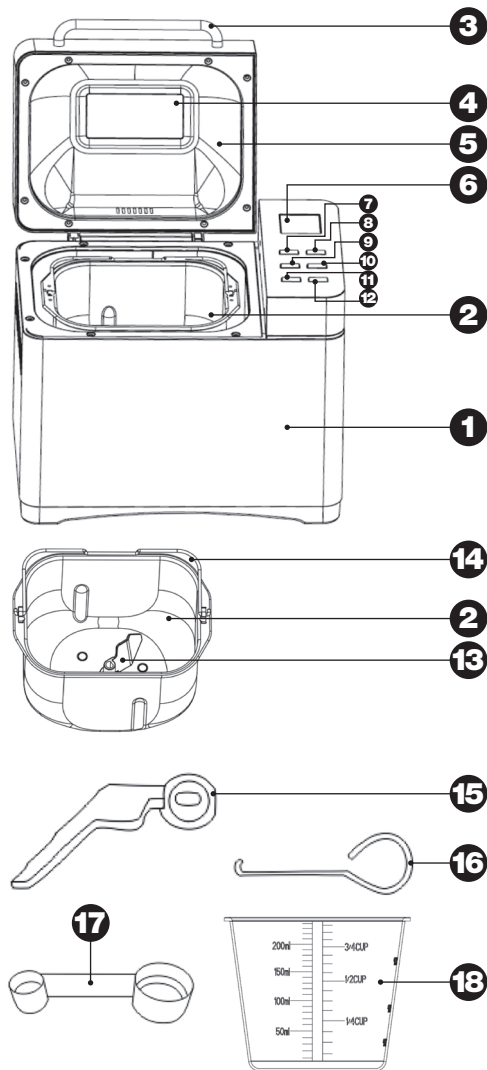




Οδηγίες | Χρήσης Instructions | Manual

Αρτοποιηστικός - Bread Maker
SB-950 GOLD

www.pyrex.com.gr



Αρτοποιασκυστής - Bread Maker SB-950

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μία συσκευή της γκάμας **PYREX®**.

Σας συχαίρουμε για την επιλογή και ελπίζουμε ότι θα μείνετε απόλυτα ικανοποιημένοι από τη χρήση του προϊόντος.

Η διεθνής μάρκα **PYREX®** βρίσκεται στα ελληνικά νοικοκυριά πάνω από 60 χρόνια με τα γνωστά πυράντοχα γυάλινα σκεύη. Η συλλογή της **PYREX®** συμπληρώνεται πλέον με αντικοληπτικά σκεύη και τώρα και με ηλεκτρικές συσκευές.

Thank you for choosing a product of the new **PYREX®** electrical appliances range.

We hope that you will be satisfied by the use of this product.

The well-known heat-resistant glass cookware **PYREX®** has been a part of the Greek households for over 60 years. The range is now further supplemented with non-stick cookware and electrical appliances.



Περιεχόμενα

- | | |
|--------------------------------------|--|
| σελ_1 | σελ_12 |
| • ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ | • ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΑΠΟ ΔΙΑΚΟΠΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ |
| σελ_5 | σελ_13 |
| • ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ | • ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ |
| • ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ | σελ_18 |
| σελ_6 | • ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΜΥΣΤΙΚΑ |
| • ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ | σελ_20 |
| σελ_7 | • ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ |
| • ΠΩΣ ΝΑ ΜΕΤΡΑΤΕ ΤΑ ΥΛΙΚΑ | σελ_21 |
| σελ_8 | • ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ |
| • ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ | • ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ |
| σελ_10 | σελ_23 |
| • ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΨΩΜΙ/ΖΥΜΗ | • ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ |
| σελ_11 | • ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ |
| • *ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | |
| • ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ | |

Index

- | | |
|--------------------------------------|--|
| page_24 | page_34 |
| • IMPORTANT SAFEGUARDS | • DELAY TIMER (RESERVATION) |
| page_27 | page_35 |
| • PARTS OF THE APPLIANCE | • POWER INTERRUPTION PROTECTION |
| page_28 | • RECIPES RECOMMENDED |
| • BEFORE FIRST USE | page_41 |
| • BREAD MAKER CONTROL PANEL | • TIPS |
| page_29 | page_42 |
| • HOW TO MEASURE THE INGREDIENTS | • CARE AND CLEANING |
| page_30 | page_43 |
| • USE YOUR BREAD MAKER | • TROUBLESHOOTING GUIDE |
| page_32 | • TECHNICAL INFORMATION |
| • BREAD/DOUGH PROGRAM CHART | page_44 |
| page_33 | • IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC |
| • *CUSTOM MODE OPERATION INSTRUCTION | • SERVICE AND CUSTOMER CARE |

Οδηγίες | Χρήσης

Αρτοπαρασκευαστής SB-950

Πριν την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε τη μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Παρακαλώ κρατήστε την απόδειξη λιανικής πώλησης για λόγους εγγύησης.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος της συσκευής σας αντιστοιχεί απόλυτα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Πάντα συνδέετε τη συσκευή σας με πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως σε σοβαρό τραυματισμό.
- 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.

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
 - Πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη.
 - Μετά από κάθε χρήση.
 - Πριν από τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε εσωτερικό χώρο. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Κάθε άλλη χρήση ακυρώνει την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή επάνω σε ασφαλή, στεγνή, καθαρή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην εκθέτετε τον αρτοπαρασκευαστή στο άμεσο ηλιακό φως και μην τον τοποθετείτε κοντά σε θερμές συσκευές ή σε ρεύματα αέρα. Όλα τα παραπάνω μπορεί να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου και να αλλοιώσουν το αποτέλεσμα.
- Μη λειτουργείτε και μην τοποθετείτε τη συσκευή ή μέρη της σε μέρη με υγρασία ή σε σημεία όπου μπορεί να βρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν. Σε περίπτωση που η συσκευή βραχεί, αφαιρέστε αμέσως το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα και μην βάζετε τα χέρια σας στο νερό. Μη θέτετε ποτέ τη βρεγμένη συσκευή σε λειτουργία και επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών PYREX-ΜΠΕΝΠΟΥΜΠΗ.
- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Κατά τη χρήση είναι πιθανό να ζεσταθούν οι επιφάνειες τις οποίες μπορείτε να αγγίζετε. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια

φούρνου για να βγάξετε τη ζεστή φόρμα ψωμιού.

- Αφαιρείτε πάντα τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή προτού προσθέσετε τα υλικά, ώστε να μη χυθούν υλικά μέσα στο θάλαμο ψησίματος. Τα υλικά που στάζουν πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να δημιουργήσουν καπνό.
- Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο θάλαμο ψησίματος αφού βγάλετε τη φόρμα του ψωμιού, γιατί μπορεί να καείτε.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη που βρίσκονται μέσα στον αρτοποιασκευαστή.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα αλευριού και διογκωτικής ύλης που ορίζεται στις συνταγές.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τον αρτοποιασκευαστή όταν είναι άδειος διότι μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείται το θάλαμο ψησίματος ως χώρο αποθήκευσης.
- Μην καλύπτετε τις γρίλιες που βρίσκονται στα τοιχώματα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι ο αρτοποιασκευαστής αερίζεται επαρκώς κατά τη λειτουργία του.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί. Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/ πάγκου ή να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη μιας επιφάνειας εργασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής.

- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε εστίες θερμότητας, πάνω ή δίπλα σε εστία αερίου, μάτι κουζίνας ή πάνω σε ζεστό φούρνο.
- Η κακή χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος διπλωμένο κατά την διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Ξεδιπλώστε το τελείως.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά, λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή νωπά χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε επέκταση καλωδίου.
- Ελέγχετε κατά διαστήματα το καλώδιο για τυχόν φθορές.
- 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 PYREX-ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ για εξέταση.
- Σε περίπτωση που υπάρχει πιθανή βλάβη, μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών PYREX-ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.
- Κάθε επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό των κέντρων service PYREX-ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.
- Κάθε λανθασμένη χρήση της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείται μόνο γνήσια ανταλλακτικά PYREX®.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας 2014/30/ΕΕ, την Οδηγία Χαμηλής τάσης 2014/35/ΕΕ, την Οδηγία

2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό. Επίσης, με την Οδηγία 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού για τα προϊόντα που καταναλώνουν ενέργεια και τον Κανονισμός(ΕΚ) Αρ. 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντι-κείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---|---|
| 1. Θάλαμος ψησίματος | 10. Πλήκτρο χρώματος κόρας “COLOUR” |
| 2. Κάδος ψωμιού | 11. Πλήκτρο προγραμμάτων “MENU” |
| 3. Λαβή καπακιού | 12. Πλήκτρο λειτουργίας/παύσης “START/STOP/PAUSE” |
| 4. Παραθυράκι | 13. Άξονας κίνησης |
| 5. Καπάκι | 14. Λαβή κάδου |
| 6. Οθόνη LCD | 15. Ζυμωτήρας |
| 7. Πλήκτρο χρονοδιακόπτη “+” | 16. Γάντζος |
| 8. Πλήκτρο χρονοδιακόπτη “-” | 17. Διπλή μεζούρα/κουτάλι |
| 9. Πλήκτρο καθορισμού μεγέθους φρατζόλας “LOAF” | 18. Κύπελλο μεζούρα-δοσομετρητής |

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα (βλ. ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός»).
2. Ρυθμίστε το αρτοπαρασκευαστή στη λειτουργία νούμερο 18, «ΨΗΣΙΜΟ», και ψήστε με άδεια φόρμα ψωμιού για περίπου 10 λεπτά.
3. Αφήστε να κρυώσει και καθαρίστε και πάλι όλα τα εξαρτήματα.
4. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα καλά και τοποθετήστε στη θέση τους.
5. Ο αρτοπαρασκευαστής είναι έτοιμος για χρήση.

