


izzy




ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ

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 15124, Maroussi-Athens
Tel: 00302106156400, Fax: 00302106199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

Οδηγίες Χρήσης / Instructions Manual
Ελληνικά (GR) – English (EN)
Αρτοποιηστικής – Breadmaker Fresh Bread MBF-004

Περιεχόμενα / Contents

GR.....	Σελίδες 2-25
EN.....	Pages 26-47

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας IZZY.

Συμβουλές Ασφαλείας



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και κρατήστε τις σε ασφαλές σημείο για μελλοντική αναφορά, μαζί με την απόδειξη αγοράς, η οποία λειτουργεί ως εγγύηση (βλ. παρακάτω «Εγγύηση και Εξυπηρέτηση Πελατών».

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

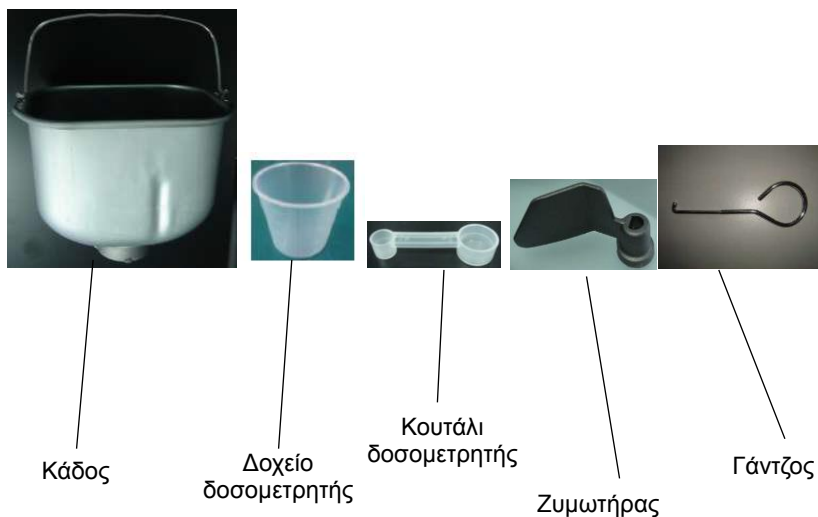
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή συμφωνεί με την τάση της κεντρικής παροχής στο σπίτι σας. Αν δεν ισχύει κάτι τέτοιο, επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δυσλειτουργεί ή μετά από πτώση ή αν παρουσιάζει οποιαδήποτε βλάβη και απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.
- Αν η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά, αποσυνδέστε το φως από την πρίζα και απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.
- Ελέγξτε κατά διαστήματα το καλώδιο.
- Αν το καλώδιο ή το φως είναι κατεστραμμένα ή παρουσιάσουν βλάβη, μη λειτουργείτε τη συσκευή προς αποφυγή κινδύνου και απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ για έλεγχο και αντικατάσταση.
- Μην ακουμπάτε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής. Να χρησιμοποιείτε πάντα την χειρολαβή και τα πλήκτρα λειτουργίας.
- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος διπλωμένο κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Ξεδιπλώστε το τελείως.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φως σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, προκειμένου να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτρικού σοκ.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα:
 - Όταν δεν την χρησιμοποιείτε
 - Πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
 - Πριν τον καθαρισμό ή την συντήρηση
 - Αμέσως μετά τη χρήση
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται σε γωνίες τραπεζιών ή πάνω από ζεστές επιφάνειες ή να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.

- Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο. Αποσυνδέστε την τραβώντας πάντα από την πρίζα.
- Πάντοτε τοποθετείτε το φως στη συσκευή πρώτα και μετά βάζετε το καλώδιο στην πρίζα. Για να σβήσετε τη συσκευή κλείστε όλους τους διακόπτες στη θέση OFF και κατόπιν βγάλτε την από την πρίζα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που προτείνονται από τον κατασκευαστή της συσκευής. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
- Μην συνδέετε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστήριο.
- Καθαρίστε τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Αυστηρή επίβλεψη της συσκευής είναι απαραίτητη όταν χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή αναπήρους.
- Μη λειτουργείτε και μην τοποθετείτε τη συσκευή ή μέρη της πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (όπως η ηλεκτρική κουζίνα, κουζίνα γκαζιού, ή ζεστό φούρνο) και σε σημεία που μπορεί να βρέχεται.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα ή περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Ποτέ μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς πρώτα να έχετε τοποθετήσει σωστά στη θέση του τον κάδο και εφόσον τον έχετε γεμίσει με τα απαραίτητα υλικά.
- Μην χτυπάτε τον κάδο στα τοιχώματα του αρτοποιασκευαστή προκειμένου να τον αφαιρέσετε, καθώς ο κάδος μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Ποτέ μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά (π.χ. χαρτί κουζίνας κτλ) μέσα στον αρτοποιασκευαστή καθώς μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή βραχυκύκλωμα.
- Για την αποφυγή πυρκαγιάς, ποτέ μην τοποθετείτε πετσέτες, πανιά ή παρόμοια υφάσματα επάνω στον αρτοποιασκευαστή για να τον σκεπάσετε. Η θερμότητα και ο ατμός που παράγονται κατά τη χρήση πρέπει να βγαίνουν ελεύθερα.
- Για την αποφυγή πυρκαγιάς, ποτέ μην τοποθετείτε ή χρησιμοποιείτε τον αρτοποιασκευαστή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Για τον καθαρισμό της συσκευής, μη χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά ή σκληρά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά που μπορεί να αλλοιώσουν το χρώμα.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της για άλλη από την ενδεδειγμένη ή προτεινόμενη από τον κατασκευαστή χρήση.
- Κάθε επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.
- Για την ασφάλειά σας η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα, τους κανόνες ασφαλείας και τις οδηγίες (Περί Χαμηλής Τάσης, Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας, Προστασίας του περιβάλλοντος κτλ).

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

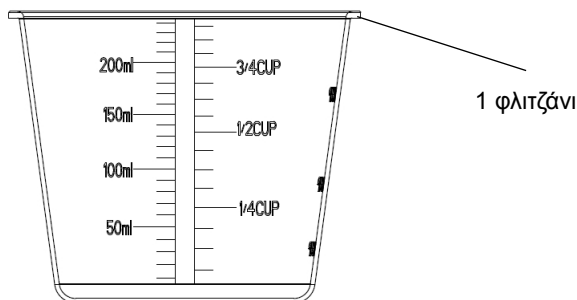
Τα Μέρη της Συσκευής





Επεξηγήσεις για το Δοχείο Δοσομετρητή

1. Όταν μετράτε υγρά υλικά στο δοχείο δοσομετρητή τοποθετήστε τον σε μία επίπεδη επιφάνεια στο ύψος των ματιών σας. Όταν χρειάζεται να προσθέσετε αυγό ή γάλα, θα πρέπει να τα αναμείξετε με νερό προτού τα μετρήσετε.
2. Όταν μετράτε στερεά υλικά σε σκόνη κουνήστε ελαφρώς το δοχείο ούτως ώστε να γίνει η επιφάνεια της σκόνης επίπεδη και κατόπιν διαβάστε την κατάλληλη ένδειξη. Παρακαλούμε μην κουνάτε το δοχείο για πολλή ώρα ή έντονα, διαφορετικά η σκόνη μπορεί να κατέβει σε επίπεδο χαμηλότερο από το επιθυμητό.



Συμβουλή: μία κούπα αλεύρι αντιστοιχεί σε περίπου 160γρ.

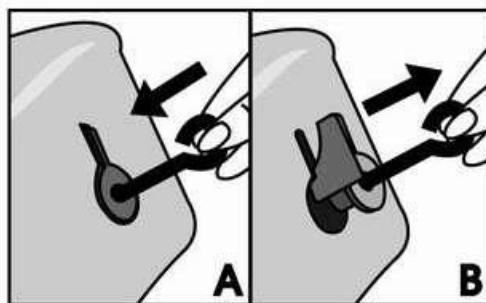
Δοσομετρητής κουτάλι: μικρό και μεγάλο κουτάλι που χρησιμοποιείται για τη μέτρηση υλικών.

Γάντζος: χρησιμοποιείται για να αφαιρέσετε τον ζυμωτήρα από το ψωμί.

Σύντομες Οδηγίες για να Φτιάξετε Ψωμί

Μαλακό Ψωμί 700γρ Μέτριο Χρώμα

1. Καθαρίστε τον κάδο, τον ζυμωτήρα, το δοχείο και το κουτάλι δοσομετρητή.
2. Ευθυγραμμίστε την τρύπα του ζυμωτήρα με την αντίστοιχη θέση στον άξονα του κάδου και τοποθετήστε τη στην κατάλληλη θέση.
3. Όπως προτείνεται στον Πίνακα Συνταγών “Μαλακό Ψωμί 700γρ” προσθέστε τα υλικά με τη σειρά που περιγράφεται. Βεβαιωθείτε ότι προσθέσατε τη μαγιά σε σκόνη επάνω από το αλεύρι και ότι δεν αφήνετε τη μαγιά σε σκόνη να αγγίξει το νερό.
4. Τοποθετήστε τον κάδο στο εσωτερικό της συσκευής και κλείστε το καπάκι.
5. Αφού βάλετε στην πρίζα τον αρτοποιασκευαστή η οθόνη δείχνει το προεπιλεγμένο μενού: 700γρ/Μεσαίο Χρώμα/Μαλακό Ψωμί.
6. Πατήστε το πλήκτρο “Start/Stop” και θα ακουστεί ένα χαρακτηριστικός ήχος, θα ανάψει η λυχνία λειτουργίας και ο αρτοποιασκευαστής ξεκινάει να ζυμώνει.
7. Το ψωμί είναι έτοιμο μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση. Σε αυτό το σημείο ξεκινάει αυτόματα το πρόγραμμα “Keep Warm” - Διατήρησης Θερμοκρασίας.
8. Πατώντας το πλήκτρο “Start/Stop” για 3 δευτερόλεπτα ακολουθεί ένα σύντομος ήχος και η λειτουργία “Keep Warm”-Διατήρησης Θερμοκρασίας σταματά.
9. Αφού ετοιμαστεί το ψωμί παρακαλούμε φορέστε γάντια για να σηκώσετε τον κάδο και να τον αφαιρέσετε. Γυρίστε τον κάδο ανάποδα για να αφαιρέσετε το ψωμί.



