

 IZZY




ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:
(ΝΕΑ) 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:
(NEW) 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)
Κρεπιέρα – Crepe Maker IZ-2014

Περιεχόμενα / Contents

GR.....Σελίδες 1-13

EN.....Pages 14-24

GR

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»).

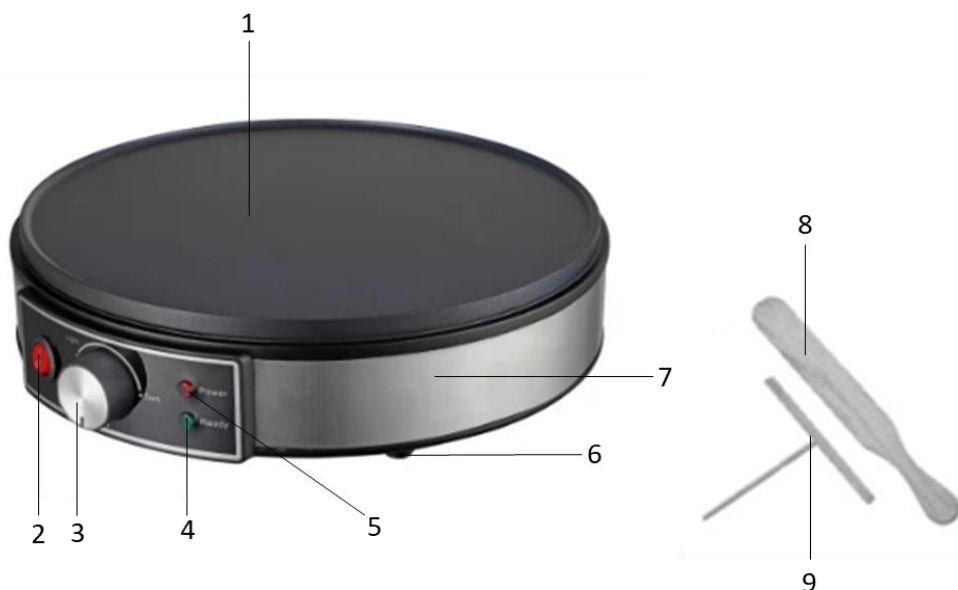
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος της συσκευής σας αντιστοιχεί απόλυτα στην τάση της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.
- Πάντα συνδέετε τη συσκευή σας με πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως σε σοβαρό 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:**
 - 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 την συσκευή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια, ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται σε επιφάνειες όπου η θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει πρόβλημα. Σε αυτές τις περιπτώσεις συνιστάται η χρήση πρόσθετης αντιθερμικής επιφάνειας.
 - Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε εστίες θερμότητας, πάνω ή δίπλα σε εστία αερίου, μάτι κουζίνας ή πάνω σε ζεστό φούρνο.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε μεταλλική επιφάνεια (π.χ. νεροχύτη).
 - 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 συσκευή, 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 ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η πλάκα και το σώμα της συσκευής κατά τη χρήση είναι καυτή. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη χρήση.**
- Η κακή χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
 - Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/ πάγκου ή σε σημείο που μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.
 - Για την αποφυγή πυρκαγιάς, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, υφάσματα, ξυλοκάρβουνα κτλ.
 - Μη χρησιμοποιείτε την κρεπίερα ακριβώς κάτω από εντοιχισμένα ντουλάπια.
 - Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πιρούνια. Μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική πλάκα.
 - Ποτέ μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο. Αποσυνδέστε την τραβώντας πάντα από την πρίζα.
 - Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος διπλωμένο κατά την διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Ξεδιπλώστε το τελείως.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά, λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά για τον καθαρισμό της συσκευής.
 - Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και η πλάκα έχουν κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή νωπά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε επέκταση καλωδίου.
- Η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με τηλεχειριστήριο.
- 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 ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ για εξέταση.
- 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) Αρ. 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Μέρη της Συσκευής



1. Αντικολλητική πλάκα
2. Διακόπτης λειτουργίας "Ο/Ι"
3. Ρυθμιστής θερμοκρασίας
4. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
5. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
6. Αντιολισθητικά πόδια
7. Σώμα συσκευής
8. Ξύλινη σπάτουλα
9. Ξύλινος διανομέας ζύμης

Πριν την πρώτη Χρήση

- Καθαρίστε τα μέρη της συσκευής. Δείτε την ενότητα "Φροντίδα και Καθαρισμός"

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ενδέχεται να προκύψει καπνός και οσμές κατά την πρώτη χρήση.