Σημείωση: Ο αρτοπαρασκευαστής μπορεί να βγάλει καπνό και μια χαρακτηριστική μυρωδιά όταν τον ενεργοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει επαρκή εξαερισμό.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

MENU

Πατήστε το κουμπί MENU (11) για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα από 1 - 19. Το μενού που έχετε επιλέξει εμφανίζεται στην οθόνη LCD (6).

LOAF

Πατήστε το κουμπί LOAF (9) για να επιλέξετε το μέγεθος της φρατζόλας (450g / 700g / 900g). Το μέγεθος που έχετε επιλέξει εμφανίζεται στην οθόνη LCD (6).

COLOUR

Πατήστε το κουμπί COLOUR (10) για να επιλέξετε το χρώμα της κόρας (LIGHT/MEDIUM/DARK). Το χρώμα που έχετε επιλέξει εμφανίζεται στην οθόνη LCD (6).

START/STOP/PAUSE

Πατήστε το κουμπί START/STOP/PAUSE (12) για να ξεκινήσει το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει. Για να διακόψετε το πρόγραμμα, προκειμένου να προσθέσετε συστατικά, πατήστε το κουμπί START/STOP/PAUSE για 1 δευτερόλεπτο, μέχρι να ακουστεί ο ήχος. Για να ακυρώσετε το πρόγραμμα, πιάστε το κουμπί START/STOP/PAUSE για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ο ήχος. Η οθόνη LCD (6) εμφανίζει την προκαθορισμένη ρύθμιση του αρτοπαρασκευαστή και η συσκευή σταματάει τη λειτουργία.

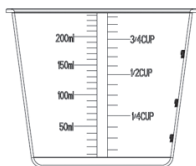
ΚΟΥΜΠΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ “+” / “-”

Πατήστε το κουμπί (+) του χρονοδιακόπτη (7) και κρατήστε το πατημένο μέχρις ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός συνολικός χρόνος. Εάν προσπεράσετε τον επιθυμητό χρόνο, πατήστε το κουμπί (-) του χρονοδιακόπτη (8) για να τον μειώσετε. Κρατώντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη πατημένο, ο χρόνος μεταβάλλεται κατά 10 λεπτά.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Καθυστέρηση έναρξης (μόνο για τα προγράμματα 1 - 9 και 17)
- Προθέρμανση
- Ζύμωμα 1
- Παύση
- Ζύμωμα 2
- Φούσκωμα 1, 2, 3
- Ψήσιμο
- Διατήρηση θερμοκρασίας
- Ολοκλήρωση

ΠΩΣ ΝΑ ΜΕΤΡΑΤΕ ΤΑ ΥΛΙΚΑ



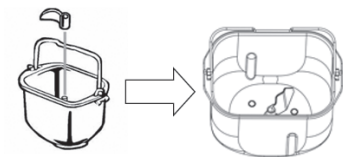
Είναι πάρα πολύ σημαντικό να χρησιμοποιούνται οι σωστές ποσότητες των υλικών για καλύτερα αποτελέσματα.

- Να μετράτε πάντα τα υγρά με το διαφανές κύπελλο μεζούρα με τις δι-αβαθμίσεις. Τα υγρά θα πρέπει να φθάνουν ακριβώς στη γραμμή δια-βάθμισης του κυπέλλου, ούτε παραπάνω ούτε παρακάτω. Εάν θέλετε να προσθέσετε αβγό ή γάλα, θα πρέπει να το αναμίξετε, σε νερό πριν και μετά να διαβάσετε τη διαβάθμιση στο κύπελλο μεζούρα.
- Συνίσταται τα υγρά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στη συνταγή.
- Μετρήστε τα στερεά συστατικά στο κύπελλο μεζούρα. Ανακινήστε το κύπελλο ελαφρά προ-κειμένου η επιφάνεια να είναι ίσια και στη συνέχεια διαβάστε τη διαβάθμιση.

Σημείωση: Ένα φλιτζάνι αλεύρι είναι περίπου 160g.

- Χρησιμοποιείτε το κουτάλι/μεζούρα που παρέχεται για τη μέτρηση μικρότερων ποσοτήτων υγρών και στερεών συστατικών. Χρησιμοποιήστε τα σημάδια για να επιλέξετε μεταξύ των ακόλουθων μέτρων - $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού, 1 κουταλάκι του γλυκού, $\frac{1}{2}$ κουταλιά της σούπας. ή 1 κουταλιά της σούπας. Γεμίστε μέχρι επάνω και καθαρίστε το κουτάλι.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ



εικόνα 1

1. Ανοίξτε το καπάκι (5) και βγάλτε τον κάδο ψωμιού (2) από το θάλαμο ψησίματος ανασπώνοντάς τον από τη λαβή και στρέφοντας τον αριστερόστροφα. Προσαρμόστε το ζυμωτήρα (13). Βεβαιωθείτε ότι η κομμένη πλευρά του ζυμωτήρα έχει τοποθετηθεί σωστά στον άξονα του κάδου ψωμιού. (εικόνα 1)

2. Ρίξτε το νερό μέσα στον κάδο ψωμιού (2). Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο ψωμιού με τη σειρά που αναφέρονται στις συνταγές. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια, διότι οι λανθασμένες ποσότητες δε θα δώσουν τα επιθυμητό αποτέλεσμα. (εικόνα 2)

Συμβουλή: Η ξηρή μαγιά πρέπει να προστεθεί πάνω από το αλεύρι και να μην αναμειχθεί με το νερό, το λάδι, τη ζάχαρη και το αλάτι, διαφορετικά η ενεργοποίηση της ζύμης θα αποδυναμωθεί.



εικόνα 2

3. Τοποθετήστε τον κάδο ψωμιού (2) στο θάλαμο ψησίματος (1) γυρνώντας δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.
4. Χαμηλώστε το χερούλι του κάδου ψωμιού και κλείστε το καπάκι (5).
5. Συνδέστε στην πρίζα. Η συσκευή θα παράγει έναν ήχο και στην οθόνη LCD (6) θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ρύθμιση (750g/MEDIUM COLOUR/SOFT BREAD).
6. Πατήστε το κουμπί MENU (11) για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα.
7. Πατήστε το κουμπί LOAF (9) για να επιλέξετε το μέγεθος της φρατζόλας.
8. Πατήστε το κουμπί COLOUR (10) για να επιλέξετε το χρώμα της κόρας.
9. Πατήστε το κουμπί START/STOP/PAUSE (12) για να ξεκινήσει το πρόγραμμα που έχετε επιλέξει.
10. Όταν ο κύκλος ψησίματος τελειώσει θα ακουστεί ένας ήχος. Ο αρτοποιασκευαστής θα μεταβεί αυτόματα στον τρόπο λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας μετά την ολοκλήρωση του κύκλου ψησίματος. Εάν επιθυμείτε να παραλείψετε αυτό το βήμα, πατήστε το κουμπί START/STOP/PAUSE (12) συνεχόμενα για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ο ήχος και να σταματήσει η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας.

11. Αποσυνδέστε τον αρτοπαρασκευαστή από την πρίζα.

12. Αφαιρέστε τον κάδο ψωμιού (2) κρατώντας από το χερούλι και στρέφοντας αριστερόστροφα.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου, καθώς η λαβή του κάδου θα καίει.

13. Τοποθετήστε τον κάδο ψωμιού σε μια σχάρα για να κρυώσει.

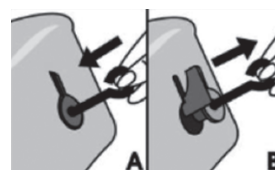
14. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 30 λεπτά προτού το κόψετε, για να φύγει ο ατμός. Εάν το ψωμί είναι ζεστό, δε θα κόβεται εύκολα.

