et utilisation du crochet pour un mélange ne dépassant pas 1,5 kg

Accessoires	Image	Vitesse	Temps (min)	Max	Mode opératoire
Crochet pétrisseur		1-3	3-5	1000g de farine + 5 38g d'eau	1 course à vitesse unique pendant 30 secondes, 2 courses à vitesse unique pendant 30 secondes, puis 3 courses à vitesse unique pendant 2 minu à 4 min à former un cluster.
Batteur		2-4 3-10		660g de farine + 8 40g d'eau	2 vitesses fonctionnent pendant 20 secondes, les 4 vitesses fonctionnent pendant plus de 2min 40s
Fouet		5-6 3-10		3 blancs d'oeufs (min)	Ouvrez 5 ou 6 vitesses pour fonctionner 3 minutes au-dessus.

Machine Translated by Google

4.Recette

Petits pains aux graines de lin

Ingrédients : 30 g de graines de lin, 40 g d'eau, 250 g de farine à pain, 3 g de levure sèche, 30 g sucre, 3 g de sel, 10 g de lait en poudre, 20 g de beurre, 15 g d'œuf liquide

Processus:

1. Faites tremper les 30 g de graines de lin dans 40 g d'eau pendant 12 heures
2. Mettez 250 g de farine à pain, 3 g de levure sèche, 30 g de sucre, 3 g de sel, 10 g de lait poudre, 150 g d'eau dans le bol de mélange, utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir le ingrédients pour la pâte aux niveaux 1 à 3, puis ajoutez 20 g de beurre et continuez à pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez les graines de lin trempées jusqu'à ce que la pâte soit bien pétrir. Couvrir d'un film conservateur et laisser doubler la fermentation sa taille dans un endroit chaud.
3. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez du bol et divisez en six rouleaux. Après avoir été arrondis, couvrez les rouleaux et laissez fermenter à 38°C pendant 1 heure.
4. Une fois la fermentation terminée, badigeonnez la surface du pain d'œuf liquide, mettez-le sur l'avant-dernière couche dans le four préchauffé, allumez le feu et baisser à 180 et cuire au four pendant 20 minutes, puis retirer le moule et le mettre sur le gril pour refroidir.

Pain grillé

Ingrédients : 270 g de farine à haute teneur en gluten, 30 g de farine à faible teneur en gluten, 1 œuf, 3 g de sel, 55 g de sucre, 4 g de levure, 80 g de crème légère, 10 g de lait en poudre, 90 g d'eau.

Processus:

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mixage, utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir le ingrédients pour la pâte aux niveaux 1 à 3.
2. Gardez le mélange dans un endroit chaud et laissez-le fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume.
3. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez-le du bol et divisez-le en 3 portions, couvrir la pâte d'un film conservateur pendant 15 minutes
4. Prenez une portion et roulez-la en forme de langue, pliez les deux côtés vers au milieu et roulez-le de bas en haut. Une fois les trois roulés, couvrez les rouleaux avec un film conservateur pendant 15 minutes

Machine Translated by Google

5.Après avoir terminé 3 portions, mettez-les dans le moule pour la 2ème fermentation,
fermenter à 80 % de la hauteur du moule. Allumer le feu de haut en bas à 170 et cuire
pendant 40 minutes, puis retirez le moule et mettez-le sur le gril pour qu'il refroidisse.

Pizza maison

Matières premières : 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel comestible, 15 g
sucre blanc, 2g de levure, 15g de beurre et un peu de farce.
Processus:

1. Mettez 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel comestible, 15 g de sucre et
2 g de levure dans le bol. Mélanger avec le crochet pétrisseur aux niveaux 1 à 3. Après
pétrir jusqu'à obtenir une pâte, ajouter le beurre et continuer à pétrir jusqu'à ce qu'elle puisse se retirer
être un film flexible

2. Laissez la pâte fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume dans un endroit chaud.

3. Pendant la fermentation, la farce à pizza peut être préparée et réservée pour
utilisation future.

4. Pétrissez à nouveau soigneusement, prenez la moitié de la pâte pour la rouler et
détendez-vous pendant 5 minutes, puis utilisez un rouleau à pâtisserie pour l'étaler doucement jusqu'à la taille d'un
plaque à pizza, placez-la sur la plaque à pizza, appuyez-la autour de la plaque à pizza avec votre
mains, enfin utiliser une fourchette pour faire des petits trous.

5. Réglez le mode de chauffage des tubes supérieur et inférieur du four, préchauffez à 200°C.
Badigeonnez d'abord le fond du moule à tarte d'huile d'olive, puis versez la sauce à pizza et
étalez-le uniformément, puis saupoudrez d'un peu de fromage mozzarella et de fromage râpé
oignon, mettre la plaque à pizza de 8 pouces dans la deuxième couche du four préchauffé
et cuire au four pendant 8 minutes.

6. Lorsque le temps est écoulé, sortez la plaque à pizza et étalez une couche de bacon.
Ici, vous pouvez mettre en ordre vos aliments préférés et vos farces préparées.

7. Mettez-le dans le four préchauffé, réglez le temps de travail sur 15 minutes jusqu'à ce que le
le fromage est fondu et la croûte est dorée.

Pain au beurre

Ingrédients : 375 g de farine à haute teneur en gluten, 180 g de lait, 35 g de beurre, 30 g de sucre, 11 g
lait en poudre, 4 g de levure, 3 g de sel, 1 œuf
Processus:

Machine Translated by Google

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mixage sauf le beurre, en laissant 10 g
d'oeuf pour le brossage final.
2. Utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger aux niveaux 1 à 3, après avoir formé la pâte, ajoutez la
beurre et continuer à pétrir jusqu'à obtenir un film gant.
3. Couvrir le mélange d'un film conservateur et laisser doubler la fermentation.
sa taille dans un endroit chaud.
4. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez-le du bol et divisez-le en
10 portions. Prenez une portion de pâte et roulez-la en forme ovale, puis
enroulez-le de haut en bas.
5. Placez le papier graissé sur la plaque de cuisson, puis placez le pain roulé
déposer la pâte sur la plaque, laisser fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume dans un endroit chaud.
6. Badigeonner le liquide d'œuf sur la surface de la pâte à pain, préchauffer le four à
160 , placez la pâte à pain au milieu et faites cuire pendant 20 minutes.

Pain français

Ingrédients : 250 g de farine à haute teneur en gluten, 50 g de farine à faible teneur en gluten, 150 g d'eau, 10 g
sucre, 3g de levure en poudre, 1g de sel comestible.
Processus:

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mixage, utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger à
niveaux 1 à 3 et pétrissez la pâte pour lui donner une forme de pâte.
2. Couvrir le mélange d'un film conservateur et laisser doubler la fermentation
sa taille dans un endroit chaud.
3. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez du bol et divisez en 4
portions. Prenez une portion de la pâte et roulez-la en forme ovale, puis roulez
de haut en bas.
4. Couvrez ensuite d'un film conservateur et laissez la fermentation doubler de volume.
5. Badigeonnez la surface d'huile de sésame, préchauffez le four à 180 , mettez le
Déposez la pâte à pain sur la couche intermédiaire et faites cuire au four pendant 20 minutes.

Gâteau original

Ingrédients : 100 g de farine à gâteau, 5 œufs, 50 g d'huile alimentaire, 80 g de sucre, un petit
quantité de jus de citron, 55g de lait.
Processus:

Machine Translated by Google

1. Séparez le blanc et le jaune d'œuf, ajoutez 20 g de sucre dans le jaune d'œuf, mélangez avec un batteur à œufs au niveau 6 jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Ajoutez le lait et continuer à remuer uniformément au niveau 6

2. Versez l'huile alimentaire et continuez de battre jusqu'à ce qu'elle soit complètement émulsionnée.

3. Versez la farine à gâteau à travers un tamis et incorporez-la uniformément dans un jaune d'œuf fin. coller.

4. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans le blanc d'œuf, ajoutez le sucre en trois fois et battez avec un batteur à œufs jusqu'à ce que le mélange soit semblable à du coton.

5. Prenez 1/3 du blanc d'œuf, mettez-les dans la pâte de jaune d'œuf et remuez uniformément, versez la pâte dans le blanc d'œuf restant et remuez uniformément jusqu'à obtenir une consistance fine. pâte à gâteau

6. Badigeonnez d'huile comestible la surface du moule à gâteau, puis versez la pâte à gâteau dans le moule

7. Préchauffez le four à 150 , réglez le mode de chauffage des tubes supérieur et inférieur et temps de cuisson 50 minutes, puis cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.

Gâteau au chocolat

Ingrédients : 150 g de liquide d'œuf, 50 g de lait pur, 40 g de cacao en poudre, 80 g de blanc sucre.

Processus:

1. Ajoutez 150 g de liquide d'œuf, battez avec un batteur à œufs au niveau 6 jusqu'à ce que le mélange soit semblable à du coton, puis sortez-le et mettez-le de côté

2. Mettez 80 g de sucre blanc, 50 g de lait et 40 g de cacao en poudre dans un bol et mélanger jusqu'à obtenir une poudre fine avec une palette à mélanger au niveau 6.

3. Versez la poudre fine préparée dans le liquide d'œuf battu et mélangez bien.

4. Versez les matières premières mélangées dans le moule à pâtisserie huilé et mettre au four pour une cuisson à 180°C.

5. Après les avoir cuits et façonnés, sortez-les du moule et attendez se refroidir avant de manger

Gâteau à la glace au chocolat

Ingrédients : 140 g de fromage frais, 140 g de chocolat noir, 220 g de lait, 100 g sucre glace, 240g de crème fouettée, 2g de sel alimentaire.

Machine Translated by Google

Processus:

1. L'extérieur du moule carré est enveloppé de papier d'aluminium et un cercle de papier sulfurisé à l'intérieur
2. Ajoutez du sucre glace et une pincée de sel dans le fromage à la crème et mélangez. avec une spatule à mélanger.
3. Hachez le chocolat noir et faites-le fondre, versez le chocolat fondu dans le fromage, puis utilisez une spatule pour remuer uniformément. Retirez-le et placez-le sur un plateau pour une utilisation ultérieure.
4. Mettez la crème fouettée dans la casserole et remuez jusqu'à ce qu'elle soit presque cotonneuse.
5. Ajoutez la crème fouettée en 2 fois dans le fromage au chocolat et remuez uniformément, puis versez le lait dedans en 2 fois et mélangez bien à nouveau.
6. Enfin, versez-le dans le moule et mettez-le au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Sortez-le et démoulez-le.

5. Analyse des problèmes courants

Phénomènes	causes	Solutions
La machine s'arrête soudainement fonctionne pendant l'utilisation.	Il se peut que le la machine fonctionne trop long, ou l'ambiant la température est trop élevé, ce qui entraîne la moteur de la machine température étant trop haut; la machine commence la surchauffe programme de protection, arrêt automatique.	Remise à zéro de la vitesse, débrancher le pouvoir, attends le machine à retourner à température ambiante peut être redémarré (généralement besoin de 15 à 30 minutes, le la température ambiante varie (temps de refroidissement).
Faire tourner l'engrenage la machine à bouton fait ne pas courir	Vérifiez si la prise est branchée bon contact avec le douille.	Vérifiez que l'alimentation la prise est branchée sur le sortie.
	Vérifiez si l'alimentation est dehors.	Attendez l'alimentation avant en fonctionnement

Machine Translated by Google

	Vérifiez si la hausse bouton à ressort de retour lieu.	Assurez-vous que le la poupée est coincée lieu.
Bruit excessif lorsque la machine est en cours d'exécution	La machine va travailler plus fort en haut vitesse supérieure à celle de la vitesse inférieure. La quantité de nourriture remué est trop gros, ce qui entraîne surcharger le machine. La tension est instable. Le temps de travail est trop long. long.	Choisissez le bon équipement remuer les aliments selon les recommandations dans le manuel Réduisez la quantité de en remuant. Si la tension est instable, attends le tension à stabiliser avant utilisation. Si le temps de travail est trop long, arrête et refroidis pendant un moment avant en
La vitesse de la machine gouttes, ou la vitesse est instable	Que la pièce la température est basse, ce qui provoque le lubrifiant dans la machine à durcir. Les ingrédients remués sont trop durs et trop, ce qui entraîne trop de charge sur la machine. Si le tension soudaine devient faible.	utilisant. Retirez le mélange bol et laissez la machine rester inactif pendant 5 minutes pour adoucir le lubrifiant dans le machine et restaurer la stabilité de la vitesse. Réduire le mélange volume et laissez le travail à la machine selon à la charge de travail normale. Lorsque la tension est stable, utiliser la machine à
Machine oscillante et tremblant quand fonctionnement	Vérifiez si le pied Le tampon sur la base est éteint. Que le	nouveau. Vérifiez si le coussinet du pied sur la base est éteint. Placez sur une surface lisse

Machine Translated by Google

	la machine est placée sur un plan de travail lisse et plat pour être utilisée.	et un comptoir plat pour utiliser
La poupée ne peut pas revient en arrière pour réinitialiser après avoir mis le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mélange	Vérifiez que le le couvercle anti-éclaboussures est en place et le bol de mélange est assemblé.	Faites pivoter le couvercle anti-éclaboussures et assemblez-le placez et assemblez le pot de mélange en place.
Noircissement de la pâte constaté après utilisation	La poudre noire tombe sur la pâte au niveau de la tête de mélange.	Veuillez vérifier que le la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'aucune eau ou poussière n'est présente sur la surface avant utilisation.

6.Nettoyage

Nettoyage du corps	1. Ne plongez pas la machine dans l'eau. N'utilisez pas d'eau pour vous doucher directement sur la machine afin d'éviter que le corps de l'appareil ne pénètre dans l'eau pour éviter les courts-circuits, les chocs électriques, les fuites, la rouille et d'autres pannes. 2. N'utilisez pas de serviette mouillée pour essuyer la machine 3. N'utilisez pas de détergent/vinaigre/sel ni d'autres produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le corps de la machine, car ils pourraient endommager la surface de la machine. 4. N'utilisez pas d'outils tranchants et rugueux tels que des boules métalliques pour brosser les accessoires. Sinon, il est facile d'endommager la surface des accessoires.
Nettoyage des accessoires	1. Ne mettez pas les pièces en fonte d'aluminium au lave-vaisselle et ne les lavez pas avec des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins. Veuillez ne pas

Machine Translated by Google

	ne les mettez pas au lave-vaisselle pour les nettoyer. (Sauf pour les pièces en acier inoxydable ou traitées en surface Pièces en téflon et pièces d'électrophorèse) 2. Ne pas laisser tremper pendant une longue période dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre et d'autres liquides corrosifs ; à temps pour nettoyer les accessoires. 3. Après le nettoyage, séchez les accessoires, principalement pour garder les pièces internes sèches à temps.
Nettoyage spécial	1. L'arbre de sortie rotatif produira un peu de trace noire due à la vitesse élevée et au frottement lorsque la machine fonctionne. Après chaque utilisation, veuillez nettoyez-le rapidement et gardez la pièce au sec. 2. Faites attention à la lame tranchante et aux accessoires associés pièces ou accessoires à bords tranchants.
Préservation et entretien	1. Vous pouvez utiliser de l'huile d'olive à appliquer sur la lame surface, plaque à couteaux et pot de mélange pour assurer la environnement sec et humide pour l'oxyder. 2. Lorsque vous ne l'utilisez pas, vous pouvez couvrir la machine avec un sac d'emballage et placez-le dans un endroit sec environnement.

7. Élimination

	Ne jetez pas l’appareil avec les ordures ménagères. Éliminez l'appareil auprès d'une entreprise d'élimination des déchets agréée ou par l'intermédiaire de votre déchetterie communale. Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, consultez votre déchetterie.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Standmixer

MODELL:SM-1560N

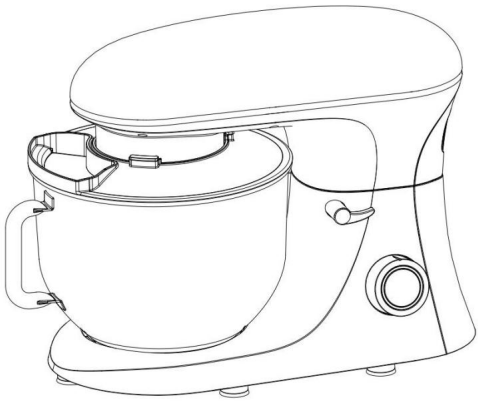
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. „Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Standmixer

MODELL:SM-1560N



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:
Technischer

Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Machine Translated by Google

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Bedienungs- und Betriebsanleitung sowie die Garantiekarte, den Kassenbon und,
wenn möglich, den Karton mit Innenverpackung. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben
Personen, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung mit. • Das Gerät ist
ausschließlich für den privaten Gebrauch und für die
bestimmungsgemäßen Gebrauch. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
es im Freien (außer wenn es für den Einsatz im Freien konzipiert ist). Bewahren Sie es fern von
Hitzequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten) und
scharfe Kanten. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät
feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den
Netzstecker. • Wenn Sie das Gerät reinigen oder wegräumen, schalten Sie es aus und ziehen Sie immer
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät
nicht verwendet wird und entfernen Sie das angebrachte Zubehör. • Betreiben
Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie die
Arbeitsplatz, schalten Sie die Maschine immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der
Steckdose (ziehen Sie den Stecker selbst, nicht das
Kabel). • Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen.
Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel
beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder
Um Gefährdungen zu vermeiden, müssen Sie den Kundendienst durch eine
ähnlich qualifizierte Person ersetzen. •
Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. • Beachten Sie unbedingt die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

• Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen
(Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite.
Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da diese
Erstickungsgefahr! • Bei
Verwendung des Zubehörs Mixer und Zerkleinerer darf das Gerät nicht
Verwendung durch Kinder. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Machine Translated by Google

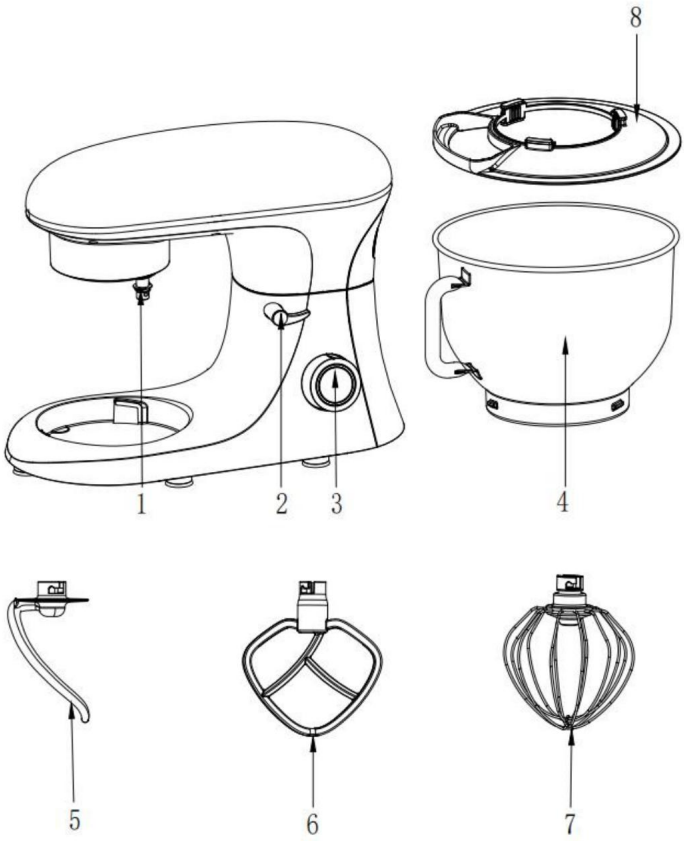
• Bei Verwendung des Zubehörs Rührbesen und Schneebesen kann das Gerät von
Kinder ab 8 Jahren unter Aufsicht
oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und wenn sie
verstehen die damit verbundenen Gefahren.Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht
von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und
Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern im Alter von
weniger als 8 Jahre
• Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. • Geräte
können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder
geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie
Aufsicht oder Einweisung in die sichere Verwendung des Gerätes
Art und Weise und ob sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Spezielle Sicherheitshinweise für diese Maschine

• Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt
und vor dem Zusammenbau, Zerlegen oder Reinigen. • Schalten
Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie
Zubehör oder sich nähernde Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen.
für andere als die vorgesehenen Zwecke.
• ACHTUNG: Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des
Thermoschutzschalter darf dieses Gerät nicht über eine externe Stromversorgung versorgt werden.
Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, oder an einen Stromkreis angeschlossen, der regelmäßig
vom Netzbetreiber ein- und ausgeschaltet
werden. • Betreiben Sie die Maschine nur unter Aufsicht. •
Bedienen Sie keine Sicherheitsschalter. • Stecken Sie
keine Gegenstände in die rotierenden Haken, während die Maschine läuft.
• Stellen
Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche. • Stecken Sie den
Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, ohne
nachdem Sie alle erforderlichen Zubehörteile installiert
haben. • ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn aus dem
der Ständer.

