



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)
Κρεπιέρα – Crepe maker JB-33H

Περιλαμβάνει πεντανόστιμες συνταγές για αλμυρές και γλυκές κρέπες!
Includes delicious recipes for salty and sweet crepes!

Περιεχόμενα / Contents

GR.....Σελίδες 2-14

EN.....Pages 15-24

GR

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας IZZY.

Συμβουλές Ασφαλείας



Σημαντικές Προφυλάξεις

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές θα πρέπει να ακολουθούνται οι παρακάτω οδηγίες ασφαλείας προς αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.

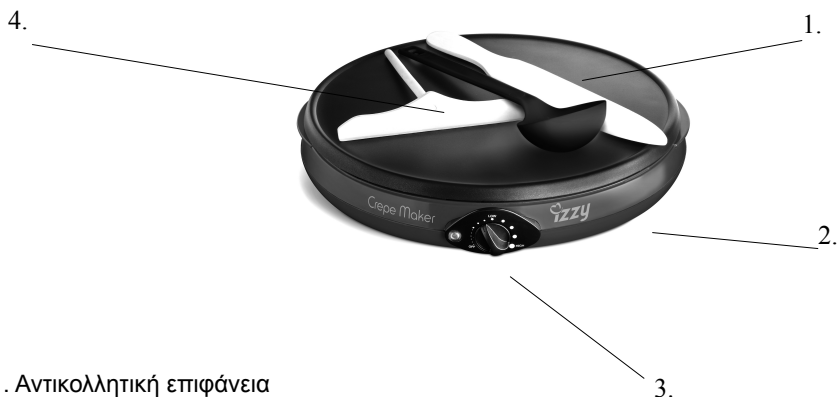
- Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας από τη συσκευή πριν την πρώτη χρήση.
- Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Χρησιμοποιείτε την παρεχόμενη ξύλινη σπάτουλα.
- Για να προστατευτείτε από πιθανή ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Είναι απαραίτητη η επιτήρηση όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
- 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.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είναι χαλασμένο το καλώδιο ή αν έχει παρουσιαστεί κάποια βλάβη κατά τη λειτουργία της. Επιστρέψτε τη συσκευή για έλεγχο, επισκευή ή αντικατάσταση σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.
- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο πριν τη χρήση.
- Η χρήση μη γνήσιων ανταλλακτικών μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη

συσκευή.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου της κουζίνας, ούτε να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ηλεκτρική κουζίνα, κουζίνα γκαζιού ή ζεστό φούρνο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά (ελάχιστη απόσταση ασφαλείας 30 εκατοστά) σε εύφλεκτα αντικείμενα όπως έπιπλα, κουρτίνες κ.α.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε μεταλλική επιφάνεια, όπως νεροχύτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά στην άκρη πάγκου ή τραπεζιού. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι στεγνή, επίπεδη, καθαρή και ανθεκτική στη θερμότητα.
- Πριν πατήσετε το πλήκτρο ενεργοποίησης της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, πιέστε το πλήκτρο λειτουργίας στη θέση «Off» και έπειτα βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονόμετρο με τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, λανθασμένου χειρισμού ή αποτυχίας να ακολουθήσετε τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα, τους κανόνες ασφαλείας και τις οδηγίες περί Χαμηλής Τάσης, Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας, Προστασίας του Περιβάλλοντος κλπ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Μέρη της Συσκευής



1. Αντικολλητική επιφάνεια
2. Σώμα συσκευής
3. Πλήκτρο λειτουργίας On / Off – Λυχνία λειτουργίας
4. Ξύλινη σπάτουλα-Κουτάλα δοσομετρητής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Τάση: 230V ~ 50Hz

Ισχύς: 1250W

Κωδικός: JB-33H

Χρήση της Κρεπιέρας

Πριν την Πρώτη Χρήση

- Αποσυσκευάστε προσεκτικά την κρεπιέρα και βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Περάστε την αντικολλητική επιφάνεια με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε καλά την επιφάνεια.
- Συνδέστε τη συσκευή με το καλώδιο και στη συνέχεια συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- Πριν την πρώτη χρήση ρυθμίστε το θερμοστάτη το μεγαλύτερο επίπεδο θερμοκρασίας και αφήστε τη συσκευή να δουλέψει για 5 λεπτά.
- Στη συνέχεια μπορείτε να παρασκευάσετε κρέπα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στο επίπεδο που επιθυμείτε.
- Θεωρείται φυσιολογικό στην πρώτη χρήση να παρατηρήσετε καπνό ή μυρωδιά.

