



Κουζινομηχανή
TopChef 600 YDSM-002



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:
Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.
Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι - Αθήνα
Τηλ. 210 6156400, Fax : 210 6199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

FOR FURTHER INFORMATION:
H. BENRUBI & FILS S.A.
27 Aghiou Thoma str, GR 151 24, Maroussi • Athens
Tel.: 210 6156400, Fax: 210 6199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

Οδηγίες Χρήσης / Instructions Manual
Ελληνικά (GR) - English (EN)

Περιεχόμενα / Contents

GR	Σελίδες	3 - 12
EN	Pages	13 - 16



Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας IZZY

Προφυλάξεις Ασφαλείας



Παρακαλώ διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά και ακολουθήστε τις οδηγίες ασφαλείας που βρίσκονται στις πρώτες σελίδες. Παρακαλώ κρατήστε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά και στη διάθεση όλων των χρηστών της συσκευής.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή συμφωνεί με την τάση της κεντρικής παροχής στο σπίτι σας. Αν δεν ισχύει κάτι τέτοιο, επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Αφαιρείτε πάντα την συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή.
- Λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην συσκευή και τραυματισμό του χρήστη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από αυτούς για τους οποίους προορίζεται. Σε τέτοιες περιπτώσεις χρήσης ο κατασκευαστής δεν φέρει ουδεμία ευθύνη.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είναι βρεγμένη ή με βρεγμένα χέρια.
- Αν κατά λάθος η συσκευή βραχεί αφαιρέστε αμέσως το καλώδιο από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σας στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην την τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένου παιδιών) με μειωμένη φυσική ή διανοητική ικανότητα, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εκτός αν επιτηρούνται στενά από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τα εξαρτήματα ή τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς στενή επιτήρηση.
- Κρατήστε την συσκευή και το καλώδιο της πρίζας μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Προκειμένου να διασφαλίσετε την ασφάλεια των παιδιών σας παρακαλώ κρατήστε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, κουτιά, polystyrene etc.) μακριά τους.
- Τσεκάρετε περιοδικά το καλώδιο για τυχόν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί φθορά ή αν αυτή έχει πέσει ή έχει υποστεί βλάβη κατά οποιοδήποτε τρόπο.
- Αν το καλώδιο υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται με βάση το εγχειρίδιο Οδηγιών Χρήσης.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή κοντά σε ζεστές επιφάνειες κοντά σε εστία αερίου, μάτι κουζίνας ή πάνω σε ζεστό φούρνο
- Αφαιρέστε από την πρίζα και αφήστε την συσκευή να “κρυώσει” πριν αφαιρέσετε ή προσθέσετε κάποιο εξάρτημα και πριν τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Κρατήστε την σε ξηρό περιβάλλον.

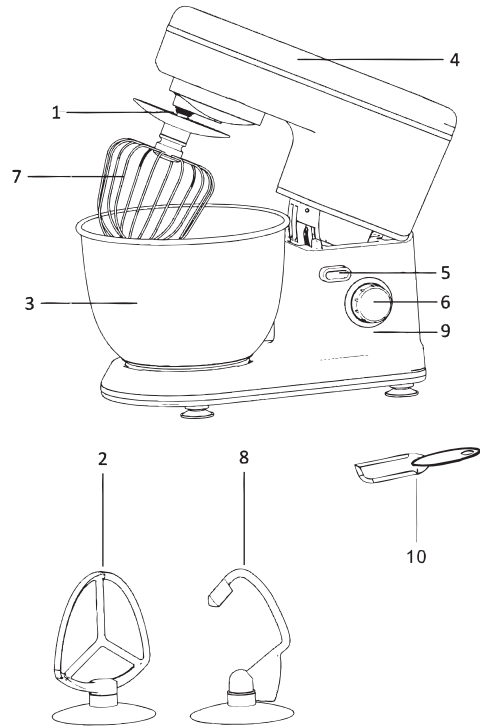


- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν προτείνονται από τον κατασκευαστή. Μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για τον χρήστη και την καλή λειτουργία της συσκευής.
- Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο της πρίζας είναι σε θέση που δεν μπορεί να τραβηχτεί κατά λάθος.
- Ποτέ μην αφήνετε διπλωμένο το καλώδιο του ρεύματος κατά τη διάρκεια χρήσης. Ξεδιπλώστε το τελείως.
- Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία. Κρατήστε τα χέρια, τον ρουχισμό σας ή οποιοδήποτε εξάρτημα ή σπάτουλα μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα της μηχανής. Μπορεί να τραυματιστείτε ή να προκαλέσετε βλάβη στη συσκευή! Προσοχή να μην έρθει το καλώδιο σε επαφή με το νερό!
- Οι λεπίδες είναι αιχμηρές παρακαλώ χειριστείτε τις με προσοχή.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με σύστημα διαχείρισης από απόσταση (τηλε-διαχείριση)
- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή και λοιπές χρήσεις όπως: από πελάτες σε ξενοδοχειακές μονάδες ή ενοικιαζόμενα δωμάτια, υπαλλήλους σε γραφεία και λοιπούς χώρους εργασίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με άδειο το μπολ.
- Μην απομακρύνετε το μπολ ανάμιξης από την βάση της κουζίνομηχανής ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Ποτέ μην ανασκώνετε την κεφαλή όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή επάνω σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/ πάγκου ή να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.
- Για την αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς, ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή κοντά σε νερό, ή, κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, τραπεζομάντιλα, κλπ.
- Πριν τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερή και λεία επιφάνεια.
- Σε περίπτωση που υπάρχει πιθανή βλάβη, μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.
- Κάθε επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό των κέντρων service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.
- Κάθε λανθασμένη χρήση της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση.
- Για την ασφάλεια σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα, τους κανόνες ασφάλειας και τις οδηγίες περί Χαμηλής Τάσης, Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας, Προστασίας του Περιβάλλοντος κλπ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν την πρώτη χρήση

- Πριν την πρώτη χρήση της συσκευής, τα εξαρτήματα θα πρέπει να καθαριστούν καλά και προσεκτικά.
 - Πριν συναρμολογήσετε την συσκευή, σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με την πρίζα και ότι ο επιλογέας ταχυτήτων είναι στη θέση "OFF".
 - Πιέστε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής ώστε να ελευθερωθεί και να ασφαλίσει στη ζητούμενη θέση.
 - Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα ανάλογα με την παρασκευή που θα κάνετε. Τοποθετήστε το ζυμωτήρα για παρασκευή ζύμης, τον αβγοδάρτη για "χτύπημα" μαρέγκας ή τον αναδευτήρα για ανακάτεμα και χτύπημα αυγών στην υποδοχή των εξαρτημάτων και στρέψτε τον αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι ο ζυμωτήρας, ο αναδευτήρας ή ο αβγοδάρτης έχει πλήρως ασφαλίσει στην υποδοχή, αλλιώς μπορεί τα αποτελέσματα ζύμωσης να μην είναι το ίδιο ικανοποιητικά.
- Τοποθετήστε το μπολ ανάμιξης στη βάση στήριξης και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
 - Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ.
 - Για να επαναφέρετε την κεφαλή πιέστε πάλι το κουμπί ανύψωσης, μετά τοποθετήστε το ανάλογο εξάρτημα (αναδευτήρα, αβγοδάρτη, ζυμωτήρα) μέσα στο μπολ κρατώντας την κεφαλή με το ένα χέρι και πιέζοντας ελαφρά προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Ένας χαρακτηριστικός ήχος θα ακουστεί μόλις η κεφαλή βρεθεί στην ζητούμενη θέση.

Μέρη της Συσκευής

1. Υποδοχή για σύνδεση με εξάρτημα
2. Αναδευτήρας
3. Μπολ ανάμιξης
4. Κεφαλή
5. Κουμπί ανύψωσης κεφαλής
6. Επιλογέας ταχυτήτων
7. Αβγοδάρτης
8. Ζυμωτήρας
9. Σώμα της συσκευής
10. Σπάτουλα



Πώς να χρησιμοποιήσετε την κουζινομηχανή για 1^η φορά

1. Πιέστε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής ώστε να ανυψωθεί και να ασφαλίσει.
2. Τοποθετήστε το μπολ ανάμιξης στη βάση στήριξης και γυρίστε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
3. Τοποθετήστε το ζυμωτήρα, τον αβγοδάρτη ή τον αναδευτήρα στην υποδοχή (1) των εξαρτημάτων και στρέψτε τον μέχρι να ασφαλίσει.
4. Τοποθετήστε τα υλικά ανάμιξης μέσα στο μπολ.
5. Μην υπερφορτώνετε την συσκευή, μέγιστη ποσότητα υλικών 1000 γραμ.
6. Αν είναι αναγκαίο με μία σπάτουλα αφαιρέστε το μίγμα από τον αναδευτήρα ή το ζυμωτήρα. (Προσοχή ο επιλογέας ταχυτήτων πρέπει να είναι στη θέση "OFF" και το καλώδιο της πρίζας αποσυνδεδεμένο από το ρεύμα πριν αφαιρέσουμε το εξάρτημα ανάδευσης).
7. Επαναφέρετε την κεφαλή πιέζοντας πάλι το κουμπί ανύψωσης.
8. Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή συμφωνεί με την τάση της κεντρικής παροχής στο σπίτι σας.
9. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχυτήτων είναι στη θέση "OFF" και συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στη πρίζα.
10. Χρησιμοποιείστε τον επιλογέα ταχύτητας για να επιλέξετε την ταχύτητα που επιθυμείτε. (Προσοχή: μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, π.χ. μαχαίρι, κουτάλι, πηρούνι, μέσα στο μπολ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία).
11. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 5 λεπτά συνεχόμενα και περιμένετε τουλάχιστον 20 λεπτά πριν την ξαναθέσετε σε λειτουργία. Όταν παρασκευάζετε ζύμη πρώτα χρησιμοποιείστε χαμηλή ταχύτητα ζύμωσης και μετά υψηλή για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. (Σημείωση: Κατά την ζύμωση, ποσότητα από αλεύρι μπορεί να κολλήσει στα τοιχώματα του μπολ. Αφαιρέστε το καπάκι του μπολ και "ξύστε" τον πάτο και τα τοιχώματα της συσκευής με μία σπάτουλα προκειμένου να ομογενοποιηθούν τα υλικά μας για καλύτερα αποτελέσματα.
12. Όταν ολοκληρωθεί η ανάμιξη γυρίστε τον επιλογέα στη θέση "OFF". Αφαιρέστε το καλώδιο από την πρίζα.



Οδηγός Ανάμιξης

Παρακαλώ έχετε υπόψιν σας ότι τα διάφορα παρασκευάσματα και οι ανάλογες ταχύτητες, που καταγράφονται στον παρακάτω πίνακα, μπορεί να διαφέρουν από συνταγή σε συνταγή.

ΔΙΑΒΑΘΜΙΣΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ	ΕΞΑΡΤΗΜΑ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ
1 2 3	ΖΥΜΩΤΗΡΑΣ	ΕΛΑΦΡΥ ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΖΥΜΩΜΑ Ζύμη μπισκότου για γλυκά / Κέικ
3 4	ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑΣ	ΕΛΑΦΡΙΑ ΑΝΑΜΙΞΗ Σάλτσες & Πουτίγκες Κρέμες & Γλάσο / Έτοιμα μείγματα
5 6	ΑΒΓΟΔΑΡΤΗΣ	ΧΤΥΠΗΜΑ Βούτυρο & Ζάχαρη / Τυρί σε μορφή κρέμας Κρέμες, μαρέγκα, ζαχαρωτά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για τις περισσότερες συνταγές, είναι καλύτερα να ξεκινήσετε την ανάμιξη με μια χαμηλή ταχύτητα ώσπου να αρχίσουν τα υλικά να αναμιγνύονται. Μετά επιλέξτε στην κατάλληλη ταχύτητα ανάλογα με τα υλικά που χρησιμοποιείτε.

- Γενικά δεν υπάρχει μια μόνο ταχύτητα για μια ολόκληρη συνταγή. Θα χρειαστεί να αλλάξετε την ταχύτητα της κουζίνομηχανής ανάλογα με το στάδιο ή τη συνταγή που δουλεύετε.
- Όταν αναμειγνύετε μεγάλες ποσότητες μπορεί να χρειαστεί να μειώσετε την ταχύτητα της κουζίνομηχανής λόγω του όγκου των υλικών.

- Όταν φτιάχνετε μια συνταγή η οποία απαιτεί την προσθήκη ξηρών υλικών, όπως το αλεύρι, κατεβάστε την ταχύτητα καθώς προσθέτετε υλικά, για να αποφύγετε το πιπίλισμα. Όταν αρχίσουν να αναμιγνύονται τα υλικά, τότε αυξήστε την ταχύτητα.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Ξεκινήστε την ανάμιξη με μία χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη σταδιακά για να αποφύγετε την υπερχείλιση των υλικών από το μπολ. Όταν προσθέτετε ξηρά υλικά, ειδικά αλεύρι, χαμηλώστε ταχύτητα προσωρινά έως ότου ομογενοποιηθούν τα υλικά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Όταν ζυμώνετε προζύμι, χρησιμοποιείστε την ταχύτητα 1 για να πετύχετε καλύτερο αποτέλεσμα. Για περισσότερες πληροφορίες δείτε τις “Χρήσιμες συμβουλές για μια επιτυχημένη ζύμη” παρακάτω.

Εφαρμογές

Για να φτιάξετε ζύμη:

1. Προτεινόμενη αναλογία σε αλεύρι-νερό 5:3
2. Χρησιμοποιήστε χαμηλή ταχύτητα για ανάμιξη των υλικών και έπειτα μέση για περίπου 3 λεπτά.
3. Παρακαλώ βεβαιωθείτε ότι δεν ξεπερνάτε την ανώτερη ποσότητα υλικών.
4. Μέγιστη ποσότητα σε αλεύρι 800 γραμ.
5. Να χρησιμοποιείται ο αναδευτήρας ή ο ζυμωτήρας.

Για να φτιάξετε μαρέγκα ή κρέμα:

1. Επιλέξτε μέση ή υψηλή ταχύτητα. Στην περίπτωση παρασκευής μαρέγκας “χτυπήστε” τα αυγά για 5 λεπτά συνεχόμενα, ανάλογα με την ποσότητα των αυγών μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την ζητούμενη υφή.
2. Μέγιστη ποσότητα 19 αυγά.



3. Για παρασκευή κρέμας, “χτυπήστε” 250 γραμ. κρέμας γάλακτος σε μέση ή υψηλή ταχύτητα για maximum 5 λεπτά.
4. Παρακαλώ βεβαιωθείτε ότι δεν ξεπερνάτε την ανώτερη ποσότητα υλικών.
5. Χρησιμοποιείτε τον αβγοδάρτη.

Για να φτιάξετε Shakes, cocktails, ή άλλα υγρά παρασκευάσματα:

1. Αναμίξτε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή για περίπου 5 λεπτά.
2. Μην υπερβαίνετε την μέγιστη ποσότητα (4L).
3. Χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα.

Φροντίδα και Καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε την κουζίνομηχανή, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με την πρίζα και ότι ο επιλογέας ταχυτήτων είναι στη θέση “OFF”.
- Αφήστε τη συσκευή να “κρυώσει” πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της κουζίνομηχανής και τη βάση με ένα νωπό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, διαβρωτικά ή σκευάσματα με αλκοόλη σε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής.
- Ποτέ μη βυθίζετε το σώμα της συσκευής σε νερό!
- Μην πλένετε τα εξαρτήματα ή το μπολ στο πλυντήριο πιάτων.

Συντήρηση

Η λίπανση της κουζίνομηχανής έχει πραγματοποιηθεί από το εργοστάσιο και δεν χρειάζεται επιπρόσθετη λίπανση.

Αποθήκευση

Κρατήστε την κουζίνομηχανή σε μια βολική θέση στον πάγκο της κουζίνας σας ώστε να είναι έτοιμη για χρήση ανά πάσα στιγμή. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα μέσα στο μπολ (η αποθήκευσή τους μέσα σε συρτάρι μαζί με άλλον οικιακό εξοπλισμό μπορεί να προκαλέσει βλάβη).

☞ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ποτέ μην διπλώνετε το καλώδιο του ρεύματος γύρω από το μοτέρ μετά τη χρήση καθώς η θερμότητα του μοτέρ μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο καλώδιο του ρεύματος.

Συμβουλές για Συστατικά

- Παρακάτω καταγράφεται ένας οδηγός με κάποια συστατικά που χρησιμοποιούνται σε διάφορες συνταγές.

Βούτυρο

Το βούτυρο αποτελείται από περίπου 80% λίπος γάλακτος (κρέμα). Το βούτυρο χρησιμοποιείται για να σταθεροποιήσει, να δώσει υφή και να προσθέσει άρωμα στα παρασκευάσματα. Το βούτυρο μπορεί να είναι αλατισμένο ή χωρίς αλάτι. Για τα κέικ είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε βούτυρο χωρίς αλάτι. Το καθαρό βούτυρο δεν περιέχει τα στερεά συστατικά του γάλακτος ούτε αλάτι και είναι ιδανικό για γλυκίσματα καθώς μπορεί να θερμανθεί σε υψηλότερες θερμοκρασίες σε σχέση με το κανονικό βούτυρο.

☞ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η μαργαρίνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν υποκατάστατο του βουτύρου. Είναι φτιαγμένη από φυτικά έλαια και έτσι μπορεί να διαφοροποιήσει το τελικό αποτέλεσμα. Υπάρχουν διάφοροι τύποι μαργαρίνης, μερικοί από αυτούς είναι ανάμιξη βουτύρου - μαργαρίνης με μειωμένα λιπαρά.



Μαγιά

Είναι ένα διογκωτικό συστατικό που χρησιμοποιείται στη ζύμη. Η μαγιά είναι ένας μικροσκοπικός ζωντανός οργανισμός που φουσκώνει ραγδαία σε κατάλληλες θερμές και υγρές συνθήκες. Το φυτό της μαγιάς τρέφεται με ζάχαρη και αποβάλλει διοξείδιο του άνθρακα ενώ ταυτόχρονα φουσκώνει. Όταν λιώνετε τη μαγιά σε νερό, η θερμοκρασία του νερού δεν πρέπει να ξεπερνά τους 40°C, γιατί κάτι τέτοιο θα σκοτώσει τη μαγιά. Το πιο κατάλληλο περιβάλλον για την ανάπτυξη της μαγιάς κατά τη διαδικασία φουσκώματος είναι στους 26°-30°C βγάζοντας τον αέρα από το μείγμα. Τόσο η ξηρή μαγιά όσο και η φρέσκια συμπιεσμένη μαγιά μπορεί να χρησιμοποιηθεί εξίσου σε οποιαδήποτε συνταγή (7gr ξηρής μαγιάς αντιστοιχεί σε 20gr φρέσκιας συμπιεσμένης μαγιάς).

Υποκατάστατα

Εάν χρειαστεί να υποκαταστήσετε κάποια συστατικά σε μια συνταγή, ελέγξτε τις ακόλουθες εναλλακτικές:

- 1 κούπα αλεύρι που φουσκώνει μόνο του = 1 κούπα απλό αλεύρι και 2 κουταλάκια του γλυκού Baking powder.
- 1 κούπα απλό αλεύρι και 1 κουταλάκι του γλυκού Baking powder = ½ κούπα απλό αλεύρι και ½ κούπα αλεύρι που φουσκώνει μόνο του.
- 1 κούπα γάλα βουτύρου = 1 κούπα φρέσκο γάλα και 2 κουταλάκια του γλυκού ξύδι ή χυμό λεμονιού.

Υγρά Συστατικά

Τοποθετήστε το δοχείο μέτρησης σε μια επίπεδη επιφάνεια και ελέγξτε τη μέτρηση στο επίπεδο του ματιού.

Ξηρά Συστατικά

Χρησιμοποιήστε μια κούπα μέτρησης και ένα κουτάλι για να μετρήσετε τις δόσεις στα ξηρά συστατικά. Αφού τα γεμίσετε, ισιώστε την επιφάνεια στην κούπα ή το κουτάλι με ένα μαχαίρι. Για πιο ομοιόμορφη κατανομή της ποσότητας, χτυπήστε την κούπα ή το κουτάλι ελαφρά σ' ένα σταθερό σημείο της κουζίνας πριν ισιώσετε την επιφάνεια. Αν τα ξηρά συστατικά κάνουν σβόλους, αφαιρέστε τους ή λιώστε τους με ένα κουτάλι.

Συστατικά Φουσκώματος

Για καλύτερα αποτελέσματα, ελέγξτε και διαλύστε τους σβόλους πριν την μέτρηση και ιδιαίτερα στη διανθρακική σόδα.

Λίπη και Έλαια

Η απλούστερη μέθοδος για την μέτρηση και τη σύμπτυξη βουτύρου και μαργαρίνης είναι να τα κόψετε ή να πάρετε την ποσότητα που χρειάζεστε με ένα κουτάλι και μετά να την μετρήσετε χρησιμοποιώντας ζυγαριά μέτρησης.

Συμβουλές Μαγειρέματος για Καλύτερα Αποτελέσματα

1. Πριν ξεκινήσετε, διαβάστε όλη την συνταγή.
2. Τα συστατικά που θέλουν ψυγείο, π.χ. το βούτυρο και τα αυγά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου προτού ξεκινήσει η ανάμιξη. Βγάλτε αυτά τα συστατικά από το ψυγείο νωρίτερα.
3. Πριν ξεκινήσετε την συνταγή σας προθερμάνετε τον φούρνο στη θερμοκρασία ψησίματος που συνιστάται στη συνταγή.
4. Συγκεντρώστε όλα τα συστατικά και τα σκεύη που θα χρειαστείτε δίπλα στην κουζίνομηχανή.



5. Για να εξαλείψετε τη πιθανότητα να πέσουν τσόφλια στο μείγμα σας, πρώτα σπάστε τα αυγά σε ένα ξεχωριστό δοχείο και μετά προσθέστε τα στο μείγμα.
6. Όταν ανακατεύετε ασπράδια αυγών, σιγουρευτείτε ότι το μπολ και ο αβγοδάρτης είναι καλά καθαρισμένα και στεγνά. Ακόμη και η μικρότερη ποσότητα λαδιού στο μπολ ή τον αβγοδάρτη μπορεί να εμποδίσουν τον αέρα να κυκλοφορεί ανάμεσα στο μείγμα κατά την διάρκεια που χτυπάτε τα ασπράδια των αβγών.
7. Πάντα ξεκινάτε την ανάμιξη με μία από τις χαμηλές ταχύτητες. Σταδιακά αυξήστε στην ταχύτητα ανάλογα με τις υποδείξεις της συνταγής.
8. Μην χτυπάτε υπερβολικά το μείγμα. Σιγουρευτείτε ότι ανακατεύετε το μείγμα σύμφωνα με το χρόνο που προσδιορίζεται στη συνταγή σας. Ανακατεύετε τα συστατικά μέχρι να αναμειχθούν ομοιόμορφα, όχι περισσότερο. Σε οποιοδήποτε στάδιο ανάμιξης, το υπερβολικό χτύπημα μπορεί να προκαλέσει σκληρότητα, έλλειψη φουσκώματος ή υπερβολική συρρίκνωση. Οι κλιματολογικές συνθήκες, οι εποχικές αλλαγές της θερμοκρασίας, η θερμοκρασία των συστατικών και η διαφοροποίηση στην υφή τους από περιοχή σε περιοχή, παίζουν ρόλο στον απαιτούμενο χρόνο ανάμιξης και στα αποτελέσματα που επιτυγχάνονται.
9. Κατά τη διάρκεια της ανάμιξης, τα συστατικά μπορεί να πεταχτούν στα πλαϊνά τοιχώματα του μπολ. Για να τα απομακρύνετε, γυρίστε τον επιλογέα ταχυτήτων στη θέση "0" και ξύστε τα τοιχώματα του μπολ με μια σπάτουλα. ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΑΧΑΙΡΙ, ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΚΟΥΤΑΛΙ Ή ΠΙΡΟΥΝΙ, γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον αβγοδάρτη και στο μπολ. Ένα ελαφρύ ξύσιμο μετά την προσθήκη κάθε συστατικού βοηθάει στην επίτευξη ενός ικανοποιητικού μείγματος.

Χρήσιμες Συμβουλές για Επιτυχημένη Ζύμη

Βήμα 1: Προετοιμασία της Μαγιάς

Για να διαλυθεί η ξηρή μαγιά χρειάζεται να μαλακώσει πρώτα. Για να το πετύχετε αυτό, βάλτε σε ένα μπολ ζεστό γάλα, ζάχαρη και νερό, προσθέστε την ξηρή μαγιά και ανακατέψτε. Ακουμπήστε το μπολ σε ένα ζεστό σημείο μέχρι το μείγμα να αρχίσει να βγάζει φουσκάλες. Αυτή η διαδικασία θα κρατήσει περίπου 10 λεπτά. Σιγουρευτείτε ότι δεν θα έχετε ζεστάνει πολύ το νερό ή το γάλα, καθώς οι καυτές θερμοκρασίες θα "σκοτώσουν" τη μαγιά.

Βήμα 2: Προετοιμασία της Ζύμης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι ο ζυμωτήρας έχει τοποθετηθεί σωστά στην κουζίνομηχανή (σελίδα 4).

1. Βάλτε τα ξηρά συστατικά στο μπολ της κουζίνομηχανής και τοποθετήστε το στην περιστροφική πλάκα. Γυρίστε τον επιλογέα ταχυτήτων στη επιθυμητή ταχύτητα και αρχίστε να προσθέτετε σταδιακά τα ρευστά συστατικά στο μπολ.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ: Μην επιχειρήσετε να αφαιρέσετε ζύμη από τον ζυμωτήρα με τα χέρια σας, με σπάτουλα ή με οποιοδήποτε άλλο εργαλείο ενώ το μίξερ είναι συνδεδεμένο με την πηγή τροφοδοσίας ρεύματος ή είναι σε λειτουργία.

2. Καθώς τα συστατικά σας αρχίζουν να σχηματίζουν μια μπάλα, ξύστε τα πλαϊνά του μπολ μέχρι κάτω με μια πλαστική σπάτουλα και απομακρύνετε τη ζύμη (εάν υπάρχει).



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ: Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ δίπλα στην άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού καθώς υπάρχει πιθανότητα να πέσει.



3. Αναλόγως με την συνταγή που φτιάχνετε, ίσως θα χρειαστεί να ζυμώσετε την ζύμη και με τα χέρια σας. Τοποθετήστε τη ζύμη σ' ένα καλά αλευρωμένο πάγκο ή επιφάνεια και ζυμώστε μέχρι η ζύμη γίνει μαλακή και ελαστική. Αυτό θα σας πάρει περίπου 3-5 λεπτά.
4. Μετά το ζύμωμα τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο και καλά λαδωμένο μπολ ανάμιξης. Τοποθετήστε το μπολ σε μια ζεστή επιφάνεια, αφαιρέστε τον αέρα και καλύψτε το με ένα ελαφρύ ύφασμα μέχρι που η ζύμη να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
5. Κάντε μια τρύπα στο κέντρο της φουσκωμένης ζύμης και βγάλτε τον επιπλέον αέρα. Διπλώστε τα εξωτερικά άκρα στο κέντρο και γυρίστε τη ζύμη σε μια ελαφρά αλευρωμένη τάβλα για να της δώσετε σχήμα. Βάλτε τη ζύμη σε σκεύη για ψήσιμο ή κόψτε τη και μορφοποιήστε τη για να κάνετε τσουρέκια, ρολά κτλ.
6. Τελικό φούσκωμα της ζύμης. Σκεπάστε τη ζύμη με ένα ελαφρύ ύφασμα σε ένα ζεστό μέρος και αφαιρέστε τον αέρα μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος και πάλι. Ρίξτε της μια ματιά και προχωρήστε στο ψήσιμο.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Τάση: 220-240V

Συχνότητα: 50 Hz

Ισχύς: 600W

Μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας: 5 λεπτά

Ασφαλής Απόρριψη της Συσκευής



Τα σήματα που εμφανίζονται πάνω στο προϊόν ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν υποδεικνύουν ότι δεν θα πρέπει να ρίπτεται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον, ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να το διαχωρίσετε από άλλους τύπους απορριμμάτων και να το ανακυκλώσετε ώστε να βοηθήσετε στη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έρθουν σε επικοινωνία είτε με τον πωλητή από όπου αγόρασαν το προϊόν είτε τις κατά τόπου υπηρεσίες προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτό το προϊόν για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση. Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να αναμιγνύεται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.



Εγγύηση και Εξυπηρέτηση Πελατών

- Πριν παραδοθούν οι συσκευές μας υπόκεινται σε αυστηρό ποιοτικό έλεγχο. Ωστόσο η συσκευή σας διαθέτει και δύο (2) χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς της. Στην περίπτωση που προκύψει βλάβη σε αυτό το χρονικό διάστημα το SERVICE ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ θα επισκευάσει ή θα αντικαταστήσει το προϊόν ή οποιοδήποτε ελαττωματικό εξάρτημα χωρίς χρέωση.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που θα προκύψουν από φυσιολογική φθορά, λανθασμένη εγκατάσταση, χειρισμό ή συντήρηση του προϊόντος, αντικανονικές συνθήκες λειτουργίας, μη εφαρμογή των οδηγιών χρήσης, κακή χρήση, μετατροπή ή επισκευή του προϊόντος από επισκευαστές που δεν ανήκουν στα κέντρα service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

X. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι - Αθήνα

Τηλ.: 210 6156400

Fax: 210 6199316

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

ΚΕΝΤΡΟ SERVICE ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ:

210 8822221





We thank you for having chosen an appliance from the Izzy range.

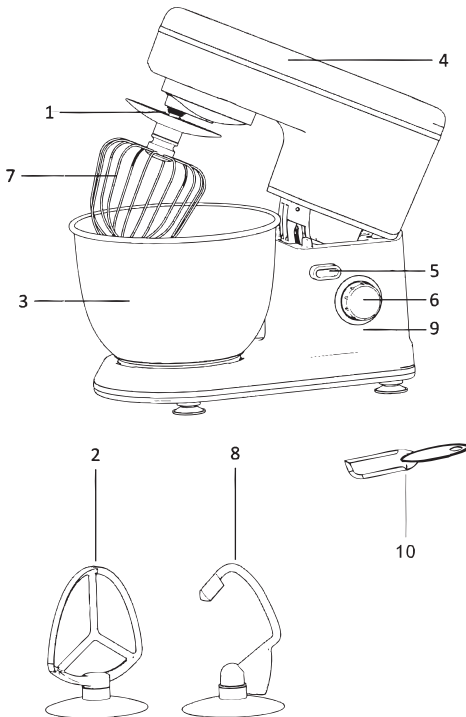
Important Safeguards



- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance must be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused by incorrect use or improper handling.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Never to use this appliance with the wet hands.
- If unfortunately the apparatus is wet, immediately unplug the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) when reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly competent qualified person in order to avoid a hazard.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Unplug from outlet while not in use and let the appliance to cool down, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories, which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer & the power cord and plug do not come in contact with water.
- Blades are sharp, handle carefully.
- The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts of the Appliance