Machine Translated by Google

1.Name der verschiedenen Teile



Hauptteile und Normteile:

1	Abtriebswelle	5	Knethaken
2	Steigungsknopf	6	Schläger
3	Geschwindigkeitsregler	7	Schneebesen
4	Schüssel	8	Schüsseldeckel

2.Wie man die Maschine benutzt

1. Waschen Sie das Zubehör vor der Verwendung mit klarem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.

Machine Translated by Google

2.Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch. Drücken Sie den Kopf der Maschine, drehen Sie erneut (oder drücken Sie nach unten) den Kopf-hoch-Knopf (2) Schritt 1, die obere Der Körper wird automatisch angehoben. (PG 1 und 2).

3. Installieren Sie den Topfdeckel in das Rührende Schritt 2 der Maschine gemäß PG2

4. Wiegen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel und das Wasser in die Mixschüssel und Setzen Sie die Rührschüssel (4) auf die Maschine Schritt 3, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis Die Schnalle wird eingeschraubt und verriegelt Schritt 4; (PG3)

4.Überschreiten Sie nicht die Menge an Teig - das Gesamtgewicht kann bis zu 1,5 kg;

5.Installieren Sie die erforderlichen Zubehörteile (5), (6) und (7) (nur eines der drei auf die Mischkopf-Ausgangswelle (1) aufstecken Schritt 5, die Zubehör nach oben und drehen Sie dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition Schritt 6; (PG4&5)

6.Drücken Sie den Kopf der Maschine, die Maschine verriegelt automatisch die Kopftaste (2) Schritt 7, die sich in horizontaler Position befindet; (PG6).

7.Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die Position 0, um das Gerät anzuhalten. 8.Stecken Sie dann den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein.

9. Den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen – mit dem Mixen beginnen;

10.Wenn der Teig die erforderlichen Werte erreicht hat, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) zurück auf Gang 0 um zu beenden.

11.Drücken Sie den Kopf der Maschine mit der Hand, drehen Sie den Hubknopf (2) im Uhrzeigersinn drehen, Oberkörper anheben, Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, Rührschüssel abnehmen und Teig entnehmen.



PG1

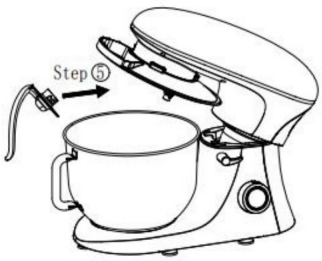


PG2



PG3

Machine Translated by Google



PG4



PG5



PG6

3.Vorschlag

Einstellen der Füllstände und Verwenden des Knethakens für maximal 1,5 kg Mischung

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (mindestens)	Max	Betriebsmethode
Knethaken		1-3	3-5	1000g Mehl+5 38g Wasser	1 Geschwindigkeitslauf für 30 Sek., 2 Geschwindigkeitsläufe für 30 Sek. und dann 3 Geschwindigkeitsläufe f bis 4 min bis einen Cluster bilden.
Schläger		2-4 3-10		660g Mehl+8 40g Wasser	2-Gang-Lauf für 20 Sekunden, der 4-Gang-Lauf für mehr als 2 Minuten 40 Sekunden
Schneebesen		5-6 3-10		3 Eiweiß (mindestens)	Öffnen Sie die Geschwindigkeit 5 oder 6, um 3 Minuten darüber zu laufen.

Machine Translated by Google

4.Rezept

Leinsamenbrötchen

Zutaten: 30g Leinsamen, 40g Wasser, 250g Brotmehl, 3g Trockenhefe, 30g Zucker, 3g Salz, 10g Milchpulver, 20g Butter, 15g Eierflüssigkeit

Verfahren:

1. 30 g Leinsamen 12 Stunden lang in 40 g Wasser einweichen

2.250g Mehl, 3g Trockenhefe, 30g Zucker, 3g Salz, 10g Milch Pulver, 150g Wasser in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken die Zutaten auf den Ebenen 1-3 zum Teig geben, dann 20 g Butter hinzufügen und weiter Den Teig kneten, bis er glatt ist, dann eingeweichte Leinsamen hinzufügen, bis der Teig gut durchgeknetet. Mit Frischhaltefolie abdecken und die Gärung verdoppeln lassen seiner Größe an einem warmen Ort.

3.Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Brötchen. Nach dem Formen die Brötchen abdecken und bei 38°C 1 Stunde gehen lassen Stunde.

4.Nach Abschluss der Gärung die Oberfläche des Brotes mit Ei bestreichen Flüssigkeit, legen Sie es auf die vorletzte Schicht in den vorgeheizten Ofen, stellen Sie das Feuer an und auf 180ÿ vorheizen und 20 Minuten backen, dann die Form entfernen und auf dem Grill zum Abkühlen.

Toastbrot

Zutaten: 270 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 30 g Mehl mit niedrigem Glutengehalt, 1 Ei, 3 g Salz, 55 g Zucker, 4 g Hefe, 80 g leichte Sahne, 10 g Milchpulver, 90 g Wasser.

Verfahren:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken kneten Zutaten auf Stufe 1-3 zum Teig geben.

2. Bewahren Sie die Mischung an einem warmen Ort auf und lassen Sie sie durch Gären auf die doppelte Größe aufgehen.

3. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 3 Teile teilen Portionen, den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten

4. Nehmen Sie eine Portion und rollen Sie sie in eine Zungenform, falten Sie beide Seiten nach in der Mitte und rollen Sie es von unten nach oben auf. Wenn alle drei gerollt sind, bedecken Sie die Rollen mit Konservierungsfolie für 15 Minuten

Machine Translated by Google

5.Nachdem Sie 3 Portionen fertiggestellt haben, geben Sie sie in die Form für die 2. Gärung.
gären lassen, bis 80 % der Formhöhe erreicht sind. Hitze auf 170 °C hoch- und runterschalten und backen
40 Minuten garen, dann aus der Form nehmen und zum Abkühlen auf den Grill legen.

Hausgemachte Pizza

Rohstoffe: 170g Mehl mit hohem Glutengehalt, 100g Wasser, 1,5g Speisesalz, 15g
weißer Zucker, 2 g Hefe, 15 g Butter und etwas Füllung.

Verfahren:

1. Geben Sie 170 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g Zucker und
2g Hefe in die Rührschüssel geben. Mit Knethaken auf Stufe 1-3 verrühren. Nach
in den Teig kneten, Butter hinzufügen und weiter kneten, bis er sich herausziehen lässt
ein flexibler Film sein

2. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seine Größe verdoppelt hat.

3. Während der Gärung kann die Pizzafüllung zubereitet und aufbewahrt werden für
zukünftige Verwendung.

4. Noch einmal gründlich durchkneten, die Hälfte des Teiges nehmen, ihn rund ausrollen und
5 Minuten ruhen lassen, dann mit einem Nudelholz vorsichtig auf die Größe eines
Pizzablech, legen Sie es auf das Pizzablech, drücken Sie es rund um das Pizzablech mit Ihren
mit den Händen einstechen und zum Schluss mit einer Gabel kleine Löcher hineinstechen.

5. Stellen Sie den Heizmodus für die oberen und unteren Rohre des Ofens ein und heizen Sie ihn auf 200 °C vor.
Den Boden der Kuchenform zuerst mit Olivenöl bestreichen, dann die Pizzasauce darauf verteilen und
gleichmäßig verteilen und dann etwas Mozzarella und geriebenen
Zwiebel, legen Sie die 8-Zoll-Pizzapfanne in die zweite Ebene des vorgeheizten Ofens
und 8 Minuten backen.

6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie das Pizzablech heraus und verteilen Sie eine Schicht Speck.
Hier können Sie Ihre Lieblingsspeisen und zubereiteten Füllungen geordnet unterbringen.

7. In den vorgeheizten Backofen geben, die Arbeitszeit auf 15 Minuten einstellen, bis die
Der Käse ist geschmolzen und die Kruste ist goldfarben.

Butterbrot

Zutaten: 375g Mehl mit hohem Glutengehalt, 180g Milch, 35g Butter, 30g Zucker, 11g
Milchpulver, 4g Hefe, 3g Salz, 1 Ei

Verfahren:

Machine Translated by Google

1. Alle Zutaten außer der Butter in die Rührschüssel geben, 10 g übrig lassen
Ei zum abschließenden Bestreichen.
2. Mit dem Knethaken auf Stufe 1-3 kneten, nach dem Teig formen, weiches
Butter hinzufügen und weiterkneten, bis eine handschuhartige Konsistenz entsteht.
3. Die Mischung mit Konservierungsfolie abdecken und die Gärung verdoppeln lassen
seiner Größe an einem warmen Ort.
4. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in
10 Portionen. Nehmen Sie einen Teil des Teiges und rollen Sie ihn in eine ovale Form, dann
von oben nach unten aufrollen.
5. Legen Sie das gefettete Papier auf das Backblech und legen Sie dann das gerollte Brot hinein
Den Teig auf das Blech legen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.
6. Die Oberfläche des Brotteigs mit der Eiflüssigkeit bestreichen, den Backofen auf
160 °C, den Brotteig in die mittlere Schicht legen und 20 Minuten backen.

Französisches Brot

Zutaten: 250g Mehl mit hohem Glutengehalt, 50g Mehl mit niedrigem Glutengehalt, 150g Wasser, 10g Zucker, 3g Hefepulver, 1g Speisesalz.

Verfahren:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken bei
Stufen 1-3, und kneten Sie den Teig in eine Teigform.
2. Die Mischung mit Konservierungsfolie abdecken und die Gärung verdoppeln lassen
seiner Größe an einem warmen Ort.
3. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Teile teilen
Portionen. Nehmen Sie einen Teil des Teiges und rollen Sie ihn in eine ovale Form, dann rollen Sie
von oben nach unten durch.
4. Anschließend mit Konservierungsfolie abdecken und durch Gären auf die doppelte Größe kommen lassen.
5. Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen, den Backofen auf 180°C vorheizen,
Den Brotteig auf die mittlere Schicht legen und 20 Minuten backen.

Origineller Kuchen

Zutaten: 100g Mehl, 5 Eier, 50g Speiseöl, 80g Zucker, eine kleine
Menge Zitronensaft, 55g Milch.

Verfahren:

Machine Translated by Google

1. Eiweiß und Eigelb trennen, 20g Zucker zum Eigelb geben, mit dem Schneebesen auf Stufe 6 verrühren, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Milch dazugeben und auf Stufe 6 gleichmäßig weiterrühren

2. Speiseöl hinzufügen und weiterschlagen, bis es vollständig emulgiert ist.

3. Das Kuchenmehl durch ein Sieb gießen und gleichmäßig zu einem feinen Eigelb verrühren Paste.

4. Ein paar Tropfen Zitronensaft in das Eiweiß geben, Zucker in drei mal und mit einem Schneebesen schlagen, bis es watteartig ist.

5. Nehmen Sie 1/3 des Eiweißes, geben Sie es in die Eigelbpaste und rühren Sie gleichmäßig, gießen Sie die Paste zurück zum restlichen Eiweiß und rühren Sie gleichmäßig zu einer feinen Kuchenpaste

6. Streichen Sie Speiseöl auf die Oberfläche der Kuchenform und gießen Sie dann den Kuchenteig hinein. in die Form

7. Den Backofen auf 150 °C vorheizen, die Heizfunktion für obere und untere Rohre einstellen und Backzeit 50 Minuten, dann goldbraun backen.

Schokoladenkuchen

Zutaten: 150g Eierflüssigkeit, 50g reine Milch, 40g Kakaopulver, 80g weiße Zucker.

Verfahren:

1. 150g Eimasse zugeben, mit dem Schneebesen auf Stufe 6 watteartig aufschlagen, dann herausnehmen und beiseite legen

2. 80 g weißen Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel geben und Mit dem Rührpaddel auf Stufe 6 zu einem feinen Pulver verrühren.

3. Das vorbereitete feine Pulver in die geschlagene Eiflüssigkeit geben und gut verrühren.

4. Gießen Sie die gemischten Rohstoffe in die mit Öl bestrichene Backform und zum Backen bei 180°C in den Ofen schieben.

5. Nach dem Backen und Formen nehmen Sie sie aus der Form und warten Sie Abkühlen vor dem Essen

Schokoladen-Eistorte

Zutaten: 140g Frischkäse, 140g dunkle Schokolade, 220g Milch, 100g Puderzucker, 240g Schlagsahne, 2g Speisesalz.

Machine Translated by Google

Verfahren:

1. Die Außenseite der quadratischen Form wird mit Alufolie umwickelt und ein Kreis aus Backpapier innen

2. Puderzucker und eine Prise Salz in Frischkäse geben und verrühren mit einem Rührpaddel.

3. Die dunkle Schokolade hacken und zum Schmelzen erhitzen, die geschmolzene Schokolade darübergießen in den Käse geben und dann mit einem Rührpaddel gleichmäßig verrühren. Herausnehmen und Legen Sie es zur späteren Verwendung auf ein Tablett.

4. Schlagsahne in den Topf geben und rühren, bis eine fast watteartige Masse entsteht.

5. Die Schlagsahne in 2 Schritten zum Schokoladenkäse geben und verrühren gleichmäßig verteilen, dann die Milch in 2 Portionen dazugießen und nochmals gut verrühren.

6. Zum Schluss in die Form gießen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Herausnehmen und aus der Form nehmen.

5.Analyse häufiger Probleme

Phänomene	Ursachen	Lösungen
Die Maschine hört plötzlich auf während des Gebrauchs funktioniert.	Es kann sein, dass die Maschine läuft zu lang, oder die Umgebungs Temperatur ist zu hoch, was zu der Motor der Maschine Temperatur zu hoch; die Maschine beginnt die Überhitzung Schutzprogramm, automatische Abschaltung.	Gang auf "0" zurücksetzen, Stecker ziehen den Strom abschalten, warten Sie, bis die Maschine zur Rückkehr zu Raumtemperatur kann neu gestartet werden (in der Regel brauchen 15-30 Minuten, die Raumtemperatur variiert Abkühlzeit).
Das Getriebe drehen Knopf Maschine tut nicht gelaufen	Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist guter Kontakt mit der Buchse.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung Stecker in die Steckdose.
	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung aus.	Warten Sie, bis die Stromversorgung hergestellt ist, bevor Betriebs

Machine Translated by Google

	Überprüfen Sie, ob der Anstieg Knopf springt zurück in Ort.	Stellen Sie sicher, dass die Spindelstock steckt fest ÿ
Übermäßiger Lärm wenn die Maschine läuft	ÿDie Maschine wird arbeiten lauter in hohen Gang als im niedrigen Gang. ÿDie Menge an Lebensmitteln gerührt wird, ist zu groß, was zu Überlastung der Maschine. ÿDie Spannung ist instabil. ÿDie Arbeitszeit ist zu lang.	Wählen Sie den richtigen Gang um Lebensmittel umzurühren, je nach die Empfehlungen in das Handbuch ÿ Reduzieren Sie die Menge an Rühren. ÿWenn die Spannung instabil, warten Sie auf die Spannung zur Stabilisierung vor der Verwendung. ÿWenn die Arbeitszeit zu lange, anhalten und abkühlen lassen eine Weile liegen, bevor
Die Maschinengeschwindigkeit Tropfen oder die Geschwindigkeit ist instabil	ÿ Ob der Raum Temperatur ist niedrig, wodurch das Schmiermittel in der Maschine zu aushärten. ÿDie Zutaten Rührwerke sind zu hart und zu viel, was zu zu viel führt Belastung der Maschine. ÿOb die Spannung plötzlich niedrig wird.	ÿEntfernen Sie den Mischer Schüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen lassen, um erweichen das Schmiermittel in der Maschine und Wiederherstellung der Geschwindigkeitsstabilität. ÿReduzieren Sie die Misch Lautstärke und lassen Sie die Maschinenarbeit nach zur normalen Arbeitsbelastung. ÿWenn die Spannung stabil, verwenden Sie die Maschine
Maschine schwankt und Zittern, wenn Arbeiten	ÿÜberprüfen Sie, ob der Fuß Pad an der Basis ist ausgeschaltet. ÿOb die	ÿÜberprüfen Sie, ob das Fußpolster auf der Basis ist ausgeschaltet. ÿAuf eine glatte

Machine Translated by Google

	Zur Benutzung wird die Maschine auf eine glatte und ebene Arbeitsfläche gestellt.	und flache Arbeitsplatte für verwenden
Der Spindelstock kann nicht Federrückstellung nach Aufsetzen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel	Überprüfen Sie, ob die Der Spritzschutz ist angebracht und die Rührschüssel ist zusammengebaut.	Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung und montieren Sie sie in Platzieren und den Mixtopf an Ort und Stelle montieren.
Nach Gebrauch wurde eine Verdunkelung des Teigs festgestellt	Schwarzes Pulver fällt am Mischkopf auf den Teig.	Bitte überprüfen Sie, ob die Mischkopf und Haken sind trocken und stellen vor dem Gebrauch sicher, dass sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

6.Reinigung

Körperreinigung	1. Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Verwenden Sie kein Wasser zum Duschen direkt auf der Maschine, um zu verhindern, dass der Wirtskörper ins Wasser eindringt, um Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Fehler zu vermeiden. 2. Wischen Sie die Maschine nicht mit einem tropfnassen Handtuch ab 3. Verwenden Sie zum Reinigen des Maschinengehäuses keine Reinigungsmittel/Essig/Salz und andere ätzende, stark säurehaltige oder stark alkalische Reinigungsprodukte, da sonst die Oberfläche der Maschine beschädigt werden kann. 4. Verwenden Sie zum Bürsten der Zubehörteile keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtkugeln. Andernfalls kann die Oberfläche der Zubehörteile leicht beschädigt werden.
Reinigung des Zubehörs	1. Die Aluminiumgussteile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder mit ätzenden, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Machine Translated by Google

	Geben Sie sie zur Reinigung nicht in die Spülmaschine. (Ausgenommen Teile aus Edelstahl oder oberflächenbehandelte Teflonteile und Elektrophoreseteile) 2. Nicht für längere Zeit in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten einweichen; verwenden rechtzeitig, um Zubehör zu reinigen. 3. Trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung, vor allem Halten Sie die Innenteile rechtzeitig trocken.
Spezialreinigung	1. Die rotierende Ausgangswelle erzeugt ein wenig schwarze Spur durch hohe Geschwindigkeit und Reibung beim die Maschine funktioniert. Nach jedem Gebrauch bitte Reinigen Sie es umgehend und halten Sie das Teil trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und die damit verbundenen scharfkantigen Teilen oder Zubehör.
Erhaltung und Wartung	1. Sie können Olivenöl auf die Klinge auftragen Oberfläche, Messerplatte und Mixtopf, um sicherzustellen, dass die trockene und feuchte Umgebung, um es zu oxidieren. 2. Wenn Sie die Maschine nicht verwenden, können Sie sie abdecken in eine Verpackungstüte und legen Sie sie an einen trockenen Umfeld.

