



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

FOR FURTHER INFORMATION:
H. BENRUBI & FILS S.A.
27 Aghiou Thoma str. GR 15124, Maroussi-Athens
Tel: 00302106156400, Fax: 00302106199316
e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



Οδηγίες Χρήσης / Instructions Manual
Ελληνικά (GR) – English (EN)
Μίξερ Χειρός με Σταντ – Hand Mixer with Stand
Chef 500 8016

Περιεχόμενα / Contents

GR.....Σελίδες 2-9

EN.....Pages 10-16

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας IZZY.

Συμβουλές Ασφαλείας



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

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος της συσκευής σας αντιστοιχεί απόλυτα στην τάση της ηλεκτρικής 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 μικρά παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες βρίσκονται κοντά στη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία. 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.
- Βγάζετε πάντα το φις από την πρίζα:
 - Αμέσως μετά τη χρήση
 - Πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε μέρη της συσκευής
 - Πριν από οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης
 - Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή
- 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.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Κάθε άλλη χρήση ακυρώνει την εγγύηση.
- Μη χρησιμοποιείτε επέκταση καλωδίου.

- Ελέγχετε κατά διαστήματα το καλώδιο για τυχόν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά ή βλάβη κατά οποιοδήποτε τρόπο. Αν υποψιαστείτε ότι η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, επιστρέψτε την στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ για εξέταση.
- Πριν τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερή και λεία επιφάνεια.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής ή να έρχεται σε επαφή με αιχμηρές γωνίες.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε εστίες θερμότητας, πάνω ή δίπλα σε εστία αερίου, μάτι κουζίνας.
- Μη λειτουργείτε και μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μέρη με υγρασία ή σε σημεία όπου μπορεί να βρέχεται. Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο του ρεύματος ή το φισ στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε και μην απελευθερώνετε τα εξαρτήματα όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και κρατήστε τα δάκτυλά σας μακριά από τους κινούμενους αβγοδάρτες ή ζυμωτήρες. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- Χρησιμοποιείτε μία σπάτουλα για να ανακατέψετε το περιεχόμενο του μπολ και μόνο όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας.
- Για να αποφύγετε το “πιτσίσλισμα”, θα πρέπει να βυθίζετε τους αβγοδάρτες ή ζυμωτήρες στο μείγμα και έπειτα να θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά, λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/πάγκου ή σε σημείο που μπορεί να αρπάξει κάποιο παιδί. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος διπλωμένο κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Ξεδιπλώστε το τελείως.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή νωπά χέρια.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βραχεί, αφαιρέστε αμέσως το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα και επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.
- 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.

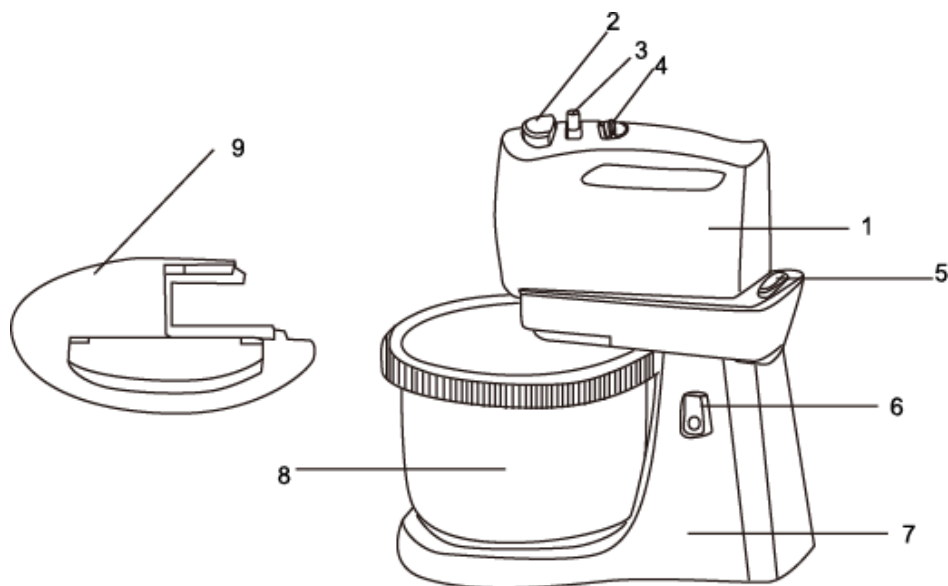
- Κάθε λανθασμένη χρήση της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας 2014/30/ΕΕ, την Οδηγία Χαμηλής τάσης 2014/35/ΕΕ, την Οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων 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 κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