1. Attachment connector
2. Beater
3. Mixing bowl
4. Swivelling arm
5. Tilt switch
6. Speed Selector
7. Whisk
8. Dough hook
9. Base
10. Spatula

Before First Use

- All parts of the stand mixer are to be thoroughly cleaned before being used for the first time.
 - Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the "OFF" position.
 - Press the tilt button, the head of mixer will automatically release and lock into tilted position.
 - Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beater for mixing and beating egg, and dough hook for kneading, the whisk for beating and frothing egg white.
 - Inserting the beater/dough hook/whisk directly onto the attachment connector (make sure the beater/dough hook/whisk is completely get through the outshoot of the attachment connector, then turn it in anticlockwise direction until it locks firmly).
- NOTE:** Ensure the beater or dough hook or whisk is fully inserted into the socket and locked firmly, otherwise your mixing results may be affected.
- Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it lock into position.
 - Assemble the bowl cover onto the top of the bowl.
 - To lower the head, press the tilt switch, then place beater/dough hook/whisk into the bowl by holding the head with the one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

Use of the Appliance

1. To lift the arm, push the Tilt switch (5).
Now the arm moves upwards.
2. Place the mixing bowl on its site maintenance and turn the bowl until it locks.
3. Mount the accessory chosen by inserting the support (1) and lock it.
4. Now insert your ingredients.
5. Do not overfill the machine - the maximum amount of ingredient is 1000g.
6. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by plastic spatula. (Caution: The speed selector must be at "OFF" position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk)
7. Lower the arm using the Tilt switch (5).
8. Connect the unit and check that the voltage of the device is the same as your home.
9. Ensure that the speed selector is at the "OFF" position then plug in the power source.
10. Turn the speed selector to your desired setting. (Note: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.)
11. The max operation time per time shall not exceed 5 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, first use a low speed and then use high speed to achieve the best results. (Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.)
12. When mixing is completed, turn the speed selector to "OFF" position; unplug the cord from power outlet.

Application

To mix or knead dough:

- Suggestion flour and water at a ratio of 5:3.
- From lower speed for mix 20s and medium speed for about 3 minutes.
- When filling the mixing bowl, please ensure that the maximum quality is not exceeded.
- Maximum quantity of flour is 800gr.
- The beater or dough hook should be used.

Whipping egg whites or cream:

- Switch on medium speed or high speed; whip the egg whites without stopping for maximum 5 minutes, according to the size of the eggs, until stiff.
- Maximum quantity 19 eggs.
- For whipped cream, whip 250ml fresh cream at medium or high speed for maximum 5 minutes.
- When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quality is not exceeded.
- The whisk should be used.

Mixing shakes, cocktails or other liquids:

- Mix the ingredients according to the available recipe, for about 5 minutes.
- Do not exceed the maximum capacity (4L) for the mixing bowl.
- The beater should be used.

Maximum operating time 5 minutes

Cleaning

- Before cleaning, please ensure that the switch knob is at the "OFF" position and that the plug has been disconnected from the socket.
- After use, allow the device to cool down before you start to clean it.



- To clean the exterior of the device, use a moist cloth and a mild detergent.
- When cleaning the interior and exterior and protective dust cover, do not use any abrasive detergents or alcohol.
- To clean the device, never submerge it in water.
- Do not use any abrasive detergents.
- Do not clean any parts in dishwasher.
- Never immerse the appliance in water!

Technical Data

Operating voltage: 220-240V~ 50Hz

Power consumption: 600W

Safe Appliance Disposal



- This product should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate it from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailers where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmental safe recycling. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Guarantee & Customer Service

- Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. Moreover your appliance is guaranteed for a period of two (2) years from the date of purchase. During this period SERVICE BENRUBI will repair or replace the product or any defective parts free of charge.
- We are under no liability in respect of any defect arising from wilful or accidental damage, fair wear or tear, faulty installation, handling or maintenance of the product, connection to an unsuitable electric supply, negligence, abnormal conditions, failure to follow our instructions, misuse or alteration or repair of the product without the approval of an authorized BENRUBI service center.

FOR MORE INFORMATION CONTACT:

H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124

Maroussi - Athens

Tel.: 210 6156400, Fax: 210 6199316

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

BENRUBI SERVICE CENTER: 210 8822221