1. Συνδέστε το βύσμα της συσκευής στην πρίζα.
2. Πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας (2) στη θέση "Ι". Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (5) θα ανάψει. 3. Στρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας (3) στη θέση "Dark". Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας (4) θα ανάψει.
4. Μόλις η συσκευή φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας (4) θα σβήσει.
5. Αφήστε την κρεπίερα να λειτουργήσει χωρίς υλικά για 5 λεπτά.
6. Στρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας (3) στη θέση "●".
7. Αποσυνδέστε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα.

Η διαδικασία αυτή είναι απαραίτητη μόνο για την πρώτη χρήση.

Χρήση της Κρεπιέρας

• Προετοιμάστε το μίγμα της ζύμης και τα υλικά για τις κρέπες. Δείτε την ενότητα “Προτεινόμενες συνταγές για κρέπες”.

Πριν τη χρήση:

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σε οριζόντια θέση, σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια, ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας είναι στη θέση “Ο”.

1. Συνδέστε το βύσμα της συσκευής στην πρίζα.
2. Πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας (2) στη θέση “I”. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (5) θα ανάψει.
3. Στρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας (3) στη θέση “Dark”. Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας (4) θα ανάψει.
4. Μόλις η συσκευή φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας (4) θα σβήσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η λυχνία θερμοκρασίας αναβοσβήνει ανά διαστήματα ώστε να διατηρείται η σωστή θερμοκρασία.

5. Απλώστε με πινέλο μια μικρή ποσότητα λαδιού ή βουτύρου στην πλάκα (1).
6. Με κουτάλα περιχύστε το μίγμα της ζύμης πάνω στην πλάκα (1) και απλώστε το μίγμα γρήγορα με κυκλικές κινήσεις μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή διάμετρο της κρέπας χρησιμοποιώντας τον ξύλινο διανομέα ζύμης (9).
7. Αφήστε την κρέπα να ψηθεί μέχρι το πάνω μέρος της να μην είναι υγρό, να εμφανιστούν μικρές τρυπούλες στην επιφάνεια της και να μπορεί να μετακινηθεί ελαφρώς στην αντικολλητική επιφάνεια.
8. Περάστε την ξύλινη σπάτουλα (8) κάτω από την κρέπα και αναποδογυρίστε την, ώστε να ψηθεί και από την άλλη πλευρά.
9. Αφήστε την κρέπα να ψηθεί μέχρι να πάρει ένα χρυσό χρώμα.
10. Αφαιρέστε την κρέπα χρησιμοποιώντας την ξύλινη σπάτουλα (8).

Σημείωση: Αν η κρέπα είναι πολύ σκούρα, αφήστε την επόμενη να ψηθεί για λιγότερο χρόνο ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία.

11. Επαναλαμβάνετε τα βήματα 6 έως 10 εάν θέλετε να συνεχίσετε.

Σημείωση: Μεταξύ των κρεπών, χρειάζεται να καθαρίζετε τον ξύλινο διανομέα ζύμης, τοποθετώντας τον σε ένα δοχείο με νερό.

12. Όταν τελειώσετε, στρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας (3) στη θέση “●” και πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση “Ο”.
13. Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

Προτεινόμενες Συνταγές για Κρέπες

Ζύμη κρέπας

Υλικά για 10 κρέπες περίπου:

- 500 ml γάλα ελαφρύ (1,5% λιπαρά)
- 1 αβγό
- 10 -12 κουταλιές της σούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- λίγη μαργαρίνη ή λάδι ή βούτυρο
- αλάτι

Σημείωση: Για γλυκές κρέπες, μπορείτε να προσθέσετε 1 βανίλια, για άρωμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κοσκινίζετε το αλεύρι.

Σε ένα μπολ, βάζετε το γάλα, το αβγό, λίγο αλάτι και τα ανακατεύετε με μίξερ ή σύρμα.

Προσθέτετε σταδιακά το αλεύρι και ανακατεύετε συνεχώς ώστε να μην σβολιάσει.

Προσθέτετε αλεύρι σιγά σιγά για να επιτύχετε την πυκνότητα που επιθυμείτε (δηλαδή να έχει μια μέση πυκνότητα ο χυλός).

Σκεπάζετε το μίγμα και το αφήνετε να σταθεί για 1 ώρα στο ψυγείο.

Για το ψήσιμο, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα "Χρήση της κρεπιέρας".

Μυστικά Σερβιρίσματος

- Αν θέλετε να διατηρήσετε τις κρέπες ζεστές μέχρι να τις ψήσετε όλες, μπορείτε να τοποθετήσετε τις κρέπες που ετοιμάσατε στο φούρνο στους 100°C.
- Μπορείτε να φτιάξετε τις κρέπες και να τις βάλετε στην κατάψυξη, τυλιγμένες (ανά πόσες θα χρησιμοποιήσετε τη φορά) σε μεμβράνη ή αλουμινοχαρτο, ώστε να έχετε έτοιμες για όποτε τις θελήσετε, αρκεί να τις αποψύξετε, να τις γεμίσετε με υλικά της αρεσκείας σας και να τις ζεστάνετε.
- Μπορούμε να τις διατηρήσετε στο ψυγείο για μια εβδομάδα περίπου, αρκεί όπως είναι στοιβαγμένες η μια πάνω στην άλλη, να τις τυλίξετε με μεμβράνη.