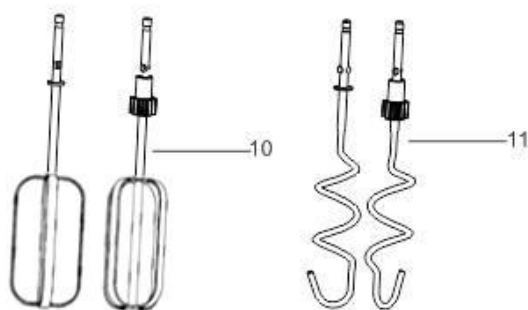
Τεχνικές Προδιαγραφές

Μοντέλο: Μίξερ χειρός με σταντ 8016
Τάση/Συχνότητα: 220-240V AC 50/60 Hz
Ισχύς: 500W
Μέγιστη χωρητικότητα μπολ: 2.5L lt

Τα Μέρη της Συσκευής



1. Σώμα μίξερ
2. Κουμπί αφαίρεσης εξαρτημάτων
3. Διακόπτης ταχυτήτων
4. Κουμπί "Turbo"
5. Κουμπί απελευθέρωσης μίξερ
6. Κουμπί ανύψωσης κεφαλής
7. Βάση μπολ
8. Περιστρεφόμενο μπολ ανάμιξης 2.5lt
9. Καπάκι μπολ



Πριν την Πρώτη Χρήση

- Καθαρίστε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε πολύ καλά τα εξαρτήματα (βλ. παράγραφο "Φροντίδα και καθαρισμός").
- Πριν συναρμολογήσετε τη συσκευή, σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με την πρίζα και ότι ο διακόπτης ταχυτήτων είναι στη θέση "0".

Χρήση του Μίξερ Χειρός

1. Ξετυλίξτε το καλώδιο και βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχυτήτων (3) βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης "0".

2. Εισάγετε τους ζυμωτήρες (11) ή τους αβγοδάρτες (10). Στρέψτε και πιέστε μέχρις ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ.

Σημείωση: Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μόνο όταν ο διακόπτης ταχυτήτων (3) είναι στη θέση "0".

3. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.

4. Χρησιμοποιήστε μπόλ κατάλληλου μεγέθους για τα υλικά και κρατήστε το μίξερ με τους ζυμωτήρες (11) ή τους αβγοδάρτες (10) μέσα στο μπόλ.

5. Επιλέξτε ταχύτητα από τον διακόπτη ταχυτήτων (3). Ξεκινήστε το μίξερ με μικρότερη ταχύτητα και αυξάνετε σταδιακά.

• Όσο πήζει το μείγμα, αυξάνετε την ταχύτητα.

• Εάν η συσκευή αρχίσει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα.

• Πιέστε το κουμπί "Turbo" (4) για να θέσετε το μοτέρ στη μέγιστη ταχύτητα. Το μοτέρ θα λειτούργει για όσο διάστημα το κουμπί "Turbo" είναι πατημένο. Όταν ο διακόπτης ταχυτήτων (3) είναι στη θέση "5" πατώντας ταυτόχρονα και το κουμπί "turbo", συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε το μίξερ περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση του μίξερ χειρός.

6. Όταν το μείγμα αποκτήσει την υφή που θέλετε, τοποθετείστε τον διακόπτη ταχυτήτων (3) στη θέση απενεργοποίησης "0" και απομακρύνετε τους ζυμωτήρες (11) ή τους αβγοδάρτες (10) από το μπόλ.

7. Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχυτήτων (3) βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης "0" και αποσυνδέστε το μίξερ χειρός από την πρίζα. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης εργαλείων (1). Κρατήστε τα εξαρτήματα από τους άξονές τους καθώς τα βγάζετε.

Χρήση του Μίξερ με Σταντ

1. Ξετυλίξτε το καλώδιο και βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ταχυτήτων (3) βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης "0".

2. Εισάγετε τους ζυμωτήρες (11) ή τους αναδευτήρες (10). Στρέψτε και πιέστε μέχρις ότου ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ.