15. Καθαρίστε τον κάδο ψωμιού και το ζυμωτήρα αμέσως μετά τη χρήση (βλ. ενότητα “φροντίδα & καθαρισμός”.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Μετά την εκκίνηση του αρτοπαρασκευαστή, θα αρχίσει να ανακατεύεται το αλεύρι. Προκειμένου να αποφευχθεί το πιπίλισμα, ο αρτοπαρασκευαστής αυτόματα θα ζυμώνει διακεκομένα στα πρώτα 7 λεπτά. Μετά από τα 7 λεπτά, ο αρτοπαρασκευαστής μεταβαίνει αυτόματα σε συνεχές ζύμωμα.
- Κατά τη διάρκεια του προγράμματος καθυστέρησης έναρξης, ή άνω και κάτω τελεία «:» αναβοσβήνει στην οθόνη LCD. Όταν η αντίστροφη μέτρηση ολοκληρωθεί, ο αρτοπαρασκευαστής αρχίζει να ζυμώνει το αλεύρι αυτόματα.
- Κατά τη διάρκεια του προγράμματος 5 «Ολικής αλέσεως», ο αρτοπαρασκευαστής δεν ξεκινάει τη διαδικασία ζυμώματος ακόμα και εάν δεν είναι στο πρόγραμμα καθυστέρησης έναρξης. Τα πρώτα 30 λεπτά είναι για να μαλακώσει το αλεύρι ολικής αλέσεως και τα επόμενα 30 λεπτά αρχίζει το ζύμωμα του αλευριού.
- Η οθόνη LCD θα σβήσει αυτόματα μετά από 20 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο MENU μια φορά και το φως θα ανάψει για να δείτε την κατάσταση του προγράμματος στην οθόνη LCD ή να ελέγξετε την πρόοδο της ζύμης μέσα στο θάλαμο ψησίματος.

Σημείωση: Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ζύμωσης, εάν ο ζυμωτήρας παραμένει κολλημένος στη βάση του ψωμιού, τοποθετήστε το γάντζο (16) στον άξονα του ζυμωτηρίου (13) (A) και τραβήξτε απαλά για να απελευθερώσετε το ζυμωτήρα (B) (εικόνα 3).



εικόνα 3

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΨΩΜΙ/ΖΥΜΗ

Πρόγραμμα		Συνολικός χρόνος προγράμματος		
1 – Μαλακό ψωμί	Για αφράτο και μαλακό ψωμί	3:06	3:11	3:16
2 – Γλυκό ψωμί	Συνταγές ψωμιού με πολύ ζάχαρη	2:54	2:59	3:04
3 – Ψωμί με φυσική μαγιά	Συνταγές ψωμιού με φυσική μαγιά	6:34	6:44	6:49
4 – Γαλλικό ψωμί	Τραγανή κορά, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη.	3:09	3:19	3:24
5 – Ολικής αλέσεως	Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως: Προθέρμανση 30 λεπτών	3:08	3:18	3:23
6 – Γρήγορο ψωμί	Μειώνει τον κύκλο ψησίματος ψωμιού	1:33	1:38	1:43
7 – Χωρίς ζάχαρη	Συνταγές ψωμιού χωρίς ζάχαρη	3:04	3:11	3:18
8 – Πολύσπορο	Συνταγές ψωμιού με πολύσπορο αλεύρι	3:00	3:07	3:14
9 – Χωρίς γλουτένη	Για χρήση αλεύρων και μιγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη.	2:50	2:55	3:00
10 – Ψωμί με γάλα	Για συνταγές ψωμιού με γάλα	2:59	3:06	3:13
11 – Ζύμη ψωμιού	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο.		0:23	
12 – Ζύμη πίτσας	Συνταγές για ζύμες πίτσας		1:25	
13 – Ζύμη ζυμαρικών	Συνταγές για ζύμες ζυμαρικών		0:23	
14 – Ζύμη με προζύμι	Συνταγές για ζύμες με προζύμι (χωρίς αλάτι, ζάχαρη και σκόνη γάλακτος)		1:24	
15 – Κέικ	Ψωμιά και κέικ χωρίς προζύμι		1:33	
16 – Μαρμελάδα	Για παρασκευή μαρμελάδων		1:05	
17 – Γιαούρτι	Για παρασκευή γιαουριού		8:00	
18 – Ψήσιμο	Μόνο για ψήσιμο		0:10	
19 – Προσαρμοσμένη λειτουργία	Προσαρμογή κάθε βήματος του κύκλου λειτουργίας*		3:01	

* ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Πατήστε το κουμπί MENU (11) για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα (19). Θα εμφανιστεί η προκαθορισμένη ώρα “3:01” και το προκαθορισμένο χρώμα κόρας “MEDIUM”.
2. Πατήστε τα κουμπιά “+” or “-” buttons για να ορίσετε την ώρα για το κάθε βήμα του κύκλου λειτουργίας του αρτοποιασκευαστή.

Ρύθμιση ώρας:

Βήμα	Προκαθορισμένη ώρα	Ελαχ. ώρα	Μεγ. ώρα
Ζύμωμα 1	7 λεπτά	0	30 λεπτά
Παύση 1	1 λεπτό	0	30 λεπτά
Ζύμωμα 2	25 λεπτά	0	30 λεπτά
Φούσκωμα 1	58 λεπτά	0	120 λεπτά
Φούσκωμα 2	0	0	120 λεπτά
Φούσκωμα 3	60 λεπτά	0	120 λεπτά
Ψήσιμο	30 λεπτά	0	80 λεπτά
Διατήρηση θερμοκρασίας	60 λεπτά	0	60 λεπτά
Καθυστέρηση	0	0	15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την παρασκευή ψωμιού έως και 15 ώρες. Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δε μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα προγράμματα 10-16, 18 και 19.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης εκκίνησης, μη χρησιμοποιείτε ευπαθή υλικά – υλικά που αλλοιώνονται εύκολα σε θερμοκρασία δωματίου ή υψηλότερη θερμοκρασία, όπως γάλα, αβγά, τυρί, γιαούρτι κλπ.

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης, απλώς τοποθετήστε τα υλικά μέσα στον κάδο ψωμιού (2) και τοποθετήστε τον μέσα στο θάλαμο ψησίματος. Στη συνέχεια:

1. Πατήστε το κουμπί MENU (11) για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
2. Πατήστε το κουμπί LOAF (9) για να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού.
3. Πατήστε το κουμπί COLOUR (10) για να επιλέξετε το χρώμα της κόρας.
4. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
5. Πατήστε το κουμπί (+) του χρονοδιακόπτη (7) και κρατήστε το πατημένο μέχρις ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός συνολικός χρόνος. Εάν προσπεράσετε τον επιθυμητό χρόνο, πατήστε το κουμπί (-) του χρονοδιακόπτη (8) για να τον μειώσετε. Κρατώντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη πατημένο, ο χρόνος μεταβάλλεται κατά 10 λεπτά.

Ο χρονοδιακόπτης λειτουργεί αυτόματα. Ορίστε με τις ρυθμίσεις την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το ψωμί και όχι την ώρα που θέλετε να ξεκινήσει η λειτουργία.

Παράδειγμα: Η φρατζόλα πρέπει να είναι έτοιμη στις 7π.μ. Εάν ο αρτοποιασκευαστής ετοιμαστεί με τα απαραίτητα υλικά της συνταγής στις 10μ.μ. το προηγούμενο βράδυ, ο συνολικός χρόνος που πρέπει να βάλετε στο χρονοδιακόπτη καθυστέρησης είναι 9 ώρες.

6. Πατήστε το κουμπί START/STOP/PAUSE (12) και η άνω και κάτω τελεία (:) θα αναβοσβήσει. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.

Σημείωση: Εάν κάνετε κάποιο λάθος ή θέλετε να αλλάξετε την καθορισμένη ώρα, πατήστε το κουμπί START/STOP/PAUSE (12) έως ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Κατόπιν, μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου την ώρα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΑΠΟ ΔΙΑΚΟΠΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Ο αρτοποιασκευαστής διαθέτει λειτουργία ασφαλείας διάρκειας 15 λεπτών, σε περίπτωση που η συσκευή αποσυνδεθεί κατά λάθος ενώ λειτουργεί ή διακοπεί η παροχή ρεύματος. Η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί στο ίδιο πρόγραμμα, αμέσως μόλις την ξανασυνδέσετε στην πρίζα ή επαναλειτουργήσει η μονάδα ρεύματος μέσα σε διάρκεια 15 λεπτών.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ο αρτοπαρασκευαστής διαθέτει λειτουργία ασφαλείας διάρκειας 15 λεπτών, σε περίπτωση που η συσκευή αποσυνδεθεί κατά λάθος ενώ λειτουργεί ή διακοπεί η παροχή ρεύματος. Η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί στο ίδιο πρόγραμμα, αμέσως μόλις την ξανασυνδέσετε στην πρίζα ή επαναλειτουργήσει η μονάδα ρεύματος μέσα σε διάρκεια 15 λεπτών.