Αλυμρές κρέπες

ΚΡΕΠΕΣ ΦΛΟΡΕΝΤΙΝ (ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ)

Για το χυλό:

- 80 γρ. Αλεύρι
- 140 ml γάλα
- 2 αβγά χτυπημένα
- 2 κ.σ. βούτυρο λυωμένο
- 1/2 κ.γ. μαραθόσπορο (προαιρετικά)
- ελάχιστο αλάτι

Για τη μπεσαμέλ:

- 1 λ. Γάλα
- 50 γρ. Βούτυρο
- 50 γρ. Αλεύρι
- 1/3 φλ.τσ. κρέμα γάλακτος
- αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Για τη γέμιση:

- 1200 γρ. τρυφερό σπανάκι
- 600 γρ. ρικόττα (ή ανθότυρο)
- 3 αβγά χτυπημένα
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια σε φετάκια
- 30 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
- αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
- 4 κ.σ. Ελαιόλαδο
- 500 γρ. σάλτσα ντομάτας (σπιτική ή έτοιμη)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Για τις κρέπες, ανακατεύετε σε βαθύ σκεύος το αλεύρι με το αλάτι και το μαραθόσπορο και ρίχνετε στη μέση τα αβγά.

Ανακατεύετε με το σύρμα και προσθέτετε το βούτυρο λιωμένο μέχρι να γίνει ένα μίγμα.

Ρίχνετε το γάλα σιγά σιγά, ανακατεύοντας να ενσωματωθεί στο μίγμα μέχρι το 1/4. Κατόπιν το ρίχνετε όλο μαζί και χτυπάτε το χυλό.

Όταν γίνει λείος τον αφήνετε να σταθεί 30'-1.

Ψήνετε τις κρέπες στην κρεπιέρα σε μέτρια φωτιά. Για το ψήσιμο, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα "Χρήση της κρεπιέρας". Για να διατηρηθούν ζεστές οι κρέπες, τις τοποθετείτε σε ένα πιάτο τη μία πάνω στην άλλη και τις σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο.

Για τη γέμιση, ζεματίζετε για 2' το σπανάκι σε νερό που βράζει και το στραγγίζετε πιέζοντας να φύγουν όλα τα υγρά. Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το κρεμμυδάκι για 3'.

Προσθέτετε το σπανάκι κομμένο, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και ανακατεύετε με σπάτουλα σε μάλλον δυνατή φωτιά για 3'-4'. Το βγάξετε και το αφήνετε να κρυώσει σε σουρωτήρι. Σε βαθύ σκεύος θρυμματίζετε με το πιρούνι τη ρικόττα και την ανακατεύετε με την παρμεζάνα και τα αβγά. Την προσθέτετε στο κρύο σπανάκι και ανακατεύετε έως ότου αναμειχθούν τα υλικά της γέμισης. Βάζετε στη μία άκρη κάθε κρέπας μία κουταλιά. Τυλίγετε τη κρέπα προσεκτικά γυρίζοντας τις δύο άκρες προς τα μέσα να κλείσουν τη γέμιση.

Για να φτιάξετε τη μπεσαμέλ, ζεσταίνετε το βούτυρο σε κατσαρολάκι και ρίχνετε το αλεύρι.

Ανακατεύετε συνέχεια σε μέτρια φωτιά για 4'-5'. Αποσύρετε από τη φωτιά και ρίχνετε το γάλα, την κρέμα, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο ανακατεύοντας ζωηρά. Όταν γίνει λείο ξαναβράζετε σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να αρχίσει να πήζει, ανακατεύοντας συνέχεια.

Ανάβετε το φούρνο στους 190°C.

Τοποθετείτε τις κρέπες κολλητά τη μία στην άλλη, σε ένα ή δύο βουτυρωμένα πυρέξ, στα οποία έχετε απλώσει 3-4 κουταλιές της σούπας μπεσαμέλ. Σκεπάζετε τις κρέπες με τη σάλτσα ντομάτας και ρίχνετε επάνω την υπόλοιπη μπεσαμέλ και την τριμμένη παρμεζάνα. Τις ψήνετε για 15' περίπου και τις σερβίρετε ζεστές.

ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ**Για το χυλό:**

- 240 γρ. αλεύρι
- 5 αβγά
- 300 γρ. γάλα
- 1/4 πακέτο βούτυρο λιωμένο
- 150 γρ. ζεστό νερό
- λίγο αλάτι

Για τη γέμιση:

- μανιτάρια
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 1/2 φλ. λευκό κρασί
- 2 1/2 φλ. τυριά τριμμένα
- 500γρ. κρέμα γάλακτος
- λίγο ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χτυπάτε το αλεύρι με τα αβγά, το γάλα, το βούτυρο, το αλάτι και το νερό.

Φτιάχνετε τις κρέπες στην κρεπιέρα.

Σοτάρετε τα μανιτάρια στο βούτυρο, αλατοπιπερώνετε, τα σβήνετε με κρασί και σιγοβράζετε.

Βάζετε λίγη κρέμα γάλακτος για να πήξει και 1 1/2 φλ τυρί και μόλις αρχίσουν να λιώνουν κατεβάζετε από τη φωτιά. Βάζετε λίγη γέμιση σε κάθε κρέπα, τις τυλίγετε και τις βάζετε σε ένα βουτυρωμένο πυρέξι.

Περιχύνετε τις κρέπες με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και πασπαλίζετε με το υπόλοιπο τυρί. Από πάνω ρίχνετε 2-3 κομματάκια βούτυρο, σκεπάζετε με αλουμινόχαρτο και ψήνετε για 30 λεπτά στους 200 βαθμούς. Λίγο πριν το τέλος βγάζετε το αλουμινόχαρτο για να ροδίσουν.

Γλυκές κρέπες**ΚΡΕΠ ΣΥΖΕΤ****Για το χυλό:**

- 90 γρ. αλεύρι κοσκινισμένο
- 2 κοφτές κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- 2 αβγά
- 1 κρόκος αβγού
- 240 γρ. γάλα ζεστό
- 30γρ. βούτυρο λιωμένο
- 1 πρέζα αλάτι
- ξύσμα από ένα πορτοκάλι

Για την καραμέλα:

- 130γρ. ζάχαρη
- 200γρ. χυμός πορτοκάλι
- ξύσμα από ένα πορτοκάλι
- 1 σφηνάκι κονιάκ
- 1 σφηνάκι λικέρ
- 60γρ. βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατεύετε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι και το ξύσμα. Προσθέτετε τα αβγά και τον κρόκο και ανακατεύετε έως ότου γίνει ένας χυλός. Προσθέτετε σιγά-σιγά και το γάλα ανακατεύοντας συνεχώς. Ρίχνετε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύετε ξανά. Αφήνετε το μίγμα για 15 λεπτά να ξεκουραστεί. Φτιάχνετε τις κρέπες στην κρεπιέρα και τις τοποθετείτε πάνω σε μία λαδόκολλα.

Για την καραμέλα:

Σε ένα αντικολητικό τηγάνι ρίχνετε σιγά-σιγά τη ζάχαρη για να αρχίσει να καραμελώνει. Όταν πάρει ένα σκούρο καφέ χρώμα, ρίχνετε με προσοχή το χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα. Αφήνετε να βράσουν για 2 λεπτά και βουτάτε τις κρέπες μέσα σ' αυτό, αναποδογυρίζοντάς τες. Τις διπλώνετε δύο φορές και τις τοποθετείτε σε ένα πιάτο.

Στο χυμό που έχει μείνει στο τηγάνι, προσθέτετε το κονιάκ και το λικέρ και με ένα σπέρτο βάζετε φωτιά (flambé) προσέχοντας να μην καείτε και κρατώντας το κεφάλι σας μακριά από το τηγάνι. Όταν η φωτιά σβήσει, προσθέτετε το βούτυρο και, όταν ενσωματωθεί, συνοδεύετε με αυτό τις κρέπες όσο ακόμα είναι ζεστό.

ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**Για το χυλό:**

- 90 γρ. αλεύρι κοσκινισμένο
- 2 κοφτές κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- 2 αβγά
- 1 κρόκος αβγού
- 240 γρ. γάλα ζεστό
- 40γρ. βούτυρο λιωμένο
- 1 πρέζα αλάτι
- ξύσμα από ένα πορτοκάλι

Για τη σοκολάτα:

- 150γρ. γάλα
- 150γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 1 κουταλιά της σούπας μέλι
- 300 γρ. κουβερτούρα κακάο, τεμαχισμένη σε μικρά κομμάτια
- 2 ξυλάκια κανέλας
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατεύετε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι και το ξύσμα. Προσθέτετε τα αβγά και τον κρόκο και ανακατεύετε έως ότου γίνει ένας χυλός. Προσθέτετε σιγά-σιγά και το γάλα ανακατεύοντας συνεχώς. Ρίχνετε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύετε ξανά. Αφήνετε το μίγμα για 15 λεπτά να ξεκουραστεί. Φτιάχνετε τις κρέπες στην κρεπιέρα και τις τοποθετείτε πάνω σε μία λαδόκολλα.