Παρασκευή Κρέπας

- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα. Συνδέστε το φως μόνο σε πρίζα 230V~50Hz. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει.
- Προθερμάνετε την κρεπίέρα και στη συνέχεια βάλτε μία μικρή ποσότητα βουτύρου στο κέντρο της κρεπίερας.
- Περιχύστε το μείγμα για την κρέπα πάνω στην αντικολλητική επιφάνεια.
- Χρησιμοποιώντας την παρεχόμενη ξύλινη σπάτουλα, απλώστε το μείγμα γρήγορα με κυκλικές κινήσεις, μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή διάμετρο της κρέπας.
- Αφήστε την κρέπα να ψηθεί μέχρι το πάνω μέρος της να μην είναι υγρό και να μπορεί να μετακινηθεί ελαφρώς στην αντικολλητική επιφάνεια.
- Περάστε τη σπάτουλα κάτω από την κρέπα και αναποδογυρίστε την, ώστε να ψηθεί και από την άλλη πλευρά.
- Αφήστε την κρέπα να ψηθεί μέχρι να πάρει ένα χρυσό χρώμα.
- Αφαιρέστε την κρέπα, χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Αν η κρέπα είναι πολύ σκούρα, αφήστε την επόμενη να ψηθεί για λιγότερο χρόνο.

- Όταν τελειώσετε, απενεργοποιείτε τη συσκευή, πιέζοντας το πλήκτρο λειτουργίας στη θέση «Off». Στη συνέχεια βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Όταν η κρεπίέρα κρυώσει, καθαρίστε την, πριν τη μετακινήσετε για αποθήκευση, όπως περιγράφεται παρακάτω.

Προτεινόμενες Συνταγές

Υλικά για 10 κρέπες περίπου:

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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κοσκινίζουμε το αλεύρι.

Σε ένα μπολ, βάζουμε το γάλα, το αυγό, λίγο αλάτι και τα ανακατεύουμε, με μίξερ ή σύρμα.

Προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι και ανακατεύουμε συνεχώς ώστε να μην σβολιάσει.

Προσθέτουμε αλεύρι σιγά σιγά για να επιτύχουμε την πυκνότητα που επιθυμούμε (δηλαδή να έχει μια μέση πυκνότητα ο Χυλός).

Σκεπάζουμε το μείγμα και το αφήνουμε να σταθεί για 1 ώρα στο ψυγείο.

Ζεσταίνουμε την κρεπιέρα και βάζουμε με ένα πινελάκι λίγη μαργαρίνη ή λάδι ή βούτυρο. (Μόνο πριν την πρώτη κρέπα)

Με την κουτάλα ρίχνουμε μια μικρή ποσότητα χυλού στην κρεπιέρα, στο κέντρο, περιστρέφοντάς το με γρήγορες κινήσεις ώστε να απλωθεί παντού. Η κρέπα δεν θα πρέπει να είναι ούτε πολύ παχιά, ούτε πολύ λεπτή.

Ψήνουμε την κρέπα, μέχρι να εμφανιστούν μικρές τρυπούλες στην επιφάνεια της και να πάρει χρυσό χρώμα.

Έπειτα, την αναποδογυρίζουμε για να ψηθεί και από την άλλη πλευρά.

Την βγάζουμε από το τηγάνι και συνεχίζουμε με τις υπόλοιπες κρέπες.

Αφού φτιάξουμε όλες τις κρέπες τις γεμίζουμε με ότι επιθυμούμε.

Μυστικά Σερβιρίσματος

Αν θέλουμε να διατηρήσουμε τις κρέπες ζεστές μέχρι να τις ψήσουμε όλες, μπορούμε να τοποθετούμε τις κρέπες που ετοιμάσαμε στο φούρνο στους 100°C.