7. Entsorgung

	Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll. Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Müllentsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Im Zweifelsfall halten Sie Rücksprache mit Ihrem Entsorgungsbetrieb.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Impastatrice planetaria

MODELLO: SM-1560N

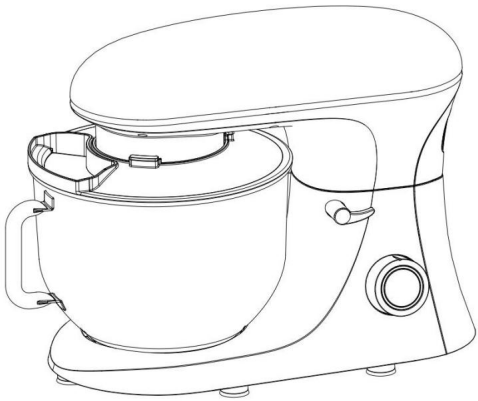
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Impastatrice planetaria

MODELLO: SM-1560N



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:
Supporto

tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/ support

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Machine Translated by Google

Istruzioni generali di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.
funzionamento e conservare le istruzioni, compresa la garanzia, la ricevuta e,
se possibile, la scatola con l'imballaggio interno. Se si consegna questo dispositivo ad altri
persone, si prega di consegnare anche le istruzioni per l'uso. •
L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso privato e per
scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto all'uso commerciale. Non utilizzare
all'aperto (tranne se è progettato per essere utilizzato all'aperto). Tenerlo lontano da
fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in alcun liquido) e
bordi taglienti. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è
umido o bagnato, staccare immediatamente la
spina. • Quando lo si pulisce o lo si ripone, spegnere l'apparecchio e staccare sempre la spina.
staccare la spina dalla presa (tirare la spina, non il cavo) se l'apparecchio
non è in uso e rimuovere gli accessori collegati. • Non utilizzare la
macchina senza supervisione. Se si dovesse lasciare la macchina
sul posto di lavoro, spegnere sempre la macchina o staccare la spina dalla presa
presa (tirare la spina, non il cavo). • Controllare
regolarmente l'apparecchio e il cavo per eventuali danni. Non
utilizzare l'apparecchio se è danneggiato. Non tentare di riparare l'apparecchio da solo
proprio. Contattare sempre un tecnico autorizzato.Se il cavo di alimentazione è
danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o
personale qualificato per evitare pericoli. • Utilizzare solo pezzi di
ricambio originali. • Prestare particolare
attenzione alle seguenti “Istruzioni speciali di sicurezza”.

Bambini e individui fragili

• Per garantire la sicurezza dei tuoi bambini, ti preghiamo di conservare tutti gli imballaggi
(sacchetti di plastica, scatole, polistirolo ecc.) fuori dalla loro portata.
Attenzione! Non permettere ai bambini piccoli di giocare con la pellicola poiché c'è un
pericolo di soffocamento! •
Quando si utilizzano gli accessori frullatore e tritatutto, l'apparecchio non deve essere
uso da parte dei bambini.Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Machine Translated by Google

• Utilizzando la frusta e la frusta accessorie, l'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono stati sorvegliati o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendere i pericoli coinvolti. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere fatto da bambini a meno che non abbiano un'età pari o superiore a 8 anni e sorvegliato.Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età meno di 8 anni

• Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

• Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o capacità mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro modo e se comprendono i pericoli coinvolti.

Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina

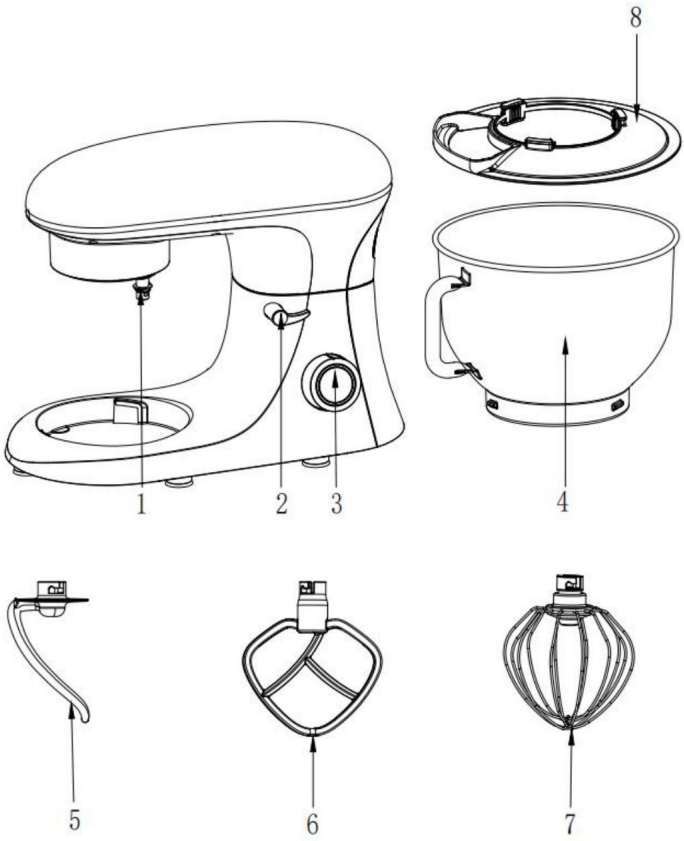
• Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito e prima di montare, smontare o pulire. • Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o parti in avvicinamento che si muovono durante l'uso. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. • ATTENZIONE: Per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario del interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un interruttore esterno dispositivo di commutazione, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utility. • Utilizzare questa macchina solo sotto supervisione. • Non interferire con alcun interruttore di sicurezza. • Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.

•

Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile. • Non inserire la spina di alimentazione della macchina nella presa di corrente senza dopo aver installato tutti gli accessori necessari. • ATTENZIONE: assicurarsi che il frullatore sia spento prima di rimuoverlo dalla lo stand.

Machine Translated by Google

1. Nome delle diverse parti



Parti principali e parti standard:

1	Albero di uscita	5	Gancio per impastare
2	Manopola di sollevamento	6	Battitore
3	Manopola della velocità	7	Frusta
4	Ciotola	8	Coperchio della ciotola

2.Come utilizzare la macchina

1. Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, risciacquare e asciugare.

Machine Translated by Google

2. Posizionare la macchina su un tavolo piano, pulito e asciutto, premere la testa della

macchina, girare di nuovo (o premere verso il basso) la manopola di sollevamento della testa (2) Fase 1, la parte superiore

il corpo si solleverà automaticamente. (PG 1 e 2).

3. Installare il coperchio della pentola nell'estremità di agitazione Fase 2. della macchina come da

PG2

4. Pesare il cibo e l'acqua da lavorare nella ciotola di miscelazione, quindi

montare la ciotola di miscelazione (4) sulla macchina fase 3, ruotare in senso orario fino a

la fibbia è avvitata e bloccata passo 4; (PG3)

4. Non superare la quantità di impasto: il peso totale può sostenere fino a

Peso: 1,5 kg;

5. Installare gli accessori richiesti (5), (6) e (7) (solo uno dei tre può

essere utilizzato alla volta) sull'albero di uscita della testa di miscelazione (1) fase 5, spingere il

accessori verso l'alto, quindi ruotare di un quarto di giro in senso antiorario verso

posizione di bloccaggio passo 6; (PG4&5)

6.Premere la testa della macchina, la macchina bloccherà automaticamente la

pulsante testa (2) passo 7, che si trova in posizione orizzontale; (PG6).

7. Regolare la manopola della velocità (3) sulla posizione 0 per arrestare l'apparecchio. 8. Quindi collegare

la spina e accendere l'interruttore di alimentazione.

9. Regolare la manopola della velocità (3) sulla velocità desiderata - iniziare a mescolare;

10.Dopo che l'impasto ha raggiunto i requisiti, ruotare la manopola della velocità (3) indietro

alla marcia 0 per finire.

11.Premere manualmente la testa della macchina, ruotare la manopola di sollevamento (2)

in senso orario, sollevare la parte superiore del corpo, ruotare la ciotola in senso antiorario, rimuovere

la ciotola ed estrarre l'impasto.



PG1

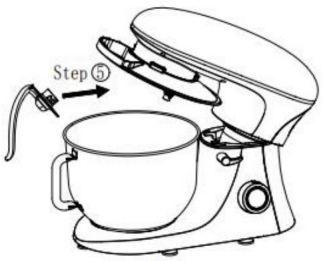


PG2



PG3

Machine Translated by Google



PG4



PG5



PG6

3.Suggerimento

Regolazione dei livelli e utilizzo del gancio per non più di 1,5 kg di miscela

Accessori	Immagine	Velocità	Tempo (minuto)	Massimo	Metodo di funzionamento
Gancio per impastare		1-3	3-5	1000g di farina+5 38 g di acqua	Corsa a 1 velocità per 30 secondi, corsa a 2 velocità per 30 secondi e poi corsa a 3 velocità per 2 minuti a 4 minuti a formare un cluster.
Battitore		2-4 3-10		660g di farina + 8 40g di acqua	La velocità a 2 velocità dura 20 secondi, la velocità a 4 velocità dura più di 2 minuti e 40 secondi
Frusta		5-6 3-10		3 albumi d'uovo (minuto)	Aprire la velocità 5 o 6 per correre 3 minuti in più.

Machine Translated by Google

4.Ricetta

Panini ai semi di lino

Ingredienti: 30 g di semi di lino, 40 g di acqua, 250 g di farina per pane, 3 g di lievito secco, 30 g zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte in polvere, 20 g di burro, 15 g di liquido d'uovo

Processo:

1. Mettere in ammollo 30 g di semi di lino in 40 g di acqua per 12 ore

2.Metti 250 g di farina per pane, 3 g di lievito secco, 30 g di zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte polvere, 150 g di acqua nella ciotola, utilizzare il gancio per impastare per impastare il ingredienti all'impasto ai livelli 1-3, quindi aggiungere 20 g di burro e continuare a impastare l'impasto fino a renderlo liscio, quindi aggiungere i semi di lino ammollati fino a ottenere un impasto ben impastato. Coprire con pellicola conservante e lasciare che la fermentazione raddoppi le sue dimensioni in un luogo caldo.

3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere in sei panini. Dopo averli arrotondati, coprire i panini e lasciar fermentare a 38°C per 1 ora.

4. Dopo che la fermentazione è terminata, spennellare la superficie del pane con l'uovo liquido, mettetelo sul penultimo strato nel forno preriscaldato, accendete il fuoco e infornare a 180°C e cuocere per 20 minuti, quindi togliere lo stampo e metterlo sulla griglia per farla raffreddare.

Pane tostato

Ingredienti: 270 g di farina ad alto contenuto di glutine, 30 g di farina a basso contenuto di glutine, 1 uovo, 3 g di sale, 55 g di zucchero, 4 g di lievito, 80 g di panna light, 10 g di latte in polvere, 90 g di acqua.

Processo:

1. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola, usa il gancio per impastare per impastare ingredienti per l'impasto ai livelli 1-3.

2. Conservare il composto in un luogo caldo e lasciare fermentare fino a raddoppiare il suo volume.

3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere in 3 porzioni, coprire l'impasto con pellicola trasparente per 15 minuti

4. Prendi una porzione e arrotolala a forma di lingua, piega entrambi i lati verso l'interno al centro, e arrotolatelo dal basso verso l'alto. Dopo che tutti e tre sono arrotolati, coprite i panini con pellicola conservante per 15 minuti

Machine Translated by Google

5. Dopo aver terminato 3 porzioni, metterle nello stampo per la seconda fermentazione, fermentare fino all'80% dell'altezza dello stampo. dare fuoco su e giù a 170ÿ e cuocere per 40 minuti, quindi togliere dallo stampo e mettere sulla griglia a raffreddare.

Pizza fatta in casa

Materie prime: 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale alimentare, 15 g zucchero bianco, 2 g di lievito, 15 g di burro e un po' di ripieno.

Processo:

1. Aggiungere 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale alimentare, 15 g di zucchero e 2g di lievito nella ciotola. Mescolare con il gancio per impastare ai livelli 1-3. Dopo impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere il burro e continuare ad impastare fino a quando non si riesce a staccare essere un film flessibile

2. Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo finché non raddoppia di volume.

3. Durante la fermentazione, il ripieno della pizza può essere preparato e conservato per utilizzo futuro.

4. Impastare ancora una volta bene, prendere metà dell'impasto per arrotolarlo e rilassati per 5 minuti, quindi usa un mattarello per stenderlo delicatamente fino alle dimensioni di un teglia per pizza, mettila sulla teglia per pizza, premila intorno alla teglia per pizza con il tuo mani, infine utilizzare una forchetta per fare dei piccoli buchi.

5. Impostare la modalità di riscaldamento del tubo superiore e inferiore del forno, preriscaldare a 200°C. Spennellare prima la base dello stampo per torta con olio d'oliva, quindi raccogliere la salsa per pizza e distribuiscilo uniformemente e poi cospargi un po' di formaggio mozzarella e grattugiato cipolla, mettere la teglia per pizza da 8 pollici nel secondo strato del forno preriscaldato e infornare per 8 minuti.

6. Trascorso il tempo, togliete la teglia dalla pizza e spalmate uno strato di pancetta. Qui puoi disporre in ordine i tuoi cibi preferiti e il ripieno preparato.

7. Metterlo nel forno preriscaldato, impostare il tempo di lavorazione a 15 minuti fino a quando il il formaggio è sciolto e la crosta è dorata.

Pane al burro

Ingredienti: 375 g di farina ad alto contenuto di glutine, 180 g di latte, 35 g di burro, 30 g di zucchero, 11 g latte in polvere, 4 g di lievito, 3 g di sale, 1 uovo

Processo:

Machine Translated by Google

1. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola tranne il burro, lasciandone 10 g
di uovo per la spennellatura finale.
2. Utilizzare il gancio per impastare ai livelli 1-3, dopo aver formato l'impasto, aggiungere l'impasto ammorbidito
burro e continuare ad impastare fino a formare una pellicola.
3. Coprire il composto con pellicola trasparente e lasciare fermentare fino al raddoppio
le sue dimensioni in un luogo caldo.
4. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere in
10 porzioni. Prendi una porzione di impasto e stendila in una forma ovale, quindi
arrotolarlo dall'alto verso il basso.
5. Disporre la carta da forno unta sulla teglia, quindi adagiare il pane arrotolato
impasto sulla teglia, lasciare lievitare fino a che non raddoppia di volume in un luogo caldo.
6. Spennellare la superficie dell'impasto del pane con il liquido dell'uovo, preriscaldare il forno a
160ÿ, mettere l'impasto del pane nello strato centrale e cuocere per 20 minuti.

Pane francese

Ingredienti: 250 g di farina ad alto contenuto di glutine, 50 g di farina a basso contenuto di glutine, 150 g di acqua, 10 g
zucchero, 3 g di lievito in polvere, 1 g di sale alimentare.

Processo:

1. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola, usa il gancio per impastare per mescolare
livelli 1-3 e impastare fino a formare una palla.
2. Coprire il composto con pellicola trasparente e lasciare che la fermentazione raddoppi
le sue dimensioni in un luogo caldo.
3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere in 4
porzioni. Prendi una porzione di pasta e stendila in una forma ovale, quindi stendi
dall'alto verso il basso.
4. Quindi coprire con pellicola trasparente e lasciare fermentare finché il volume non raddoppia.
5. Spennellare la superficie con olio di sesamo, preriscaldare il forno a 180ÿ, mettere il
impasto del pane sullo strato centrale e cuocere per 20 minuti.

Torta originale

Ingredienti: 100 g di farina per dolci, 5 uova, 50 g di olio alimentare, 80 g di zucchero, una piccola
quantità di succo di limone, 55 g di latte.

Processo:

Machine Translated by Google

1. Separare l'albume dal tuorlo, aggiungere 20 g di zucchero nel tuorlo, mescolare con la frusta a velocità 6 fino a quando lo zucchero non si è completamente sciolto. Aggiungere il latte e continuare a mescolare uniformemente al livello 6

2. Versare l'olio alimentare e continuare a sbattere fino a completa emulsione.

3. Versare la farina per dolci attraverso un setaccio e mescolare uniformemente fino a ottenere un tuorlo d'uovo fine. impasto.

4. Metti qualche goccia di succo di limone nell'albume, aggiungi lo zucchero in tre volte e sbattere con una frusta fino a ottenere un composto simile al cotone.

5. Prendi 1/3 dell'albume, mettilo nella pasta di tuorlo e mescola uniformemente, versa la pasta di nuovo nell'albume rimanente e mescola uniformemente fino a ottenere un composto fine. pasta per dolci

6. Spennellare l'olio commestibile sulla superficie dello stampo per dolci, quindi versare la pasta per dolci nello stampo

7. Preriscaldare il forno a 150ÿ, impostare la modalità di riscaldamento del tubo superiore e inferiore e tempo di cottura 50 minuti, quindi cuocere fino a doratura.

Torta al cioccolato

Ingredienti: 150 g di liquido d'uovo, 50 g di latte puro, 40 g di cacao in polvere, 80 g di albume zucchero.

Processo:

1. Aggiungere 150 g di liquido d'uovo, sbattere con la frusta a velocità 6 fino a ottenere un composto simile al cotone, poi tiralo fuori e mettilo da parte

2. Metti 80 g di zucchero bianco, 50 g di latte e 40 g di cacao in polvere in una ciotola e mescolare fino a ottenere una polvere fine utilizzando una frusta a livello 6.

3. Versare la polvere fine preparata nel liquido delle uova sbattute e mescolare bene.

4. Versare le materie prime mescolate nello stampo da forno spennellato di olio e mettetelo in forno per la cottura a 180°C.

5. Dopo averli cotti e modellati, toglieteli dallo stampo e attendete rinfrescarsi prima di mangiare

Torta gelato al cioccolato

Ingredienti: 140 g di formaggio cremoso, 140 g di cioccolato fondente, 220 g di latte, 100 g zucchero a velo, 240 g di panna montata, 2 g di sale alimentare.

Machine Translated by Google

Processo:

1. L'esterno dello stampo quadrato è avvolto con un foglio di stagnola e si mette un cerchio di carta da forno all'interno
2. Aggiungere lo zucchero a velo e un pizzico di sale al formaggio cremoso e mescolare. con una paletta mescolatrice.
3. Tritare il cioccolato fondente e scaldarlo fino a farlo sciogliere, versare il cioccolato fuso nel formaggio, quindi utilizzare una paletta per mescolare in modo uniforme. Tirarlo fuori e metterlo su un vassoio per utilizzarlo in seguito.
4. Mettete la panna montata nella pentola e mescolate finché non diventa quasi come il cotone.
5. Aggiungere la panna montata in 2 volte al formaggio al cioccolato e mescolare in modo uniforme, quindi versa il latte in 2 volte e mescola bene ancora.
6. Infine versate nello stampo e riponete in frigorifero per diverse ore. Tiratelo fuori e sformatelo.