Για τη σοκολάτα:

Σε μία κατσαρόλα βράζετε το γάλα, μαζί με την κρέμα, το μέλι την κανέλα και το ξύσμα. Ρίχνετε πάνω από την τεμαχισμένη κουβερτούρα και ανακατεύετε καλά. Αφαιρείτε τα ξυλάκια

κανέλας και μοιράζετε σε ατομικά μπολ.

Διπλώνετε τις κρέπες σε τρίγωνα, τις βουτάτε στη ζεστή σοκολάτα και τις σερβίρετε ζεστές.

ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΕΡΕΝΤΑ

Για το χυλό:

- 1 φλ. αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 2 αβγά
- 1 1/4 φλ. γάλα
- 40γρ. βούτυρο λιωμένο
- 1/4 κ.γλ. αλάτι
- 10 μπισκότα (για το σερβίρισμα)

Για τη σπιτική μερέντα:

- 100 γρ. ψιλοκομμένη σοκολάτα
- 110 γρ. φουντούκια ψημένα
- 1 κ.σ. γεμάτη κακάο
- 250 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 1 κ.σ. μέλι
- 1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χτυπάτε τα αβγά με σύρμα, προσθέτετε το γάλα, το αλεύρι, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι. Χτυπάτε καλά με το σύρμα να γίνει χυλός. Το μίγμα πρέπει να είναι αραιό. Το αφήνετε 1 ώρα να σταθεί, σκεπασμένο. Αν το μείγμα είναι παχύ προσθέτετε λίγο γάλα.

Φτιάχνετε τις κρέπες στην κρεπιέρα.

Για τη σπιτική μερέντα:

Απλώνετε τα φουντούκια σε ταψάκι και τα ψήνετε για 10' στους 200°C έως ότου ροδίσουν. Τα τρίβετε σε καθαρή πετσέτα να φύγει η φλούδα. Αφήνετε να κρυώσουν καλά.

Λιώνετε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί κι αφήνετε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

Αλέθετε τα φουντούκια στο μίξερ. Με σπάτουλα ξύνετε τον κάδο γιατί τα φουντούκια γίνονται πάστα και κολλάνε. Προσθέτετε το κακάο, το ζαχαρούχο, το αλάτι και τα αλέθετε όλα μαζί. Τέλος προσθέτετε τη λιωμένη σοκολάτα. Ανακατεύετε τα υλικά έως ότου γίνουν ένα ομογενοποιημένο μίγμα.

Για το σερβίρισμα:

Περιχύνετε τις κρέπες με τη σπιτική μερέντα και πασπαλίζετε με τριμμένο μπισκότο.

Φροντίδα και Καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε και να αποσυνδέετε την συσκευή από το ρεύμα πριν τον καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει τελείως πριν από τον καθαρισμό ή πριν την αποθήκευση.

Σώμα συσκευής & αντικολητική πλάκα:

- Σκουπίζετε με ελαφρώς υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.
- Μην τη βυθίζετε ποτέ σε νερό και μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα.

Ξύλινα εργαλεία (σπάτουλα & διανομέας ζύμης):

- Πλύνετε στο χέρι και στεγνώστε πολύ καλά.
- Μην πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.

Τεχνικές Προδιαγραφές

Μοντέλο: Κρεπιέρα IZ-2014 IZZY

Τάση/Συχνότητα: 220-240V AC 50/60 Hz

Ισχύς: 1300W – max 1400W

Διάμετρος εστίας: 30εκ

Προειδοποιήσεις για τη Σωστή Απόρριψη της Συσκευής Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK



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, παρουσιάζει ελάττωμα κατασκευής ή υλικών, απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς ή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ. Για την ενημέρωσή σας σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ, επισκεφθείτε τη ιστοσελίδα μας www.benrubi.gr. Είναι στην αποκλειστική κρίση της ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ η αντικατάσταση αντί επιδιόρθωσης του ελαττωματικού προϊόντος.

• Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που θα προκύψουν από φυσιολογική φθορά, σπάσιμο, συσσώρευση αλάτων, 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:

(ΝΕΑ) Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι – Αθήνα,

Τηλ.: 210 6156400,

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



EN

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”) Any use which does not conform to the instructions will absolve IZZY from any liability.

- 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 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.
- **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 appliance on a dry, flat surface, resistant to high temperatures. Particular attention is required on surfaces where the temperature can cause problems. In these cases, it is recommended to

use additional heat-resistant surface.

- Do not place the appliance near heat sources, on or next gas or electric hobs or over hot oven.
- Do not use the appliance on a metal surface (e.g. sink drain board).
- 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 BENRUBI service centers.