1. Μαλακό ψωμί

Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Νερό	160ml	240ml	290ml
Βούτυρο	2 μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	½ μικρό κουτάλι	½ μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι
Ζάχαρη	1 μεγάλο κουτάλι	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Σκόνη γάλακτος	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια	5 μεγάλα κουτάλια
Αλεύρι	300γρ	400γρ	475γρ
Ξηρή μαγιά	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι

2. Γλυκό ψωμί

Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Νερό	160ml	240ml	310ml
Βούτυρο	2 μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	½ μικρό κουτάλι	½ μικρό κουτάλι	½ μικρό κουτάλι
Ζάχαρη	4 μεγάλα κουτάλια	6 μεγάλα κουτάλια	6 μεγάλα κουτάλια
Σκόνη γάλακτος	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια	4 μεγάλα κουτάλια
Αλεύρι	300γρ	400γρ	500γρ
Ξηρή μαγιά	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι

3. Ψωμί με φυσική μαγιά			
Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Νερό	160ml	200ml	240ml
Ζάχαρη	1 μεγάλο κουτάλι	1 μεγάλο κουτάλι	2 μεγάλα κουτάλια
Σκόνη γάλακτος	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια	4 μεγάλα κουτάλια
Βούτυρο	1 μεγάλο κουτάλι	1 μεγάλο κουτάλι	2 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	½ μικρό κουτάλι	³ / ₄ μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι
Αλεύρι	275γρ	350γρ	400γρ
Ξηρή μαγιά	⅓ μικρό κουτάλι	⅓ μικρό κουτάλι	⅓ μικρό κουτάλι

4. Γαλλικό ψωμί			
Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Νερό	200ml	260ml	320ml
Βούτυρο	2 μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	½ μικρό κουτάλι	½ μικρό κουτάλι	½ μικρό κουτάλι
Σκόνη γάλακτος	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια	4 μεγάλα κουτάλια
Αλεύρι	300γρ	400γρ	500γρ
Ξηρή μαγιά	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1¼ μικρά κουτάλια

5. Ψωμί ολικής αλέσεως			
Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Νερό	210ml	280ml	340ml
Βούτυρο	2 μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	½ μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1½ μικρά κουτάλια
Αλεύρι	150γρ	200γρ	250γρ
Αλεύρι ολικής αλέσεως	150γρ	200γρ	250γρ
Ζάχαρη	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια	4 μεγάλα κουτάλια
Ξηρή μαγιά	1 μικρό κουτάλι	1¼ μικρά κουτάλια	1½ μικρά κουτάλια

6. Γρήγορο ψωμί			
Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Νερό (40oC-50oC)	180ml	240ml	300ml
Βούτυρο	2 μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	½ μικρό κουτάλι	½ μικρό κουτάλι	½ μικρό κουτάλι
Αλεύρι	280γρ	375γρ	450γρ
Ζάχαρη	1 μεγάλο κουτάλι	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Σκόνη γάλακτος	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια	4 μεγάλα κουτάλια
Ξηρή μαγιά	2 μικρά κουτάλια	3 μικρά κουτάλια	4 μικρά κουτάλια

7. Χωρίς ζάχαρη			
Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Νερό	120ml	180ml	240ml
Βούτυρο	2 μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	¾ μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1¼ μικρά κουτάλια
Αλεύρι	280γρ	375γρ	450γρ
Αβγά	1	1	1
Ξυλιτόλη	3 μεγάλα κουτάλια	4 μεγάλα κουτάλια	5 μεγάλα κουτάλια
Σκόνη γάλακτος	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια	4 μεγάλα κουτάλια
Ξηρή μαγιά	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι

8. Πολύσπορο ψωμί			
Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Νερό	120ml	170ml	210ml
Βούτυρο	2 μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	½ μικρό κουτάλι	¾ μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι
Αλεύρι ολικής αλέσεως	50γρ	75γρ	100γρ
Βρώμη	50γρ	75γρ	100γρ
Αλεύρι	200γρ	250γρ	300γρ
Αβγά	1	1	1
Ξηρή μαγιά	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι

9. Ψωμί χωρίς γλουτένη		
Υλικά	500γρ	750γρ
Νερό	180ml	240ml
Βούτυρο	2 μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	½ μικρό κουτάλι	½ μικρό κουτάλι
Ζάχαρη	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Σκόνη γάλακτος	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλεύρι χωρίς γλουτένη	300γρ	400γρ
Ξηρή μαγιά	½ μικρό κουτάλι	$\frac{2}{3}$ μικρό κουτάλι

10. Ψωμί με γάλα			
Υλικά	500γρ	750γρ	900γρ
Βούτυρο γάλακτος	210ml	290ml	370ml
Ζάχαρη	1 μεγάλο κουτάλι	1½ μεγάλα κουτάλια	2 μεγάλα κουτάλια
Αλεύρι	300γρ	560γρ	680γρ
Αλάτι	1 μικρό κουτάλι	1½ μικρά κουτάλια	2 μικρά κουτάλια
Ξηρή μαγιά	1 μικρό κουτάλι	2 μικρά κουτάλια	2 μικρά κουτάλια

11. Ζύμη ψωμιού				
Υλικά				
Νερό	120ml	180ml	240ml	300ml
Βούτυρο	1 μεγάλο κουτάλι	1 μεγάλο κουτάλι	1 μεγάλο κουτάλι	2 μεγάλα κουτάλια
Αβγά	1	1	1	1
Αλάτι	$\frac{1}{3}$ μικρό κουτάλι	$\frac{1}{2}$ μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1 $\frac{1}{3}$ μικρά κουτάλια
Ζάχαρη	1 μεγάλο κουτάλι	1 μεγάλο κουτάλι	2 μεγάλα κουτάλια	3 μεγάλα κουτάλια
Αλεύρι	200γρ	300γρ	400γρ	500γρ

12. Ζύμη πίτσας	
Υλικά	500γρ
Νερό	180ml
Βούτυρο / Κρέμα	15γρ
Ζάχαρη	8γρ
Αλάτι	5γρ
Σκόνη γάλακτος	6γρ
Αλεύρι	280γρ
Ξηρή μαγιά	3γρ
Συμβουλή: Τα παραπάνω υλικά είναι για 2 πίτσες 23εκ. μέγεθος η καθεμία.	

13. Ζυμή ζυμαρικών	
Υλικά	500γρ
Νερό	140ml
Αλάτι	5γρ
Μαλακό αλεύρι	140γρ
Αλεύρι	140γρ

14. Ζύμη με προζύμι			
Υλικά			
Νερό	120ml	180ml	240ml
Βούτυρο	1 μεγάλο κουτάλι	1 μεγάλο κουτάλι	2 μεγάλα κουτάλια
Αλάτι	1/3 μικρό κουτάλι	1/2 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι
Ζάχαρη	1 μεγάλο κουτάλι	1 μεγάλο κουτάλι	1 μεγάλο κουτάλι
Αλεύρι	200γρ	300γρ	400γρ
Ξηρή μαγιά	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι	1 μικρό κουτάλι

15. Κέικ	
Υλικά	
Γάλα	500ml
Αβγά	4 τμχ
Βούτυρο	100γρ
Αλάτι	1 μικρό κουτάλι
Ζάχαρη	150γρ
Μαλακό αλεύρι	380γρ
Μαγειρική σόδα	1/2 μικρό κουτάλι
Μπέικιν πάουντερ	1 1/2 μικρά κουτάλια

16. Μαρμελάδα					
Μαρμελάδα πορτοκάλι		Μαρμελάδα φράουλα		Μαρμελάδα ανανάς	
Πορτοκάλι	600γρ	Φράουλα	720γρ	Ανανάς	700γρ
Ζάχαρη	260γρ	Ζάχαρη	260γρ	Ζάχαρη	260γρ
Ζελατίνη ή πουτίγκα σε σκόνη	6γρ	Ζελατίνη ή πουτίγκα σε σκόνη	60γρ	Ζελατίνη ή πουτίγκα σε σκόνη	60γρ

16. Μαρμελάδα					
Μαρμελάδα πορτοκάλι		Μαρμελάδα φράουλα		Μαρμελάδα ανανάς	
Πορτοκάλι	600γρ	Φράουλα	720γρ	Ανανάς	700γρ
Ζάχαρη	260γρ	Ζάχαρη	260γρ	Ζάχαρη	260γρ
Ζελατίνη ή πουτίγκα σε σκόνη	6γρ	Ζελατίνη ή πουτίγκα σε σκόνη	60γρ	Ζελατίνη ή πουτίγκα σε σκόνη	60γρ

17. Γιαούρτι			
Υλικά			
Γάλα	350ml	500ml	1000ml
Γιαούρτι	50γρ	70γρ	100γρ
Ζάχαρη	3 μεγάλα κουτάλια	4 μεγάλα κουτάλια	5 μεγάλα κουτάλια

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Το πετυχημένο ψήσιμο του ψωμιού εξαρτάται από μια ποικιλία διαφορετικών παραγόντων, όπως η ποιότητα των υλικών, η προσεκτική μέτρηση, η θερμοκρασία και η υγρασία. Αξίζει να διαβάσετε τις συμβουλές που ακολουθούν, ώστε να διασφαλίσετε ότι θα έχετε επιτυχή αποτελέσματα.