5.Analisi dei problemi comuni

Fenomeni	cause	Soluzioni
La macchina si ferma all'improvviso funzionante durante l'uso.	Può darsi che il la macchina funziona anche lungo, o l'ambiente la temperatura è troppo alto, con conseguente motore della macchina temperatura essendo troppo alto; la macchina inizia il surriscaldamento programma di protezione, spegnimento automatico.	Riportare la marcia su "0", scollegare il potere, aspetta il macchina per tornare a la temperatura ambiente può essere riavviato (generalmente servono 15-30 minuti, la temperatura ambiente varia tempo di raffreddamento).
Girando la marcia la macchina a manopola fa non correre	Controllare se la spina è inserita buon contatto con il PRESA.	Verificare che la potenza la spina è inserita nella presa.
	Controllare se c'è corrente fuori.	Attendi l'alimentazione prima operativo

Machine Translated by Google

	Controllare se l'aumento pulsante molla di ritorno posto.	Assicurati che il la paletta è bloccata posto.
Rumore eccessivo quando la macchina è corsa	ÿLa macchina lavorare più forte in alto marcia rispetto alla marcia bassa. ÿLa quantità di cibo mescolato è troppo grande, con conseguente sovraccaricare il macchina. ÿLa tensione è instabile. ÿIl tempo di lavoro è troppo lungo.	ÿ Scegli l'attrezzatura giusta mescolare il cibo secondo le raccomandazioni in il manuale ÿ Ridurre la quantità di agitazione. ÿSe la tensione è instabile, attendere il tensione da stabilizzare prima dell'uso. ÿSe il tempo di lavoro è troppo lungo, fermati e rinfrescati giù per un po' prima
La velocità della macchina gocce, o la velocità è instabile	ÿ Se la stanza la temperatura è bassa, causando il lubrificante nella macchina per indurire. ÿGli ingredienti mescolati sono troppo duri e troppo, risultando in troppo carico sulla macchina. ÿSe il tensione improvvisa diventa basso.	utilizzando. ÿRimuovere la miscelazione ciotola e lasciare che la macchina inattivo per 5 minuti ammorbidire il lubrificante nel macchina e ripristinare la stabilità della velocità. ÿRidurre la miscelazione volume e lasciare che il lavoro a macchina secondo al normale carico di lavoro. ÿQuando la tensione è stabile, usa la macchina di nuovo.
Macchina che ondeggia e tremando quando lavorando	ÿControllare se il piede il pad sulla base è spento. ÿSe il	ÿControllare se il cuscinetto del piede sulla base è spento. ÿPosizionare su una superficie liscia

Machine Translated by Google

	la macchina viene posizionata su un piano di lavoro liscio e piano per essere utilizzata.	e piano di lavoro piatto per utilizzo
La paletta non può ritorno elastico per il ripristino dopo aver posizionato il coperchio anti-schizzi e la ciotola di miscelazione	Controllare che il la copertura anti-schizzi è al suo posto e la ciotola per mescolare è assemblata.	Ruotare la copertura anti-schizzi e montarla in posizionare e montare il recipiente di miscelazione al suo posto.
Impasto scurito dopo l'uso	La polvere nera cade sull'impasto nella testa di miscelazione.	Si prega di controllare che il prima dell'uso, assicurarsi che la testa di miscelazione e il gancio siano asciutti e che sulla superficie non vi sia acqua o polvere.

6.Pulizia

Pulizia del corpo	1. Non immergere la macchina nell'acqua. Non usare l'acqua per fare la doccia direttamente sulla macchina per evitare che il corpo ospite entri in acqua per evitare cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine e altri guasti. 2. Non usare un asciugamano bagnato per pulire la macchina 3. Non utilizzare detergenti/aceto/sale o altri prodotti corrosivi, fortemente acidi o fortemente alcalini per pulire il corpo della macchina, poiché potrebbero danneggiarne la superficie. 4. Non utilizzare utensili affilati e ruvidi come palline di filo per spazzolare gli accessori. Altrimenti, è facile danneggiare la superficie degli accessori.
Pulizia degli accessori	1. Non mettere le parti in alluminio pressofuso in lavastoviglie o lavarle con prodotti di pulizia corrosivi, fortemente acidi o alcalini. Si prega di non

Machine Translated by Google

	non metterli in lavastoviglie per la pulizia. (Ad eccezione delle parti in acciaio inossidabile o trattate in superficie Parti in teflon e parti per elettroforesi) 2. Non immergere per lungo tempo in detersivo, acqua salata, aceto e altri liquidi corrosivi; utilizzare in tempo per pulire gli accessori. 3. Dopo la pulizia, asciugare gli accessori, principalmente per mantenere asciutte nel tempo le parti interne.
Pulizia speciale	1. L'albero di uscita rotante produrrà un po' di traccia nera dovuta all'alta velocità e all'attrito quando la macchina funziona. Dopo ogni utilizzo, si prega di pulirla tempestivamente e mantenere la parte asciutta. 2. Prestare attenzione alla lama affilata e ai relativi parti o accessori con bordi taglienti.
Conservazione e manutenzione	1. Puoi usare l'olio d'oliva da applicare sulla lama superficie, piatto portacoltelli e pentola di miscelazione per garantire la ambiente secco e umido per ossidarlo. 2. Quando non è in uso, è possibile coprire la macchina con un sacchetto per imballaggio e riporlo in un luogo asciutto ambiente.

7.Smaltimento

	Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Smaltire il dispositivo tramite un'azienda di smaltimento rifiuti registrata o tramite il tuo impianto comunale di smaltimento rifiuti. Rispettare le normative vigenti. In caso di dubbi, consultare il proprio centro di smaltimento rifiuti.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Batidora de pie

MODELO:SM-1560N

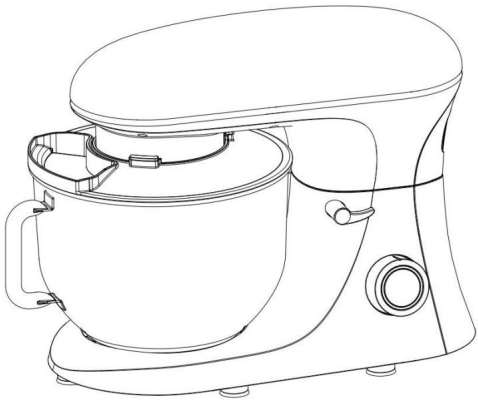
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos. "Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Batidora de pie

MODELO:SM-1560N



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

Machine Translated by Google

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner el aparato en funcionamiento.
operación y conservar las instrucciones incluyendo la garantía, el recibo y,
Si es posible, la caja con el embalaje interior. Si entrega este dispositivo a otras personas
personas, por favor, entregue también las instrucciones de uso. • El
aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el uso
propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No utilice
al aire libre (excepto si está diseñado para usarse al aire libre). Manténgalo alejado de
fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y
bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está
• Cuando esté húmedo o mojado,
desenchúfelo inmediatamente. • Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y tire siempre
Desenchufe el aparato de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable)
no se utiliza y retire los accesorios adjuntos. • No opere la máquina
sin supervisión. Si abandona la máquina,
En el lugar de trabajo, siempre apague la máquina o desenchúfela.
• Compruebe periódicamente que el aparato y el
cable no estén dañados. No tire del enchufe.
Utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta.
propio. Contacte siempre a un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está
dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o
personas igualmente cualificadas para evitar peligros. • Utilice
únicamente piezas de repuesto
originales. • Preste especial atención a las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas frágiles

• Para garantizar la seguridad de sus hijos, conserve todo el embalaje
(bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
¡Precaución! No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio, ya que hay un
¡Peligro de asfixia! • Al
utilizar accesorios como licuadora y picadora, el aparato no debe
Uso por parte de niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Machine Translated by Google

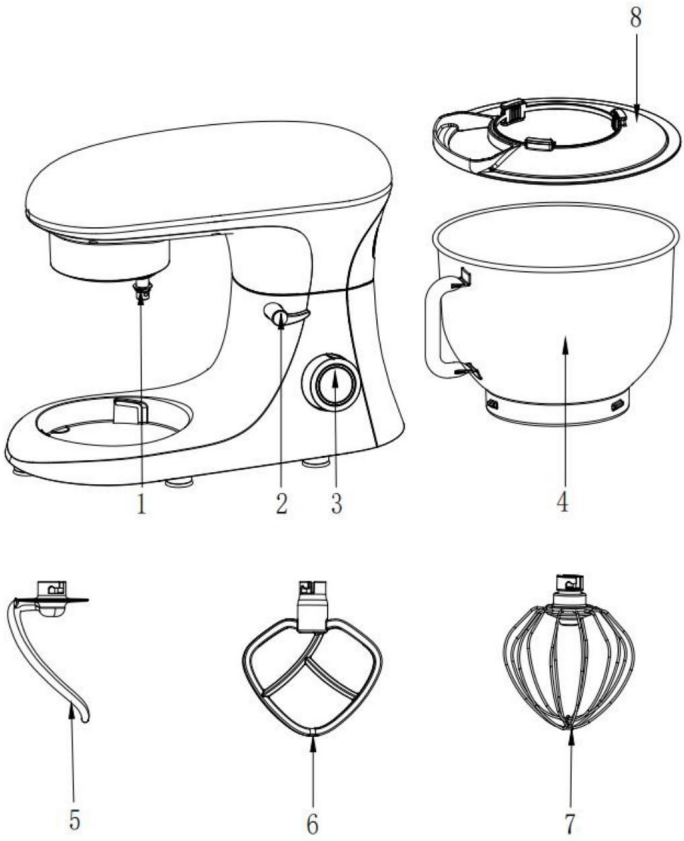
• Al utilizar el accesorio batidor y batidor, el aparato puede utilizarse
Niños de 8 años o más, siempre que estén bajo supervisión.
o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si
comprender los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben
ser realizado por niños a menos que tengan 8 años o más y
supervisado. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
Menos de 8 años
• Este dispositivo no es un juguete. Los niños no deben jugar con el aparato. • Los aparatos
pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
capacidades mentales o falta de experiencia y conocimientos si han sido
Se le ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura.
camino y si comprenden los peligros involucrados.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

• Desconecte siempre el aparato de la red si se deja desatendido.
y antes de montar, desmontar o limpiar. • Apague el aparato y
desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar
accesorios o piezas que se aproximan y que se mueven durante el uso. No utilice el aparato
para un propósito distinto al previsto. •
PRECAUCIÓN: Para evitar un peligro debido al reinicio involuntario del
corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un externo
dispositivo de conmutación, como un temporizador, o conectado a un circuito que funciona regularmente
• Utilice esta máquina únicamente bajo
supervisión. • No interfiera con ningún interruptor de
seguridad. • No inserte nada en los ganchos giratorios
mientras la máquina esté en funcionamiento.
• Coloque
la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable. • No introduzca el
enchufe de red de la máquina en la toma de corriente sin
habiendo instalado todos los accesorios necesarios. •
PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla del
El soporte.

Machine Translated by Google

1.Nombre de las diferentes partes



Partes principales y piezas estándar:

1	Eje de salida	5	Gancho para masa
2	Perilla de elevación	6	Batidora
3	Perilla de velocidad	7	Batidor
4	Bol	8	Tapa del cuenco

2. Cómo utilizar la máquina

1. Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.

Machine Translated by Google

2. Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca. Presione el cabezal de la máquina, gire nuevamente (o presione hacia abajo) la perilla de elevación de la cabeza (2) Paso 1, la parte superior El cuerpo se levantará automáticamente. (PG 1 y 2).

3. Instale la tapa de la olla en el extremo de agitación del paso 2 de la máquina según PG2

4. Pese los alimentos y el agua que se procesarán en el recipiente mezclador y luego Monte el recipiente mezclador (4) en la máquina paso 3, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que La hebilla se atornilla y se bloquea paso 4; (PG3)

4. No exceda la cantidad de masa: el peso total puede soportar hasta 1,5 kilos;

5. Instale los accesorios necesarios (5), (6) y (7) (solo uno de los tres puede se puede utilizar a la vez) en el eje de salida de mezcla del cabezal (1) paso 5, empuje el accesorios hacia arriba y luego gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario hacia la Posición de bloqueo paso 6; (PG4 y 5)

6. Presione el cabezal de la máquina, la máquina bloqueará automáticamente el botón de cabeza (2) paso 7, que está en posición horizontal; (PG6).

7. Coloque la perilla de velocidad de control (3) en la posición 0 para detener el aparato. 8. Luego enchufe el enchufe y encienda el interruptor de encendido.

9. Perilla de control de velocidad (3) a la velocidad requerida - comience a mezclar;

10. Una vez que la masa cumpla con los requisitos, gire la perilla de velocidad (3) hacia atrás. al engranaje 0 para terminar.

11. Presione el cabezal de la máquina con la mano, gire la perilla de elevación (2) en el sentido de las agujas del reloj, levante el cuerpo superior, gire el recipiente mezclador en el sentido contrario a las agujas del reloj, retire el recipiente mezclador y saque la masa.



PG1

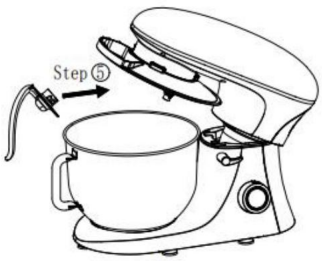


PG2



PG3

Machine Translated by Google



PG4



PG5



PG6

3.Sugerencia

Ajuste de los niveles y uso del gancho para no más de 1,5 kg de mezcla

Accesorios	Imagen	Velocidad	Tiempo (minuto)	Máximo	Método de operación
Gancho para masa		1-3	3-5	1000g de harina +5 38g de agua	Carrera a 1 velocidad durante 30 segundos, carrera a 2 velocidades durante 30 segundos y luego carrera a 3 velocidades durante 2 minutos. a 4 min a formar un grupo.
Batidora		2-4 3-10		660g de harina + 8 40g de agua	Carrera de 2 velocidades durante 20 segundos, carrera de 4 velocidades durante más de 2min 40s
Batidor		5-6 3-10		3 claras de huevo (minuto)	Abra la velocidad 5 o 6 para ejecutar 3 minutos más.

Machine Translated by Google

4.Receta

Panecillos de linaza

Ingredientes: 30 g de linaza, 40 g de agua, 250 g de harina de pan, 3 g de levadura seca, 30 g azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo, 20 g de mantequilla, 15 g de huevo líquido

Proceso:

1. Remojar los 30 g de semillas de linaza en 40 g de agua durante 12 horas.
2. Ponga 250 g de harina de pan, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche. polvo, 150 g de agua en el bol, use el gancho para masa para amasar. ingredientes para amasar en los niveles 1-3, luego agregar 20 g de mantequilla y continuar Amasar la masa hasta que quede suave, luego agregar la linaza remojada hasta que la masa esté Amasar bien. Cubrir con film conservante y dejar fermentar al doble. Su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en seis panecillos. Después de darles forma redonda, se tapan los panecillos y se dejan fermentar a 38°C durante 1 hora. hora.
4. Una vez finalizada la fermentación, pincela la superficie del pan con huevo. líquido, ponerlo en penúltima capa en el horno precalentado, prender fuego y Bajar a 180 y hornear durante 20 minutos, luego retirar el molde y colocarlo en la parrilla para enfriar.

Pan tostado

Ingredientes: 270 g de harina alta en gluten, 30 g de harina baja en gluten, 1 huevo, 3 g de sal, 55 g de azúcar, 4 g de levadura, 80 g de nata ligera, 10 g de leche en polvo, 90 g de agua.

Proceso:

1. Coloque todos los ingredientes en el bol y use el gancho para masa para amasar. ingredientes para amasar en niveles 1-3.
2. Mantenga la mezcla en un lugar cálido y deje que fermente hasta que duplique su tamaño.
3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en 3. porciones, cubrir la masa con film conservante durante 15 minutos
4. Tome una porción y enróllela en forma de lengua, doble ambos lados hacia Enrolle el centro de abajo hacia arriba. Después de que los tres estén enrollados, cubra Los panecillos con film conservante durante 15 minutos.

Machine Translated by Google

5.Después de terminar 3 porciones, colóquelas en el molde para la 2da fermentación,
Fermentar hasta el 80% de la altura del molde. Poner fuego arriba y abajo a 170 y hornear.
durante 40 minutos, luego desmolda y ponlo en la parrilla para que se enfríe.

Pizza casera

Materias primas: 170 g de harina con alto contenido de gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g azúcar blanco, 2 g de levadura, 15 g de mantequilla y un poco de relleno.
Proceso:

1. Ponga 170 g de harina con alto contenido de gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar y 2 g de levadura en el bol. Mezclar con el gancho de masa en los niveles 1-3.
amasando hasta formar una masa, agregando mantequilla y continuando amasando hasta que se pueda sacar.
ser una película flexible

2. Deje fermentar la masa hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.

3. Durante la fermentación se puede preparar el relleno de la pizza y reservarlo para
uso futuro.

4. Amasar bien una vez más, tomar la mitad de la masa para enrollarla y
Relájese durante 5 minutos y luego use un rodillo para estirarlo suavemente hasta que tenga el tamaño de una molde para pizza, colóquelo sobre el molde para pizza, presiónelo alrededor del molde para pizza con su manos, finalmente utiliza un tenedor para hacer pequeños agujeros.

5. Configure el modo de calentamiento del tubo superior e inferior del horno, precaliente a 200 °C.
Primero pincela la base del molde para tarta con aceite de oliva, luego coloca la salsa para pizza y
Repártelo uniformemente y luego espolvorea un poco de queso mozzarella y rallado.
cebolla, coloque el molde para pizza de 8 pulgadas en la segunda capa del horno precalentado
y hornear durante 8 minutos.

6. Transcurrido el tiempo, saca la pizza y extiende una capa de tocino.
Aquí podrás poner en orden tu comida favorita y el relleno preparado.

7. Póngalo en el horno precalentado, configure el tiempo de trabajo durante 15 minutos hasta que la
El queso se derrite y la corteza está dorada.

Pan de mantequilla

Ingredientes: 375 g de harina con alto contenido en gluten, 180 g de leche, 35 g de mantequilla, 30 g de azúcar, 11 g leche en polvo, 4 g de levadura, 3 g de sal, 1 huevo
Proceso:

Machine Translated by Google

1. Ponga todos los ingredientes en el bol excepto la mantequilla, dejando 10 g.
de huevo para el pincelado final.
2. Use el gancho para masa para mezclar en los niveles 1-3, después de formar la masa, agregue la masa ablandada.
mantequilla y continuar amasando hasta obtener una masa con aspecto de guante.
3. Cubra la mezcla con film conservante y deje que la fermentación se duplique.
Su tamaño en un lugar cálido.
4. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en
10 porciones. Tome una porción de masa y estírela en forma ovalada, luego
Enróllalo de arriba a abajo.
5. Coloque el papel engrasado sobre la bandeja para hornear, luego coloque el pan enrollado.
masa en la bandeja, dejar fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
6. Pincele el líquido del huevo sobre la superficie de la masa de pan, precaliente el horno a
160 , coloque la masa de pan en la capa intermedia y hornee durante 20 minutos.

Pan francés

Ingredientes: 250 g de harina con alto contenido en gluten, 50 g de harina con bajo contenido en gluten, 150 g de agua, 10 g
azúcar, 3 g de levadura en polvo, 1 g de sal comestible.
Proceso:

1. Coloque todos los ingredientes en el bol y use el gancho para masa para mezclar.
niveles 1-3 y amasar la masa hasta darle forma.
2. Cubra la mezcla con film conservante y deje que la fermentación se duplique.
Su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en 4
porciones. Tome una porción de masa y estírela en forma ovalada, luego estírela
Lo levantamos de arriba a abajo.
4. Luego tapar con film conservante y dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.
5. Pincele la superficie con aceite de sésamo, precaliente el horno a 180 , coloque el
Masa de pan en la capa intermedia y hornear durante 20 minutos.

Pastel original

Ingredientes: 100 g de harina de repostería, 5 huevos, 50 g de aceite comestible, 80 g de azúcar, una pequeña
cantidad de jugo de limón, 55g de leche.
Proceso:

Machine Translated by Google

1. Separar la clara de la yema, añadir 20 g de azúcar a la yema y mezclar con una batidora a velocidad 6
hasta que el azúcar se disuelva por completo. Añadir la leche.
y continuar revolviendo uniformemente al nivel 6
2. Vierta el aceite comestible y continúe batiendo hasta que esté completamente emulsionado.
3. Vierta la harina para pastel a través de un colador y revuelva uniformemente hasta obtener una yema de huevo fina.
pasta.
4. Ponga unas gotas de jugo de limón en la clara de huevo, agregue el azúcar en tres
veces y bate con un batidor de huevos hasta que quede como algodón.
5. Tome 1/3 de la clara de huevo, colóquela en la pasta de yema de huevo y revuelva uniformemente, vierta la
pasta nuevamente sobre la clara de huevo restante y revuelva uniformemente hasta obtener una masa fina.
pasta para pastel
6. Pincele aceite comestible sobre la superficie del molde para pastel, luego vierta la pasta para pastel.
En el molde
7. Precaliente el horno a 150 , configure el modo de calentamiento de las tuberías superior e inferior y
Tiempo de horneado 50 minutos, luego hornear hasta que tenga un color dorado.