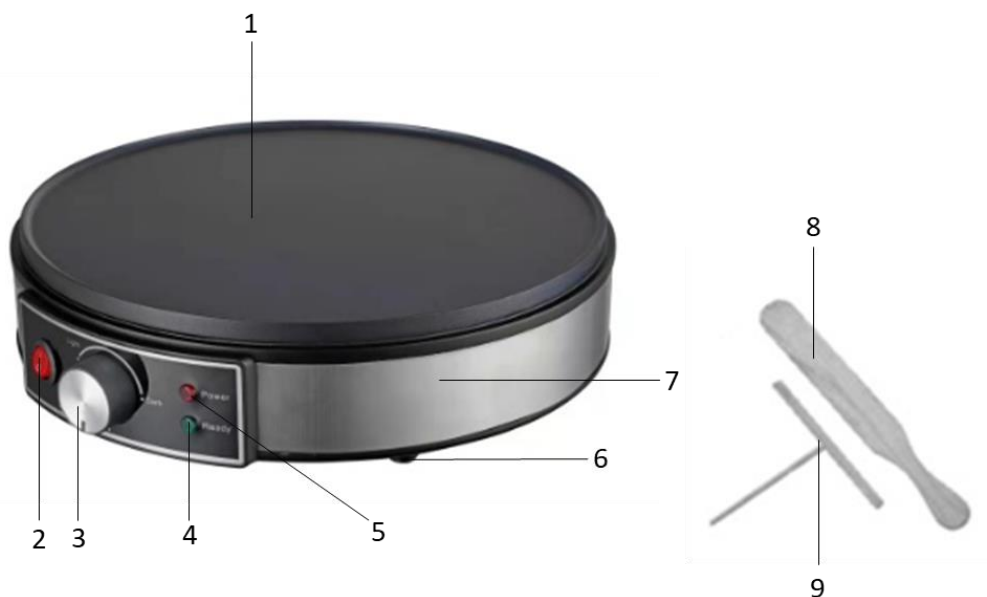
CAUTION: The appliance plate & body are hot during use. Handle the appliance very carefully during and after use.

- Misuse of the appliance can result in injury.
- Do not let the power cord hang from the table/bench edge or where a child could grab it. Do not allow the cable to touch any hot surface.
- To prevent fire, do not use the appliance near flammable materials such as curtains, fabrics, charcoal etc.
- Do not place the appliance under cabinets.
- Do not use sharp objects on the hotplate such as metal spatulas, knives and forks. These may damage the non-stick coating of the hotplate.
- Never pull the cord to disconnect the appliance from the electrical supply. Instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- 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.
- Clean the appliance after each use.
- Ensure that the appliance and the plate have cooled down completely before cleaning.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- Do not use an extension power cord.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Check the power cord periodically for possible damages. If the power cord or the plug of the appliance have been damaged, do not use the appliance and contact an authorized BENRUBI Service Center.

- 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 an unauthorized 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

Parts of the Appliance



1. Non-stick plate
2. Power switch "O/I"
3. Temperature regulator
4. Temperature indication light
5. Power indication light
6. Non-slip feet
7. Body
8. Wooden spatula
9. Wooden batter spreader

Before the First Use

- Clean the parts of the appliance. See “care and cleaning” section.

NOTE: Smoke and odors may occur during first use.

1. Plug the power cord into the socket.
2. Press the power switch (2) to position “I”. The power indication light (5) will turn on.
3. Turn the temperature regulator (3) to the “Dark” position. The temperature indication light (4) will turn on.
4. As soon as the appliance reaches the correct temperature, the temperature indication light (4) will turn off.
5. Let the crepe maker work without materials for 5 minutes.
6. Turn the temperature regulator to “●” position.
7. Unplug the appliance.

This process is only necessary for the first use.

Using the Crepe Maker

- Prepare the dough mix and crepe materials. See “Recommended recipes for crepes”.

Before use:

- Make sure the appliance is in horizontal position, on a dry and flat surface, resistant to high temperatures.
- Make sure the power switch is in the “O” position.

1. Plug in the appliance.
2. Press the power switch (2) to position “I”. The power indication light (5) will turn on.
3. Turn the temperature regulator (3) to the “Dark” position. The temperature indication light (4) will turn on.
4. As soon as the appliance reaches the correct temperature, the temperature indication light (4) will turn off.

NOTE: During baking, the temperature light flashes at intervals to maintain the correct temperature.

5. Spread a small amount of oil or butter onto the plate (1).
6. Using a ladle, pour the dough mix onto the plate (1) and spread the mixture quickly with circular motions until the desired crepe diameter is achieved using the wooden batter spreader (9).
7. Allow the crepe to be baked until it is dry, small holes appear on its surface and can be moved slightly on the non-stick surface.
8. Pass the wooden spatula (8) under the crepe and invert it to cook on the other side.
9. Let the crepe be cooked until it gets a golden color.
10. Remove the crepe using the wooden spatula (8).

Note: If the crepe is too dark, let the next be cooked for less time or at a lower temperature.

11. Repeat steps 6 to 10 if you want to continue.

Note: Between crepes, clean the wooden batter spreader by soaking it into a pot with water.

12. When finished, turn the temperature regulator (3) counterclockwise to the “●” and press the power switch (2) to “O” position.
13. Disconnect the appliance from the power socket.

Recommended Recipes for Crepes

Crepe dough

Ingredients for 10 crepes approximately:

- 500 ml light milk (1.5% fat)
- 1 egg
- 10 to 12 tablespoons flour for all uses
- a little margarine or oil or butter
- salt

Note: For sweet crêpes, you can add 1 vanilla flavor.

IMPLEMENTATION:

Sieve the flour.

In a bowl, put the milk, egg, a little salt and stir with a mixer or whisk. Gradually add the flour and stir continuously so that it does not clog.

Add flour slowly to achieve the density you want (that is, to have a mean dough density).

Cover the mixture and let stand for 1 hour in the refrigerator.

For baking, follow the instructions in "Use of the crepe maker".

Serving tips

- If you want to keep the crêpes warm until they are all baked, you can place the crêpes prepared in the oven at 100°C.
- You can make the crêpes and put them in the freezer, wrapped them (depending on how many you would like to bake each time) with film or foil so that they will be ready whenever you want them. Just defrost, fill them with ingredients of your choice and warm them up.
- You can keep them in the refrigerator for about a week, stacked on top of each other and wrapped with film.

Salty crepes

FLORENTININE CREPES (WITH SPINACH)

For the crepe dough:

- 80 g flour
- 140 ml milk
- 2 eggs beaten
- 2 tbl spoons butter, melted
- 1/2 teaspoon fennel seeds (optional)
- pinch of salt

For béchamel:

- 1 lt milk
- 50 g butter
- 50 g flour
- 1/3 cup cream
- salt, pepper, nutmeg

For the filling:

- 1200 g tender spinach
- 600 g ricotta (or cream cheese)
- 3 eggs beaten
- 3 fresh onions into slices
- 30 g grated parmesan
- salt, pepper, nutmeg
- 4 tablespoons olive oil
- 500 g tomato sauce (homemade or prepared)

IMPLEMENTATION:

For the crêpes, stir in a bowl the flour with salt and fennel seeds and pour in half the eggs.

Stir with whisk and add the melted butter until it becomes a mixture.

Pour the milk slowly, stirring to incorporate the mixture to 1/4. Then pour it all together and beat the batter.

When the batter becomes smooth leave it to stand for 30 minutes to 1 hour.

Bake the crepes over medium heat. For baking, follow the instructions in "Using the crepe maker".

To keep the crêpes warm, put them on one plate over the top and cover them with aluminum foil.

For the filling, immerse the spinach for 2 minutes in boiling water and drain pressing to leave all liquids. Heat the olive oil and sauté the onion for 3 minutes.

Add the chopped spinach, salt, pepper, nutmeg and stir with a spatula on a rather high heat for 3'-4'. Remove and allow to cool in a colander. In a deep pan, crush with the fork the ricotta cheese and mix with parmesan cheese and eggs. Add it to the cold spinach and stir until the filling materials are mixed. Put one tablespoon of the filling on one edge of each crepe. Wrap the crepe carefully by turning both edges inwards to close the filling.

To make the béchamel, heat the butter in a saucepan and add the flour. Stir continuously at medium heat for 4'-5'. Remove from the heat and pour the milk, cream, salt, pepper and nutmeg by stirring vigorously. When it is smooth, cook over low heat until it starts to thicken, stirring continuously.

Turn on the oven at 190°C.

Place the crêpes stuck to one another in one or two buttered ovenproof dish to which you have spread 3-4 tablespoons of béchamel. Cover the crêpes with the tomato sauce and pour the remaining béchamel and grated parmesan cheese. Bake them for about 15 minutes and serve them warm.

CREPES WITH CHEESE AND MUSHROOMS**For the crepe dough:**

- 240 g flour
- 5 eggs
- 300 g milk
- 1/4 pack of butter, melted
- 150 g hot water
- pinch of salt

For the filling:

- mushrooms
- 1 tbsp. butter
- 1/2 fl. White wine
- 2 1/2 fl. Cheeses grated
- 500g Cream
- a little sunflower oil for frying

IMPLEMENTATION:

Beat flour with eggs, milk, butter, salt and water.

Make the crepes in the crepe maker.

Sauté the mushrooms in butter, salt, pepper, wine and simmer.

Put some cream to thicken and 1 1/2 cup of cheese and just begin to melt remove from heat. Put some filling on each crêpe, wrap them and put them in a buttered ovenproof dish.

Pour the crêpes with the rest of the cream and sprinkle with the remaining cheese. Pour 2-3 pieces of butter on the top, cover with aluminum foil and bake for 30 minutes at 200 degrees. Shortly before the end, remove the foil to brown.

Sweet crepes

CREPES SYZET**For the crepe dough:**

- 90 g sifted flour
- 2 tablespoons of sugar
- 2 eggs
- 1 egg yolk
- 240 g warm milk
- 30g butter melted
- 1 pinch of salt
- zest of 1 orange

For the caramel:

- 130gr. sugar
- 200g orange juice
- zest of 1 orange
- 1 shot of cognac
- 1 shot of liqueur
- 60g butter

IMPLEMENTATION:

Mix the flour, sugar, salt and zest. Add the eggs and yolk and stir until it becomes a batter. Add

the milk slowly and stirring constantly. Pour the melted butter and stir again. Allow the mixture to rest for 15 minutes. Make the crepes in the crepe maker and place them on a baking paper.

For the caramel:

In a non-stick pan, slowly add the sugar till it begins to caramelize. When you get a dark brown color, carefully pour the orange juice and zest.

Allow to boil for 2 minutes and dip the crepes in it, flipping them. Fold them twice and place them on a plate.

In the juice left in the pan, add the cognac and the liqueur and with a match put fire (flambé) being careful not to burn and keeping your head away from the pan.

When the fire goes out, add the butter and, when it is incorporated, serve with the crepes while still hot.

CREPES WITH CHOCOLATE

For the crepe dough:

- 90 g sifted flour
- 2 tablespoons of sugar
- 2 eggs
- 1 egg yolk
- 240 g warm milk
- 40g butter melted
- 1 pinch of salt
- zest of 1 orange

For chocolate:

- 150 gr. milk
- 150 gr. cream 35% fat
- 1 tablespoon of honey
- 300 g cocoa dark chocolate, cut into small pieces
- 2 cinnamon sticks
- zest of 1 orange

IMPLEMENTATION:

Mix the flour, sugar, salt and zest. Add the eggs and yolk and stir until it becomes a batter. Add the milk slowly and stirring constantly. Pour the melted butter and stir again. Allow the mixture to rest for 15 minutes. Make the crepes in the crepe maker and place them on a baking paper.

For chocolate:

In a saucepan, boil the milk, along with cream, honey, cinnamon and zest.

Pour over the chopped chocolate and stir well. Remove the cinnamon sticks and share in individual bowls.

Fold the crepes into triangles, dip them into hot chocolate and serve them warm.

CREPES WITH HOMEMADE NUTELLA

For the crepe dough:

- 1 cup sifted soft flour
- 1 pinch of sugar
- 2 eggs
- 1 1/4 fl. milk
- 40g Butter melted
- 1/4 tsp. salt
- 10 biscuits (for serving)

For homemade nutella:

- 100 g chopped chocolate
- 110 g hazelnuts baked
- 1 tbsp. full of cocoa
- 250 g sweetened milk
- 1 tbsp. honey
- 1 pinch of salt

IMPLEMENTATION:

Beat the eggs with whisk, add milk, flour, butter, sugar and salt. Beat well with the whisk until it becomes a batter. The mixture must be diluted. Cover and leave the mixture for 1 hour to stand. If the mixture is thick add some milk.

Make the crepes in the crepe maker.

For homemade nutella:

Spread the hazelnuts on a baking dish and bake them for 10 minutes at 200°C until golden brown. Rub them in a clean towel to leave the peel of the hazelnuts. Allow to cool thoroughly.

Melt the chocolate in a bain marie and allow to cool down to room temperature.

Grind the hazelnuts. With a spatula, scrape the bowl because the hazelnuts become paste and stick. Add the cocoa, sugar, salt and grind it all together. Finally add the melted chocolate. Stir the ingredients until homogenized.

For serving:

Pour the pancakes with homemade nutella and sprinkle with grated biscuit.

Care and Cleaning

- Always switch off and unplug the appliance before cleaning.
- Ensure that the device has cooled down completely before cleaning or before storage.

Body & non-stick plate: Wipe with a damp cloth and then dry thoroughly. Never immerse it in water or use abrasive products.

Wooden tools (spatula & batter spreader): Wash in hand and dry very well. Do not wash in a dishwasher.

Technical Characteristics

Model: Crepe maker IZ-2014 IZZY

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

Power: 1300W – max 1400W

Plate Diameter: 30cm

Important Information for Correct Disposal of the Product in Accordance with EC Directive 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.

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 PLEASE CONTACT:

(NEW) H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124, Maroussi – Athens,

Tel./Customer Support: +30210 6156400

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