Ο αρτοποιασκευαστής δεν είναι μία στεγανοποιημένη μονάδα και ως εκ τούτου επηρεάζεται από τη θερμοκρασία. Εάν η ημέρα είναι πολύ ζεστή ή χρησιμοποιείται σε ζεστή κουζίνα, τότε

το ψωμί είναι πιθανό να φουσκώσει περισσότερο από ότι όταν κάνει κρύο. Η βέλτιστη θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι μεταξύ 20°C και 24°C.

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, αφήστε το νερό της βρύσης να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Κάντε το ίδιο για τα υλικά που χρησιμοποιούνται απευθείας από το ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά από τη συνταγή. Π.χ. στον κύκλο ταχείας παρασκευής “6” θα χρειαστεί να ζεστάνετε το νερό.
- Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Φροντίστε η μαγιά να παραμένει στεγνή και να είναι χωριστά από οποιαδήποτε άλλα υγρά που προστέθηκαν στον κάδο, μέχρι να αρχίσει η ανάμειξη.
- Η ακριβής μέτρηση είναι πιθανόν ο πιο σημαντικός παράγοντας για ένα πετυχημένο αποτέλεσμα. Τα περισσότερα προβλήματα οφείλονται σε ανακριβείς μετρήσεις ή στην παράλειψη ενός από τα υλικά. Χρησιμοποιήστε το κύπελλο μεζούρα-δοσομετρητή και το κουτάλι μεζούρα που παρέχονται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά, εντός της ημερομηνίας λήξης. Τα ευπαθή υλικά όπως το γάλα, το τυρί, τα λαχανικά και τα φρέσκα φρούτα μπορεί να χαλάσουν, ιδιαίτερα σε υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτά τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε ψωμί που παρασκευάζεται αμέσως.
- Μην προσθέτετε υπερβολική ποσότητα λίπους διότι αυτό σχηματίζει φράγμα μεταξύ της μαγιάς και του αλευριού, επιβραδύνοντας τη δράση της μαγιάς, πράγμα που μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπαγές καρβέλι.
- Κόψτε κομματάκια το βούτυρο και τα άλλα λίπη πριν τα προσθέσετε στον κάδο ψωμιού.
- Αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του νερού με χυμούς φρούτων, όπως πορτοκάλι, μήλο ή ανανά όταν φτιάχνετε ψωμιά με γεύση φρούτων.
- Μπορείτε να προσθέσετε σαν μέρος της ποσότητας του υγρού και ζωμό λαχανικών. Το νερό από τις βραστές πατάτες περιέχει άμυλο, πράγμα που αποτελεί μία πρόσθετη πηγή τροφής για τη μαγιά και βοηθά να παρασκευάσετε ένα καλά φουσκωμένο, μαλακότερο καρβέλι που μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

- Για τη γεύση, μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά όπως τριμμένο καρότο, κολοκυθάκια ή πουρέ πατάτας. Επειδή αυτά τα τρόφιμα περιέχουν νερό. Θα χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα του νερού της συνταγής. Αρχίστε με λίγο νερό, ελέγξτε τη ζύμη καθώς αρχίζει να αναμειγνύεται και προσαρμόστε την ποσότητα όπως απαιτείται.
- Η ζάχαρη και τα αβγά θα κάνουν το ψωμί νόστιμο. Αναμείξτε ένα χτυπημένο αβγό στο υγρό μέχρι το καθορισμένο επίπεδο.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές διότι μπορεί να καταστρέψετε τον αρτοποιασκευαστή.
- Εάν το ψωμί δε φουσκώνει καλά, δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το νερό βρύσης με εμφιαλωμένο νερό ή βρασμένο νερό. Αν το νερό της βρύσης είναι πολύ χλωριωμένο και φθοριωμένο μπορεί να επηρεάσει τη διόγκωση του ψωμιού. Το σκληρό νερό μπορεί επίσης να έχει το ίδιο αποτέλεσμα.
- Αξίζει να ελέγξετε τη ζύμη μετά από περίπου 5 λεπτά συνεχές ζύμωμα. Φροντίστε να έχετε δίπλα στη συσκευή μια εύκαμπτη, ελαστική σπάτουλα, ώστε να μπορείτε να ξύσετε τα τοιχώματα του κάδου εάν κάποια από τα υλικά κολλήσουν στις γωνίες. Μην βάζετε τη σπάτουλα δίπλα στο ζυμωτήρα ούτε να παρεμποδίζετε την κίνησή του. Επίσης, ελέγξτε τη ζύμη για να δείτε εάν έχει τη σωστή σύσταση. Εάν η ζύμη τρίβεται ή η συσκευή δείχνει να λειτουργεί με δυσκολία, προσθέστε λίγο παραπάνω νερό. Εάν η ζύμη κολλά στα τοιχώματα του κάδου και δεν σχηματίζεται μπάλα, προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι.
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του κύκλου φουσκώματος της ζύμης ή του κύκλου ψησίματος διότι το ψωμί μπορεί να διαλυθεί.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τον αρτοποιασκευαστή από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς προτού τον καθαρίσετε.
- Μην βυθίζετε το κύριο σώμα του αρτοποιασκευαστή ή την εξωτερική βάση του κάδου ψωμιού σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή μεταλλικά.

- Χρησιμοποιήστε μαλακό υγρό πανί για να καθαρίσετε, εάν χρειάζεται, τις εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες του αρτοποιασκευαστή.

Κάδος ψωμιού και ζυμωτήρας

- Μην πλένετε τον κάδο ψωμιού και το ζυμωτήρα στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε αμέσως τον κάδο ψωμιού και το ζυμωτήρα μετά από κάθε χρήση γεμίζοντας μέχρι κάποιο σημείο τη φόρμα με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε τον να μουλιάσει για 5 έως 10 λεπτά. Για να αφαιρέσετε το ζυμωτήρα, ανασπώστε και τραβήξτε. Ολοκληρώστε το καθάρισμα με ένα μαλακό πανί, ξεπλύνετε και αφήστε να στεγνώσουν καλά.
- Εάν δε μπορείτε να αφαιρέσετε το ζυμωτήρα μετά από 10 λεπτά, κρατήστε τον άξονα από το κάτω μέρος του κάδο και στρέψτε τον εμπρός και πίσω έως ότου ο ζυμωτήρας αποδεσμευτεί.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: Αρτοποιασκευαστής SB-950

Τάση: AC 220-240V

Συχνότητα: 50/60Hz

Ισχύς: 650W

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Παρακάτω αναφέρονται κάποια συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να προκύψουν όταν φτιάχνετε ψωμί στον αρτοποιασκευαστή. Διαβάστε τα προβλήματα, τις πιθανές αιτίες και τι πρέπει να κάνετε ώστε να εξασφαλίζεται η επιτυχημένη παρασκευή του ψωμιού.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο αρτοπαρασκευαστής δεν αναμειγνύει το αλεύρι και δε λειτουργεί	Τσεκάρετε εάν ο αρτοπαρασκευαστής είναι συνδεδεμένος στην πρίζα	Πατήστε το κουμπί START/STOP/PAUSE και ο αρτοπαρασκευαστής θα ξεκινήσει να λειτουργεί
	Τσεκάρετε εάν ο αρτοπαρασκευαστής είναι σε λειτουργία καθυστερημένης έναρξης	Η άνω και κάτω τελεία ":" αναβοσβήνει, και ο αρτοπαρασκευαστής είναι σε διαδικασία αντίστροφης μέτρησης.
	Βλάβη εξαρτημάτων	Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της PYREX-BENRUBI.
Περίεργος ήχος	Υπάρχουν σκληρά κομμάτια τροφίμων ή ψίκουλα ψωμιού στον κάδο ψωμιού	Αφαιρέστε όλα τα κομμάτια πριν ξεκινήσετε ξανά τη συσκευή
	Σωστή τοποθέτηση του κάδου ψωμιού	Επανατοποθετήστε τον κάδο ψωμιού στη σωστή θέση
Περίεργη μυρωδιά/γεύση	Βλάβη στο καλώδιο	Κρατήστε το καλώδιο μακριά από τις ζεστές επιφάνειες
	Υπολείμματα τροφών στο θάλαμο ψησίματος	Αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφών από το θάλαμο ψησίματος
Ένδειξη στην οθόνη LCD "LLL"	Η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής είναι χαμηλότερη από -10oC	Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε θερμοκρασία μεταξύ -10oC ~ 40oC
Ένδειξη στην οθόνη LCD "HHH"	Η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής είναι υψηλότερη από 50oC	Χρησιμοποιείτε ανεμιστήρα για να κρυώσετε της συσκευής ή αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
Ένδειξη στην οθόνη LCD "EE0" ή "EE1"	Βλάβη στον αισθητήρα	Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της PYREX-BENRUBI.
Το ψωμί είναι εν μέρει ωμό	Το ψωμί είναι ωμό	Λιγότερο νερό ή η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλή
	Η αναλογία των συστατικών είναι λάθος	Ανατρέξτε στις συνταγές που παρέχονται

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ



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.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

- Πριν διανεμηθούν, οι συσκευές μας υπόκεινται σε αυστηρό ποιοτικό έλεγχο. Ωστόσο η συσκευή διαθέτει και δύο (2) χρόνια εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς της. Εάν το προϊόν που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς ή στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της PYREX-BENRUBI. Για την ενημέρωσή σας σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της PYREX-BENRUBI, επισκεφθείτε τη σελίδα μας www.benrubi.gr.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που θα προκύψουν από φυσιολογική φθορά, λανθασμένη εγκατάσταση, χειρισμό ή συντήρηση του προϊόντος, αντικανονικές συνθήκες λειτουργίας, μη εφαρμογή των οδηγιών χρήσης, κακή χρήση, μετατροπή ή επισκευή του προϊόντος από επισκευαστές που δεν ανήκουν στα κέντρα service PYREX-ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ



Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι - Αθήνα

Τηλ. / Εξυπηρέτηση πελατών.: 210 6156400, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

22-23_**

Instructions | Manual

Bread Maker SB-100

Please unfold the front page in order to check on the detailed view of the product.