Σημείωση: Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μόνο όταν ο διακόπτης ταχυτήτων (3) είναι στη θέση "0".

3. Πιέστε το κουμπί ανύψωσης κεφαλής (6) και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στην επάνω θέση.

4. Τοποθετήστε τα υλικά που χρειάζονται για την παρασκευή της συνταγής σας στο μπόλ (8) και τοποθετήστε το μπόλ στη βάση του μίξερ.

5. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός στην κεφαλή του σταντ και πιέστε προς τα κάτω έως ότου ασφαλίσει στη θέση του.

6. Τοποθετείστε το καπάκι του μπόλ (9) σύροντας στην κεφαλή του σταντ.

7. Πιέστε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής (6) και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στην κάτω θέση.

8. Ρυθμίστε τον διακόπτη ταχυτήτων (3) στην επιθυμητή ταχύτητα (1-5).

9. Μόλις ολοκληρώσετε τη συνταγή, ρυθμίστε τον διακόπτη ταχυτήτων (3) στη θέση "0".

8. Πιέστε το κουμπί ανύψωσης της κεφαλής (6) και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στην επάνω θέση.

9. Αφαιρέστε το μπόλ, το καπάκι και το μίξερ χειρός από την κεφαλή του σταντ.

10. Αποσυνδέστε από την πρίζα.

11. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα πιέζοντας το κουμπί αφαίρεσης εξαρτημάτων (2).

Χρήσιμες Συμβουλές

- Αυξήστε σταδιακά από τη μικρότερη ταχύτητα στη μέγιστη ταχύτητα.
- Δεν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε μία μόνο ταχύτητα για μία ολόκληρη συνταγή. Θα χρειαστεί να αλλάξετε ταχύτητα ανάλογα με το στάδιο ή τη συνταγή που δουλεύετε.
- Μπορεί να είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε μα μία σπάτουλα τη ζύμη από τις πλευρές του μπολ και κατά μήκος του πυθμένα σε τακτά χρονικά διαστήματα για να βοηθήσετε τη λειτουργία ανάμειξης.
- Είναι καλύτερο τα αβγά που χτυπάτε να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Πριν χτυπήσετε τα ασπράδια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βούτυρο ή κρόκος αβγού στο χτυπητήρι ή στο μπολ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για ζύμη εκτός και αν η συνταγή απαιτεί το αντίθετο.
- Όταν χτυπάτε βούτυρο και ζάχαρη για την παρασκευή μίγματος κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή μαλακώστε πρώτα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα με μικρές ποσότητες, χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός χωρίς τη βάση.
- Οι μεγάλες ποσότητες και τα παχιά μείγματα μπορεί να απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο ανάμειξης.
- Εάν θέλετε να αναμίξετε μεγαλύτερες ποσότητες ή βαρύτερα μείγματα, χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός χωρίς τη βάση χρησιμοποιώντας μεγαλύτερο μπολ.
- Για να ανακατέψετε ξανά ζύμες ψωμιού, χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός χωρίς τη βάση.

Διαχείριση Ταχυτήτων

Ταχύτητα	Συνιστώμενη χρήση
1	Κατάλληλη για την αρχή και το τελείωμα της διαδικασίας ανάμειξης. Για την ανάμειξη ελαφριών ή υγρών μειγμάτων. Για μαρέγκα ή μείγματα με αλεύρι.
2, 3, 4	Για συνεχή ανάμειξη
5	Για μείγματα κέικ, σάλτσες κ.α. Για ζύμωμα που απαιτεί σταθερή διαδικασία ανάμειξης.
Turbo	Η ταχύτητα είναι ίδια με τη μέγιστη ταχύτητα 5. Η συσκευή μπορεί να φτάσει άμεσα στη μεγαλύτερη ταχύτητα αν πατήσετε το κουμπί Turbo, ενώ η συσκευή λειτουργεί κάτω από άλλη ταχύτητα. Επανερχεται στην αρχική ταχύτητα αυτόματα, αν αφήσετε το κουμπί Turbo.

Συνιστώμενες Ταχύτητες για Χρήση Ζυμωτήρων και Αναδευτήρων

Έχετε υπ' όψιν ότι τα παρακάτω είναι απλώς προτάσεις και ότι η ταχύτητα που θα επιλέξετε εξαρτάται από το μέγεθος του μπολ, τις ποσότητες, τα υλικά που αναμειγνύετε και τη δική σας προτίμηση.