Μπορούμε να φτιάξουμε τις κρέπες και να τις βάλουμε στην κατάψυξη, τυλιγμένες (ανά πόσες θα χρησιμοποιήσουμε την φορά) σε μεμβράνη ή αλουμινόχαρτο, ώστε να έχουμε έτοιμες για όποτε τις θελήσουμε, αρκεί να τις αποψύξουμε, να τις γεμίσουμε με ότι επιθυμούμε και να τις ζεστάνουμε.

Μπορούμε να της διατηρήσουμε στο ψυγείο μια εβδομάδα περίπου, αρκεί όπως είναι στοιβαγμένες ή μια πάνω στην άλλη, να τις τυλίξουμε με μεμβράνη.

Για γλυκές κρέπες, μπορούμε να προσθέσουμε 1 βανίλια, για άρωμα.

ΑΛΜΥΡΕΣ ΚΡΕΠΕΣ

ΚΡΕΠΕΣ ΦΛΟΡΕΝΤΙΝ (ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ)

Υλικά για 12 κρέπες περίπου:

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, ανακατεύουμε σε βαθύ σκεύος το αλεύρι με το αλάτι και το μαραθόσπορο και ρίχνουμε στη μέση τα αβγά.

Ανακατεύουμε με το σύρμα των αβγών και προσθέτουμε το βούτυρο λυωμένο μέχρι να γίνει ένα μείγμα.

Ρίχνουμε το γάλα σιγά σιγά, ανακατεύοντας να ενσωματωθεί στο μείγμα μέχρι το 1/4. Κατόπιν το ρίχνουμε όλο μαζί και χτυπάμε το χυλό.

Όταν γίνει λείος τον αφήνουμε να σταθεί 30'-1 ώρα πριν τη χρήση. Ετοιμάζουμε τις κρέπες στην κρεπίερα.

Ψήνουμε την κρέπα σε μέτρια φωτιά και όταν ροδίσει τη γυρίζουμε με σπάτουλα από την άλλη πλευρά. Τοποθετούμε τις ψημένες κρέπες σε πιάτο, τη μία επάνω στην άλλη και τις σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο μέχρι να γίνουν όλες.

Για τη γέμιση, ζεματίζουμε για 2' το σπανάκι σε νερό που βράζει και το στραγγίζουμε πιέζοντας να φύγουν όλα τα υγρά. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμυδάκι 3'. Προσθέτουμε το σπανάκι κομμένο, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε με σπάτουλα σε μάλλον δυνατή φωτιά για 3'-4'. Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει σε σουρωτήρι. Σε βαθύ σκεύος θρυμματίζουμε με το πιρούνι τη ρικόττα και την ανακατεύουμε με την παρμεζάνα και τα αβγά. Την προσθέτουμε στο κρύο σπανάκι και ανακατεύουμε να αναμειχθούν τα υλικά της γέμισης. Βάζουμε στη μία άκρη κάθε κρέπας μιά κουταλιά. Τυλίγουμε τη κρέπα προσεκτικά γυρίζοντας τις δύο άκρες προς τα μέσα να κλείσουν τη γέμιση.

Για να φτιάξουμε τη μπεσαμέλ, ζεσταίνουμε το βούτυρο σε κατσαρολάκι και ρίχνουμε το αλεύρι. Ανακατεύουμε συνέχεια σε μέτρια φωτιά 4'-5'. Αποσύρουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το γάλα, την κρέμα, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο ανακατεύοντας ζωηρά. Όταν γίνει λείο ξαναβάζουμε σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να αρχίσει να πήζει, ανακατεύοντας συνέχεια.

Ανάβουμε το φούρνο στους 190°. Τοποθετούμε τις κρέπες κολλητά τη μία στην άλλη, σε ένα ή δύο βουτυρωμένα πυρέξ, στα οποία έχουμε απλώσει 3-4 κ.σ. μπεσαμέλ. Σκεπάζουμε τις κρέπες με τη σάλτσα ντομάτας και ρίχνουμε επάνω την υπόλοιπη μπεσαμέλ και τριμμένη παρμεζάνα. Τις ψήνουμε για 15' περίπου και τις σερβίρουμε ζεστές.

ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

Κρέπες:

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

Γέμιση:

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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Χτυπάμε το αλεύρι με τα αυγά, το γάλα, το βούτυρο, το αλάτι και το νερό.

Φτιάχνουμε τις κρέπες στην κρεπιέρα.

Σωτάρουμε τα μανιτάρια στο βούτυρο, αλατοπιπερώνουμε, τα σβήνουμε με κρασί και σιγοβράζουμε.

Βάζουμε λίγη κρέμα γάλακτος για να πήξει και 1 1/2 φλ τυρί και μόλις αρχίσουν να λιώνουν κατεβάζουμε από τη φωτιά. Βάζουμε λίγη γέμιση σε κάθε κρέπα, τις τυλίγουμε και τις βάζουμε σε ένα βουτυρωμένο πυρέξ.

Περιχύνουμε τις κρέπες με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τυρί. Από πάνω ρίχνουμε 2-3 κομματάκια βούτυρο, σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε 1/2 ώρα στους 200 βαθμούς. Λίγο πριν το τέλος βγάζουμε το αλουμινόχαρτο για να ροδίσουν.

ΓΛΥΚΕΣ ΚΡΕΠΕΣ

ΚΡΕΠ ΣΥΖΕΤ

ΥΛΙΚΑ:

Κρέπες

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

Καραμέλα

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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΡΕΠΕΣ:

Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι και το ξύσμα. Προσθέτουμε τα αυγά και τον κρόκο και ανακατεύουμε έως ότου γίνει ένας χυλός. Προσθέτουμε σιγά-σιγά και το γάλα ανακατεύοντας συνεχώς. Ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε ξανά. Αφήνουμε το μείγμα για 15 λεπτά να ξεκουραστεί. Ρίχνουμε μία κουταλιά από το χυλό στην κρεπιέρα και με γρήγορες κινήσεις απλώνουμε το μείγμα παντού. Αναποδογυρίζουμε με μία σπάτουλα την κρέπα για να ψηθεί και από την άλλη πλευρά. Τις τοποθετούμε πάνω σε μία λαδόκολλα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΡΑΜΕΛΛΑ:

Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι ρίχνουμε σιγά-σιγά τη ζάχαρη για να αρχίσει να καραμελώνει. Όταν πάρει ένα σκούρο καφέ χρώμα, ρίχνουμε με προσοχή το χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα. Αφήνουμε να βράσουν για 2 λεπτά και βουτάμε τις κρέπες μέσα σ' αυτό, αναποδογυρίζοντάς τις. Τις διπλώνουμε δύο φορές. Τις τοποθετούμε σε ένα πιάτο. Στο χυμό που έχει μείνει στο τηγάνι, προσθέτουμε το κονιάκ και το grand marnier και με ένα σπέρτο βάζουμε φωτιά (flambé) προσέχοντας να μην καούμε και κρατώντας το κεφάλι μας μακριά από το τηγάνι. Όταν η φωτιά σβήσει, προσθέτουμε το βούτυρο και, όταν ενσωματωθεί, συνοδεύουμε με αυτό τις κρέπες όσο ακόμα είναι ζεστό.

ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

Κρέπες

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

Σοκολάτα

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

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΡΕΠΕΣ:

Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι και το ξύσμα. Προσθέτουμε τα αυγά και τον κρόκο και ανακατεύουμε έως ότου γίνει ένας χυλός. Προσθέτουμε σιγά-σιγά και το γάλα ανακατεύοντας. Ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε ξανά. Αφήνουμε το μείγμα για 15 λεπτά να σταθεί. Ρίχνουμε μία κουταλιά από το χυλό και με γρήγορες κινήσεις απλώνουμε το μείγμα παντού. Αναποδογυρίζουμε με μία σπάτουλα την κρέπα για να ψηθεί και από την άλλη πλευρά. Τις τοποθετούμε πάνω σε μία λαδόκολλα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ:

Σε μία κατσαρόλα βράζουμε το γάλα, μαζί με την κρέμα, το μέλι την κανέλα και το ξύσμα. Ρίχνουμε πάνω από την τεμαχισμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε καλά. Αφαιρούμε τα ξυλάκια κανέλας και μοιράζουμε σε ατομικά μπολ. Διπλώνουμε τις κρέπες σε τρίγωνα, τις βουτάμε σε ζεστή σοκολάτα και σερβίρουμε ζεστές.