- Read these instructions carefully and keep for future reference.
- Please keep the sales receipt for guarantee purposes.
- Remove all packaging.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- Always plug your device into an outlet that is earthed. Failure to comply with this requirement may result in electric shock and possible serious injury.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children. Ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, children or those with 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.
- Switch off and unplug:
 - Before fitting or removing parts.
 - After each use.
 - Before cleaning.

- Never use the appliance for any other use than indicated.
- The device is intended for indoor use. Do not use the device outdoors.
- The device is intended only for domestic use. Any other use will cancel the warranty.
- Always use the bread maker on a secure, dry level surface.
- Do not place the bread maker in direct sun light, near hot appliances or in a draught. All these things can affect the internal temperature of the device, which could spoil the results.
- Do not operate or place the device or parts in places of high humidity or where it may get wet.
- Never let the power unit, cord or plug get wet. If the appliance does get wet, immediately remove the power cord from the wall outlet and do not put your hands in the water. Never run the wet appliance and contact one of the authorized PYREX-BENRUBI service centers.
- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the bread maker.
- Do not exceed the maximum flour and raising agent quantities specified in the recipes.

- Do not operate the bread maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the vents on the side of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never let the cord hang down where a child could grab it. Do not let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- Misuse of your bread maker can result in injury.
- Never leave the power cable wrapped during use. Unwind it completely.
- Never use highly corrosive or abstractive cleaning agents. Never use metal scouring pads for cleaning.
- Do not move the appliance when in operation.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not use an extension power cord.
- Check the power cord periodically for possible damages.
- If the power cord or the plug of the appliance has been damaged, do not use

the appliance and contact an authorized PYREX-BENRUBI Service Center.

- In case of a possible damage, do not attempt to repair the appliance by yourself. Please contact one of the authorized PYREX-BENRUBI service centers.
- Any repair made by an unauthorized PYREX-BENRUBI Service Center CANCELS THE GUARANTEE.
- Any misuse of the device cancels the warranty.
- Only use original spare parts PYREX® spare parts.
- The appliance conforms to EU directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, the 2014/35/EU Low Voltage Directive, the 2011/65/EU RoHS Directive, the directive 2009/125/EC for eco-design and the EC regulation no. 1935/2004 on materials intended to contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS OF THE APPLIANCE

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Oven chamber | 10. Crust COLOUR button |
| 2. Bread pan | 11. MENU button |
| 3. Handle | 12. START/STOP/PAUSE button |
| 4. Viewing window | 13. Axis of bread pan |
| 5. Lid | 14. Handle of bread pan |
| 6. LCD screen | 15. Kneader |
| 7. "+" TIMER button | 16. Hook |
| 8. "-" TIMER button | 17. Dual measuring spoon |
| 9. LOAF size button | 18. Measuring jug |

BEFORE FIRST USE

1. Wash all parts (see. section «care and cleaning»).
2. Set the bread maker on “BAKE” mode and bake with empty bread pan for about 10 minutes.
3. Let it cool down and clean all the detachable parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them.
5. The bread maker is ready for use.

Note: The bread maker may produce smoke or smells when you use it for the first time. This is normal and it will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

BREAD MAKER CONTROL PANEL

MENU

Press the MENU button (11) until the required program 1 - 19 is selected. The menu selected is displayed on the LCD screen (6).

LOAF

Press the LOAF button (9) until the selected loaf size (450g / 700g / 900g) is displayed on the LCD screen (6).

COLOUR

Press the COLOUR button (10) to select the crust color (LIGHT/MEDIUM/DARK). The color selected is displayed on the LCD screen (6).

START/STOP/PAUSE

Press the START/STOP/PAUSE button (12) to start the selected program. To pause the program in order to add ingredients, press the START/STOP/PAUSE button for 1 second

until it beeps. To stop or cancel the program, press the START/STOP/PAUSE button for 3 seconds until it beeps. The LCD screen displays the default state and the bread maker stops working.

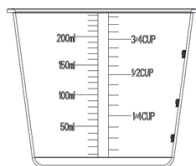
“+” / “-” TIMER BUTTONS

Press the (+) TIMER button (7) and keep pressing until the total time required is displayed. If you go past the required time press the (-) TIMER button (8) to go back. The timer button, when pressed consecutively, increases in 10 minute increments.

INDICATIVE CYCLE

- Reservation (only for programs 1 - 9 and 17)
- Preheat
- Knead 1
- Rest
- Knead 2
- Ferment 1, 2, 3
- Bake
- Keep warm
- Complete

HOW TO MEASURE THE INGREDIENTS



It is extremely important to use the correct measurements of each ingredient for best results.

- Measure liquid ingredients in the measuring jug with the graduated markings provided. The liquid should just reach the marking on the jug at eye level, not above or below. If you want to add an egg or milk, we suggest mixing them onto water before reading the scale.
- It is recommended to use liquids at room temperature, unless otherwise stated in the recipe.

- Measure solid powder ingredients in the measuring jug. Shake the jug lightly in order to flatten the surface of powder and then read the scale.

Note: One cup of flour is approximately 160g.

- Use the measuring spoon provided to measure smaller quantities of dry and liquid ingredients. Use the marks to select between the following measures – ½ tablespoon, 1 tablespoon, ½ tablespoon or 1 tablespoon. Fill to the top and level off the spoon.

USE YOUR BREAD MAKER

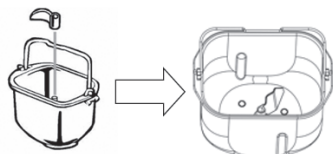


figure 1

1. Open the lid (5) and remove the bread pan (2) by holding the handle (14) and turning the pan counter-clockwise of the baking chamber. Fit the kneader (15). Ensure that the kneader's half-round hole is being placed into the right position on the base of the bread pan. (figure 1)

2. Pour the water into the bread pan (2). Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes. Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results. (figure 2)

Tip: Make sure the yeast powder is added above the flour so that it doesn't mix with the water, the sugar and the salt. If it does, the yeast will be weakened.

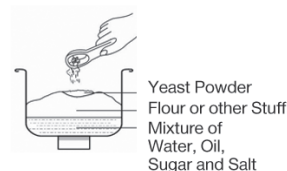


figure 2

3. Insert the bread pan (2) into the oven chamber (1) by turning clockwise until it locks into position.
4. Lower the bread pan handle (14) and close the lid (5).
5. Plug in the device. You will hear a beeping sound and the LCD screen (6) will display the default setting (750g/MEDIUM COLOR/SOFT BREAD).
6. Press the MENU button (11) until the required program is selected.

7. Press the LOAF button (9) to select the loaf size.
 8. Press the COLOUR button (10) to select crust colour.
 9. Press the START/STOP/PAUSE button (12) to start the baking cycle.
 10. When the baking cycle is finished, you will hear a beeping sound. The bread maker will automatically go into the “Keep Warm” function at the end of the baking cycle. If you want to skip this step, press the START/STOP/PAUSE button (12) continuously for 3 seconds until you hear the beeping sound and the “Keep Warm” function stops.
 11. Unplug the bread maker.
 12. Remove the bread pan (2) by holding the handle (14) and turn the pan anti-clockwise.
- Note: Always use oven gloves as the pan handle will be hot.
13. Place the bread pan out onto a wire rack for it to cool.
 14. Let the bread to cool off for at least 30 minutes before slicing. The bread will be difficult to slice if it hasn't cooled off.
 15. Clean the bread pan and kneader immediately after use (see “care and cleaning” section).

DURING USE

- The bread maker will begin to stir the flour. In order to avoid the splashing of the flour, the program automatically sets interval stirring at the first 7 minutes. After 7 minutes, the bread maker automatically switches to continuous stirring.
- During “Reservation”, the colon “:” on LCD screen will flash. When the countdown ends, the bread maker starts to stir the flour automatically.
- During program 5 “WHOLE WHEAT”, the device will automatically start after 30 minutes, even if the “Reservation” setting is not pre-selected. The first 30 minutes are for the whole wheat flour to soften and the second 30 minutes is when flour stirring begins.
- The LCD screen will automatically switch off after 20 seconds. You can press the MENU button once and the light will turn on in order to view the program's status or to check the progress of the dough inside the baking chamber.