Αυξάνετε σταδιακά τις παρακάτω συνιστώμενες ταχύτητες.

Τύπος φαγητού	Συνιστώμενες μέγιστες ποσότητες	Προτεινόμενη ταχύτητα	Χρόνοι κατά προσέγγιση
Αναδευτήρες			
Μαρέγκα	6 ασπράδια	4 – 5	2 – 4 λεπτά
Κρέμα γάλακτος	300ml	1 – 5	4 λεπτά
Έτοιμα μείγματα για κέικ	400γρ.	1 – 5	1½ - 2 λεπτά
Μείγμα για κρέπες/βάφλες	400ml	4 – 5	1 λεπτό
Ανάμειξη βούτυρου με αλεύρι Προσθέτοντας νερό για να ανα- μείξετε συστατικά ζαχαροπλα- στικής	150γρ.	1 – 2 1	4 λεπτά 1 λεπτό
Αλεύρι, αυγό, λευκή ζάχαρη, βούτυρο	Αλεύρι 250γρ. 7 αυγά (350γρ.) Λευκή ζάχαρη 100γρ. Βούτυρο 50γρ.	1 – 5	
Ζυμωτήρες			
Ψωμί	350γρ.	1 -5	2 -3 λεπτά
Μείγμα για κρέπες/βάφλες	400ml	4 – 5	1 λεπτό
Μείγμα για muffins	350γρ.	4 – 5	1 λεπτό
Ανάμειξη βούτυρου & ζάχαρης		4 – 5	1 λεπτό

Καθαρισμός και Συντήρηση

- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας, να την αποσυνδέετε από την πρίζα και να αφαιρείτε τα εξαρτήματα προτού την καθαρίσετε.
 - Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα του μίξερ χειρός και τη βάση του μίξερ σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το φιν να βρέχονται.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα για να καθαρίσετε τα μέρη της συσκευής.
- Ζυμωτήρες, αναδευτήρες, μπολ & καπάκι:** Πλύνετε στο χέρι και στεγνώστε καλά. Μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Κυρίως σώμα του μίξερ χειρός & βάση μίξερ:** Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε.

Αποθήκευση

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει καθαριστεί πριν την αποθήκευση.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και εκτεθειμένη στη βροχή.

Ασφαλής Απόρριψη της Συσκευής



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

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

Εγγύηση

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

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

Επίσης, η εγγύηση δεν καλύπτει τα παρακάτω ενδεικτικά αναφερόμενα:

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

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι – Αθήνα
Τηλ.: 210 6156400, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



EN

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

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”)

- Before connecting the appliance, check if the voltage indicated on the appliance, corresponds with the mains voltage in your home.
- 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 in operation.
- 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.
- Disconnect the power cord from the supply mains:
 - Immediately after use
 - Before fitting or removing parts
 - Before cleaning and maintenance operations
 - When not using the appliance
- Never use the appliance for any other use than indicated.
- The device is intended for indoor use. Do not use the device outdoors.
- Never store the appliance outdoors.
- The device is intended only for domestic use. Any other use will cancel the warranty.
- 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 BENRUBI Service Center.
- Always use the appliance on a dry, flat surface.

- Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance and do not let the cord hang over the edges.
- Do not place the appliance near heat sources, on or next gas or electric hobs or over hot oven.
- Do not operate or place the device or parts in places of high humidity or where it may get wet. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not fit or remove the accessories when the appliance is in operation and keep your fingers away from moving beaters and dough hooks. There is a risk of injury.
- Use a spatula to mix the contents of the bowl and only when the appliance is off.
- To avoid splashing, you must immerse the beaters or the dough hooks in the mixture and then turn on the appliance.
- Never use highly corrosive or abstractive cleaning agents. Never use metal scouring pads for cleaning.
- Do not let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or bench top or where a child could grab it. Do not let the power cord to touch any hot surface.
- Never leave the power cable wrapped during use. Unwind it completely.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- If the appliance does get wet, immediately remove the power cord from the wall outlet and contact one of the authorized BENRUBI service centers.
- In case of a possible damage, do not attempt to repair the appliance by yourself. Please contact one of the authorized BENRUBI service centers. Any repair made by a non-authorized BENRUBI Service Center CANCELS THE GUARANTEE.
- Any misuse of the device cancels the warranty.
- Only use original 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