Pastel de chocolate

Ingredientes: 150 g de huevo líquido, 50 g de leche pura, 40 g de cacao en polvo, 80 g de clara
azúcar.
Proceso:

1. Agregue 150 g de líquido de huevo, bata con un batidor de huevos a nivel 6 hasta que tenga una consistencia similar al algodón.
luego sácalo y déjalo a un lado
2. Coloque 80 g de azúcar blanco, 50 g de leche y 40 g de cacao en polvo en un bol y
Revuelva hasta obtener un polvo fino con una paleta mezcladora a nivel 6.
3. Vierta el polvo fino preparado en el líquido del huevo batido y mezcle bien.
4. Vierta las materias primas mezcladas en el molde para hornear untado con aceite y
lo ponemos en el horno para hornear a 180°c.
5. Luego de hornearlos y darles forma, sácalos del molde y espera.
refrescarse antes de comer

Pastel helado de chocolate

Ingredientes: 140g de queso crema, 140g de chocolate negro, 220g de leche, 100g
azúcar en polvo, 240 g de crema batida, 2 g de sal comestible.

Machine Translated by Google

Proceso:

1. Se envuelve el exterior del molde cuadrado con papel de aluminio y se coloca un círculo de papel de hornear en el interior

2. Agrega azúcar en polvo y una pizca de sal al queso crema y mézclalo. con una paleta mezcladora.

3. Picar el chocolate negro y calentarlo hasta que se derrita, verter el chocolate derretido. en el queso, luego use una paleta para revolver de manera uniforme. Sáquelo y Colóquelo en una bandeja para usarlo más tarde.

4. Ponga la crema batida en la olla y luego revuelva hasta que tenga una consistencia casi de algodón.

5. Añade la crema batida en 2 veces al queso de chocolate y revuelve. uniformemente, luego vierta la leche en 2 veces y mezcle bien nuevamente.

6. Por último lo vertemos en el molde y lo metemos en el frigorífico durante varias horas. Sacarlo y desmoldarlo.

5.Análisis de problemas comunes

Fenómenos	causas	Soluciones
La máquina se detiene de repente Trabajando durante el uso.	Puede ser que el La máquina también funciona largo, o el ambiente La temperatura es demasiado alto, lo que resulta en la motor de la máquina siendo la temperatura demasiado alto; la máquina comienza el sobrecalentamiento Programa de protección, apagado automático.	Reinicio de marcha a "0", desenchufar el poder, espera el máquina para volver a La temperatura ambiente puede reiniciarse (generalmente Necesita entre 15 y 30 minutos, el La temperatura ambiente varía tiempo de enfriamiento).
Girando el engranaje La máquina de perillas hace No correr	Compruebe si el enchufe está enchufado Buen contacto con el enchufe.	Verificar que la energía El enchufe está enchufado salida.
	Comprueba si hay energía afuera.	Espere a que se encienda antes operante

Machine Translated by Google

	Comprueba si la subida el botón vuelve a su posición original lugar.	Asegúrese de que El clavijero está atascado Lugar.
Ruido excesivo Cuando la máquina está correr	La máquina trabajar más fuerte en alto La cantidad de comida es mayor que en la marcha baja. La agitación es demasiado grande, lo que da como resultado sobrecargar el máquina. El voltaje es inestable. El tiempo de trabajo es demasiado largo. largo.	Elige el equipo adecuado revolver los alimentos según Las recomendaciones en El manual Reducir la cantidad de agitación. Si el voltaje es inestable, espera el voltaje a estabilizar antes de usar. Si el tiempo de trabajo es demasiado largo, parar y enfriar abajo por un rato antes usando.
La velocidad de la máquina gotas, o la velocidad es inestable	Si la habitación La temperatura es baja, lo que provoca que el lubricante En la máquina para endurecer. Los ingredientes revueltos son demasiado duros y demasiado, resultando en demasiado carga en la máquina. Si la voltaje de repente se vuelve bajo.	Retire la mezcla tazón y dejar que la máquina dejar inactivo durante 5 minutos ablandar el lubricante en el máquina y restaurar la estabilidad de velocidad. Reducir la mezcla volumen y dejar que el trabajo de la máquina según a la carga de trabajo normal. Cuando el voltaje es estable, utiliza la máquina
Máquina balanceándose y temblando cuando laboral	Compruebe si el pie La almohadilla de la base está apagada. Si la	nuevamente. Compruebe si la almohadilla del pie en la base está apagado. Colóquelo sobre una superficie lisa

Machine Translated by Google

	La máquina se coloca sobre una encimera lisa y plana para su uso.	y encimera plana para usar
El clavijero no puede vuelve a su estado original después de colocar la cubierta antisalpicaduras y el recipiente para mezclar	Compruebe que el La cubierta antisalpicaduras está colocada y el recipiente mezclador está ensamblado.	Gire la cubierta antisalpicaduras y móntela en Coloque y monte la olla mezcladora en su lugar.
Se detectó oscurecimiento de la masa después del uso	El polvo negro cae sobre la masa en el cabezal mezclador.	Por favor, compruebe que el El cabezal mezclador y el gancho están secos y no hay agua ni polvo en la superficie antes de su uso.

6.Limpieza

Limpieza corporal	1. No sumerja la máquina en agua. No lave con agua directamente sobre la máquina para evitar que el cuerpo del usuario entre en contacto con el agua y evitar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otras fallas. 2. No utilice una toalla mojada para limpiar la máquina. 3. No utilice detergente, vinagre, sal ni otros productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o fuertemente alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que de lo contrario podrían dañar la superficie de la máquina. 4. No utilice herramientas afiladas o ásperas, como bolas de alambre, para cepillar los accesorios, ya que es fácil dañar la superficie de los mismos.
Limpieza de accesorios	1. No coloque las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos.

Machine Translated by Google

	No los coloque en el lavavajillas para limpiarlos. (Excepto piezas de acero inoxidable o con tratamiento superficial) Piezas de teflón y piezas de electroforesis) 2. No lo sumerja durante mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre y otros líquidos corrosivos; utilice a tiempo para limpiar los accesorios. 3. Después de limpiar, seque los accesorios, principalmente para Mantenga las partes internas secas a tiempo.
Limpieza especial	1. El eje de salida giratorio producirá un poco de rastro negro debido a la alta velocidad y fricción cuando La máquina está funcionando. Después de cada uso, por favor Límpielo rápidamente y mantenga la pieza seca. 2. Preste atención a la cuchilla afilada y a los accesorios relacionados. piezas o accesorios con bordes afilados.
Preservación y mantenimiento	1. Puedes usar aceite de oliva para aplicarlo en la hoja. superficie, placa de cuchillas y olla mezcladora para garantizar la Ambiente seco y húmedo para oxidarlo. 2. Cuando no esté en uso, puede cubrir la máquina. con una bolsa de embalaje y colóquelo en un lugar seco ambiente.

7. Eliminación

	No deseche el dispositivo con la basura doméstica normal. Deseche el dispositivo a través de una empresa de eliminación de residuos registrada o a través de su instalación comunitaria de eliminación de residuos. Tenga en cuenta la normativa vigente. En caso de duda, consulte con su centro de eliminación de residuos.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

Mikser stojący

MODEL:SM-1560N

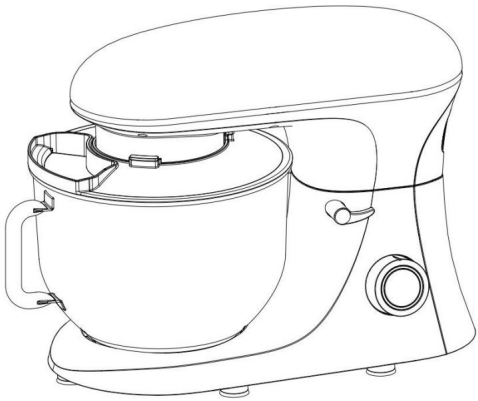
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędzaj połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii oferowanych przez nas narzędzi. Uprzejmie przypominamy, aby przy składaniu zamówienia dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Mikser stojący

MODEL:SM-1560N



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami: Wsparcie techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Machine Translated by Google

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Przed włączeniem urządzenia do eksploatacji należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
użytkowania i zachować instrukcję, w tym gwarancję, paragon i,
jeśli to możliwe, pudełko z opakowaniem wewnętrznym. Jeśli oddajesz to urządzenie innym
osób, prosimy o przekazanie instrukcji obsługi. • Urządzenie przeznaczone
jest wyłącznie do użytku prywatnego i przeznaczone jest do:
zamierzonego celu. To urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj
na zewnątrz (chyba że jest przeznaczony do użytku na zewnątrz). Trzymaj go z dala od
źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci (nigdy nie zanurzaj go w żadnym płynie) i
ostre krawędzie. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Jeśli urządzenie jest
wilgotne lub mokre, należy natychmiast odłączyć
je od zasilania. • Podczas czyszczenia lub odkładania wyłącz urządzenie i zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka.
wyciągnij wtyczkę z gniazdka (pociągnij za wtyczkę, nie za kabel), jeśli urządzenie jest uszkodzone
nie jest używany i usuń dołączone akcesoria. • Nie obsługuj maszyny bez
nadzoru. Jeśli powinieneś zostawić
w miejscu pracy zawsze wyłączaj maszynę lub odłączaj ją od zasilania.
gniazdko (pociągnij za samą wtyczkę, nie za przewód).
• Regularnie sprawdzaj, czy urządzenie i kabel nie są uszkodzone. Nie
nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Nie próbuj naprawiać urządzenia na miejscu.
własne. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym technikiem.Jeśli przewód zasilający jest
uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub
podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia. • Używaj
wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
• Zwróć szczególną uwagę na następujące „Specjalne instrukcje bezpieczeństwa”.

Dzieci i osoby słabe

• Aby zapewnić bezpieczeństwo swoim dzieciom, prosimy o zachowanie wszystkich opakowań
(plastikowe torby, pudełka, styropian itp.) poza ich zasięgiem.
Uwaga! Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią, ponieważ istnieje ryzyko
niebezpieczeństwo uduszenia!
• Podczas korzystania z blendera i siekacza nie należy używać urządzenia
użytkowania przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.

Machine Translated by Google

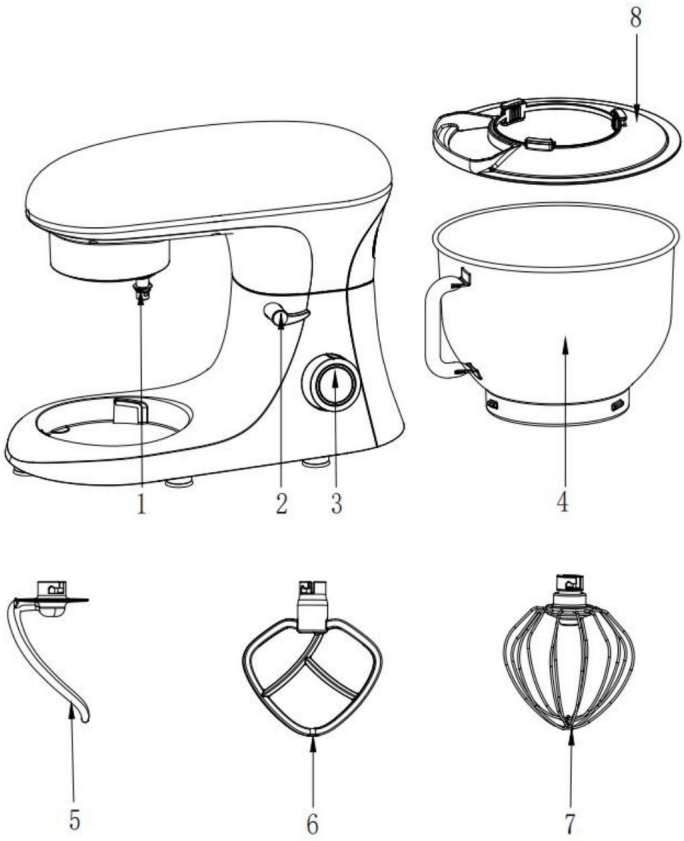
• W przypadku korzystania z dodatkowego ubijaka i trzepaczki, urządzenie można używać dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, jeżeli sprawują opiekę
lub instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i czy są one zrozumieć związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i
nadzorem. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku mniej niż 8 lat
• To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. • Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub zdolności umysłowe lub brak doświadczenia i wiedzy, jeżeli zostały
zapewniono nadzór lub instruktaż dotyczący bezpiecznego korzystania z urządzenia sposób i czy rozumieją związane z tym zagrożenia.

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dotyczące tej maszyny

• Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru.
i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem. • Wyłącz
urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżających się części, które poruszają się podczas użytkowania. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż zamierzone. •
UWAGA: Aby uniknąć zagrożenia wynikającego z przypadkowego zresetowania urządzenia, wyłącznik termiczny, urządzenie to nie może być zasilane za pomocą zewnętrznego źródła zasilania urządzenie przełączające, takie jak timer lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączane i wyłączane przez dostawcę. •
Używaj tej maszyny wyłącznie pod nadzorem. • Nie
ingeruj w żadne wyłączniki bezpieczeństwa. • Nie
wkładaj niczego do obracających się haków, gdy maszyna jest włączona.
pracy. •
Umieścić maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej. • Nie należy wkładać wtyczki sieciowej maszyny do gniazdka elektrycznego bez
po zainstalowaniu wszystkich niezbędnych akcesoriów. •
UWAGA: Przed wyjęciem blendera z urządzenia upewnij się, że jest on wyłączony.
stojak.

Machine Translated by Google

1.Nazwy różnych części



Części główne i części standardowe:

1	Wał wyjściowy	5	Hak do ciasta
2	Pokrętło podnoszenia	6	Trzepak
3	Pokrętło prędkości	7	Śmigać
4	Miska	8	Pokrywa miski

2.Jak korzystać z urządzenia

1. Przed użyciem umyj akcesoria czystą wodą, wypłucz i osusz.

Machine Translated by Google

2. Umieść maszynę na płaskim, czystym i suchym stole, naciśnij głowicę
maszynę, ponownie obróć (lub naciśnij) pokrętło podnoszenia głowicy (2) Krok 1, górna
ciało podniesie się automatycznie. (PG 1 i 2).

3. Zamontuj pokrywę garnka w końcówce mieszającej Krok 2. urządzenia zgodnie z
PG2

4. Odważ żywność i wodę do przetworzenia w misce miksującej, a następnie
zamontuj miskę miksującą (4) na maszynie, krok 3, obracaj zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż
klamra jest przykręcona i zablokowana krok 4; (PG3)

4. Nie przekraczaj ilości ciasta – całkowita waga może utrzymać
1,5kg;

5. Zamontuj wymagane akcesoria (5), (6) i (7) (tylko jedno z trzech może być zamontowane).
(można używać jednorazowo) na wał wyjściowy mieszania głowicy (1) krok 5, wciśnij
akcesoria do góry, a następnie obróć o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
pozycja blokowania krok 6; (PG4&5)

6. Naciśnij głowicę maszyny, a maszyna automatycznie zablokuje się
przycisk głowicy (2) krok 7, który znajduje się w pozycji poziomej; (PG6).

7. Aby zatrzymać urządzenie, ustaw pokrętło regulacji prędkości (3) w pozycji 0. 8. Następnie
podłącz wtyczkę do gniazdka i włącz przełącznik zasilania.

9.Ustawić pokrętło prędkości (3) na odpowiednią prędkość - rozpocząć mieszanie;

10. Po osiągnięciu przez ciasto wymaganej temperatury należy ponownie ustawić pokrętło prędkości (3)
do biegu 0, aby zakończyć.

11.Naciśnij głowicę maszyny ręką, obróć pokrętło podnoszenia (2)
zgodnie z ruchem wskazówek zegara, podnieś górną część korpusu, obróć miskę miksującą w kierunku
przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wyjmij miskę miksującą i wyjmij ciasto.



PG1



PG2



PG3

Machine Translated by Google



PG4 PG5 PG6

3.Sugestia

Regulacja poziomów i używanie haka przy ilości mieszanki nie większej niż 1,5 kg

Akcesoria	Zdjęcie	Prędkość	Czas (minimalny)	Maksymalnie	Metoda działania
Hak do ciasta		1-3	3-5	1000g mąki +5 38g wody	1 bieg przez 30 sekund, 2 bieg przez 30 sekund, a następnie 3 bieg przez 2 minuty do 4 min do utworzyć klaster.
Trzepak		2-4 3-10		660g mąki + 840g wody	2-biegowy bieg przez 20 sekund, 4-biegowy bieg przez ponad 2 minuty 40 s
Śmigać		5-6 3-10		3 białka jaj (minimalny)	Otwórz 5 lub 6 prędkość, aby pracować 3 minuty dłużej.

Machine Translated by Google

4.Przepis

Bułki lniane

Składniki: 30 g siemienia lnianego, 40 g wody, 250 g mąki chlebowej, 3 g suchych drożdży, 30 g cukier, 3 g soli, 10 g mleka w proszku, 20 g masła, 15 g płynu jajecznego
Proces:

1. Namocz 30 g siemienia lnianego w 40 g wody na 12 godzin
2. Dodaj 250 g mąki chlebowej, 3 g suchych drożdży, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g mleka proszek, 150 g wody do miski miksującej, zagnieść ciasto za pomocą haka do ciasta składniki do ciasta na poziomach 1-3, a następnie dodać 20 g masła i kontynuować zagnieść ciasto do uzyskania gładkiej konsystencji, następnie dodać namoczone siemię lniane i mieszać, aż ciasto będzie gładkie dobrze wyrobione. Przykryj folią konserwującą i pozwól na podwojenie fermentacji jego wielkość w ciepłym miejscu.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na sześć części bułki. Po zaokrągleniu przykryj bułki i pozwól im fermentować w temperaturze 38°C przez 1 godzina.
4. Po zakończeniu fermentacji posmaruj powierzchnię chleba jajkiem płyn, włożyć na przedostatnią warstwę do nagrzanego piekarnika, rozpalić i w temperaturze 180°C i piec przez 20 minut, następnie wyjąć formę i włożyć na grillu, żeby ostygło.

Chleb tostowy

Składniki: 270 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 30 g mąki o niskiej zawartości glutenu, 1 jajko, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g drożdży, 80 g śmietanki light, 10 g mleka w proszku, 90 g wody.
Proces:

1. Wszystkie składniki włożyć do miski miksującej, zagnieść ciasto za pomocą haka do ciasta składniki do ciasta na poziomach 1-3.
2. Trzymaj mieszankę w ciepłym miejscu i pozwól jej fermentacji podwoić swoją objętość.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 3 części porcje, przykryj ciasto folią konserwową na 15 minut
4. Weź jedną porcję i zwiń ją w kształt języka, złóż oba boki do środka środek i zwiń od dołu do góry. Po zwinięciu wszystkich trzech, przykryj bułki z folią konserwującą przez 15 minut

Machine Translated by Google

5. Po przygotowaniu 3 porcji przełóż je do formy w celu przeprowadzenia 2. fermentacji, fermentować do 80% wysokości formy. Podpalić w temperaturze 170℃ i piec przez 40 minut, po czym wyjąć foremkę i położyć na grillu, żeby ciasto ostygło.

Pizza Domowa

Surowce: 170 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 100 g wody, 1,5 g soli spożywczej, 15 g biały cukier, 2 g drożdży, 15 g masła i trochę nadzienia.
Proces:

1. Dodaj 170 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 100 g wody, 1,5 g soli kuchennej, 15 g cukru i 2g drożdży do miski miksującej. Mieszaj hakiem do ciasta na poziomach 1-3. Po zagniatając ciasto, dodaj masło i ugniataj dalej, aż będzie można je wyciągnąć być elastycznym filmem

2. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

3. Podczas fermentacji można przygotować farsz do pizzy i odłożyć go na później.
przyszłe wykorzystanie.

4. Jeszcze raz dokładnie wyrób, oddziel połowę ciasta i rozwałkuj na placek. odczekaj 5 minut, a następnie delikatnie rozwałkuj ciasto wałkiem do wielkości blachę do pizzy, połóż ją na blasze do pizzy i dociśnij ją do blachy do pizzy za pomocą dłonie, na koniec widelcem zrób małe dziurki.