Note: When the process finishes, if the kneader remains stuck in the bread, insert the hook (16) in the axis of the kneader (A) and pull gently to release the kneader (B) (figure 3).



figure 3

BREAD/DOUGH PROGRAM CHART

Program		Total Program Time		
		500g	750g	900g
1 – Soft Bread	For crispy and soft bread	3:06	3:11	3:16
2 – Sweet Bread	High sugar bread recipes	2:54	2:59	3:04
3 – Natural Sourdough	For recipes with natural sourdough	6:34	6:44	6:49
4 – French Bread	Produces a crispier crust. Also, for low-fat and low-sugar loaf	3:09	3:19	3:24
5 – Whole-Wheat	Whole-wheat or whole-meal flour recipes: 30 minute preheat	3:08	3:18	3:23
6 – Quick Bread	The indicative cycle is quicker	1:33	1:38	1:43
7 – Sugar-free	For low-fat and low-sugar loaf	3:04	3:11	3:18
8 – Multigrain	Multigrain flour recipes	3:00	3:07	3:14
9 – Gluten free	For use with gluten-free flours and gluten-free bread mixes	2:50	2:55	3:00
10 – Buttermilk Bread	For buttermilk bread recipes	2:59	3:06	3:13
11 – Bread Dough	Dough for hand shaping an baking in your own oven		0:23	
12 – Pizza Dough	Pizza dough recipes		1:25	
13 – Pasta Dough	Pasta dough recipes		0:23	

Program		Total Program Time		
		500g	750g	900g
14 – Leaven Dough	For fermented dough (with no salt, sugar and milk powder)		1:24	
15 – Cake	Cake mixes and non-yeasted batter breads		1:33	
16 – Jam	For making jams		1:05	
17 – Yogurt	For making yogurt		8:00	
18 – Bake	Bake only feature		0:10	
19 – Custom mode	Self-set each step of operation *		3:01	

*CUSTOM MODE OPERATION INSTRUCTION

1. Press the MENU button (11) until the required program is selected. The default time is 3:01 hours and the crust default colour is medium.
2. Press the “+” or “-” buttons to arrange the custom time of each step.

Setting time details of each step:

Step	Default Time	Min Time	Max Time
Stir 1	7 min	0	30 min
Rest 1	1 min	0	30 min
Stir 2	25 min	0	30 min
Ferment 1	58 min	0	120 min
Ferment 2	0	0	120 min
Ferment 3	60 min	0	120 min
Bake	30 min	0	80 min
Warm	60 min	0	60 min
Reservation	0	0	15 min

DELAY TIMER (RESERVATION)

The delay timer allows you to delay the bread making process up to 15 hours. This function cannot be used with programs 10 – 16, 18 and 19.

IMPORTANT: When using this delayed start function, you must not use perishable food - ingredients that cannot be maintained at room temperature, such as milk, egg, cheese, yogurt etc.

To use the delay timer simply place the ingredients in the bread pan (2) and lock the pan into the bread maker. Then:

1. Press the MENU button (11) until the required program is selected.
2. Press the LOAF button (9) to select the loaf size.
3. Press the COLOUR button (10) to select crust colour.
4. Set the delay timer.
5. Press the (+) TIMER button (7) and keep pressing until the total time required is displayed. If you go past the required time press the (-) TIMER button (8) to go back. The timer button when pressed consecutively, increases in 10 minutes increments.
 - The time set should be the time when you want the bread to be ready, not the time when the device will start operating.

Example: If you want your bread to be ready at 7 a.m. and you set up the device with the ingredients at 10 p.m., then the timers setting should be 9 hours.

6. Press the START/STOP/PAUSE button (12) and the display colon (:) will flash. The timer will start to count down.

Note: If you make a mistake or wish to change the time set, press the START/STOP/PAUSE button (12) until you hear the beeping sound. Then, reset the time.

POWER INTERRUPTION PROTECTION

Your Bread Maker has a 15 minutes power interruption protection in case the device is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the pre-selected program if plugged in within the 15 minutes time.

RECIPES RECOMMENDED

Your Bread Maker has a 15 minutes power interruption protection in case the device is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the pre-selected program if plugged in within the 15 minutes time.

1. Soft Bread			
Ingredients	500g	750g	900g
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	300g	400g	475g
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

2. Sweet Bread			
Ingredients	500g	750g	900g
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	300g	400g	500g
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

3. Natural Sourdough			
Ingredients	500g	750g	900g
Water	160ml	200ml	240ml
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
Table salt	½ small spoon	¾ small spoon	1 small spoon
Flour	275g	350g	400g
Yeast powder	⅓ small spoon	⅓ small spoon	⅓ small spoon

4. French Bread			
Ingredients	500g	750g	900g
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	300g	400g	500g
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1¼ small spoons
Ξηρή μαγιά	⅓ μικρό κουτάλι	⅓ μικρό κουτάλι	⅓ μικρό κουτάλι

5. Whole-wheat Bread			
Ingredients	500g	750g	900g
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	150g	200g	250g
Whole wheat flour	150g	200g	250g
Sugar	2 big spoons	3 big spoons	4 big spoons
Yeast powder	1 small spoon	1¼ small spoons	1½ small spoons

6. Quick Bread			
Ingredients	500g	750g	900g
Water (40oC-50oC)	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	280g	375g	450g
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. Sugar-free			
Ingredients	500g	750g	900g
Water	120ml	180ml	240ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table salt	¾ small spoon	1 small spoon	1¼ small spoons
Flour	280g	375g	450g
Egg	1	1	1
Xylitol	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			
Ingredients	500g	750g	900g
Water	120ml	170ml	210ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons	3 big spoons
Table salt	$\frac{1}{2}$ small spoon	$\frac{3}{4}$ small spoon	1 small spoon
Whole wheat flour	50g	75g	100g
Oatmeal	50g	75g	100g
Flour	200g	250g	300g
Egg	1	1	1
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

9. Gluten-free Bread		
Ingredients	500g	750g
Water	180ml	240ml
Butter	2 big spoons	2 big spoons
Table salt	$\frac{1}{2}$ small spoon	$\frac{1}{2}$ small spoon
Sugar	2 big spoons	3 big spoons
Milk powder	2 big spoons	3 big spoons
Weak flour	300g	400g
Yeast powder	$\frac{1}{2}$ small spoon	$\frac{2}{3}$ small spoon

10. Butter milk Bread			
Ingredients	500g	750g	900g
Butter milk	210ml	290ml	370ml
Sugar	1 big spoon	1 $\frac{1}{2}$ big spoons	2 big spoons
Flour	300g	560g	680g
Salt	1 small spoon	1 $\frac{1}{2}$ small spoon	2 small spoons
Yeast powder	1 small spoon	2 small spoons	2 small spoons

11. Bread Dough				
Ingredients				
Water	120ml	180ml	240ml	300ml
Butter	1 big spoon	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Egg	one	one	one	one
Table salt	1/3 small spoon	1/2 small spoon	1 small spoon	1 1/3 small spoons
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons	3 big spoons
Flour	200g	300g	400g	500g

12. Pizza Dough	
Ingredients	500g
Water	180ml
Butter / Cream	15g
Sugar	8g
Salt	5g
Milk powder	6g
Flour	280g
Yeast powder	3g
Tip: The above ingredients are for 2 pizzas of 23cm size.	

13. Pasta Dough	
Ingredients	500g
Water	140ml
Salt	5g
Weak flour	140g
Flour	140g

14. Leaven Dough			
Ingredients			
Water	120ml	180ml	240ml
Butter	1 big spoon	1 big spoon	2 big spoons
Salt	1/3 small spoon	1/2 small spoon	1 small spoon
Sugar	1 big spoon	1 big spoon	1 big spoon
Flour	200g	300g	400g
Yeast powder	1 small spoon	1 small spoon	1 small spoon

15. Cake			
Ingredients			
Milk	500ml		
Egg	4 pcs		
Butter	100g		
Salt	1 small spoon		
Sugar	150g		
Weak flour	380g		
Soda powder	½ small spoon		
Baking powder	1 ½ small spoons		

16. Jam					
Orange jam		Strawberry jam		Pine-apple jam	
Orange	600g	Strawberry	720g	Pine-apple	700g
Sugar	260g	Sugar	260g	Sugar	260g
Gelatin or Pudding powder	6g	Gelatin or Pudding powder	60g	Gelatin or Pudding powder	60g

17. Yogurt			
Ingredients			
Milk	350ml	500ml	1000ml
Yogurt	50gr	70gr	100gr
Sugar	3 big spoons	4 big spoons	5 big spoons

TIPS

The results of your bread making depend on a number of different factors, such as the quality of ingredients, careful measuring, temperature, and humidity. To help ensure successful results, there are few tips worth noting.

The bread machine is not a sealed unit and will be affected by temperature. If it is a very hot day or the machine is used in a hot kitchen, then the bread is likely to rise more than if it is in a cold environment. The ideal room temperature for bread-making is between 20°C and 24°C.