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΚΡΕΠΕΣ**ΥΛΙΚΑ:**

- 90 γρ. αλεύρι κοσκινισμένο
- 2 κοφτές κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1 κρόκος αυγού
- 240 γρ. γάλα ζεστό
- 40 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 1 πρέζα αλάτι
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 10 γρ. κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ανακατεύουμε το αλεύρι με τη ζάχαρη, το κακάο, το αλάτι και το ξύσμα πορτοκαλιού. Προσθέτουμε τα αυγά και τον κρόκο και ανακατεύουμε έως ότου γίνει ένας χυλός. Προσθέτουμε σιγά-σιγά και το γάλα ανακατεύοντας. Ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε ξανά. Αφήνουμε το μείγμα για 15' να ξεκουραστεί. Ρίχνουμε μία κουταλιά από το χυλό και με γρήγορες κινήσεις απλώνουμε το μείγμα παντού. Αναποδογυρίζουμε με μία σπάτουλα την κρέπα για να ψηθεί και από την άλλη πλευρά. Τις τοποθετούμε πάνω σε μία λαδόκολλα.

Γεμίζουμε τις σοκολατένιες κρέπες με τη μαρμελάδα που προτιμάμε.

ΚΡΕΠΕΣ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΕΡΕΝΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

Κρέπες

- 2 αβγά
- 1 φλ. αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 1-1/4 φλ. Γάλα
- 1/4 κ.γλ. Αλάτι
- 10 μπισκότα

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:

Χτυπάμε τα αυγά με σύρμα, προσθέτουμε το γάλα, το αλεύρι, το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι. Χτυπάμε καλά με το σύρμα να γίνει χυλός. Το μείγμα πρέπει να είναι αραιό. Το αφήνουμε 1 ώρα να σταθεί, σκεπασμένο. Αν το μείγμα είναι παχύ προσθέτουμε λίγο γάλα.

Ετοιμάζουμε τις κρέπες βουτυρώνοντας ελάχιστα την κρεπίέρα.

Ρίχνουμε μία μικρή ποσότητα χυλού και γυρίζουμε σε 1' με μία σπάτουλα. Σε 30" είναι έτοιμη.

Περιχύνουμε με λιωμένη σοκολάτα και πασπαλίζουμε με τριμμένο μπισκότο.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΕΡΕΝΤΑ:

Αραδιάζουμε τα φουντούκια σε ταψάκι και τα ψήνουμε για 10' στους 200°C να ροδίσουν. Τα τρίβουμε σε καθαρή πετσέτα να φύγει η φλούδα. Αφήνουμε να κρυώσουν καλά.

Λιώνουμε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί κι αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

Αλέθουμε τα φουντούκια στο μίξερ. Με σπάτουλα ξύνουμε τον κάδο γιατί τα φουντούκια γίνονται πάστα και κολλάνε. Προσθέτουμε το κακάο, το ζαχαρούχο, το αλάτι και τα αλέθουμε όλα μαζί. Τέλος προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα. Ανακατεύουμε τα υλικά.

Καθαρισμός και Συντήρηση

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δε βρίσκεται στην πρίζα και ότι η συσκευή έχει κρυώσει. Για τη δική σας προστασία μη βυθίζετε το σώμα της συσκευής ή το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Μπορείτε να καθαρίσετε την αντικολητική επιφάνεια σκουπίζοντάς την με ένα μαλακό, νωπό πανί.

- Σε περίπτωση που υπολείμματα κρέπας δε φεύγουν από την επιφάνεια με το νωπό πανί, τρίψτε ελαφρά με λίγο λάδι τα σημεία αυτά και αφήστε για 5 λεπτά. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα νωπό πανί και στεγνώστε καλά την επιφάνεια.

- Η συσκευή πρέπει να έχει στεγνώσει πλήρως πριν αποθηκευτεί.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Αποθηκεύστε την κρεπίερα οριζόντια, ώστε να στέκεται στη βάση της. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στην επιφάνειά της.