Technical Specifications

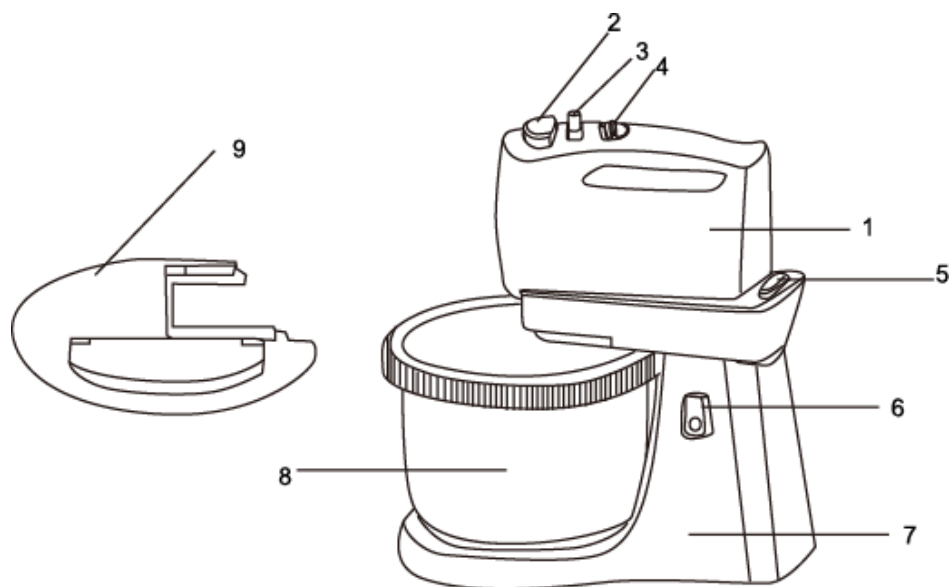
Model: Hand mixer with stand 8016

Rated voltage / Frequency: 220-240V, 50-60Hz

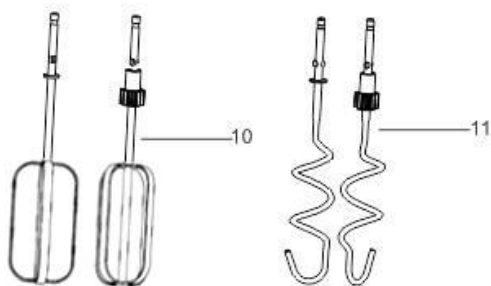
Power: 500 W

Max bowl capacity: 2.5lt

Parts of the Appliance



1. Mixer body
2. Accessories release button
3. Speed switch
4. "Turbo" button
5. Mixer release button
6. Head lift button
7. Bowl base
8. Rotating bowl
9. Bowl lid
10. Beaters
11. Dough hooks



Before the First Use

- Clean the parts with hot water and soap. Rinse and dry thoroughly the components (see section "Care and cleaning").
- Before assembling the appliance, ensure that the power cord is not connected into socket and the speed selector is at "0" position.

Using the Hand Mixer

1. Unwrap the cord and make sure the speed switch (3) is in the "0" position.
2. Insert the dough hooks (11) or beaters (10). Turn and push them in until you hear the clipping sound.

Note: Accessories can only be installed when the speed switch (3) is in the "0" position.

3. Plug in the appliance in the socket.
4. With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the dough hooks (11) or the beaters (10) into the bowl.
5. Select speed from the speed switch (3). Start the mixer at a slower speed and gradually increase.

- **As the mixture thickens, increase the speed.**
- **If the machine starts to slow or labour, increase the speed.**
- **Press the turbo button (4) to operate the motor at maximum speed. When you are using the mixer in position 5, do not use the turbo button for more than 60 seconds.**

6. When the mixture reaches the desired consistency, return the speed switch (3) to the "0" position and then lift the dough hooks (11) or beaters (10) out of the bowl.
7. To remove the accessories, make sure the speed switch (3) is in "0" position and the hand mixer unplugged from the socket. Press the accessories release button (2). When ejecting the accessories, hold on the tool shafts.

Using the Hand Mixer with the Stand

1. Unwrap the cord and make sure the speed switch (3) is in the "0" position.
2. Insert the dough hooks (11) or beaters (10). Turn and push them in until you hear the clipping sound.

Note: Accessories can only be installed when the speed switch (3) is in the "0" position.