Συμβουλές: Ενδέχεται να παραμείνει ο ζυμωτήρας κολλημένος μέσα στο ψωμί όταν το αναποδογυρίσετε. Σε αυτήν την περίπτωση χρησιμοποιείτε τον γάντζο που παρέχεται στη συσκευασία ως εξής:

1. Εισάγετε τον γάντζο στον άξονα του ζυμωτήρα (A).
2. Τραβήξτε απαλά για να αφαιρέσετε τον ζυμωτήρα (B).

Προσοχή: Η διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω είναι η απλούστερη χωρίς να χρειάζεται να επιλέξετε Μενού, Τύπο Ψωμιού και Χρώμα.

Εισαγωγή στον Πίνακα Ελέγχου



1. Menu: Προγράμμα

Όταν επιλέξετε ένα από τα προγράμματα 1-15 που αναγράφονται στον Πίνακα Ελέγχου η οθόνη LCD θα δείχνει τις σχετικές ρυθμίσεις:

1. Soft Bread: Μαλακό ψωμί
2. Sweet Bread: Γλυκό ψωμί
3. Natural Sourdough: Ψωμί με προζύμι
4. French: Γαλλικό ψωμί
5. Whole-Wheat: Ολικής άλεσης
6. Quick: Ταχείας παρασκευής
7. Sugar-Free: Χωρίς γλυκαντικές ύλες
8. Multigrain: Πολύσπορο
9. Milky Loaf: Με γάλα
10. Cake: Κέικ
11. Raw dough: Ζύμη
12. Leaven dough: Προζύμι
13. Jam: Μαρμελάδα
14. Bake: Ψήσιμο
15. Yogurt: Γιαούρτι

2. Loaf: Μέγεθος/Βάρος

Επιλέξτε το μέγεθος/βάρος του ψωμιού ανάμεσα σε 450γρ, 700γρ., 1κ (1.000γρ). Η επιλογή δεν είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 10 έως 15.

3. Color: Χρώμα

Επιλέξτε το χρώμα του ψωμιού πιέζοντας διαδοχικά για τις επιλογές Light/Medium/Dark (Ανοιχτό/Μέτριο/Σκούρο) στα προγράμματα Whole Wheat Bread/French Bread (Ολικής άλεσης/Γαλλικό) και Sweet Bread (Γλυκό ψωμί). Όταν επιλέξετε ένα χρώμα θα φανεί στην οθόνη το αντίστοιχο νούμερο.

4. Start/Stop/Pause: Έναρξη/Λήξη/Παύση

Πατήστε το πλήκτρο αυτό για να ξεκινήσετε ή να διακόψετε τη λειτουργία του αρτοποιασκευαστή και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Όταν ξεκινήσει η λειτουργία του αρτοποιασκευαστή, η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία “Exceptional Stop” λειτουργία προστασίας. Όταν πατήσετε αυτό το πλήκτρο για 1 δευτερόλεπτο έως ότου ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο, η συσκευή σταματάει αμέσως τη λειτουργία της.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εντός 1 δευτερολέπτου αφού έχετε πιάσει απαλά το πλήκτρο “Pause” – Παύση το πρόγραμμα σταματάει τη χρονομέτρηση, και η συσκευή μπαίνει σε παύση ώστε να μπορέσετε να προσθέσετε κάποια υλικά κλπ. Πιέζοντας και πάλι το πλήκτρο “Pause” όλα τα προγράμματα συνεχίζουν τη λειτουργία που είχατε επιλέξει. Για να επιλέξετε τη λειτουργία “Stop” – Λήξη χρειάζεται να πατήσετε το συγκεκριμένο πλήκτρο για 3 δευτερόλεπτα και άνω.

5. “ + “ :

Κάθε φορά που πατάτε αυτό το κουμπί θα προστίθεται από 1,5 έως 10 λεπτά καθυστέρηση. Εάν πιάσετε σταθερά το πλήκτρο χωρίς να το αφήσετε, το πρόγραμμα θα προσθέσει γρήγορα το χρόνο καθυστέρησης, έως ότου φτάσει στον ανώτατο χρόνο καθυστέρησης. Σε αυτό το σημείο το πρόγραμμα θα επιστρέψει στον αρχικό ελάχιστο χρόνο καθυστέρησης και θα συνεχίσει να κινείται κατ'αυτόν τον τρόπο διαδοχικά.

6. “ - “ :

Κάθε φορά που πατάτε αυτό το κουμπί θα μειώνεται από 1,5 έως 10 λεπτά καθυστέρηση. Εάν πιάσετε σταθερά το πλήκτρο χωρίς να το αφήσετε, το πρόγραμμα θα μειώσει γρήγορα το χρόνο καθυστέρησης, έως ότου φτάσει στον ανώτατο χρόνο καθυστέρησης. Σε αυτό το σημείο το πρόγραμμα θα επιστρέψει στον αρχικό μέγιστο χρόνο καθυστέρησης και θα συνεχίσει να κινείται κατ'αυτόν τον τρόπο διαδοχικά.

7. Working status (κατάσταση λειτουργίας):

Reservation-Διατήρηση (εάν το χρειάζεστε), Preheat-Προθέρμανση, Knead 1-Ζύμωμα 1, Rest-Παύση, Knead 2-Ζύμωμα 2, Ferment- Ζύμωση 1,2,3, Bake-Ψήσιμο, Keep warm-Διατήρηση θερμοκρασίας, Complete-Ολοκλήρωση.

Τρόπος Λειτουργίας

Προσοχή πριν τη χρήση:

- Ελέγξτε ότι το καλώδιο, το φιν και η πρίζα βρίσκονται σε καλή κατάσταση.
- Η συσκευή θα πρέπει να είναι γειωμένη με ασφάλεια.

1. Αφαιρέστε τον κάδο από το εσωτερικό της συσκευής και τοποθετήστε τον ζυμωτήρα στον κάδο.

Κρατήστε τη
λαβή του κάδου

Τραβήξτε προς
τα πάνω



Τοποθετήστε την
τρύπα του
αναδευτήρα στην
κατάλληλη θέση
επάνω στον
άξονα.

2. Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα σε νερό, αυγό και αλεύρι στον κάδο και τέλος προσθέστε τη μαγιά.



Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά προστίθεται
επάνω από αλεύρι και μην την
αναμειγνύετε με νερό, ζάχαρη και
αλάτι, ώστε να μην αποδυναμώσετε τη
μαγιά.

ΥΛΙΚΑ:

Μαγιά σε σκόνη
Αλεύρι και άλλα υλικά
Μείγμα νερού, λαδιού, ζάχαρης και αλατιού

3. Τοποθετήστε τον κάδο κρατώντας το μείγμα των υλικών μέσα στο δοχείο και κλείστε το καπάκι.



Ευθυγραμμίστε τον κάδο στο εσωτερικό του δοχείου.

Εάν εντοπίσετε κάποιο εμπόδιο ενώ πιέζετε προς τα κάτω τον κάδο, σηκώστε τον ξανά και στρέψτε τον άξονα στον πάτο του κάδου προς άλλη γωνία.



Αφού τοποθετήσετε τον κάδο στο δοχείο, στρέψτε τον κάδο δεξιόστροφα για να σταθεροποιηθεί.

4. Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. Θα ακολουθήσει ένα χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη θα δείξει τα παρακάτω:



Η προκαθορισμένη ένδειξη κατά την έναρξη λειτουργίας της συσκευής είναι 700γρ./Μέτριο χρώμα κόρας/Μαλακό ψωμί

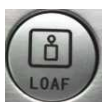


5. Επιλέξτε την επιθυμητή συνταγή ψωμιού και πιάστε το πλήκτρο



Το νόυμερο θα κινείται διαδοχικά από το 1-15. Τα νόυμερα 1-9 αφορούν τις συνταγές για ψωμί

6. Επιλέξτε το επιθυμητό Χρώμα Ψωμιού και το επιθυμητό Μέγεθος.



Πατήστε το πλήκτρο για μέγεθος



Πατήστε το πλήκτρο για χρώμα



7. Επιλέξτε χρόνο "Reserve" (Προγραμματισμού) . Εάν επιθυμείτε να φτιάξετε ψωμί αμέσως, παρακαλούμε παραλείψτε αυτό το στάδιο.



Πατήστε το πλήκτρο



Πατήστε το πλήκτρο

Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο. Παρακαλούμε αναφερθείτε στην παράγραφο "Reserve Function" (Χρόνος Προγραμματισμού) για να υπολογίσετε την εφαρμογή του χρόνου προγραμματισμού.

8. Ξεκινήστε τη λειτουργία της συσκευής και ξεκινήστε να φτιάχνετε ψωμί.



Πιάστε το πλήκτρο και ξεκινάει η χρονομέτρηση.