5. Ustaw piekarnik na tryb grzania górnego i dolnego, rozgrzej go do 200°C. Najpierw posmaruj dno formy do ciasta oliwą z oliwek, a następnie nałóż na nią sos do pizzy i rozprowadź równomiernie, a następnie posyp odrobiną sera mozzarella i startego sera cebulę, włóż 8-calową blachę do pizzy do drugiej warstwy rozgrzanego piekarnika i piec przez 8 minut.

6. Po upływie czasu wyjmij blachę do pizzy i rozłóż na niej warstwę boczku.
Tutaj możesz ułożyć w odpowiedniej kolejności swoje ulubione potrawy i przygotowany farsz.

7. Wstawić do nagrzanego piekarnika, ustawić czas pieczenia na 15 minut, aż ciasto będzie gotowe. Ser się rozpuści, a skórka będzie złota.

Chleb maślany

Składniki: 375 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 180 g mleka, 35 g masła, 30 g cukru, 11 g mleko w proszku, 4g drożdży, 3g soli, 1 jajko
Proces:

Machine Translated by Google

1. Do miski włóż wszystkie składniki oprócz masła, pozostawiając 10 g
jajko do końcowego posmarowania.
2. Za pomocą haka do ciasta mieszaj na poziomach 1-3, po uformowaniu ciasta dodaj zmiękczone
masło i dalej ugniataj, aż ciasto będzie miało konsystencję folii.
3. Przykryj mieszankę folią konserwującą i pozwól na podwojenie fermentacji
jego wielkość w ciepłym miejscu.
4. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na
10 porcji. Weź porcję ciasta i rozwałkuj ją na kształt owalu, a następnie
zwiń go od góry do dołu.
5. Na blaszce do pieczenia połóż natłuszczony papier, a następnie połóż na nim rozwałkowany chleb.
Ciasto wyłożyć na blachę, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.
6. Posmaruj powierzchnię ciasta chlebowego płynem jajecznym, rozgrzej piekarnik do
160°C, wyłóż ciasto chlebowe na środkową warstwę i piecz przez 20 minut.

Chleb francuski

Składniki: 250 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 50 g mąki o niskiej zawartości glutenu, 150 g wody, 10 g
cukier, 3 g drożdży w proszku, 1 g soli spożywczej.
Proces:

1. Wszystkie składniki włożyć do miski i za pomocą haka do ciasta wymieszać.
poziomy 1-3 i zagnieść ciasto, nadając mu kształt ciasta.
2. Przykryj mieszankę folią konserwującą i pozwól na podwojenie fermentacji
jego wielkość w ciepłym miejscu.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieść, wyjąć z miski i podzielić na 4 części.
porcje. Weź porcję ciasta i rozwałkuj ją na kształt owalu, a następnie rozwałkuj
od góry do dołu.
4. Następnie przykryj folią spożywczą i pozwól ciastu fermentować, aż podwoi swoją objętość.
5. Posmaruj powierzchnię olejem sezamowym, rozgrzej piekarnik do 180°C, włóż
ciasto chlebowe na środkową warstwę i piec przez 20 minut.

Oryginalne ciasto

Składniki: 100 g mąki tortowej, 5 jajek, 50 g oleju jadalnego, 80 g cukru, mała
ilość soku z cytryny, 55g mleka.
Proces:

Machine Translated by Google

1. Oddziel białko od żółtka, dodaj 20 g cukru do żółtka, wymieszaj trzepaczką na poziomie 6, aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodaj mleko.
i mieszaj dalej równomiernie na poziomie 6
2. Wlać olej jadalny i ubijać dalej, aż do uzyskania pełnej emulsji.
3. Mąkę do ciasta przesiać przez sito i równomiernie wymieszać z drobnym żółtkiem pasta.
4. Do białka jajka dodaj kilka kropel soku z cytryny, w trzech partiach dodaj cukier.
razy i ubijaj trzepaczką do jajek, aż masa będzie przypominała bawełnę.
5. Weź 1/3 białka jaja, dodaj je do pasty z żółtek i wymieszaj równomiernie, wlej pastę z powrotem do pozostałej masy z białek i wymieszaj równomiernie na gładką masę.
pasta do ciasta
6. Posmaruj powierzchnię formy do ciasta olejem jadalnym, a następnie wlej masę do ciasta do formy
7. Rozgrzej piekarnik do 150℃, ustaw tryb grzania górnej i dolnej rury i
czas pieczenia 50 minut, następnie piec do uzyskania złotego koloru.

Ciasto czekoladowe

Składniki: 150 g płynu jajecznego, 50 g czystego mleka, 40 g kakao w proszku, 80 g białka cukier.
Proces:

1. Dodaj 150 g płynu jajecznego, ubijaj trzepaczką na poziomie 6, aż masa będzie miała konsystencję bawełny, następnie wyjmij i odłóż na bok
2. Do miski wsyp 80 g białego cukru, 50 g mleka i 40 g kakao.
wymieszać na drobny proszek mieszadłem ustawionym na 6. poziom.
3. Do ubitego płynu jajecznego wsypać przygotowany drobny proszek i dokładnie wymieszać.
4. Wlać wymieszane składniki do wysmarowanej olejem formy do pieczenia i
wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec.
5. Po upieczeniu i uformowaniu wyjmij je z foremek i odczekaj, aż
schładzanie przed jedzeniem

Tort lodowy czekoladowy

Składniki: 140 g serka śmietankowego, 140 g gorzkiej czekolady, 220 g mleka, 100 g cukier puder, 240g bitej śmietany, 2g soli spożywczej.

Machine Translated by Google

Proces:

1. Zewnętrzną część kwadratowej formy należy owinąć folią aluminiową i umieścić na niej okrąg papier do pieczenia w środku

2. Do serka śmietankowego dodaj cukier puder i szczyptę soli i wymieszaj za pomocą mieszadła.

3. Czekoladę gorzką posiekać i podgrzać do jej roztopienia, zalać roztopioną czekoladą do sera, a następnie mieszaj równomiernie łopatką. Wyjmij i połóż na tacce do późniejszego wykorzystania.

4. Wlej śmietanę do garnka i mieszaj, aż będzie miała konsystencję bawełny.

5. Do serka czekoladowego dodaj śmietanę ubitą na 2 porcje i wymieszaj równomiernie, następnie wlać do niego 2 razy mleko i ponownie dokładnie wymieszać.

6. Na koniec wlej ciasto do foremki i wstaw do lodówki na kilka godzin. Wyjmij i wyjmij z formy.

5. Analiza typowych problemów

Zjawiska	powoduje	Rozwiązania
Maszyna nagle się zatrzymuje pracuje w trakcie użytkowania.	Może być tak, że maszyna też działa długi lub otoczenia temperatura jest zbyt wysoki, co skutkuje silnik maszyny temperatura jest za wysoko; maszyna rozpoczyna przegrzewanie program ochronny, automatyczne wyłączanie.	Zresetuj bieg do „0”, odłącz moc, czekaj na maszyna do powrotu temperatura pokojowa może zostać ponownie uruchomionym (zwykle potrzeba 15-30 minut, temperatura w pomieszczeniu jest zmienna czas chłodzenia).
Obrót koła zębatego maszyna z pokrętłem robi nie biegać	Sprawdź czy wtyczka jest podłączona dobry kontakt z gniazdo.	Sprawdź, czy zasilanie wtyczka jest podłączona do wylot.
	Sprawdź czy jest prąd na zewnątrz.	Poczekaj na zasilanie przed operacyjny

Machine Translated by Google

	Sprawdź czy wzrost przycisk sprężynowy z powrotem miejsce.	Upewnij się, że główka jest zablokowana miejsce.
Nadmierny hałas kiedy maszyna jest działanie	Maszyna będzie pracuj głośniej na wysokich obrotach biegu niż na biegu niskim. Ilość jedzenia mieszany jest zbyt duży, co powoduje przeciążenie maszyna. Napięcie jest niestabilne. Czas pracy jest zbyt długi. długi.	Wybierz odpowiedni bieg mieszać jedzenie według zalecenia w Instrukcja Zmniejsz ilość mieszając. Jeśli napięcie jest niestabilny, czekaj na napięcie do stabilizacji przed użyciem. Jeśli czas pracy jest za długo, zatrzymaj się i ostudź na chwilę w dół przed
Prędkość maszyny krople lub prędkość jest niestabilny	Czy pokój temperatura jest niska, powodując smarowanie w maszynie do stwardnieć. Składniki mieszane są zbyt twarde i za dużo, co skutkuje za dużo załaduj na maszynę. Czy napięcie nagle staje się niski.	używając. Usuń mieszadło miska i pozwól maszynie bezczynnie przez 5 minut zmiękczyć środek smarny w maszynę i przywrócić stabilność prędkości. Zmniejsz mieszanie głośność i pozwól praca maszyny zgodnie do normalnego obciążenia. Gdy napięcie jest stabilny, użyj maszyny ponownie.
Maszyna kołysząca się i trzęsąc się, kiedy pracujący	Sprawdź, czy stopa podkładka na podstawie jest wyłączona. Czy	Sprawdź, czy podkładka pod stopę na podstawie jest wyłączony. Umieść na gładkiej powierzchni

Machine Translated by Google

	maszynę umieszcza się na gładkim i płaskim blacie, aby móc z niej korzystać.	i płaski blat do używać
Główka nie może sprężyna powrotna do pozycji początkowej po założeniu pokrywy antyrozpryskowej i miski mieszającej	Sprawdź, czy pokrywa antyrozpryskowa jest na swoim miejscu, a miska miksująca jest zmontowana.	Obróć osłonę antyrozpryskową i zamontuj ją umieść i zamontuj garnek do mieszania na miejscu.
Po użyciu stwierdzono ciemnienie ciasta	Czarny proch spada na ciasto w głowicy mieszającej.	Proszę sprawdzić, czy Przed użyciem należy sprawdzić, czy głowica mieszająca i hak są suche i czy na ich powierzchni nie ma wody lub kurzu.

6. Czyszczenie

Czyszczenie ciała	1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie polewaj wodą bezpośrednio urządzenia, aby zapobiec przedostaniu się ciała gospodarza do wody, co pozwoli uniknąć zwarć, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych awarii. 2. Nie wycieraj urządzenia mokrym ręcznikiem. 3. Do czyszczenia korpusu urządzenia nie należy używać detergentów/octu/soli ani innych żrących, silnie kwaśnych lub silnie zasadowych środków czyszczących, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia. 4. Nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane kulki, do czyszczenia akcesoriów. W przeciwnym razie łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
Czyszczenie akcesoriów	1. Nie wkładaj części aluminiowych do zmywarki ani nie myj ich żrącymi, silnie kwaśnymi lub zasadowymi środkami czyszczącymi. Prosimy o

Machine Translated by Google

	nie myj ich w zmywarce. (Z wyjątkiem części ze stali nierdzewnej lub powierzchni poddanych obróbce Części teflonowe i części elektroforetyczne) 2. Nie moczyć przez dłuższy czas w detergencie, wodzie z solą, occie i innych płynach żrących; używać na czas czyszczenia akcesoriów. 3. Po wyczyszczeniu należy osuszyć akcesoria, głównie utrzymuj wewnętrzne części w suchości na czas.
Specjalne czyszczenie	1. Obracający się wał wyjściowy wytworzy odrobinę czarny ślad spowodowany dużą prędkością i tarciem, gdy maszyna działa. Po każdym użyciu, proszę należy go niezwłocznie wyczyścić i utrzymywać w stanie suchym. 2. Zwróć uwagę na ostre ostrze i związane z nim części i akcesoria o ostrych krawędziach.
Konserwacja i konserwacja	1. Do nasmarowania ostrza można użyć oliwy z oliwek. powierzchni, talerza z nożami i naczynia do mieszania, aby zapewnić suchego i mokrego środowiska w celu jego utlenienia. 2. Gdy nie używasz urządzenia, możesz je przykryć zapakować w woreczek i umieścić w suchym miejscu środowisko.

7.Utylizacja

	Nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych odpadów domowych. Urządzenie należy oddać do utylizacji w zarejestrowanej firmie zajmującej się utylizacją odpadów lub za pośrednictwem komunalnego zakładu utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie wątpliwości skonsultuj się z zakładem utylizacji odpadów.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Staande mixer

MODEL:SM-1560N

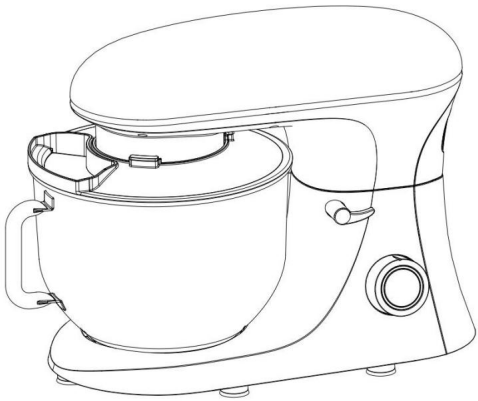
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting weer van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Staande mixer

MODEL:SM-1560N



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

Machine Translated by Google

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
bediening en bewaar de instructies, inclusief de garantie, de kassabon en,
indien mogelijk, de doos met de interne verpakking. Als u dit apparaat aan andere geeft
personen, geef dan ook de gebruiksaanwijzing door. • Het apparaat is
uitsluitend bedoeld voor privégebruik en voor de
beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet
buiten (behalve als het ontworpen is om buiten te gebruiken). Houd het uit de buurt van
bronnen van hitte, direct zonlicht, vochtigheid (dompel het nooit in een vloeistof) en
scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat
vochtig of nat, trek dan onmiddellijk de stekker uit het
stopcontact. • Schakel het apparaat uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het schoonmaakt of opbergt.
Haal de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) als het apparaat
niet wordt gebruikt en verwijder de bevestigde accessoires. • Bedien de
machine niet zonder toezicht. Als u de machine verlaat,
werkplek, schakel de machine altijd uit of haal de stekker uit het stopcontact
stopcontact (trek aan de stekker zelf, niet aan het
snoer). • Controleer het apparaat en het snoer regelmatig op beschadigingen.
Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
eigen. Neem altijd contact op met een erkende technicus.Als het netsnoer
beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of
personen met vergelijkbare kwalificaties om een gevaar te voorkomen.
• Gebruik alleen originele
reserveonderdelen. • Besteed zorgvuldig aandacht aan de volgende “Speciale Veiligheidsinstructies”.

Kinderen en kwetsbare personen

• Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, raden wij u aan alle verpakkingen zorgvuldig te bewaren.
(plastic zakken, dozen, piepschuim etc.) buiten hun bereik.
Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen, want er zit een
verstikkingsgevaar! • Bij
gebruik van de blender en hakmolen mag het apparaat niet worden
Gebruik door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.

Machine Translated by Google

• Wanneer u de accessoire klopper en garde gebruikt, kan het apparaat worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan of instructies over het veilig gebruiken van het apparaat en of ze de gevaren begrijpen die hiermee gepaard gaan. Reiniging en onderhoud door de gebruiker zijn niet worden gemaakt door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen van 18 jaar en ouder. minder dan 8 jaar

• Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. • Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze zijn toezicht of instructies krijgen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier manier en of ze de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan.

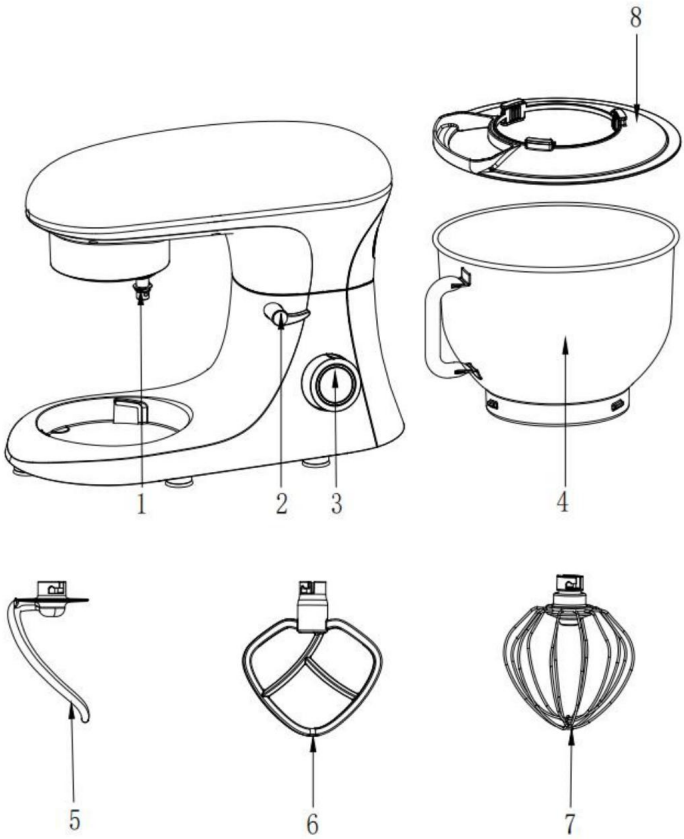
Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine

• Koppel het apparaat altijd los van de stroomtoevoer als u het onbeheerd achterlaat. en voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt. • Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat vervangt. accessoires of naderende onderdelen die bewegen tijdens het gebruik. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. • LET OP: Om gevaar te voorkomen als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging, dit apparaat mag niet via een externe stroombron worden gevoed schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt

• Deze machine alleen onder toezicht gebruiken. • Geen veiligheidsschakelaars aan- of uitzetten. • Niets in de draaiende haken steken terwijl de machine aan staat. • Deze machine alleen onder toezicht gebruiken. • Deze machine alleen onder toezicht gebruiken. • Geen veiligheidsschakelaars bedienen. • Niets in de draaiende haken steken terwijl de machine aan staat. werken. • Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak. • Steek de stekker van de machine niet in het stopcontact zonder nadat u alle benodigde accessoires hebt geïnstalleerd. • LET OP: Zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld voordat u hem uit het apparaat haalt. de standaard.

Machine Translated by Google

1. Naam van verschillende onderdelen



Hoofdonderdelen en standaardonderdelen:

1	Uitgaande as	5	Deeghaak
2	Stijgknop	6	Klopper
3	Snelheidsknop	7	Garde
4	Schaal	8	Kom deksel

2. Hoe de machine te gebruiken

1. Was de accessoires voor gebruik af met schoon water, spoel ze af en droog ze af.

Machine Translated by Google

2. Plaats de machine op een vlakke, schone en droge tafel, druk op de kop van de machine, draai opnieuw (of druk naar beneden) aan de head-up knop (2) Stap 1, de bovenste Het lichaam zal automatisch omhoog komen. (PG 1 & 2).

3. Installeer het deksel van de pot in het roeruiteinde van de machine volgens stap 2.
PG2

4. Weeg het te verwerken voedsel en water af in de mengkom en doe het in de mengkom. Monteer de mengkom (4) op de machine stap 3, draai met de klok mee totdat de gesp wordt vastgeschroefd en vergrendeld stap 4; (PG3)

4. Overschrijd de hoeveelheid deeg niet - het totale gewicht kan maximaal 100 gram deeg dragen. 1,5 kg;

5. Installeer de benodigde accessoires (5), (6) en (7) (slechts één van de drie kan worden gebruikt). (kan op een bepaald moment worden gebruikt) op de kopmenguitgangsas (1) stap 5, duw de accessoires naar boven en draai vervolgens een kwartslag tegen de klok in naar de vergrendelingspositie stap 6; (PG4&5)

6. Druk op de kop van de machine, de machine zal automatisch vergrendelen hoofdknop (2) stap 7, die zich in de horizontale positie bevindt; (PG6).

7. Draai de snelheidsknop (3) naar de stand 0 om het apparaat te laten stoppen. 8. Steek vervolgens de stekker in het stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar aan.

9. Regel de snelheidsknop (3) op de gewenste snelheid - begin met mengen;

10. Nadat het deeg aan de eisen voldoet, draait u de snelheidsknop (3) terug naar versnelling 0 om te finishen.

11.Druk met de hand op de kop van de machine, draai aan de hefknop (2) Draai de mengkom met de klok mee, til het bovenlichaam op, draai de mengkom tegen de klok in, verwijder de mengkom en haal het deeg eruit.



PG1

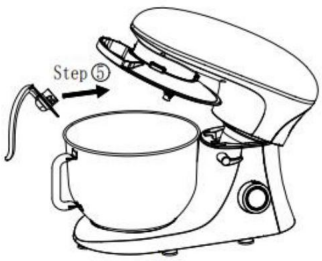


PG2



PG3

Machine Translated by Google



PG4



PG5



PG6

3.Suggestie

Het aanpassen van de niveaus en het gebruiken van de haak voor niet meer dan 1,5 kg mengsel

Accessoires	Afbeelding	Snelheid	Tijd (minuut)	Maximaal	Werkingsmethode
Deeghaak		1-3	3-5	1000g bloem+5 38 gram water	1 snelheidsrun gedurende 30 seconden, de 2 snelheidsrun gedurende 30 seconden en dan de 3 snelheidsrun gedurende 2 min tot 4 min tot een cluster vormen.
Klopper		2-4 3-10		660g bloem + 8 40g water	2 snelheden voor 20s, de 4 snelheden voor meer dan 2min 40s
Garde		5-6 3-10		3 eiwitten (minuut)	Open 5 of 6 versnellingen om 3 minuten harder te rennen.

Machine Translated by Google

4.Recept

Lijnzaadbroodjes

Ingrediënten: 30 g lijnzaad, 40 g water, 250 g broodmeel, 3 g droge gist, 30 g suiker, 3 g zout, 10 g melkpoeder, 20 g boter, 15 g eivloeistof

Proces:

1. Laat de 30 gram lijnzaad 12 uur weken in 40 gram water
2. Doe 250 g broodmeel, 3 g droge gist, 30 g suiker, 3 g zout en 10 g melk in de kom. poeder, 150 g water in de mengkom, gebruik de deeghaak om het te kneden ingrediënten voor het deeg op niveau 1-3, voeg dan 20 g boter toe en blijf Kneed het deeg tot het glad is, voeg dan geweekte lijnzaad toe tot het deeg goed gekneed. Bedek met conserveringsfolie en laat het gistingsproces verdubbelen zijn grootte op een warme plaats.
3. Kneed het nogmaals goed door, haal het uit de kom en verdeel het in zes broodjes. Nadat ze zijn afgerond, dek je de broodjes af en laat je ze 1 uur rijzen op 38°C. uur.
4. Nadat de fermentatie is voltooid, bestrijk je het oppervlak van het brood met ei vloeistof, doe het op de voorlaatste laag in de voorverwarmde oven, zet het vuur aan en op 180ÿ en bak gedurende 20 minuten, verwijder dan de vorm en zet het in de oven. op de grill om af te koelen.

Geroosterd brood

Ingrediënten: 270 g bloem met veel gluten, 30 g bloem met weinig gluten, 1 ei, 3 g zout, 55 g suiker, 4 g gist, 80 g room, 10 g melkpoeder, 90 g water.

Proces:

1. Doe alle ingrediënten in de mengkom en gebruik de deeghaak om het deeg te kneden. ingrediënten tot deeg op niveau 1-3.
2. Zet het mengsel op een warme plaats en laat het rijzen tot het twee keer zo groot is geworden.
3. Kneed het nogmaals goed door, haal het uit de kom en verdeel het in 3 porties, dek het deeg af met conserveringsfolie gedurende 15 minuten
4. Neem een portie en rol deze op tot een tongvorm, vouw beide kanten naar elkaar toe het midden en rol het van onder naar boven op. Nadat alle drie zijn opgerold, bedek de broodjes met conserveringsfolie gedurende 15 minuten

Machine Translated by Google

5. Nadat je 3 porties hebt opgegeten, doe je ze in de vorm voor de 2e fermentatie, fermenteer tot 80% van de hoogte van de mal. verwarm het vuur op en neer op 170ÿ en bak gedurende 40 minuten. Haal de vorm eruit en leg het op de grill om af te koelen.

Zelfgemaakte pizza

Grondstoffen: 170 g bloem met veel gluten, 100 g water, 1,5 g eetbaar zout, 15 g witte suiker, 2 g gist, 15 g boter en wat vulling.

Proces:

1. Doe 170 g bloem met veel gluten, 100 g water, 1,5 g eetbaar zout, 15 g suiker en 2g gist in de mengkom. Meng met deeghaak op stand 1-3. Na kneed het tot deeg, voeg boter toe en blijf kneden totdat het loslaat een flexibele film zijn

2. Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het in volume verdubbeld is.

3. Tijdens de fermentatie kan de pizzavulling worden gemaakt en bewaard voor toekomstig gebruik.

4. Kneed het nogmaals grondig, neem de helft van het deeg om het rond te rollen en ontspan 5 minuten en rol het dan voorzichtig met een deegroller uit tot de grootte van een pizzapan, leg het op de pizzapan, druk het rond de pizzapan met je handen en maak ten slotte met een vork kleine gaatjes.

5. Stel de bovenste en onderste buisverwarmingsmodus van de oven in en verwarm deze voor op 200°C. Bestrijk de bodem van de taartvorm eerst met olijfolie, schep er vervolgens de pizzasaus op en Verdeel het gelijkmatig en strooi er dan een beetje mozzarellakaas en geraspte ui, plaats de 8-inch pizzapan in de tweede laag van de voorverwarmde oven en bak gedurende 8 minuten.

6. Wanneer de tijd om is, haal je de pizzavorm uit de oven en smeer je er een laag spek op. Hier kunt u uw favoriete gerechten en bereide vullingen ordenen.

7. Zet het in de voorverwarmde oven, stel de werktijd in op 15 minuten totdat de De kaas is gesmolten en de korst is goudbruin.

Boterbrood

Ingrediënten: 375 g bloem met veel gluten, 180 g melk, 35 g boter, 30 g suiker, 11 g melkpoeder, 4 g gist, 3 g zout, 1 ei

Proces:

Machine Translated by Google

1. Doe alle ingrediënten behalve de boter in de mengkom, laat 10 g over
van ei voor de laatste bestrijking.
2. Gebruik de deeghaak om te mengen op niveaus 1-3, voeg na het vormen van het deeg de zachte
boter en blijf kneden tot een handschoenfilm ontstaat.
3. Bedek het mengsel met conserveringsfolie en laat het gistingsproces verdubbelen
zijn grootte op een warme plaats.
4. Kneed het nogmaals goed door, haal het uit de kom en verdeel het in
10 porties. Neem een portie van het deeg en rol het uit tot een ovale vorm, dan
Rol het van boven naar beneden op.
5. Leg het ingevette papier op de bakplaat en leg het opgerolde brood erop
Leg het deeg op de bakplaat en laat het op een warme plaats rijzen tot het volume ervan verdubbeld is.
6. Bestrijk het oppervlak van het brooddeeg met het eivocht en verwarm de oven voor op
160ÿ, leg het brooddeeg op de middelste laag en bak gedurende 20 minuten.

Frans brood

Ingrediënten: 250 g bloem met veel gluten, 50 g bloem met weinig gluten, 150 g water, 10 g
suiker, 3 g gistpoeder, 1 g eetbaar zout.
Proces:

1. Doe alle ingrediënten in de mengkom en gebruik de deeghaak om te mengen
niveau 1-3 en kneed het deeg tot een deegvorm.
2. Bedek het mengsel met conserveringsfolie en laat het gistingsproces verdubbelen
zijn grootte op een warme plaats.
3. Kneed het nogmaals goed door, haal het uit de kom en verdeel het in 4
porties. Neem een portie van het deeg en rol het uit tot een ovale vorm, rol het vervolgens uit
van boven naar beneden.
4. Bedek het vervolgens met conserveringsfolie en laat het gisten tot het volume verdubbeld is.
5. Bestrijk het oppervlak met sesamolie, verwarm de oven voor op 180ÿ, doe de
Leg het brooddeeg op de middelste laag en bak het 20 minuten.

Originele taart

Ingrediënten: 100 g cakemeel, 5 eieren, 50 g eetbare olie, 80 g suiker, een klein
hoeveelheid citroensap, 55 g melk.
Proces:

Machine Translated by Google

1. Scheid het eiwit en de eidooier, voeg 20 g suiker toe aan de eidooier, meng met de garde op stand 6 tot de suiker volledig is gesmolten. Voeg melk toe en blijf gelijkmatig roeren op niveau 6
2. Giet de eetbare olie erbij en blijf kloppen tot het geheel geëmulgeerd is.
3. Giet de cakemeel door een zeef en roer gelijkmatig in een fijn eigeel plakken.
4. Doe een paar druppels citroensap in het eiwit, voeg in drie stappen suiker toe en klop het met een garde tot het een katoenachtige structuur heeft.
5. Neem 1/3 van het eiwit, doe dit in de eidooierpasta en roer gelijkmatig, giet de pasta terug bij het resterende eiwit en roer gelijkmatig tot een fijn mengsel cakedeeg
6. Bestrijk het oppervlak van de cakevorm met eetbare olie en giet er vervolgens de cakepasta in in de mal
7. Verwarm de oven voor op 150ÿ, stel de verwarmingsmodus voor de bovenste en onderste buis in en baktijd 50 minuten, daarna bakken tot het goudbruin is.

Chocoladecake

Ingrediënten: 150 g eivloeistof, 50 g pure melk, 40 g cacaopoeder, 80 g witte suiker.

Proces:

1. Voeg 150 g eivloeistof toe en klop met de garde op stand 6 tot het katoenachtig is, haal het er dan uit en zet het opzij
2. Doe 80 g witte suiker, 50 g melk en 40 g cacaopoeder in een kom en Roer het geheel met een roerstaaf op stand 6 tot een fijn poeder.
3. Giet het bereide fijne poeder bij het geklopte ei en meng goed.
4. Giet de gemengde grondstoffen in de met olie ingevette bakvorm en Zet het in de oven op 180°C om te bakken.
5. Nadat ze gebakken en gevormd zijn, haal je ze uit de vorm en wacht je tot afkoelen voor het eten

Chocolade-ijstaart

Ingrediënten: 140 g roomkaas, 140 g pure chocolade, 220 g melk, 100 g poedersuiker, 240 g slagroom, 2 g eetbaar zout.

Machine Translated by Google

Proces:

1. De buitenkant van de vierkante mal wordt omwikkeld met aluminiumfolie en er wordt een cirkel van bakpapier binnenin
2. Voeg poedersuiker en een snufje zout toe aan de roomkaas en meng het met een roerstaaf.
3. Hak de pure chocolade fijn en verwarm deze tot hij smelt, giet de gesmolten chocolade erbij in de kaas, en gebruik dan een roerpeddel om gelijkmatig te roeren. Haal het eruit en Leg het op een dienblad voor later gebruik.
4. Doe de slagroom in de pan en roer tot het bijna katoenachtig is.
5. Voeg de slagroom in 2 keer toe aan de chocoladekaas en roer gelijkmatig mengen, dan de melk er in 2 keer bij gieten en nogmaals goed roeren.
6. Giet het tenslotte in de vorm en zet het enkele uren in de koelkast. Haal het eruit en haal het uit de vorm.

5. Analyse van veelvoorkomende problemen

Verschijnselen	oorzaken	Oplossingen
De machine stopt plotseling werken tijdens gebruik.	Het kan zijn dat de machine loopt te lang, of de omgevingstemperatuur temperatuur is te hoog, wat resulteert in de motor van de machine temperatuur is te hoog; de machine begint met oververhitting beschermingsprogramma, automatische uitschakeling.	Versnelling resetten naar "0", stekker eruit de kracht, wacht op de machine om terug te keren naar kamertemperatuur kan opnieuw worden opgestart (meestal 15-30 minuten nodig, de kamertemperatuur varieert afkoeltijd).
Het draaien van de versnelling knop machine doet niet rennen	Controleer of de stekker erin zit goed contact met de stopcontact.	Controleer of de stroomvoorziening stekker zit in de stopcontact.
	Controleer of de stroom is uit.	Wacht op stroom voordat operationeel

Machine Translated by Google

	Controleer of de stijging knop veert terug in plaats.	Zorg ervoor dat de kop zit vast plaats.
Overmatig lawaai wanneer de machine is rennen	ÿDe machine zal werk luider in hoog versnelling dan in een lage versnelling. ÿDe hoeveelheid voedsel geroerd is te groot, wat resulteert in overbelasten van de machine. ÿDe spanning is onstabiel. ÿDe werktijd is te lang. lang.	ÿ Kies de juiste versnelling om voedsel te roeren volgens de aanbevelingen in de handleiding ÿ Verminder de hoeveelheid roeren. ÿAls de spanning is onstabiel, wacht op de spanning om te stabiliseren voor gebruik. ÿAls de werktijd is te lang, stop en koel af even naar beneden voor gebruik.
De snelheid van de machine druppels, of de snelheid is onstabiel	ÿ Of de kamer temperatuur is laag, waardoor het smeermiddel in de machine om verharden. ÿDe ingrediënten geroerd zijn te hard en te veel, resulterend in te veel belasting op de machine. ÿOf de spanning plotseling wordt laag.	ÿVerwijder de menging kom en laat de machine 5 minuten inactief zijn om verzacht het smeermiddel in de machine en herstel de snelheidsstabiliteit. ÿ Verminder de menging volume en laat de machinewerk volgens naar de normale werklast. ÿWanneer de spanning is stabiel, gebruik de machine opnieuw.
Machine slingert en schudden wanneer werkend	ÿControleer of de voet pad op de basis is uit. ÿOf de	ÿControleer of de voetpad op de basis is uit. ÿPlaats op een gladde

Machine Translated by Google

	De machine wordt op een glad en vlak aanrechtblad geplaatst voor gebruik.	en vlak aanrechtblad voor gebruik
De kop kan niet veert terug om te resetten nadat de anti-spatdeksel en de mengkom zijn geplaatst	Controleer of de De antispatdeksel is op zijn plaats en de mengkom is gemonteerd.	Draai de anti-spatdeksel om en monteer deze in plaats en monteer de mengkom op zijn plaats.
Donkere verkleuring van het deeg na gebruik	Er valt zwart poeder op het deeg bij de mengkop.	Controleer of de Zorg ervoor dat de mengkop en de haak droog zijn en dat er geen water of stof op het oppervlak aanwezig is voordat u het product gebruikt.

6.Schoonmaken

Lichaamsreiniging	1. Dompel de machine niet onder in het water. Gebruik geen water om direct op de machine te douchen om te voorkomen dat het gastlichaam in het water komt om kortsluiting, elektrische schokken, lekkage, roest en andere storingen te voorkomen. 2. Gebruik geen kletsnatte handdoek om de machine af te vegen 3. Gebruik geen schoonmaakmiddelen/azijn/zout en andere bijtende, sterk zure of sterk alkalische reinigingsproducten om de behuizing van de machine te reinigen. Anders kan het oppervlak van de machine beschadigd raken. 4. Gebruik geen scherpe en ruwe gereedschappen zoals draadballen om de accessoires te borstelen. Anders is het gemakkelijk om het oppervlak van de accessoires te beschadigen.
Reiniging van accessoires	1. Doe de gegoten aluminium onderdelen niet in de vaatwasser en was ze niet met bijtende, sterk zure of alkalische schoonmaakmiddelen. Doe dit alstublieft niet

Machine Translated by Google

	Doe ze niet in de vaatwasser om ze schoon te maken. (Behalve voor roestvrijstalen onderdelen of oppervlaktebehandelde Teflon onderdelen en elektroforese onderdelen) 2. Laat het niet te lang weken in wasmiddel, zout water, azijn en andere bijtende vloeistoffen; gebruik op tijd om accessoires schoon te maken. 3. Droog de accessoires na het schoonmaken, vooral om Zorg ervoor dat de interne onderdelen tijdig droog blijven.
Speciale reiniging	1. De roterende uitgaande as zal een beetje zwarte sporen door hoge snelheid en wrijving wanneer de machine werkt. Na elk gebruik, alstublieft Maak het onderdeel onmiddellijk schoon en houd het droog. 2. Let op het scherpe mes en de bijbehorende scherpe randonderdelen of accessoires.
Behoud en onderhoud	1. U kunt olijfolie op het mes aanbrengen oppervlak, mesplaat en mengpot om ervoor te zorgen dat de droge en natte omgeving om het te oxideren. 2. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, kunt u het afdekken met een verpakkingszak en plaats deze op een droge plaats omgeving.

7. Afvalverwerking

	Gooi het apparaat niet bij het normale huisvuil. Lever het apparaat in bij een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Raadpleeg bij twijfel uw afvalverwerkingsbedrijf.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

Stativ mixer

MODELL: SM-1560N

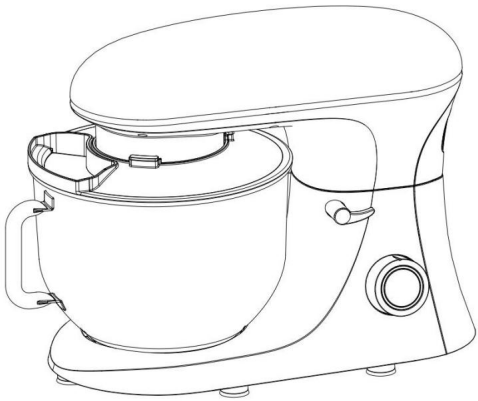
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

Machine Translated by Google

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Stativ mixer

MODELL: SM-1560N



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-**

garanticertifikat www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

	**Varning - För** att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

Machine Translated by Google

Allmänna säkerhetsinstruktioner

Läs bruksanvisningen noggrant innan du sätter i apparaten
drift och spara instruktionerna inklusive garantin, kvittot och,
om möjligt lådan med den interna förpackningen. Om du ger den här enheten till andra
personer, vänligen förmedla även bruksanvisningen. • Apparaten
är endast avsedd för privat bruk och för
tänkt syfte. Denna apparat är inte lämplig för kommersiellt bruk. Använd inte
den utomhus (förutom om den är designad för att användas utomhus). Håll den borta från
värmekällor, direkt solljus, fuktighet (doppa det aldrig i någon vätska) och
skarpa kanter. Använd inte apparaten med våta händer. Om apparaten är
fuktig eller våt, dra ur kontakten omedelbart.
• När du rengör eller lägger undan den, stäng av apparaten och dra alltid
dra ut kontakten ur uttaget (dra i kontakten, inte i kabeln) om apparaten
inte används och ta bort de bifogade tillbehören. • Använd inte
maskinen utan uppsikt. Om du skulle lämna
arbetsplats, stäng alltid av maskinen eller dra ur kontakten ur
uttag (dra i själva kontakten, inte i sladden). •
Kontrollera regelbundet att apparaten och kabeln inte är skadade. Gör inte det
använd apparaten om den är skadad. Försök inte reparera apparaten på din
egen. Kontakta alltid en auktoriserad tekniker. Om nätsladden är
skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller
liknande kvalificerade personer för att undvika fara. • Använd
endast originalreservdelar. • Var
noga uppmärksam på följande "Särskilda säkerhetsinstruktioner".

Barn och svaga individer

• För att säkerställa dina barns säkerhet, vänligen behåll all förpackning
(plastpåsar, lådor, polystyren etc.) utom räckhåll.
Försiktighet! Låt inte små barn leka med folien eftersom det finns en
risk för kvävning! • När du
använder tillbehörsmixer och hackare ska apparaten inte vara det
använd av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.

Machine Translated by Google

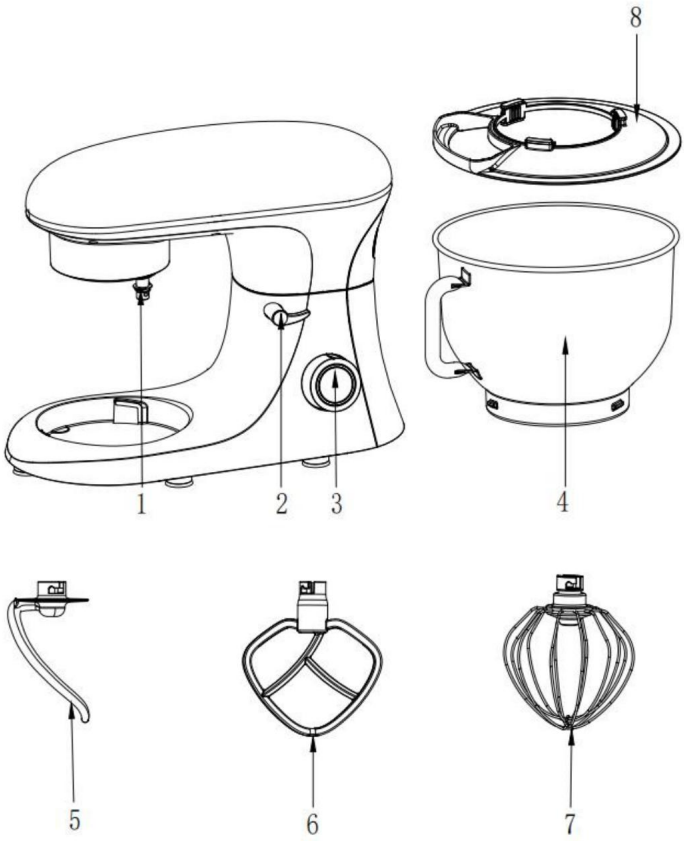
• Vid användning av tillbehörsvisp och visp kan apparaten användas av barn från 8 år och uppåt om de har fått tillsyn eller instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och om de förstår de inblandade riskerna. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras göras av barn om de inte är från 8 år och uppåt och övervakas. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn i åldern mindre än 8 år
• Den här enheten är inte en leksak. Barn får inte leka med apparaten. • Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap om de har varit det övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten i ett kassaskåp sätt och om de förstår riskerna.

Särskilda säkerhetsinstruktioner för denna maskin

• Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring. • Stäng av apparaten och koppla från strömförsörjningen före byte tillbehör eller närliggande delar som rör sig under användning. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål. •
VARNING: För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av termoavstängning, denna apparat får inte försörjas via extern växlingsanordning, såsom en timer, eller ansluten till en krets som är regelbundet slås på och av av verktyget. •
Använd endast denna maskin under uppsikt. • Stör inte några säkerhetsbrytare. • Sätt inte in något i de roterande krokarna medan maskinen är i drift arbetssätt.
• Placera maskinen på en slät, plan och stabil arbetsyta. • Sätt inte i maskinens nätkontakt i eluttaget utan efter att ha installerat alla nödvändiga tillbehör. •
VARNING: Se till att mixern är avstängd innan du tar bort den stativet.

Machine Translated by Google

1. Namn på olika delar



Huvuddelar och standarddelar:

1	Utgående axel	5	degkrok
2	Stig ratten	6	Visp
3	Hastighetsratt	7	Vispa
4	Skål	8	Skålskydd

2.Hur man använder maskinen

1.Tvätta tillbehören med rent vatten före användning, skölj och torka.

Machine Translated by Google

2. Placera maskinen på ett plant, rent och torrt bord, tryck på huvudet på den maskinen, vrid igen (eller tryck ner) head-up-ratten (2) Steg 1, den övre kroppen lyfts automatiskt. (PG 1 & 2).

3. Installera grytlocket i omrörningsänden Steg 2. av maskinen enligt PG2

4. Väg sedan upp maten och vattnet som ska bearbetas i blandningsskålen montera blandningsskålen (4) på maskinen steg 3, vrid medurs tills spännet skruvas in och låses steg 4; (PG3)

4.Överskrid inte mängden deg - den totala vikten kan hålla upp till 1,5 kg;

5. Installera nödvändiga tillbehör (5), (6) och (7) (endast en av de tre kan användas åt gången) på huvudets blandningsutgångsaxel (1) steg 5, tryck på tillbehör till toppen och vrid sedan ett kvarts varv moturs till låsläge steg 6; (PG4&5)

6.Tryck på maskinens huvud, maskinen låser automatiskt huvudknapp (2) steg 7, som är i horisontellt läge; (PG6).

7.Vrid hastighetsvredet (3) till läget 0 för att få apparaten att stanna. 8. Sätt sedan i kontakten och slå på strömbrytaren.

9.Styra hastighetsratten (3) till önskad hastighet - börja blanda;

10. Efter att degen uppfyller kraven, vrid tillbaka hastighetsvredet (3). till växel 0 för att avsluta.

11.Tryck på maskinens huvud för hand, vrid på lyftknappen (2) medurs, lyft upp överkroppen, rotera mixerbunken moturs, ta bort mixerbunken och ta ut degen.



PG1

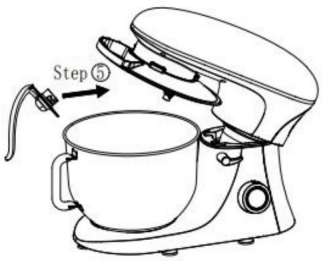


PG2



PG3

Machine Translated by Google



PG4



PG5



PG6

3.Förslag

Justera nivåerna och använda kroken för högst 1,5 kg blandning

Tillbehör	Bild	Hastighet	Tid (min)	Max	Driftsmetod
degkrok		1-3	3-5	1000g mjöl+5 38 g vatten	1-hastighetskörning i 30s, 2-hastighetskörning i 30s, och sedan 3-hastighetskörnin till 4 min till bilda ett kluster.
Visp		2-4	3-10	660g mjöl+8 40g vatten	2-växlad körning i 20s, 4-växlad körning i mer än 2 min 40s
Vispa		5-6	3-10	3 äggvitor (min)	Öppna 5 eller 6 hastigheter för att köra 3 min ovanför.

Machine Translated by Google

4.Recept

Linfröbröd

Ingredienser: 30 g linfrö, 40 g vatten, 250 g brödmjöl, 3 g torrjäst, 30 g socker, 3g salt, 10g mjölkpulver, 20g smör, 15g äggvätska

Behandla:

1. Blötlägg 30 g linfrö i 40 g vatten i 12 timmar
2. Tillsätt 250 g brödmjöl, 3 g torrjäst, 30 g socker, 3 g salt, 10 g mjölk pulver, 150g vatten i blandningsskålen, använd degkrok för att knåda ingredienser till deg på nivåer 1-3, och tillsätt sedan 20g smör och fortsätt till knåda degen tills den är slät, tillsätt sedan blötlagda linfrö tills degen är väl knådad. Täck med konserveringsfilm och låt jäsningen fördubblas dess storlek på en varm plats.
3. Knåda ordentligt en gång till, ta ur skålen och dela i sex rullar. Efter att ha rundats, täck rullarna och låt jäsa vid 38°C i 1 timme.
4. Efter att jäsningen är klar, pensla brödets yta med ägg vätska, lägg den på näst sista lagret i den förvärmda ugnen, sätt upp eld och ner vid 180ÿ och grädda i 20 minuter, ta sedan bort formen och lägg den på grillen för att svalna.

Rostat bröd

Ingredienser: 270g högglutenmjöl, 30g lågglutenmjöl, 1 ägg, 3g salt, 55g socker, 4g jäst, 80g lättgrädde, 10g mjölkpulver, 90g vatten.

Behandla:

1. Lägg alla ingredienser i mixerskålen, använd degkrok för att knåda ihop ingredienser till deg på nivåer 1-3.
2. Förvara blandningen på en varm plats och låt jäsningen fördubblas.
3. Knåda noga en gång till, ta ur skålen och dela den i 3 portioner, täck degen med konserveringsfilm i 15 minuter
4. Ta en portion och rulla den till en tungform, vik båda sidorna mot mitten och rulla ihop den från botten till toppen. När alla tre är rullade, täck rullarna med konserveringsfilm i 15 minuter

Machine Translated by Google

5. Efter att ha avslutat 3 portioner, lägg dem i formen för den andra jäsningen, jäsa till 80 % av formens höjd. tänd eld upp och ner vid 170ÿ och grädda i 40 minuter, ta sedan bort formen och lägg den på grillen för att svalna.

Hemlagad Pizza

Råvaror: 170g högglutenmjöl, 100g vatten, 1,5g ätbart salt, 15g vitt socker, 2 g jäst, 15 g smör och lite fyllning.

Behandla:

1. Tillsätt 170 g högglutenmjöl, 100 g vatten, 1,5 g ätbart salt, 15 g socker och 2g jäst i mixerskålen. Blanda med degkrok på nivå 1-3. Efter knåda till deg, tillsätt smör och fortsätt knåda tills den kan dra ut att vara en flexibel film

2. Låt degen jäsa till dubbel storlek på en varm plats.

3. Under jäsningen kan pizzafyllningen göras och reserveras till framtida användning.

4. Knåda noga en gång till, ta hälften av degen att kavla den runt och slappna av i 5 minuter, använd sedan en kavel för att försiktigt rulla den till storleken av a pizzapanna, lägg den på pizzapannan, tryck den runt pizzapannan med din händerna, använd slutligen en gaffel för att göra små hål.

5. Ställ in ugnens övre och nedre uppvärmningsläge, förvärm 200°C. Pensla pajformsbotten med olivolja först, ös sedan upp pizzasåsen och fördela det jämnt och strö sedan över lite mozzarellaost och strimlad lök, lägg 8-tums pizzapannan i det andra lagret av den förvärmda ugnen och grädda i 8 minuter.

6. När tiden är ute tar du ut pizzapannan och breder ut ett lager bacon. Här kan du ställa din favoritmat och tillagad fyllning i ordning.

7. Sätt in den i den förvärmda ugnen, ställ in arbetstiden i 15 minuter tills den osten smälts och skorpan är gyllene.

Smörbröd

Ingredienser: 375 g högglutenmjöl, 180 g mjölk, 35 g smör, 30 g socker, 11 g mjölkpulver, 4 g jäst, 3 g salt, 1 ägg

Behandla:

Machine Translated by Google

1. Lägg alla ingredienser i mixerskålen utom smöret, lämna 10g
ägg för den sista borstningen.
2. Använd degkrok för att blanda på nivåerna 1-3, efter att degen har formats, tillsätt uppmjukad
smör och fortsätt knåda till handskfilmstatus.
3. Täck blandningen med konserveringsfilm och låt jäsningen fördubblas
dess storlek på en varm plats.
4. Knåda noga en gång till, ta ur skålen och dela den i
10 portioner. Ta en del av degen och rulla den sedan till en oval form
rulla upp den uppifrån och ner.
5. Lägg det smorda pappret på bakplåten och lägg sedan det kavlade brödet
degen på brickan, låt jäsningen dubbla sin storlek på en varm plats.
6. Pensla äggvätskan på bröddegens yta, förvärm ugnen till
160ÿ, lägg bröddegen i mittenskiktet och grädda i 20 minuter.

Franskt bröd

Ingredienser: 250g högglutenmjöl, 50g lågglutenmjöl, 150g vatten, 10g
socker, 3g jästpulver, 1g ätbart salt.
Behandla:

1. Lägg alla ingredienser i mixerskålen, använd degkroken för att blanda vid
nivåer 1-3, och knåda degen till en degform.
2. Täck blandningen med konserveringsfilm och låt jäsningen fördubblas
dess storlek på en varm plats.
3. Knåda noga en gång till, ta ur skålen och dela den i 4
portioner. Ta en del av degen och rulla den till en oval form, rulla sedan
det upp från topp till botten.
4. Täck sedan med konserveringsfilm och låt jäsningen fördubblas.
5. Pensla ytan med sesamolja, förvärm ugnen till 180ÿ, sätt
bröd degen i mitten lagret och grädda i 20 minuter.

Original tårta

Ingredienser: 100 g kakmjöl, 5 ägg, 50 g matolja, 80 g socker, en liten
mängd citronsaft, 55g mjölk.
Behandla:

Machine Translated by Google

1. Separera äggvitan och äggulan, tillsätt 20g socker i äggulan, blanda med äggvispen på nivå 6 tills sockret är helt smält. Tillsätt mjölk
och fortsätt att röra jämnt på nivå 6
2. Häll på matolja och fortsätt vispa tills den är helt emulgerad.
3. Häll kakmjölet genom en sil, och rör jämnt till en fin äggula
klistra.
4. Häll några droppar citronsaft i äggvitan, tillsätt socker i tre
gånger och vispa med en äggvisp tills den är bomullsliknande.
5. Ta 1/3 av äggvitan, lägg dem i äggulepastan och rör jämnt, häll tillbaka pastan till den återstående äggvitan och rör jämnt till en fin
kakpasta
6. Pensla ätbar olja på ytan av kakformen och häll sedan på kakmassan
in i formen
7. Värm ugnen till 150 ÿ, ställ in uppvärmningsläge för övre och nedre rör och gräddningstid 50 minuter, grädda sedan tills den är gyllene färg.

Chokladkaka

Ingredienser: 150 g äggvätska, 50 g ren mjölk, 40 g kakaopulver, 80 g vit
socker.

Behandla:

1. Tillsätt 150g äggvätska, vispa med äggvisp på nivå 6 tills den är bomullsliknande, ta sedan ut den och ställ åt sidan
2. Lägg 80 g vitt socker, 50 g mjölk och 40 g kakaopulver i en skål och
rör om till ett fint pulver med en omrörarpaddel på nivå 6.
3. Häll det förberedda fina pulvret i den vispade äggvätskan och blanda väl.
4. Häll de blandade råvarorna i den oljeborstade bakplåtsformen och
sätt in den i ugnen för gräddning på 180°C.
5. Efter att ha bakats och formats tar du ut dem ur formen och väntar på
kyla ner innan du äter

Chokladglasstårta

Ingredienser: 140 g färskost, 140 g mörk choklad, 220 g mjölk, 100 g
strösocker, 240g vispgrädde, 2g ätbart salt.

Machine Translated by Google

Behandla:

1. Utsidan av den fyrkantiga formen lindas med stanniol, och sätt en cirkel av bakplåtspapper inuti
2. Tillsätt strösocker och en nypa salt i färskost och blanda det med en omrörande paddel.
3. Hacka den mörka chokladen och värm den så att den smälter, häll den smälta chokladen i osten, använd sedan en omrörarpaddel för att röra jämnt. Ta ut den och placera den på en bricka för senare användning.
4. Lägg i vispgrädde i grytan och rör sedan om tills det nästan är bomullslikt.
5. Tillsätt den vispade grädden 2 gånger i chokladosten och rör om jämnt, häll sedan mjölken i den 2 gånger och blanda den väl igen.
6. Häll den till sist i formen och ställ den i kylen i flera timmar.
Ta ut den och deforma den.

5. Analys av vanliga problem

Fenomener	orsaker	Lösningar
Maskinen slutar plötsligt arbetar under användning.	Det kan vara så att maskinen går också lång, eller omgivningen temperaturen är också hög, vilket resulterar i maskinens motor temperatur vara för hög; maskinen startar överhettningen skyddsprogram, automatisk avstängning.	Växeln återställs till "0", dra ur kontakten strömmen, vänta på maskin att återvända till rumstemperatur kan startas om (vanligtvis behöver 15-30 minuter, den rumstemperaturen varierar kylningstid).
Vrid på växeln rattmaskin gör det inte springa	Kontrollera om kontakten sitter i bra kontakt med uttag.	Kontrollera att strömmen kontakten är ansluten till utlopp.
	Kontrollera om strömmen finns ut.	Vänta på ström innan fungerar

Machine Translated by Google

	Kontrollera om uppgången knappen fjädrar in igen plats.	Se till att headstocken har fastnat i plats.
Överdrivet ljud när maskinen är spring	ÿMaskinen kommer arbeta högre i hög växel än på låg växel. ÿMängden mat omrörd är för stor, vilket resulterar i överbelasta maskin. ÿSpänningen är instabil. ÿ Arbetstid är också lång.	ÿ Välj rätt växel att röra mat enligt rekommendationerna i manualen ÿ Minska mängden omrörning. ÿOm spänningen är instabil, vänta på spänning för att stabiliseras före användning. ÿOm arbetstiden är för länge, stanna och svalna ner ett tag innan
Maskinens hastighet sjunker eller hastigheten är instabil	ÿ Oavsett om rummet temperaturen är låg, vilket orsakar smörjmedlet i maskinen till härda. ÿIngredienserna omrörda är för hårda och för mycket, vilket resulterar i för mycket ladda på maskinen. ÿ Huruvida spänning plötsligt blir låg.	använder. ÿTa bort blandningen skål och låt maskinen tomgång i 5 minuter för att mjuka upp smörjmedlet i maskin och återställ hastighetsstabilitet. ÿMinska blandningen volym och låt maskinarbete enl till den normala arbetsbelastningen. ÿNär spänningen är stabil, använd maskinen igen.
Maskinen svajar och skakar när arbetssätt	ÿKontrollera om foten dynan på basen är av. ÿ Huruvida	ÿKontrollera om trampdynan på basen är avstängd. ÿLägg på en slät

Machine Translated by Google

	maskinen placeras på en slät och platt bänkskiva för användning.	och platt bänkskiva för användning
Headstocken kan inte fjädra tillbaka för att återställa efter att ha satt på stänkskyddet och blandningsskålen	Kontrollera att stänkskyddet är på plats och blandningsskålen är monterad.	Vrid på skyddet mot stänk och sätt ihop det placera och sätt ihop blandningsgrytan på plats.
Degen mörknar efter användning	Svart pulver faller på degen vid blandningshuvudet.	Kontrollera att blandningshuvud och krok är torra och att inget vatten eller damm finns på ytan före användning.

6. Rengöring

Kroppsrengöring	1. Sänk inte ner maskinen i vattnet. Använd inte vatten för att duscha direkt ovanpå maskinen för att förhindra att värdkroppen kommer in i vattnet för att undvika kortslutningar, elektriska stötar, läckage, rost och andra fel. 2. Använd inte en droppande våt handduk för att torka av maskinen 3. Använd inte rengöringsmedel/vinäger/salt och andra frätande, starkt sura, starkt alkaliska rengöringsprodukter för att rengöra maskinkroppen, annars tillgängliga för att skada maskinens yta. 4. Använd inte vassa och grova verktyg som trådkulor för att borsta tillbehören. Annars är det lätt att skada ytan på tillbehören.
Rengöring av tillbehör	1. Lägg inte de gjutna aluminiumdelarna i diskmaskinen och tvätta dem inte med frätande, starkt sura eller alkaliska rengöringsmedel. Snälla gör det

Machine Translated by Google

	Lägg dem inte i diskmaskinen för rengöring. (Förutom för rostfria delar eller ytbehandlade Teflondelar och elektroforesdelar) 2. Blötlägg inte under lång tid i rengöringsmedel, saltvatten, vinäger och andra frätande vätskor; använda i tid för att rengöra tillbehör. 3. Efter rengöring, torka tillbehören, främst till håll de inre delarna torra i tid.
Specialstädning	1. Den roterande utgående axeln kommer att producera lite av svart spår på grund av hög hastighet och friktion när maskinen fungerar. Efter varje användning, tack rengör den omedelbart och håll delen torr. 2. Var uppmärksam på det vassa bladet och relaterade vassa kantdelar eller tillbehör.
Konservering och underhåll	1. Du kan använda olivolja för att applicera på bladets yta, knivplatta och blandningsgryta för att säkerställa torr och våt miljö för att oxidera den. 2. När den inte används kan du täcka över maskinen med en förpackningspåse och lägg den i en torr miljö.

7. Avfallshantering

	Kasta inte enheten i vanligt hushållsavfall. Kassera enheten hos en registrerad avfallshanteringsfirma eller genom din gemensamma avfallsanläggning. Beakta nu gällande föreskrifter. Vid tveksamhet, kontakta din avfallshanteringsanläggning.

Machine Translated by Google

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support