3. Press the head lift button (6) and lift the mixer head until it locks into the upper position.
4. Place the ingredients you need to prepare your recipe in the bowl (8) and place the bowl on the base of the stand.
5. Place the hand mixer on the stand head and press down until it clicks into place.
6. Place the bowl lid (9) by sliding it onto the stand head.
7. Press the head lift button (6) and lower the mixer head until it locks into the lower position.
8. Set the speed switch (3) to the desired speed (1-5).
9. As soon as you complete the recipe, set the speed switch (3) to "0".
8. Press the head lift button (6) and lift the mixer head until it locks into the top position.
9. Remove the bowl, lid and hand mixer from the stand head.
10. Disconnect the plug.
11. Remove the accessories by pressing the accessories release button (2).

Tips

- Increase gradually from the lowest speed to the maximum speed.
- You do not need to use only one speed for an entire recipe. You will need to change speed depending on the stage or recipe you are working on.
- It may be necessary to remove the dough with the spatula from the sides of the bowl and along the bottom at regular intervals to help kneading.
- When whisking, use eggs at room temperature.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the beaters or bowl.

- Use cold ingredients for dough, unless the recipe requires otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- For best results with small amounts, use the hand mixer without the base.
- Large quantities and thicker blends may require longer mixing time.
- If you want to mix larger or heavier mixtures, use the hand mixer without the base using a larger bowl.
- To re-knead bread dough, use the hand mixer without the base.

Handmixer Speed Control

Speed	Recommended usage
1	Suitable for the beginning and ending of mixing progress. Beating and mixing light or thick batters. Flour mixes or meringue..
2, 3, 4	For continuous mixing process
5	For whipping cake mixes, sauces etc. For kneading requiring continuous mixing process
Turbo	Same speed as high speed level (5). The appliance can directly reach the fastest speed during turbo function. When releasing the turbo button, the hand mixer comes back to the original speed.

Recommended Speed for Beater and Dough Hooks

Please note that the below are for reference only. The speed you select depends on the bowl size, the quantities, the ingredients you are mixing, and your personal preference. Gradually increase to the below recommended speeds.

Food type	Recommended maximum quantities	Recommended speed	Approximate times
Beaters			
Egg whites	6 egg whites	4 – 5	2 – 4 minutes
Cream	300ml	1 – 5	4 minutes
All-in-on cake mixes	400gr.	1 – 5	1½ - 2 minutes
Batter	400ml	4 – 5	1 minute
Rubbing fat into flour	150gr.	1 – 2	4 minutes
Adding water to combine pastry ingredients		1	1 minute
Flour, egg, white sugar, butter	Flour 250gr. 7 eggs (350gr.) White sugar 100gr. Butter 50gr.	1 – 5	
Dough hooks			
Bread	350gr.	1 -5	2 -3 minutes
Batter	400ml	4 – 5	1 minute
Mix muffins	350gr.	4 – 5	1 minute
Blend butter & sugar		4 – 5	1 minute

Cleaning and Maintenance

- Always switch off, unplug, and remove dough hooks or beaters before cleaning.
- Never put the hand mixer body or base in water or let the cord or plug get wet.
- Never use abrasives to clean the parts.

Dough hooks, beaters, lid & bowl: Wash by hand, then dry thoroughly. Do not place in dishwasher

Hand mixer body & base: Wipe with a damp cloth, then dry thoroughly.

Storage

- Make sure the appliance has cooled down completely and cleaned before storage.
- Never leave the appliance outdoors and exposed to rain.

Safe Appliance Disposal



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

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

Guarantee & Customer Service

- BENRUBI Company guarantees its products for any manufacturing defect or defective materials for a period of two (2) years from the date of purchase or delivery by presenting purchase receipt. If your product malfunctions or you find any defects, please revert to the retail location you have purchased it from or contact an authorized BENRUBI Service Centre. To find the nearest authorized BENRUBI Service Centre, visit our website www.benrubi.gr. It is in the discretion of BENRUBI Company to replace or repair the defective product.

- The warranty does not cover damages resulting from normal wear, breakage, improper installation or maintenance of the product, mishandling, abnormal working conditions, failure to implement the instructions, conversion or repair of the product by an unauthorized technician who does not belong to the BENRUBI Service Centers.

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

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

FOR MORE INFORMATION CONTACT:

H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124

Maroussi – Athens

Tel.: 210 6156400, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