- Αφού ξεκινήσει η λειτουργία της συσκευής ξεκινάει η ανάδευση του αλευριού. Για να αποφύγετε τυχόν πιπίλισμα από το αλεύρι, το πρόγραμμα μπορεί αυτόματα να ορίσει διακοπές της ανάδευσης κατά τα πρώτα 2 λεπτά. Μετά από 2 λεπτά προχωράει αυτόματα στην συνεχόμενη ανάδευση.

- Αφού θέσετε τη λειτουργία “Reserve”-Προγραμματισμός, “:” η ένδειξη στην οθόνη LCD ξεκινάει να αναβοσβήνει και ξεκινάει η λειτουργία της συσκευής. Όταν ξεκινήσει η χρονομέτρηση ξεκινάει και ανάδευση του αλευριού.

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ενδέχεται να υπάρξει λίγος καπνός και μία χαρακτηριστική μυρωδιά όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσικό και θα σταματήσει γρήγορα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται σε καλά αεριζόμενο χώρο.

1. Παρακαλούμε ελέγξτε εάν όλα τα μέρη και τα αξεσουάρ της συσκευής είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχουν υποστεί κάποια φθορά.
2. Καθαρίστε όλα τα μέρη της συσκευής σύμφωνα με την παράγραφο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».
3. Θέστε τον αρτοποιασκευαστή σε λειτουργία ψησίματος (“BAKE”) χωρίς υλικά για 10 λεπτά. Κατόπιν, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε ξανά όλα τα αποσπώμενα μέρη.
4. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη και επανατοποθετήστε τα στη συσκευή. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

9. Ολοκλήρωση της λειτουργίας του αρτοποιασκευαστή.



Όταν η χρονομέτρηση φθάσει στο σημείο 0:00 θα ακουστεί ένα χαρακτηριστικός ήχος ειδοποίησης ότι το ψωμί είναι έτοιμο.

1. Keep Warm (Διατήρηση της θερμοκρασίας): Παρακαλούμε αναφερθείτε στη σελίδα 15 «Διατήρηση της Θερμοκρασίας».

2. Non-Heat (Χωρίς ζέση):

- * Παρακαλούμε πιέστε το πλήκτρο “Start/Stop” για ένα δευτερόλεπτο.
- * Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

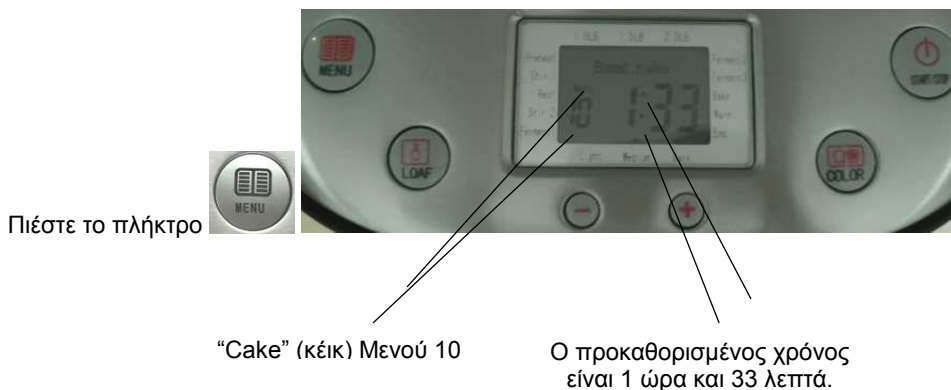
10. Βγάλτε έξω το ψωμί.



Δεδομένου ότι το ψωμί είναι πολύ ζεστό, παρακαλούμε φορέστε ειδικά γάντια και ανακινήστε το ψωμί ελαφρώς προτού το βγάλετε έξω.

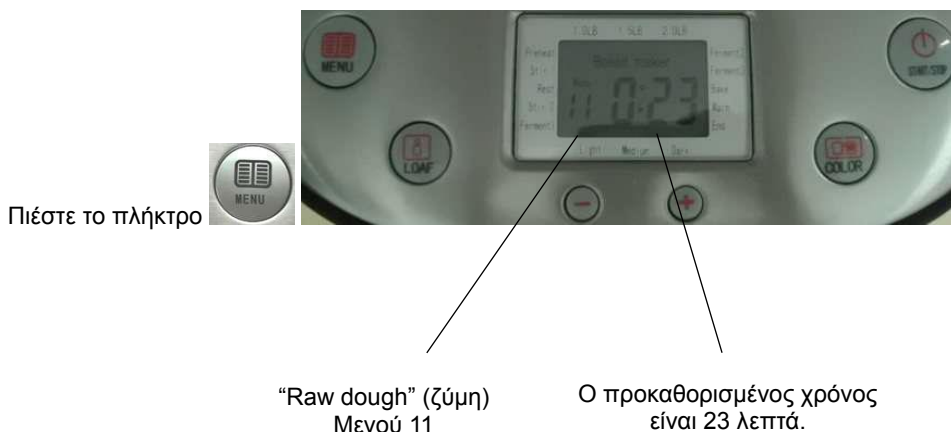
Οδηγίες για τη λειτουργία “Cake” (Κέικ) – Μενού 10

Η λειτουργία για την παρασκευή κέικ είναι παρόμοια με εκείνη της παρασκευής ψωμιού. Τοποθετήστε στον κάδο τα υλικά που αναφέρονται στη συνταγή για κέικ στον πίνακα συνταγών. Επιλέξτε την επιλογή “Cake” (κέικ) και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Οδηγίες για τη λειτουργία “Raw dough” (Ζύμη) – Μενού 11

Η λειτουργία για την παρασκευή ωμής ζύμης είναι παρόμοια με εκείνη της παρασκευής ψωμιού. Τοποθετήστε στον κάδο τα υλικά που αναφέρονται στη συνταγή για ζύμη στον πίνακα συνταγών. Επιλέξτε την επιλογή “Raw dough” και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Παρακαλούμε σημειώστε ότι δεν μπορείτε να επιλέξετε **Χρώμα** και **Μέγεθος/Βάρος**. Όταν ολοκληρωθεί η παρασκευή της ζύμης θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

Οδηγίες για τη λειτουργία “Leaven dough” (προζύμι) – Μενού 12

Μπορείτε να παρασκευάσετε προζύμι. Προσθέστε τα υλικά που περιγράφονται στον πίνακα συνταγών (χωρίς αλάτι, ζάχαρη και γάλα σε σκόνη), επιλέξτε την επιλογή “Leaven dough” (προζύμι) και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Πιέστε το πλήκτρο “Menu” και επιλέξτε το πρόγραμμα 12. Ο προκαθορισμένος χρόνος λειτουργίας είναι 1 ώρα και 24 λεπτά.

Παρακαλούμε σημειώστε ότι δεν μπορείτε να επιλέξετε **Χρώμα** και **Μέγεθος/Βάρος**. Όταν ολοκληρωθεί η παρασκευή της ζύμης θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

Οδηγίες για τη λειτουργία “Bake” (ψήσιμο) – Μενού 14

Πρόκειται για μία ιδιαίτερα πρακτική λειτουργία. Εφόσον έχετε μάθει πώς να κάνετε ψωμί, μπορείτε απλώς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία “Leaven dough” (διόγκωση ζύμης) για να ελέγξετε το χρόνο ανάδευσης και διόγκωσης της ζύμης που χρειάζεται και ακόμη και να δημιουργήσετε νέα είδη ψωμιού της αρεσκείας σας με τη λειτουργία “Bake”.



Πιέστε το πλήκτρο

“Bake” (ψήσιμο) Μενού 14

Ο προκαθορισμένος χρόνος είναι 10 λεπτά και μπορεί να ρυθμιστεί ανάμεσα σε 5 λεπτά και 1 ώρα και 30 λεπτά.

Οδηγίες για τη λειτουργία “Yogurt” (γιαούρτι) – Μενού 15

Πρόκειται για μία ιδιαίτερα πρακτική λειτουργία. Με αυτήν την επιλογή μπορείτε να φουσκώσετε τη ζύμη ή να φτιάξετε γιαούρτι.



Πιέστε το πλήκτρο

“Yogurt” (γιαούρτι) Μενού 15

Ο προκαθορισμένος χρόνος είναι 8 ώρες και μπορεί να ρυθμιστεί ανάμεσα σε 5 ώρες και 13 ώρες.

Περιγραφή Συγκεκριμένων Λειτουργιών

Προγραμματισμός Διατήρησης Λειτουργίας (Reserve)

Ο σκοπός αυτής της λειτουργίας είναι να έχετε φρέσκο ψωμί το πρωί.

Για παράδειγμα, στις 20:30 το βράδυ μπορείτε να προγραμματίσετε να έχετε φρέσκο ψωμί στις 7:00 το πρωί.

1. Υπολογίστε τον χρόνο Διατήρησης: Θα πρέπει να είναι 10 ώρες και 30 λεπτά μεταξύ των ωρών 20:30 μ.μ. και 7:00 π.μ.

2. Θέστε τον χρόνο προγραμματισμού.

Πατήστε τα πλήκτρα “+” και “-” και ορίστε τον χρόνο. Αφού ορίσετε τον χρόνο, πιάστε το πλήκτρο “Start”. Σημείωση: Ο χρόνος που παρουσιάζεται στην οθόνη ορίστηκε σε 10 ώρες και 30 λεπτά. Ο χρόνος που παρουσιάζεται στην οθόνη εμπεριέχει τον χρόνο που χρειάζεται για την παρασκευή του ψωμιού, έτσι ώστε στις 7:00 π.μ. να είναι έτοιμο το ψωμί.

Συμβουλές:

1. Όταν χρησιμοποιείτε τον προγραμματισμό λειτουργίας μην χρησιμοποιείτε αυγά στη ζύμη, καθώς ενδέχεται να χαλάσουν, επηρεάζοντας τη γέυση του ψωμιού.
2. Καλύψτε τη ζύμη κάτω από το αλεύρι.

Ενδεικτικός ήχος

Ο ενδεικτικός ήχος ακούγεται όταν:

1. συνδέετε τη συσκευή στο ρεύμα.
2. όταν πιέζετε τα πλήκτρα “Loaf”, “Color”, “Menu” ή “Time Setup” (Μέγεθος/Βάρος, Χρώμα, Πρόγραμμα, Χρόνος +, -).
3. όταν πιέζετε το πλήκτρο “Start/Stop” (έναρξη/παύση λειτουργίας).
4. κατά τη διάρκεια ζυμώματος για να σας θυμίσει να προσθέσετε υλικά (συνεχόμενος ήχος).
5. όταν ολοκληρώνεται η λειτουργία.
6. όταν κλείνει η λειτουργία “Keep warm” (διατήρηση της θερμοκρασίας) (διακεκομμένος ήχος).

Λειτουργίας Μνήμης σε Περίπτωση Διακοπής Ρεύματος

1. Η συσκευή διαθέτει μνήμη 15 λεπτών σε περίπτωση διακοπής ηλεκτρικού ρεύματος: αφού ξεκινήσετε τη λειτουργία του αρτοποιαστικού, εάν συμβεί διακοπή ρεύματος διάρκειας έως 15 λεπτών, όταν επανέλθει το ρεύμα ο αρτοποιαστικός θα συνεχίσει να λειτουργεί. Μετά την επανασύνδεση του ρεύματος, ο χρόνος λειτουργίας ίσως να χρειαστεί να αλλάξει, καθώς δεν θα αντιστοιχεί στον αρχικό χρόνο λειτουργίας που είχατε θέσει:

Ακριβής χρόνος λειτουργίας = Χρόνος διακοπής ρεύματος + Αρχικός χρόνο λειτουργίας που είχατε ορίσει.

2. Εάν η διακοπή του ηλεκτρικού ρεύματος διαρκέσει για πάνω από 15 λεπτά, ο αρτοποιαστικός δεν μπορεί να συνεχίσει να ψήνει υπολογίζοντας τον αρχικό χρόνο ψησίματος.

Λειτουργία Διατήρησης της Θερμοκρασίας (Keep Warm)

Προς διευκόλυνσή σας ο αρτοποιαστικός διαθέτει λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας. Όταν το ψωμί έχει ολοκληρωθεί και δεν πρόκειται να το βγάλετε από τη συσκευή αμέσως, η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας μπορεί να το διατηρήσει φρέσκο σε συγκεκριμένη θερμοκρασία.

- Αφού το ψωμί ψηθεί το πρόγραμμα μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας ενώ η ένδειξη “:” αναβοσβήνει. Ο ανώτατος χρόνος διατήρησης της θερμοκρασίας είναι 1 ώρα. Η λειτουργία θα σταματήσει όταν ο χαρακτηριστικός ήχος ακούγεται διακεκομμένα.

- Εναλλακτικά, μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο On/Off για 3 δευτερόλεπτα έως ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος και η λειτουργία “Διατήρησης θερμοκρασίας” σταματάει.

Προτεινόμενες Συνταγές

1. Μαλακό ψωμί

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Νερό	160ml	240ml	290ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι	300γρ	400γρ	475γρ
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

2. Γλυκό ψωμί

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Νερό	160ml	240ml	310ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουταλιές της σούπας	6 κουταλιές της σούπας	6 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι	300γρ	400γρ	500γρ
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

3. Ψωμί με προζύμι

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Νερό	160ml	240ml	310ml
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Βούτυρο	1 κουταλιά της σούπας	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού
Αλεύρι	275γρ	350γρ	400γρ
Μαγιά σε σκόνη	1/3 κουταλάκι του γλυκού	1/3 κουταλάκι του γλυκού	1/3 κουταλάκι του γλυκού

4. Γαλλικό ψωμί

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Νερό	200ml	260ml	320ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι	300γρ	400γρ	500γρ
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 + 1/4 κουταλάκι του γλυκού

5. Ψωμί ολικής αλέσεως

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Νερό	210ml	280ml	340ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1+½ κουταλάκι του γλυκού
Αλεύρι	150γρ	200γρ	250γρ
Αλεύρι ολικής	150γρ	200γρ	250γρ

αλέσεως			
Ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1+ ¼ κουταλάκι του γλυκού	1 + ½ κουταλάκι του γλυκού

6. Ταχείας παρασκευής

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Νερό (40-50°C)	180ml	240ml	300ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού
Αλεύρι	280γρ	375γρ	450γρ
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Μαγιά σε σκόνη	2 κουταλάκια του γλυκού	3 κουταλάκια του γλυκού	4 κουταλάκια του γλυκού

7. Ψωμί χωρίς ζάχαρη

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Νερό	120ml	180ml	240ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	3/4 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 + ¼ κουταλάκι του γλυκού
Αυγό	ένα	ένα	ένα
Αλεύρι	280γρ	375γρ	450γρ
Ξυλιτόλη	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

8. Ψωμί πολύσπορο

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Νερό	120ml	170ml	210ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού
Αλεύρι ολικής αλέσεως	50γρ	75γρ	100γρ
Βρώμη	50γρ	75γρ	100γρ
Αλεύρι	200γρ	250γρ	300γρ
Αυγό	ένα	ένα	ένα
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

9. Ψωμί με γάλα

Υλικό	450γρ	700γρ	1.000γρ
Γάλα	120ml	180ml	240ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας
Ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας
Αλεύρι	280γρ	375γρ	450γρ
Αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	¾ κουταλάκια του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού
Αυγό	ένα	ένα	ένα
Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	5 κουταλιές της σούπας
Μαγιά σε σκόνη	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού

10. Κέικ

Υλικό	
Αυγό	4 τμχ
Βούτυρο	100γρ
Ζάχαρη	150γρ
Μαλακό αλεύρι για κέικ	380γρ
Αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού
Σόδα σε σκόνη	3,5γρ

11. Ζύμη

Υλικό	
Νερό	280ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας
* Αυγό	2 τμχ
* Αλάτι	1 + 1/3 κουταλάκια του γλυκού
* Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας
Αλεύρι	4 φλυτζάνια
Παρακαλούμε προσθέστε τα υλικά που σημειώνονται με * ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.	

12. Προζύμι

Υλικό	
Νερό	240ml
Βούτυρο	2 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	1 + 1/2 κουταλάκια του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας
Αλεύρι	3 φλυτζάνια
Μαγιά σε σκόνη	1 + 1/2 κουταλάκια του γλυκού

13. Μαρμελάδα

Υλικό	
Πορτοκάλι	600γρ
Ζάχαρη	300γρ
Ζελατίνη	50γρ

15. Γιαούρτι

Υλικό	
Γάλα	350ml
Γιαούρτι	50ml
Ζάχαρη	3 κουταλιές της σούπας

Συμβουλές σχετικά με τις συνταγές:**Αλεύρι χωρίς γλουτένη:**

Για χρήση αλεύρου χωρίς γλουτένη προσθέστε ακόμα μία δόση μαγιάς / π.χ. αν η συνταγή σας προτείνει 1 κουταλάκι μαγιάς για να κάνετε λευκό ψωμί, αν χρησιμοποιείτε αλεύρι χωρίς γλουτένη προσθέστε 2 κουταλιές μαγιά. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε αλεύρι χωρίς γλουτένη το οποίο μπορείτε να προμηθευτείτε από φαρμακεία και από ορισμένα καταστήματα υγιεινών τροφών.

Μαγιά σε σκόνη:

Παρακαλούμε μην αντικαθιστάτε τη μαγιά σε σκόνη με σόδα σε σκόνη. Εάν η μαγιά έχει λήξει ή χάσει την ισχύ της θα επηρεαστεί η μαλακή υφή και η όψη του ψωμιού.

Συνιστάται να ελέγχετε την ισχύ της μαγιάς σε σκόνη προτού φτιάξετε ψωμί ως εξής: σε μισό φλυτζάνι χλιαρό νερό (περίπου 40-50°C) προσθέστε μία κουταλιά της σούπας ζάχαρη και ανακατέψτε. Συνεχίστε προσθέτοντας 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά σε σκόνη επάνω από την επιφάνεια του νερού και τοποθετήστε το φλυτζάνι σε ζεστό μέρος. Μετά από 10 λεπτά το μείγμα του φλυτζανιού θα πρέπει να έχει ανέβει και γεμίσει το φλυτζάνι, διαφορετικά θα πρέπει να μην χρησιμοποιήσετε τη μαγιά αυτή και να προμηθευτείτε άλλη.

Αναλογία νερού/αλευριού στο μείγμα

Διαφορετικοί τύποι αλευριού έχουν διαφορετική απορρόφηση νερού. Παρακαλούμε προσαρμόστε την ποσότητα του νερού σύμφωνα με τον τύπο αλευριού που χρησιμοποιείτε.



Υπερβολική
ποσότητα νερού

Έλλειψη νερού

Κατάλληλη
ποσότητα νερού

1. Όταν έχετε προσθέσει πολύ νερό, η ζύμη θα γίνει τόσο μαλακή που δεν θα μπορεί να γυρίσει και ίσως ακόμα και να γίνει κολλώδης. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, το ψωμί θα είναι πολύ σκληρό και με επίπεδη ή άγρια επιφάνεια και με υφή με μεγάλους πόρους, χωρίς ελαστικότητα. Η επιφάνεια του σωστού ψωμιού θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένη.

5 λεπτά αφού προσθέσετε νερό και η ζύμη είναι ακόμα υγρή και κολλώδης, προσθέστε μία ή δύο κουταλιές της σούπας αλεύρι και ζυμώστε τη ζύμη έως ότου πετύχετε την κατάλληλη υφή.

2. Εάν το νερό που έχετε προσθέσει είναι λιγότερο από όσο πρέπει, 5 λεπτά μετά την ανάμιξη θα δείτε ότι αλεύρι έχει μείνει στον πάτο του κάδου και ότι η ζύμη δεν παίρνει ένα ομοιόμορφο στρογγυλό σχήμα. Η ζύμη θα είναι επίπεδη ή με άγρια επιφάνεια, χωρίς ελαστικότητα. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, το ψωμί θα είναι πολύ σκληρό και η υφή του θα έχει πυκνούς πόρους.

5 λεπτά αφού προσθέσετε νερό εάν η ζύμη είναι ακόμη πολύ ξηρή συνεχίστε προσθέτοντας 1 κουταλιά της σούπας νερό και ζυμώστε τη ζύμη έως ότου πετύχετε την κατάλληλη υφή.

Άλλες συνταγές

Η ζάχαρη και τα αυγά θα δώσουν στο ψωμί πιο έντονο χρώμα. Παρακαλούμε προσθέστε τα στην ποσότητα που προτείνεται στους Πίνακες Συνταγών παραπάνω. Εάν βάλετε παραπάνω ποσότητα από τη συνιστώμενη το ψωμί θα έχει σκούρο χρώμα και ίσως καεί. Ενδέχεται να χρειαστεί να σταματήσετε τη διαδικασία ψησίματος νωρίτερα για να αποφύγετε το κάψιμο του ψωμιού. Όταν θέλετε να προσθέσετε ένα αυγό στη ζύμη, καθώς το αυγό μαλακώνει το μείγμα, παρακαλούμε προσθέστε μόνο ένα αυγό χτυπημένο μέσα στο δοχείο δοσομετρητή και προσθέστε νερό στο ενδεδειγμένο επίπεδο.

Καθαρισμός και Συντήρηση

Διατηρείτε την Επιφάνεια Καθαρή

1. Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
2. Σκουπίστε την επιφάνεια της συσκευής με ένα καθαρό μαλακό πανί στο οποίο έχετε ρίξει λίγο ουδέτερο καθαριστικό. Στεγνώστε καλά την επιφάνεια με ένα άλλο στεγνό πανί. Παρακαλούμε μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή σκληρά καθαριστικά ή διαβρωτικά υγρά για τον καθαρισμό της συσκευής.

Κρατήστε τα αξεσουάρ καθαρά

1. Μετά από κάθε χρήση καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ που χρησιμοποιήσατε για να αποφύγετε τη συσσώρευση βρωμιάς.

- Εάν ο αναδευτήρας έχει κολλήσει στον κάδο και δεν βγαίνει μπορείτε να ρίξετε στον κάδο λίγο νερό και να το αφήσετε να μουσκέψει, ώστε να μπορείτε άνετα να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα.
- Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πολύ καιρό, θα πρέπει να καθαρίσετε όλα τα αξεσουάρ και αφού στεγνώσουν καλά, να τα αποθηκεύσετε μέσα στον κάδο.

Περιβάλλον χρήσης

- Η κατάλληλη θερμοκρασία για τη χρήση της συσκευής είναι $-10^{\circ}\text{C} \sim 40^{\circ}\text{C}$.
- Η σχετική υγρασία αέρα θα πρέπει να είναι κάτω από 95% και η θερμοκρασία θα πρέπει να είναι 25°C .
- Η κατάλληλη θερμοκρασία του χώρου αποθήκευσης είναι $-40^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$.
- Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή διαβρωτικά αέρα στο χώρο που βρίσκεται η συσκευή.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Μοντέλο	MBF-004
Τάση	220-240V~50Hz
Ισχύς	710W
Χωρητικότητα	1.000γρ

Πρόβλημα/Λύση

Οι απαντήσεις που παρέχονται στον παρακάτω πίνακα είναι ενδεικτικές. Σε περίπτωση σημαντικού προβλήματος ή φθοράς στη συσκευή παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα από τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν αναμειγνύει το αλεύρι και δεν λειτουργεί	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την πρίζα	Πατήστε το πλήκτρο "Start/Stop" και η συσκευή θα ξεκινήσει να λειτουργεί
	Ελέγξτε εάν έχει ενεργοποιηθεί η καθυστέρηση έναρξης	Η ένδειξη "." αναβοσβήνει και η αντίστροφη χρονομέτρηση έχει ξεκινήσει
	Κάποια ανταλλακτικά έχουν φθαρεί	Επικοινωνήστε με ένα από τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Επισκευών Μπενρουμπή
Ακούγεται ένα ασυνήθης ήχος	Υπάρχουν υπόλοιπα τροφής ή ψίχουλα στον κάδο	Αφαιρέστε τα προτού επανεκκινήσετε τη συσκευή
	Ο κάδος δεν είναι καλά στερεωμένος στη σωστή θέση	Στερεώστε καλά τον κάδο στη σωστή θέση του.

Ασυνήθης μυρωδιά/γεύση	Το καλώδιο είναι κατεστραμμένο	Κρατήστε το καλώδιο μακριά από καυτά αντικείμενα
	Υπάρχουν υπόλοιπα τροφής στον σωλήνα θέρμανσης	Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφής από τον σωλήνα θέρμανσης
Η οθόνη LED δείχνει την ένδειξη “E00”	Η θερμοκρασία εντός της συσκευής είναι χαμηλότερη από -10°C.	Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε περιβάλλον με θερμοκρασία μεταξύ -10°C-40°C
Η οθόνη LED δείχνει την ένδειξη “E01”	Η θερμοκρασία εντός της συσκευής είναι υψηλότερη από 50°C	Χρησιμοποιήστε έναν ανεμιστήρα για να την κρυώσετε ή αφήστε τη να κρυώσει φυσικά και να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
Η οθόνη LED δείχνει την ένδειξη “EEE” ή “HHH”	Υπάρχει πρόβλημα στον αισθητήρα	Επικοινωνήστε με ένα από τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Επισκευών Μπενρουμπή
Το ψωμί είναι εν μέρει άψητο	Το ψωμί είναι άψητο	Λιγότερο νερό ή η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλή
	Η αναλογία των υλικών δεν είναι σωστή	Αναφερθείτε στον Πίνακα Συνταγών

Ασφαλής Απόρριψη της Συσκευής



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτή την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Εγγύηση

• Η εταιρία ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ εγγυάται τα προϊόντα της για οποιαδήποτε ελάττωμα κατασκευής ή υλικών για δύο (2) έτη από την ημερομηνία αγοράς ή παράδοσης με την προσκόμιση της απόδειξης αγοράς. Εάν το προϊόν που έχετε αγοράσει, παρουσιάσει ελάττωμα κατασκευής ή υλικών, απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς ή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ. Για την ενημέρωσή σας σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ, επισκεφθείτε τη ιστοσελίδα μας www.benrubi.gr. Είναι στην αποκλειστική κρίση της ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ η αντικατάσταση αντί επιδιόρθωσης του ελαττωματικού προϊόντος.

• Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που θα προκύψουν από φυσιολογική φθορά, σπάσιμο, λανθασμένη εγκατάσταση ή συντήρηση του προϊόντος, κακό χειρισμό, αντικανονικές συνθήκες λειτουργίας, μη εφαρμογή των οδηγιών χρήσης, μετατροπή ή επισκευή του προϊόντος από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό που δεν ανήκει στα Κέντρα Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.

Επίσης, η εγγύηση δεν καλύπτει τα παρακάτω ενδεικτικά αναφερόμενα:

- Σημάδια, αποχρωματισμό ή γρατζουνιές.
- Καψίματα εξαιτίας έκθεσης σε φωτιά ή φλόγα.
- Βλάβη από θερμικό σοκ (απώτομη αλλαγή θερμοκρασίας ή τάσης).

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



Safety Interlocks



Please read these instructions carefully before using the appliance and save them for future reference. Please keep the sales receipt for guarantee purposes (pls see below “Guarantee and Customer Service”)

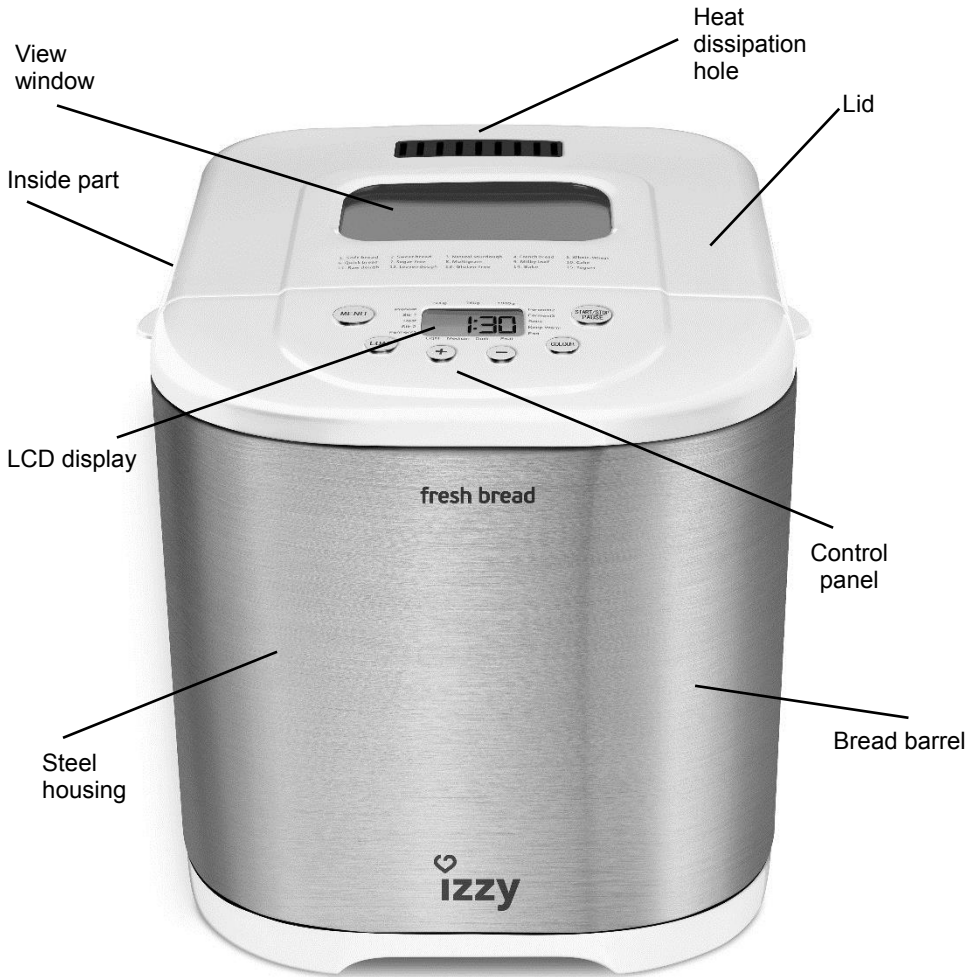
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

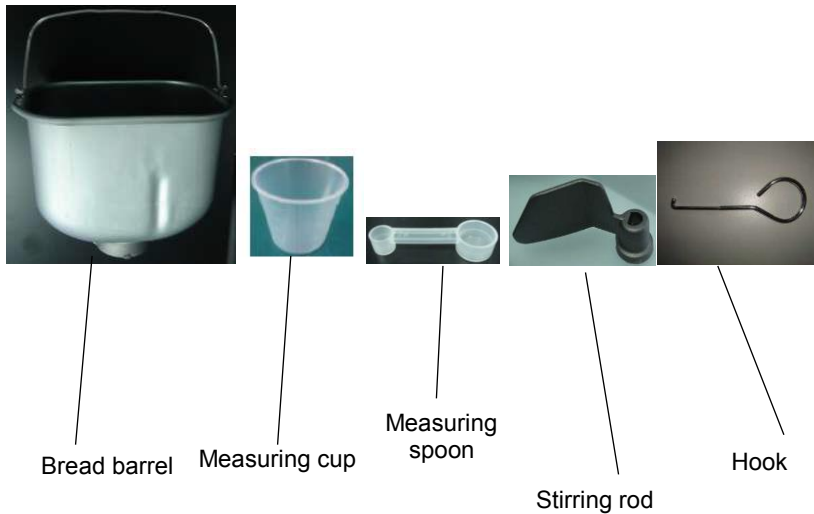
- Read carefully the instructions for use provided with the appliance and keep them for future reference.
- Before you connect the appliance to the supply mains, check that the voltage indicated in the data plate of the appliance corresponds to that of the voltage mains in your home. If this is not the case, do not use the appliance and contact one of the authorized BENRUBI Service Centers.
- Do not use the appliance if it malfunctions or if it has been dropped or damaged in any way and contact an authorized BENRUBI Service Center.
- If the appliance does not operate normally, disconnect it from the power supply and contact an authorized BENRUBI Service Center.
- Check the cord periodically for possible damages.
- Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged in any way and contact an authorized BENRUBI Service Center.
- Never leave the power cable wrapped during use. Unwind it completely.
- To protect against the risk of electric shock, do not immerse the appliance, the cord or the plug in water or other liquids.
- Unplug the appliance from the mains supply:
 - When not in use.
 - Before putting on or taking off parts.
 - Before cleaning or maintenance operations.
 - Immediately after use.
- Do not allow the power cord hanging over the edge of table or counter or hanging over or touching hot surfaces.

- Never pull the cord to disconnect from the electrical outlet; instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet, to disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Use only accessories recommended by the manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Clean surfaces in contact with food.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
- Do not place the appliance on top or near any source of heat (hot gas, or electric burner or heated oven) or on top or near surfaces where it may get wet.
- Do not touch any moving or spinning parts of the appliance when baking.
- Never switch on the appliance without having properly placed the bread pan filled with the appropriate ingredients.
- Never beat the bread pan on the top or the edges of the bread maker in order to remove it, since this may damage the bread pan.
- Never insert metal foils or other materials into the bread maker as this can give in order to avoid the risk of fire or short circuit.
- To prevent the risk of fire, never cover the bread maker with towels or any other materials.
- The heat and steam produced during use must be able to escape freely.
- To prevent the risk of fire, never place or use the bread maker near or close to combustible materials.
- Never use highly corrosive or abstractive agents for cleaning the appliance.
- This appliance is for domestic use only.
- Do not use outdoors.
- Do not operate the appliance for other than its intended use.
- Any repairs made by a non-authorized BENRUBI Service Center CANCEL THE GUARANTEE.
- For your safety, this appliance conforms to the applicable standards, regulations and directives (Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Environmental etc. Directives).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Product Features

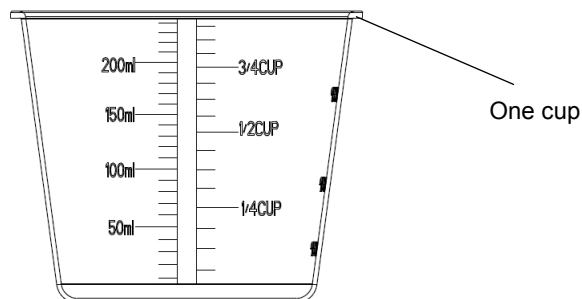




Explanation on Measuring Cup

Cup of liquid. (Please see the right graphic)

1. When you take some liquid with transparent cup and try to measure desirable amount, place measuring cup on the flat table at your eyes level. If you need to add egg or milk, you would have to mix them into water before reading scale.
2. Measure solid powder ingredient: hold desirable solid powder with this transparent measuring cup, shaking cup lightly in order to flatten the surface of powder, and then read correct scale. Please don't shake cup for long or sharply, otherwise the powder might descend to the scale lower than requested amount.



Tips: one cup of flour's weight approximated 160g

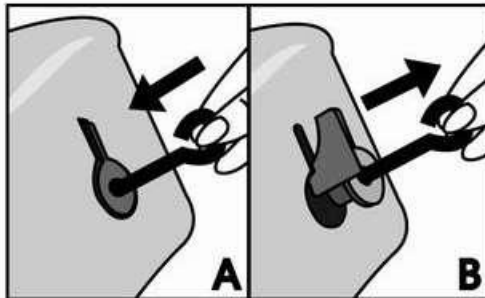
Measuring Spoon : small spoon and big spoon, used for measuring material

Hook : used for taking the Stirring Rod out from bread.

Quick Ideas to Make Bread

Made Soft Bread at 700gr and Medium Color :

1. Clean Bread Barrel, Stirring Rod, Measuring Cup and Measuring Spoon.
2. Align the oblate hole at stirring rod to the corresponding position of revolving axle in bread barrel and fix in appropriate position.
3. As recommended Recipe Book's "Soft Bread" -700gr please add material by order. Be sure to add yeast powder above flour and not allow yeast powder to touch water.
4. Put bread barrel into the container and fix it into position, covering the lid.
5. After plugging bread baker to outlet screen displays Defaulted Menu immediately: **700gr/Medium Color/ Soft Bread**
6. Press "Start/Stop" with a buzzer sound, indicator light flashed, and bread baker begins to knead.
7. The bread is done as soon as the countdown is over. At this time, program auto-starts "Keep Warm".
8. Pressing "Start/Stop" for 3 second followed by giving a buzzer sound, "Keep Warm" is stopped.
9. After bread is done, please wear glove to lift bread barrel and take it out, turning barrel upside down to take out bread.



Tips

It may happen the stirring rod remains stuck in the bread when it is turned out. In this case, use the **hook** accessory as follows.

- 1) insert the hook in the axis of the stirring rod (A).
- 2) pull gently to release the stirring rod (B).

Attention: the above bread-making approach is the easiest, no need to use "Menu", "Loaf" and "Color". Please refer to "User Manual" for more details (Page 08-15).

Introduction to the Control Panel



Menu

Size

Medium

Time

Color

Start/stop/
pause

1. **"Menu"** :
When select one from the menus 1-15 displayed in Control Panel (see the right graphic), LCD indicator will show the corresponding setting:
1—"Soft Bread" ; 2—"Sweet Bread" ; 3—"Natural sourdough" ; 4—"French" ; 5—"Whole-Wheat" ; 6—"Quick" ; 7—"Sugar-free"; 8—"Multigrain " ; 9—" Milky Loaf " 10—"Cake"; 11—"Raw Dough"; 12—"Leaven Dough" 13—"Jam"; 14—"Bake"; 15—"Yogurt"
2. **"LOAF"** : In setting status, pick one of **450gr/700gr/1.000gr** as bread weight. Except for 1 to 9 "loaf" can't be adjusted.
3. **"COLOR"** : Select bread color by pressing Light/Medium/Dark one by one in circle for **Whole Wheat Bread, French Bread**. Select bread color by pressing Light/Medium/Dark one by one in circle for sweet bread .When select one color, the upper will display the corresponding mark.
4. **"START/STOP/Pause"** : Press this button to start or stop the working of bread maker, giving a buzzer sound. When bread baker begins to work, for avoiding exceptional contact or collision, this performance will start "Exceptional Stop" as protection performance. When press this button for 1second until hear a prompt sound "Buzz", the unit stops working immediately. NOTE: Within one second short press is "Pause" , the program stops the countdown, the machine all the action at status of "Pause", you can add some ingredients, etc., press again to quit "pause", all programs continue the original action. "Stop" Press 3 seconds or more is required.
5. **"+"** : In setting status, each pressing this button will add 1,5 or 10 minutes delay. If press this button without releasing, the program would rapidly add the time of delay up to the maximum time of delay. At this moment program would return to the original minimum time of delay and continue to move like this in circle.
6. **"-"** : In setting status, each pressing this button will reduce 1,5 or 10 minutes delay. If

press this button without releasing, the program would rapidly reduce the time of delay up to the minimum time of delay. At this moment program would return to the original maximum time of delay and continue to move like this in circle.

7. Working status includes:

Reservation (if you need) —Preheat—Knead1—Rest—Knead2—Ferment 1,2,3 --Bake—Keep Warm—Complete

Operation Guide

Please be careful before use :

★ Check wire cord, socket and fuse box in order.

Operation Instruction on making bread

1. Take out bread barrel from the inside of container and put stirring rod into barrel.

Hold the handle
of the barrel



Place the half-round hole of stirring rod into the right position at the revolving axle.

2. Add the appropriate amount of water, egg and flour into barrel, and finally add yeast powder.



Ensure yeast powder to be added above flour and don't mix yeast powder with water, sugar and salt, otherwise the activation of yeast will be weakened or won't be workable.

Ensure yeast powder to be added above flour and don't mix yeast powder with water, sugar and salt, otherwise the activation of yeast will be weakened or can't be workable.

Ingredients:

Yeast Powder

Flour or other Stuff

Mixture of Water, Oil, Sugar and Salt

3. Put the barrel holding the mixture of material into container and close the upper cover.



1. Align barrel to the inside container.

If you found an obstruct with barrel during pressing down, you could lift barrel again and turn the axle at the bottom of barrel to the other angle.



2. After placing barrel into container, then rotate the barrel clockwise, barrel is fixed

4. Plug bread maker to outlet followed by a buzzer sound and indicator displays the following:



The default value after starting unit is 700gr/Medium color/Soft bread

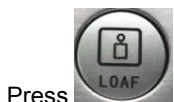


5. Select desirable bread recipe press



The number will be moving in circle from 1-15. 1-9 are bread recipes.

6. Select desirable bread color and loaf



7. Set “Reserve” Time

If you want to make bread right now, please skip current step.



Press



Press

Adjust to your desirable time

Please refer to Page 15-16 of “Reserve Function” for counting Reserve Time

8. Start The Unit and Begin to Make Bread



Press and countdown begins

After starting Bread Maker the unit begins to stir flour. For avoiding the splashing of flour, the program can auto-set interval stirring at the first 2minutes. After 2minutes, auto-switches to continuous stirring.

★ After setting “Reserve”, “.” at LCD indicator begins to flash and the unit is started. When Countdown begins, flour stirring begins too.

FOR THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section “**CLEANING AND MAINTENANCE**”.
3. Set the bread maker on **BAKE** mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

9. The Finishing of Bread-making



When countdown is up to 0:00, the buzzer sound will be given to notify that bread is done.

1. Keep Warm Refer to Page 40 for “Keep Warm”

2. Non-heat

* press “Start/Stop” for 1second

* remove plug from outlet

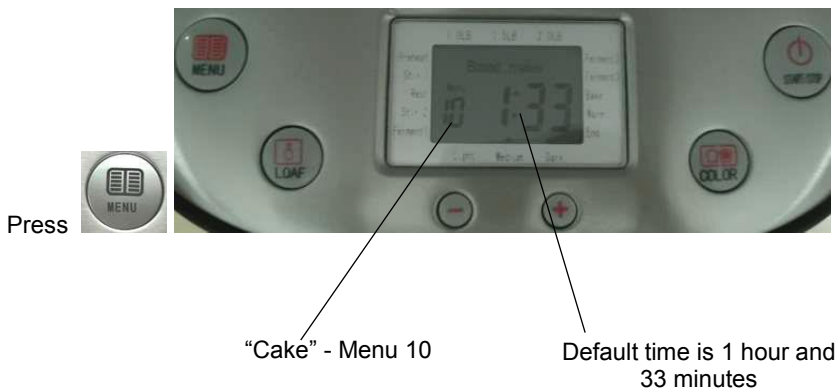
10. Take Out Bread



Because bread is very hot, please wear gloves and shake bread lightly before taking it out.

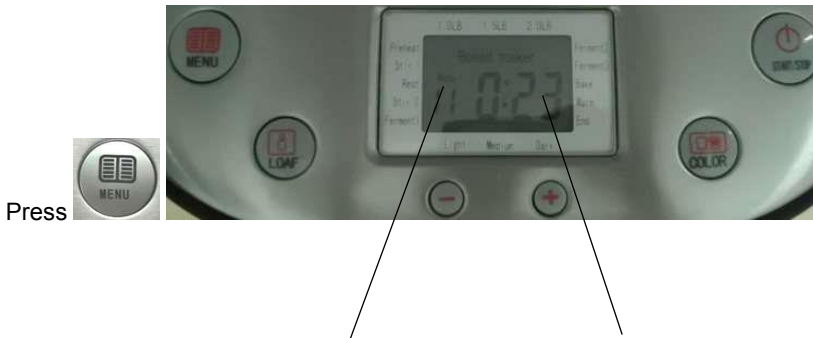
“Cake” Operation Instruction – Menu 10

The operations on **cake** are similar to how to make bread. As the ingredients for cake making mentioned in Recipe Book, you can select “**cake**” and start it.



“Raw dough” Operation Instruction – Menu 11

The operations on Kneading Dough are similar to how to make bread. As the ingredients for kneading mentioned in Recipe Book (no salt, sugar and milk powder) you can select “raw dough” and start it.



“Raw dough” Menu 11

Default time is 23 minutes

You cannot select **Color** and **Weight**. As “Knead” is finished, a buzzer sound is given.

“Leaven dough” Operation Instruction – Menu 12

You can make fermented dough. As the ingredients for kneading mentioned in Recipe Book (no salt, sugar and milk powder) you can select “Leaven dough” and start it.

Press “**Menu**”, select program 12, it’s work the “Leaven dough”, default time is 1 hour and 24 minutes.

You cannot select **Color** and **Loaf**. As “Knead” is finished, a buzzer sound is given.

“Bake” Operation Instruction – Menu 14

This is a performance with powerful practical use. Once you grasped how to make bread, you can just use “**Leaven Dough**” to control the time of stirring and of leavening needed and even make or invent many new kind breads you loved with “**Bake**”.

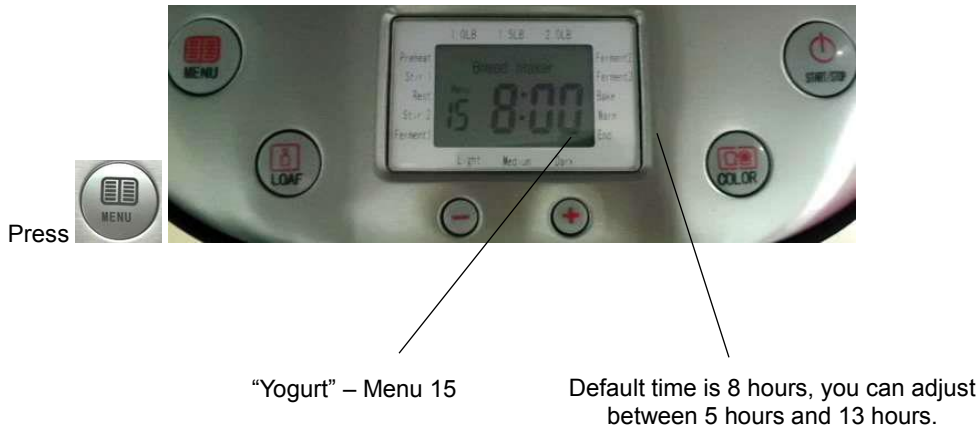


“Bake” – Menu 14

Default time is 10 minutes, can be adjusted between 5 minutes and 1 hour and 30 minutes.

“Yogurt” Operation Instruction – Menu 15

This is a performance with powerful practical use. You can rise the dough or making yogurt, rum.



Specific Functions Description

Reserve Function

The purpose of this performance is for your having the fresh bread on next morning.

For example, now is at 20:30 in the evening and wish to have ready-made bread in the morning 7:00.

1. Compute Reserving Time: it should be 10hours and 30minutes from the evening 20:30 to the next morning 7:00.
2. Set Reserving Time

Press the “+” and “-” , set the time ,After setting the time, press the "Start" button. Note: The time displayed on the screen is set to 10 hours and 30 minutes, this display time includes the time to make bread, at 7:00 you can have the bread.

Reservation function Tips:

- 1): when use reservation function, do not put eggs, as eggs will go bad too long, it will affect the taste of bread.
- 2): cover the yeast under flour, in order to maintain the activity of the yeast.

Buzzer Sound

1. A buzzer sound is given as electricity is connected.
2. A buzzer sound is given as **Loaf, Color, Menu** or **Time Setup** is pressed.
3. A buzzer sound is given as switch “**Start/Stop**”.
4. In kneading process the buzzer sound is given continuously to remind you of adding

material.

5. A buzzer sound is given as the operation is finished.

6. The intermittent buzzer sound is given as “**Keep Warm**” is closed down.

Memory Function to Occasional Electricity Disconnection

1. This unit holds a 15minutes Memory-keeping to occasional electricity disconnection: after starting bread maker, if an occasional electricity-disconnection happened and its duration is not more than 15minutes, re-connecting electricity would make bread maker continue to work. After re-connecting electricity, the time of working could be changed and not equal to the original time set before:

Actual Working Time = Time of Disconnecting Electricity + Original Working

Time Set Before

2. If the duration of electricity disconnection is more than 15minutes, the bread maker can't continue before work time.

Keep Warm

For making your use easier this bread maker is supported with heat preservation performance. When bread or other snacks are finished and don't be taken out in time, “Keep Warm” can keep them fresh at certain temperature.

★ After bread is done the program auto-enters “Keep Warm” with flashing “:”.

The maximum time for preserving is 1hour. “Keep Warm” will be closed down until the buzzer sound is given in an intermittent way.

★ Or directly press On/Off for 3 seconds until a buzzer sound is given and then “Keep Warm” closes down.

Recipes

1. Soft bread

Material	450gr	700gr	1.000gr
Water	160ml	240ml	290ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table salt	½ small spoon	½ small spoon	1 small spoon
Sugar	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Milk powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Flour	300gr	400gr	475gr
Yeast Powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

2. Sweet bread

Material	450gr	700gr	1.000gr
Water	160ml	240ml	310ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table salt	½ small spoon	½ small spoon	½ small spoon
Sugar	4 big spoons	6 big spoons	6 big spoons
Milk powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Flour	300gr	400gr	500gr
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

3. Natural curing

Material	450gr	700gr	1.000gr
Water	160ml	240ml	310ml
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Milk powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Butter	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Salt	½ small spoon	¾ small spoon	1 small spoon
Flour	275gr	350gr	400gr
Yeast powder	1/3 small spoon	1/3 small spoon	1/3 small spoon

4. French bread

Material	450gr	700gr	1.000gr
Water	200ml	260ml	320ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table salt	½ small spoon	½ small spoon	½ small spoon
Milk powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Flour	300gr	400gr	500gr
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 + ¼ small spoons

5. Whole wheat bread

Material	450gr	700gr	1.000gr
Water	210ml	280ml	340ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons

Table salt	½ small spoon	1 small spoon	1+½ small spoons
Flour	150gr	200gr	250gr
Whole wheat flour	150gr	200gr	250gr
Sugar	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Yeast powder	1 small spoon	1+ ¼ small spoons	1 + ½ small spoons

6. Quick program

Material	450gr	700gr	1.000gr
Water (40-50°C)	180ml	240ml	300ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table salt	½ small spoon	½ small spoon	½ small spoon
Flour	280gr	375gr	450gr
Sugar	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Milk powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Yeast powder	2 small spoons	3 small spoons	4 small spoons

7. No sugar

Material	450gr	700gr	1.000gr
Water	120ml	180ml	240ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Salt	3/4 small spoon	1 small spoon	1 + ¼ small spoons
Egg	one	one	one
Flour	280gr	375gr	450gr
Xylitole	3 big spoons	4 big spoons	5 big spoons
Milk powder	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

8. Multigrain bread

Material	450gr	700gr	1.000gr
Water	120ml	170ml	210ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Salt	½ small spoon	¾ small spoon	1 small spoon
Whole wheat flour	50gr	75gr	100gr
Oatmeal	50gr	75gr	100gr
Flour	200gr	250gr	300gr
Egg	one	one	one
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

9. Milky loaf

Material	450gr	700gr	1.000gr
Milk	120ml	180ml	240ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Sugar	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Flour	280gr	375gr	450gr
Table salt	½ small spoon	¾ small spoon	1 small spoon
Egg	one	one	one
Milk powder	2 big spoons	3 big spoons	5 big spoons
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

10. Cake

Material	
Egg	4 pcs
Butter	100gr
Sugar	150gr
Cake flour (weak flour)	380gr
Table salt	1 small spoon
Soda powder	3.5gr

11. Raw dough

Material	
Water	280ml
Butter	2 big spoons
* Egg	2 pcs
* Table salt	1 + 1/3 small spoons
* Sugar	1 big spoon
Flour	4 cups
Please select the recipes marked as * as per your needs.	

12. Leaven dough

Material	
Water	240ml
Butter	2 big spoons
Table salt	1 + ½ small spoons
Sugar	1 big spoon
Flour	3 cups
Yeast powder	1 + ½ small spoons

13. Jam

Material	
Orange	600gr
Sugar	300gr
Gelatin	50gr

15. Yogurt

Material	
Milk	350ml
Yogurt	50ml
Sugar	3 big spoons

Precautions on Bread Recipe

Gluten free flour

- If you use gluten free flour, we suggest put half more of fast action yeast on it.
- For example, if you put 1 spoon of yeast to cook a bread when using Strong white bread flour, then you'd better put 2 spoons of yeast to cook a bread when using gluten free flour. For better results you can use gluten-free flour, which you can purchase at pharmacies and certain healthy food shops.

Yeast Powder :

Please don't replace Yeast Powder with Soda Powder. The yeast powder expired or lacking activation will apparently affect the soft texture and look of bread.

Advise to test the activation of yeast powder before making bread: take a half-cup of warm water (about 40-50°C), adding °C a small spoon of sugar and stirring, and continue to add two small spoons of yeast powder above the surface of water and store it in a warm place. After 10 minutes the mixing in this cup should be raised to the level of a full cup, otherwise please purchase new yeast powder in case of making bad bread.

Mixture Ratio of Water and Flour

Different flours have different water absorption. Please adjust water amount according to used flour type.



Too much water

Lacking of water

Suitable water

1. When too much water is added, the dough will become so soft that can't be rounded and even become sticky. If so, the bread made out would be very hard and with a flat or rough surface and a texture with bigger pore, no elasticity. The good bread should be half-rounded. 5 minutes after adding water the dough still is damp and sticky, please continue to add one or two big spoons of flour and knead the dough until you think the water content of dough is appropriate.

2. If the water added is lacking, after 5 minutes mixing you would find the dry flour was left on the bottom of barrel and the dough would not be fixed to a round shape. The dough would be with a flat or rough surface, no elasticity. If so, the bread made out would be also very hard and hold a texture with dense pores.

5minutes after adding water the dough still is dry too much, continue to add a big spoon of

water and knead the dough until you think the water content of dough is appropriate.

Other Recipes

Sugar and eggs will make bread more colorful. Please add them as the amount recommended by Recipe Book. Adding them freely will bring a heavy color and even burn bread, and even finally result in stopping working in advance for avoiding burning bread. In addition, if you want to add egg, for egg will thin the mixture, please be sure to put just one egg beaten into measuring cup and add water to the specified level.

Cleaning and Maintenance

Keep Surface Clean

1. Unplug unit and disconnect electricity before cleaning.
2. Apply the small amount neutral cleaning solution to a clean and soft cloth and wipe the unit, and then dry it thoroughly with another dry cloth. Please don't use gas oil or other abrasive cleansers and corrosive liquids to clean.

Keep Accessories Clean

1. After each use, clean the whole accessories used to avoid the accumulation of dirty.
2. If Stirring Rob are caught by barrel and doesn't come off, you could pour an appropriate amount of water to steep for a while and then take Stirring Rod off.
3. If not use the unit for a long time, you should clean whole accessories and allow them to cool and store them into barrel.

Environment for Use

1. Appropriate temperature for use is $-10^{\circ}\text{C}\sim 40^{\circ}\text{C}$.
2. Air relative humidity should be lower than 95% and temperature should be 25°C .
3. Appropriate temperature for storage is $-40^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$.
4. No inflammable gas, corrosive gas or conducting dust in air.

Technical Specifications

Item No.	MBF-004
Rating Voltage	220-240V~50Hz
Rating Power	710W
Rating capacity	1.000kg

Problem/Solution

Defect	Possible issues	Solution
Bread maker fails to mix flour and work	Check if plug is connected to outlet	Press "Stop/Stop" and breadmaker begins to work
	Check if operation is delayed	Indicator ":" is flashing and countdown begins to work
	Damage of parts	Please contact an Authorized Benrubi Service Center
Abnormal sound	There is a litter of hard stuffs or crumbs in barrel	Remove anything found inside the unit before re-start
	The barrel is not locked into position	Re-place bread barrel into position
Abnormal smell/taste	Wire cord damaged	Keep wire cord away from heated objects
	Something has been left on heating tube	Remove the matter left on heating tube
LED indicates "E00"	Temperature inside the unit is lower than -10°C	Use the unit under the environment of -10°C-40°C
LED indicates "E01"	Temperature inside the unit is higher than 50°C	Use electric fan to cool it or naturally cool it until it reaches room temperature
LED indicates "EEE" or "HHH"	Defect with sensor	Please contact an Authorized Benrubi Service Center
Bread is partly raw	Bread is raw	Less water or water temperature is high
	The rate of material is wrong	Refer to Recipes Recommended

Safe Appliance Disposal



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Guarantee & Customer Service

- BENRUBI Company guarantees its products for any manufacturing defect or defective materials for a period of two (2) years from the date of purchase or delivery by presenting purchase receipt. If your product malfunctions or you find any defects, please revert to the retail location you have purchased it from or contact an authorized BENRUBI Service Centre. To find the nearest authorized BENRUBI Service Centre, visit our website www.benrubi.gr. It is in the discretion of BENRUBI Company to replace or repair the defective product.
- The warranty does not cover damages resulting from normal wear, breakage, improper installation or maintenance of the product, mishandling, abnormal working conditions, failure to implement the instructions, conversion or repair of the product by an unauthorized technician who does not belong to the BENRUBI Service Centers.

Also, the warranty does not cover the following indicative factors:

- Stains, discoloration or scratches.
- Burns due to exposure to heat or flame.
- Damage from thermal shock (sudden temperature change or change of voltage).

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