- On cold days let the water from the tap stand at room temperature for 30 minutes before use. Likewise with ingredients from the fridge.
- Use all ingredients at room temperature unless stated otherwise in the recipe e.g. for the quick bread program “6” you will need to pre-heat the water.
- Add ingredients to the bread pan in the order in the recipe. Keep the yeast dry and separate from any other liquids added to the pan, until mixing begins.
- Accurate measuring is probably the most crucial factor for successful bread-making. Most problems are due to inaccurate measuring or omitting an ingredient. Use the measuring jug and spoon provided.
- Always use fresh ingredients, within their use by date. Perishable foods such as milk, cheese, vegetables, and fresh fruits may deteriorate, especially in hot environments. These ingredients should only be used in breads, which are made immediately.
- Do not add too much fat as it forms a barrier between the yeast and flour, slowing down the action of the yeast, which could result in a heavy compact loaf.
- Cut butter and other fats into small pieces before adding to the bread pan.
- Replace part of the water with fruit juices such as orange, apple, or pineapple when making fruit flavoured breads.
- Vegetable cooking juices can be added as part of the liquid. Water from cooking potatoes contains starch, which is an additional source of food for the yeast, and helps to produce a well-risen, softer, longer lasting loaf.
- Vegetables such as grated carrot, courgette, or cooked mashed potato can be added for

flavor. You will need to reduce the liquid content of the recipe as these foods contain water. Start with less water and check the dough as it begins to mix and adjust if necessary.

- Sugar and eggs will make bread more flavorful. Mix a beaten egg to water to the specified level.
- Do not exceed the quantities given in recipes as you may damage your bread machine.
- If the bread does not rise well try replacing the tap water with bottled water or boiled and cooled water. If your tap water is heavily chlorinated and fluorinated it may affect the bread rising. Hard water can also have this effect.
- It is worth checking the dough after about 5 minutes of continuous kneading. Keep a flexible rubber spatula next to the machine, so you can scrape down the sides of the pan if some of the ingredients stick to the corners. Do not place near the kneader, or impede its movement. Also check the dough to see if it is the correct consistency. If the dough is crumbly or the machine seems to be laboring, add a little extra water. If the dough is sticking to the sides of the pan and doesn't form a ball, add a little extra flour.
- Do not open the lid during the proving or baking cycle as this may cause the bread to collapse.

CARE AND CLEANING

- Unplug the bread maker and allow to cool completely before cleaning.
- Do not immerse either the bread maker body or the outside base of the bread pan in water.
- Do not use abrasive scouring pads or metal implements.
- Use a soft damp cloth to clean the outside and inside surfaces of the bread maker if necessary.

Bread pan and kneader

- Do not dishwash the bread pan and kneader.
- Clean the bread pan and the kneader immediately after each use by partially filling the pan with warm soapy water. Leave to soak for 5 to 10 minutes. To remove the kneader, lift off. Finish cleaning with a soft cloth, rinse and dry.
- If the kneader cannot be removed after 10 minutes, hold the shaft from underneath the pan and twist back and forth until the kneader is released.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Following are some typical problems that can occur when making bread in your bread maker. Please review the problems, their possible cause and the corrective action that should be taken to ensure successful bread making.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Bread maker fails to mix flour and work	Check if plug into outlet	Press START/STOP/PAUSE button and bread maker begins to work
	Check if operation is delayed	Indicator “.” is flashing, and countdown begins to work
	Damage of parts	Contact PYREX-BENRUBI Service Centre
Abnormal sound	There is a litter of hard stuffs or crumbs in bread pan	Remove anything found inside the unit before re-start
	Lock bread pan into position	Re-place bread pan into position
Abnormal smell/ taste	Wire cord is damaged	Keep wire cord away from heated objects
	Something left on heating tube	Remove the matter left on heating tube
LCD screen indicates “LLL”	Temperature inside the unit is lower than -10oC	Use the unit under temperature -10oC ~ 40oC
LCD screen indicates “HHH”	Temperature inside the unit is higher than 50oC	Use electric fan to cool it down or naturally cool to room temperature
LCD screen indicates “EE0” or “EE1”	Defect with sensor	Contact PYREX-BENRUBI Service Centre
Bread is partly raw	Bread is raw	Less water or water temperature is high
	The rate of ingredients is wrong	Refer to recipes provided

TECHNICAL INFORMATION

Model: Breadmaker SB-950
Voltage: AC 220-240V

Frequency: 50/60Hz
Power: 650W

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIREC- TIVE 2002/96/EC



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.

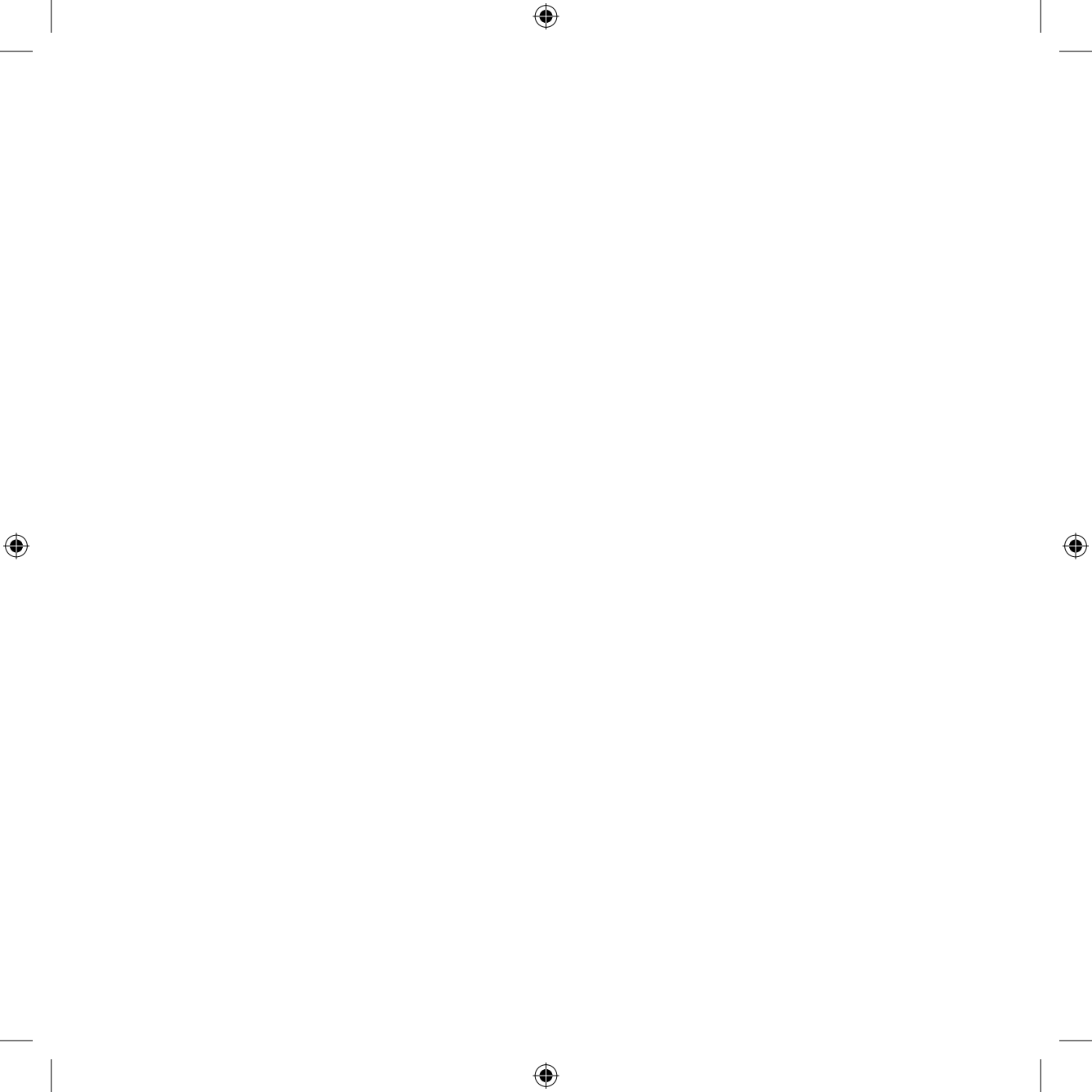
SERVICE AND CUSTOMER CARE

- All our products are subjected to rigorous quality control. Moreover, your appliance is guaranteed for a period of two (2) years from the date of purchase. If your product malfunctions or you find any defects, please address to the shop that you have bought it or send it or bring it to an authorized PYREX-BENRUBI Service Centre. To find the nearest authorized PYREX-BENRUBI Service Centre, visit www.benrubi.gr.
- No guarantee is provided, nor liability in case of any defect arising from willful or accidental damage, faulty installation, wrong handling or maintenance of the product, connection to an unsuitable electric supply, negligence, abnormal conditions, failure to follow our instructions, misuse or alteration or repair of the product without the approval of an authorized BENRUBI service center.



H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124, Maroussi - Athens
Tel. / Customer Support: 210 6156400, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr





www.pyrex.com.gr

H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124, Maroussi - Athens
Tel. / Customer Support: 210 6156400, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr