

**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](mailto: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](mailto:benrubi-sda@benrubi.gr)

**Οδηγίες Χρήσης / Instructions Manual**  
Ελληνικά (GR) – English (EN)  
Κουζινομηχανή – Kitchen Machine Gold

**Περιεχόμενα / Contents**

GR.....Σελίδες 2-10

EN.....Pages 11-19

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας IZZY.

## Συμβουλές Ασφαλείας



**Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και κρατήστε τις σε ασφαλές σημείο για μελλοντική αναφορά και στη διάθεση όλων των χρηστών της συσκευής, μαζί με την απόδειξη αγοράς, η οποία λειτουργεί ως εγγύηση (βλ. παρακάτω «Εγγύηση και Εξυπηρέτηση Πελατών»).**

- Μην απελευθερώνετε τα εξαρτήματα όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα εξαρτήματα της μηχανής. Μπορεί να τραυματιστείτε!
- Χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ ανάμιξης που παρέχεται με τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με άδειο το μπολ.
- Μην απομακρύνετε το μπολ ανάμιξης από τη βάση της κουζινομηχανής ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Όταν χρησιμοποιείτε σπάτουλα, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται μακριά από τους κινούμενους αβγοδάρτες ή τους ζυμωτήρες ενώ ανακατεύετε.
- Ποτέ μην ανασηκώνετε την κεφαλή όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Πριν καθαρίσετε την κουζινομηχανή σιγουρευτείτε ότι είναι κλειστή και ότι έχετε αποσυνδέσει το φως από την πρίζα.
- Πριν αφαιρέσετε το μπολ ανάμιξης ή αλλάξετε κάποιο εξάρτημα, κλείστε την κουζινομηχανή και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ.
- Πριν βάλετε ή βγάλετε την πρίζα, πρέπει να έχετε γυρίσει τον επιλογέα ταχυτήτων στη θέση "0". Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να τραβήξετε το φως από την πρίζα.
- Πριν καθαρίσετε ή φυλάξετε τη συσκευή, γυρίστε τον επιλογέα ταχυτήτων στη θέση "0" και αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχυτήτων είναι στη θέση "0".
- 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.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Στενή επιτήρηση είναι απαραίτητη όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και ιδιαίτερα όταν μικρά παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες βρίσκονται γύρω από

αυτήν. βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τα εξαρτήματα ή τη συσκευή.

- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με ειδικές ανάγκες (σωματικές ή διανοητικές), παιδιά ή άτομα που δε διαθέτουν την απαιτούμενη γνώση και εμπειρία για τη χρήση της συσκευής, χωρίς την επιτήρηση κάποιου προσώπου που γνωρίζει τον τρόπο λειτουργίας της συσκευής και θα είναι υπεύθυνος για την ασφάλειά τους.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.

- Μην τοποθετείτε την συσκευή πάνω ή δίπλα σε εστία αερίου, μάτι κουζίνας ή πάνω σε ζεστό φούρνο.

- Μην τοποθετείτε την συσκευή επάνω σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιού/ πάγκου ή να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί φθορά ή αν αυτή έχει πέσει ή έχει υποστεί βλάβη κατά οποιοδήποτε τρόπο.

Αν υποψιαστείτε ότι η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, επιστρέψτε την στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ για εξέταση.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σας στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε εσωτερικό χώρο. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.

- Για την αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς, ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή κοντά σε νερό, φωτιά, φούρνους ή άλλες πηγές θερμότητας, ή, κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, τραπεζομάντιλα, κλπ.

- Πριν τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερή και λεία επιφάνεια.

- Τοποθετήστε τη συσκευή κοντά στην πρίζα, έτσι ώστε αν χρειαστεί να αποσυνδέσετε αμέσως το καλώδιο από το ρεύμα.

- 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.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση

## **ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ**

## Τα Μέρη της Συσκευής



Εικ. 1

1. Υποδοχή εξαρτημάτων
2. Ζυμωτήρας
3. Ανοξείδωτο μπολ ανάμιξης
4. Κεφαλή της συσκευής
5. Μοχλός ανύψωσης κεφαλής
6. Μοτέρ της συσκευής
7. Επιλογέας ταχυτήτων
8. Αυγοδάρτης
9. Αναδευτήρας
10. Βάση της συσκευής
11. Προστατευτικό κάλυμμα
12. Καπάκι του μπολ

## Τεχνικές Προδιαγραφές

Μοντέλο: SM-1688

Τάση : AC 220~240V

Συχνότητα : 50/60Hz

Ισχύς : 1200W

Μέγιστη χωρητι κότητα μπολ: 5.0 λτ

## Πριν την Πρώτη Χρήση

- Πριν την πρώτη χρήση της συσκευής, τα εξαρτήματα θα πρέπει να καθαριστούν καλά και προσεκτικά (βλ. παράγραφο «Καθαρισμός»).
- Πριν συναρμολογήσετε την συσκευή, σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με την πρίζα και ότι ο επιλογέας ταχυτήτων είναι στη θέση "0".
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος με την πρίζα.

## Πώς να Χρησιμοποιήσετε την Κουζινομηχανή



Εικ. 2



Εικ. 3



Εικ. 4



Εικ. 5



Εικ. 6



Εικ. 7

- Τοποθετήστε τα υλικά ανάμιξης μέσα στο μπολ.
1. Γυρίστε δεξιόστροφα το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής (5) με το ένα χέρι (εικόνα 2, 3).
  2. Τοποθετήστε το μπολ ανάμιξης στη βάση στήριξης και γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλίσει (εικόνα 4).
  3. Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα στο ζυμωτήρα ή τον αβγοδάρτη ή τον αναδευτήρα και τοποθετήστε τον στην υποδοχή των εξαρτημάτων. Γυρίστε δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει (εικόνα 5, 6).
  4. Γυρίστε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής με την κατεύθυνση του βέλους. Πιέστε ελαφρά την

- κεφαλή της συσκευής προς τα κάτω, ώστε να ασφαλίσει στην οριζόντια θέση (εικόνα 7).
5. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχυτήτων είναι στη θέση "0" και συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στη πρίζα. Χρησιμοποιείτε τον επιλογέα ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία της συσκευής και για να επιλέξετε την ταχύτητα που επιθυμείτε. Κρατήστε τον επιλογέα στη θέση "P" για σύντομη λειτουργία διακεκομμένης κίνησης, ή επιλέξτε μία από τις ταχύτητες (1-6).
6. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία στρέψτε τον επιλογέα στη θέση "0".
7. Ανασηκώστε την κεφαλή της συσκευής γυρνώντας το μοχλό ανύψωσης δεξιόστροφα.
8. Αφαιρέστε το μπολ ανάμιξης από τη βάση στρέφοντάς το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

## Χρήση της Κουζινομηχανής

1. Με τον επιλογέα ταχυτήτων στη θέση "0", βάλτε το καλώδιο ρεύματος σε μία πηγή τροφοδοσίας τάσης 230V.
2. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ταχυτήτων για να ανοίξετε και να κλείσετε την κουζινομηχανή και να επιλέξετε την ταχύτητα που επιθυμείτε. Στον "Οδηγό Ανάμιξης" παρακάτω θα βρείτε οδηγίες με ενδεικτικές ταχύτητες ανάμιξης ανάλογα με τα συστατικά που χρησιμοποιείτε.

- ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Ξεκινήστε την ανάμιξη με μία χαμηλή ταχύτητα και αυξήστε τη σταδιακά για να αποφύγετε την υπερχειλίση των υλικών από το μπολ. Όταν προσθέτετε ξηρά υλικά, ειδικά αλεύρι, χαμηλώστε ταχύτητα προσωρινά, έως ότου ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Όταν ζυμώνετε προζύμι, χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 για να πετύχετε καλύτερο αποτέλεσμα. Για περισσότερες πληροφορίες δείτε τις "Χρήσιμες συμβουλές για μια επιτυχημένη ζύμη" παρακάτω.

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	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 5 ΛΕΠΤΑ
ΧΑΜΗΛΗ 1 2	ΕΛΑΦΡΥ ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ/ΖΥΜΩΜΑ Ζύμη μπισκότου για γλυκά / Κέικ
ΜΕΤΡΙΑ 3 4	ΕΛΑΦΡΙΑ ΑΝΑΜΙΞΗ Σάλτσες & Πουτίγκες Κρέμες & Γλάσο / Έτοιμα μείγματα
ΥΨΗΛΗ 5 6	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 την 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 κουζινομηχανής 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.

## 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 "0".
  - Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
  - Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της κουζίνομηχανής και τη βάση με ένα βρεγμένο πανί και σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.
  - Πλύνετε το μπολ ανάμιξης και τα εξαρτήματα σε χλιαρό (όχι καυτό) νερό με υγρό απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώστε τα καλά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην πλένετε τα εξαρτήματα ή το μπολ σε καυτό νερό.
- Μη βάζετε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
  - Το μπολ ανάμιξης μπορεί να μπει στο πλυντήριο πιάτων σε χαμηλή θερμοκρασία (χλιαρό νερό).
  - Ποτέ μη βυθίζετε το σώμα της συσκευής σε νερό.
  - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά ή διαβρωτικά σε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής. 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 τις ποσότητες, 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 διτανθρακική 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 αυγών.
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 φουσκάματος 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 ζεσάνει 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 τραπέζιου 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 φουσκαμένης 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

## Ασφαλής Απόρριψη της Συσκευής



- Τα σήματα που εμφανίζονται πάνω στο προϊόν ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν υποδεικνύουν ότι δε 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 δε θα πρέπει να αναμειγνύεται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

## 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](http://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 (απότομη αλλαγή θερμοκρασίας ή τάσης).

### 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](mailto:benrubi-sda@benrubi.gr)



EN

## 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”)**

Read carefully and save all the instructions provided with the appliance.

- Never eject any mixer accessory when the appliance is in operation.
- Ensure fingers are kept well away from moving parts of the appliance.
- Only use the supplied mixing bowl. Do not use with an empty bowl.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with 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.
- Do not remove the mixing bowl from the base of the kitchen machine whilst it is in use.
- Should you be using a spatula during mixing, ensure that the spatula is kept well away from moving parts of the appliance.
- Never tilt back the head of the mixer whilst the appliance is in operation.
- The kitchen machine must be switched off and unplugged before any cleaning.
- Turn the kitchen machine off and raise the head before removing the mixing bowl.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- Before you put the appliance on the supply mains, check that the voltage indicated on the data plate found on the back 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.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons. ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.

- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been dropped or damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest authorized BENRUBI SERVICE CENTRE for examination, repair or adjustment.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.
- Do not use outdoors. Only suitable for indoor use.
- This device should not be set up close to water or close to a naked flame, a radiator, an oven or some other heat source, or easily flammable materials (curtains, textiles, etc.).
- Before use, place the device on a horizontal clean and flat surface.
- Place the device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
- Do not attempt to repair the device yourself since you will be exposed to hazards.
- Any repair 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).
- Suitable for home use only. Any other use invalidates the guarantee

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Parts of the Appliance



Fig. 1

1. Blade connector
2. Dough blade
3. Mixing bowl
4. Swiveling arm
5. Lever knob
6. Motor block
7. Switch Control button
8. Eggs beater
9. Mixing hook
10. Base plate
11. Dust cover
12. Bowl lid

## Technical Information

Model: SM-1688  
 Voltage : AC220~240V  
 Frequency : 50/60Hz  
 Rated Input : 1200W  
 Maximum mixing bowl capacity : 5.0 lt

## Before First Use

• All parts of the stand mixer should be thoroughly cleaned before being used for the first time (see section: "CLEANING")

NOTE: Before assembling your kitchen machine, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed control dial is in the "0" position.

NOTE: Take the required length of cable from the cable tidy on the base of the blender and connect the device to the mains supply

## Start up (trial use)



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

1. Mix the ingredients thoroughly in accordance with the recipe in the bowl. Open the swivelling arm (4) by using the lever knob (5) (See Fig. 2, 3)
2. Place the mixing bowl (3) on the base plate (10) and tune it anticlockwise until fixed (fig. 4).
3. Place the protective cover (11) (fig. 5) to the kneading hook or the eggs beater (8) or the

mixing hook. Fix the kneading hook (2) or the eggs beater (8) or the mixing hook (9) on the blade connector (1) and rotate the particular attachment clockwise until it is fixed firmly.

4. Turn the swivelling arm in the direction of the arrow and press it downwards with one hand (Fig. 6, 7)

5. Insert the power plug in the power socket and switch (7) in the “P” setting for short usage or set the operating switch to the desired position 1-6 for longer usage).

6. Turn the operating switch (7) in the “0” setting.

7. Lift up the upper housing cover (4) by turning the small knob (5) clockwise).

8. You can now remove the agitator kettle (3) from the device plate (10).

## Using Your Kitchen Machine

1. With the speed control dial in the “0” position, plug the power cord into a 230 volt power outlet.

2. Use the speed control dial to turn the kitchen machine ON and OFF and to control the mixing speeds. Clearly marked instructions for correct mixing Speeds for each type of mixture are shown in the “Mixing Guide” below.

- TIP: Start mixing at slow speeds and increase speed gradually to prevent ingredients splashing out of the mixing bowl. When adding dry ingredients, particularly flour, lower the speed temporarily until ingredients are combined.

- TIP: When kneading yeast dough, use speed 1 to achieve best results.

For specific instructions for the use of dough hooks see “Helpful Hints for a Successful Dough” below.

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds, listed in the table below, may vary slightly from recipe to recipe.

SPEED SETTING RANGE	MIXING TASK TIME OF OPERATION 5 MINUTES
LOW 1 2	FOLDING & BLENDING Pastry Biscuit dough / Cakes
MEDIUM 3 4	LIGHT MIXING Sauces & Puddings Custard/Icing / Packet Mixes
HIGH 5 6	CREAMING & BEATING Butter & Sugar Cream Cheese Cream, Egg Whites & Marshmallow

NOTE: For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.

- Generally there is no one set speed for an entire recipe. You will need to change the speed of the kitchen machine depending on what stage or the recipe you are working on.



- When mixing larger quantities you may need to decrease the kitchen machine's speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.
- When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down whilst these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining then slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

## Care and Cleaning

- Before cleaning your kitchen machine, ensure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed control dial is in the "0" position.
- Allow the appliance to cool down before you start to clean it.
- Wipe over the outside area of the kitchen machine and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
- Wash the mixing bowl and mixer accessories in warm (not hot) soapy water and wipe dry.

**WARNING:** Do not wash the accessories or the bowl in hot water

- Do not place the accessories in the dishwasher.
- The bowl is dishwasher safe. Make sure that the water temperature is low (lukewarm water).
- Never submerge the appliance in water.
- Do not use any abrasive detergents or alcohol for cleaning any part of the appliance.

## Maintenance

- The kitchen machine and the base have been factory oiled and no additional home oiling is necessary. Storage Keep your kitchen machine in a convenient position on your kitchen bench ready for use at all times. Place the mixing accessories into the bowl (storage in a drawer with other kitchen equipment may cause damage).

**NOTE:** Never wind the power cord around the motor after use as the warmth of the motor may cause damage to the power cord

## Let's Talk Ingredients

Listed below is a guide regarding some of the ingredients used in the recipes in this book.

### Butter

Butter is made from approximately 80% milk fat (cream) and is churned over a period of time to produce a solid (butter). Butter is used to stabilize, texturize and add flavour. Butter may be salted or unsalted, it is best to use unsalted butter for cake baking. Clarified butter has the milk solids and salt removed, which is ideal for pastry making as it can be heated to higher temperatures than regular butter.

**NOTE:** Margarine can be used as a substitute for butter. It is made from vegetable oils, therefore it may alter the end result. There are various types of margarines, some of these are buttermargarine blends and fat reduced.

### Yeast

A raising agent used in dough. Yeast is a microscopic living organism that grows rapidly in suitable warm, moist conditions. The yeast plant feeds on sugar and expels carbon dioxide which expands the gluten framework. When foaming yeast do not allow the water temperature to exceed 40°C, as this will kill the yeast. A 26°C - 30°C, draft free area is most suitable for the

growth of yeast during the rising process. Both Dry Yeast and fresh Compressed Yeast may be used in the recipes included in this book. (NB. 7gr of dry yeast is equivalent to 20gr of compressed yeast).

### Substitutes

If you find it necessary to substitute ingredients in a recipe, check the following alternatives:

- 1 cup self raising flour = 1 cup plain flour and 2 teaspoons baking powder.
- 1 cup plain flour and 1 teaspoon baking powder = ½ cup each of plain and self raising flour.
- Sultanas = equal measure of any other dried fruit.
- Golden Syrup = equal measure of treacle or molasses.
- 1 Cup buttermilk = 1 cup fresh milk and 2 teaspoons vinegar or lemon juice.

### Wet Ingredients

Place the measuring jug on a level surface and check the measurement at eye level. Dry Ingredients Use a standard metric measuring cup and spoon to measure out dry ingredients. After filling, level off cup or spoon with a knife. You may like to tap the cup or spoon lightly on the kitchen benchtop before levelling. If your dry ingredients have any lumps, be sure to remove them or break them up, sifting ingredients prior to mixing will help.

### Raising Agents

Care is essential for best results. Check for and crush any lumps, particularly in bicarbonate of soda, before measuring.

### Fats and Oils

The simplest method to measure butters, margarines and shortening is to cut or spoon the required amount from the block or container and then weigh it using metric scales.

## Cookery Tips for Best Results

1. Before starting, read the recipe completely.
2. Refrigerated ingredients, i.e. butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
3. Before starting your recipe preheat oven to baking temperature recommended in the recipe.
4. Assemble all ingredients and utensils near the kitchen machine.
5. To eliminate the possibility of shells or deteriorated/off eggs in your recipe, break eggs into a separate container first, then add to the mixture.
6. When mixing egg whites, be sure the bowl and beaters are thoroughly cleaned and dried. Even the smallest amount of oil on beaters or bowl may cause the egg whites not to aerate.
7. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
8. Do not over beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until the recommended time specified in your recipe. Fold in dry ingredients only until just combined. Always use the low speed. At any stage of mixing, over beating can cause toughness, close texture, lack of rising or excessive shrinkage. Climatic conditions, seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
9. During mixing, ingredients may splash to the sides of the bowl. To scrape the bowl turn the speed control dial to the "0" position and using a spatula, scrape the bowl. NEVER USE A KNIFE, METAL SPOON OR FORK, as this may cause damage to the beaters and bowl, A light scraping after the addition of each ingredient assists in achieving efficient mixing.

## Helpful Hints for a Successful Dough

### Step 1: Preparing the yeast

For the dry yeast to be activated it needs to ferment. To do this place warm milk, sugar and the tepid water into a bowl, add dry yeast and mix. Stand in a warm place until mixture starts foaming i.e. bubbles. This process will take approximately 10 minutes. Be sure not to overheat the milk, as hot temperatures will kill and deactivate the yeast.

### Step 2: Preparing the dough

NOTE: Ensure dough hooks are in place (refer to page 4).

1. Place the dry ingredients into the kitchen machine bowl and position onto the turntable. Turn the speed control switch to speed 1. Begin to gradually add the liquid ingredients to the bowl.

NOTE: You may find it useful to use a spatula to scrape the dry ingredients from the sides of the bowl.

SAFETY TIP: Do not attempt to feed the dough into the dough hooks with your hands, spatula or any other utensil while the kitchen machine is plugged into a power outlet or in operation.

2. As the ingredients start to form a ball, scrape down the sides of the bowl if necessary with a plastic spatula and remove your dough.

SAFETY TIP: Do not use the kitchen machine near the edge of a bench or table top where it may fall off.

3. Depending on what recipe you are making, generally you will need to add manual kneading to your dough. Place dough onto a well floured work bench or surface and knead until dough is smooth and elastic. This should take approximately 3-5 minutes.

4. After kneading place dough into a large well greased mixing bowl. Place the bowl in a warm, draft-free area and cover with a light cloth until the dough doubles in size.

5. Plunge first into the centre of the risen dough to punch out excess air. Fold outer edges into the centre and turn dough out onto a lightly floured board for shaping. Place dough into tins for baking, or cut and shape dough for making buns, rolls, etc.

6. Final rising of dough. Cover the dough with a light cloth and place in a warm, draft-free area until doubled in size again. Glaze and bake.

## 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

- 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](http://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](mailto:benrubi-sda@benrubi.gr)