Ασφαλής Απορρίψη της Συσκευής



Τα σήματα που εμφανίζονται πάνω στο προϊόν ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν υποδεικνύουν ότι δεν θα πρέπει να ρίπτεται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον, η την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να το διαχωρίσετε από άλλους τύπους απορριμμάτων και να το ανακυκλώσετε ώστε να βοηθήσετε στη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έρθουν σε επικοινωνία είτε με τον πωλητή από όπου αγόρασαν το προϊόν είτε τις κατά τόπους υπηρεσίες προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτό το προϊόν για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση. Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να αναμινύεται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Εγγύηση

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

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

Επίσης, η εγγύηση δεν καλύπτει τα παρακάτω ενδεικτικά αναφερόμενα:

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

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι - Αθήνα

Τηλ.: 210 6156400

Fax: 210 6199316

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



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



Safety interlocks

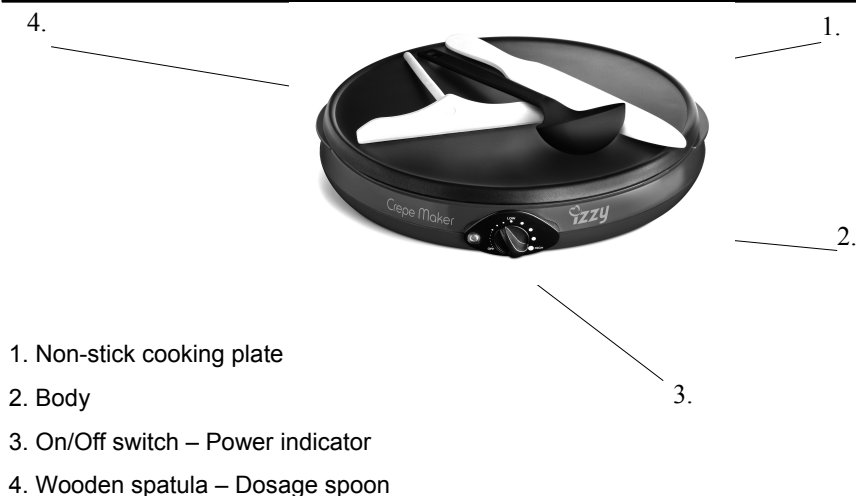
When using electrical appliances, to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions carefully.
- Remove all packaging materials before the First use.
- Don't touch the hot surfaces of the appliance. Always use the wooden spatula.
- To protect against electric shock, do not place cord, plug or crepe maker in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised by a person that is aware of the instructions concerning the use of the appliance and will be responsible for their safety.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, in case of appliance malfunctions or if the appliance has been damaged in any manner.
- Unwind fully the cord before use.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause malfunctions.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.

- Keep the appliance at a safe distance (30cm) from easily inflammable objects such as furniture curtains, etc.
- Do not use the appliance on a metal surface, for example sink drain board.
- Do not place the appliance on the edge of a table or counter. Make sure that the surface is dry, level and clean.
- Never put other utensil on the surface for heating use.
- Always plug the cord into the wall outlet before turning on the appliance. To disconnect, press the power button to "Off" position and then remove the plug from the wall outlet.
- Clean the appliance after each use.
- Do not use external timer with the appliance.
- Do not use this appliance for other than the intended use.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility.
- For your safety, this appliance conforms to the appliance standards, regulations and directives of Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Environment, etc.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts of the appliance



Technical Features

Voltage: 230V~50Hz

Rated input: 1250W

Model: JB-33H

How to Use your Crepe-Maker

Before the First Use

- Carefully unpack the crepe maker and remove all packaging materials.
- Wipe the cooking plate with a damp cloth, then dry thoroughly.
- Connect the appliance and supplied power cord and then plug it into wall socket
- When initial use, turn the temperature knob at the highest level and keep the appliance working for 5 minutes.
- Then you can put food on the plate and adjust the temperature grade accordingly.
- It is normal there is some smoke and smell coming out when initial use.

Cooking crepes

- Plug the unit to the outlet. Plug only if the outlet is 230V~50Hz. The power indication light will illuminate.
- Preheat the cooking plate and then pour a small amount of butter onto the center of the cooking plate.
- Pour the crepe batter over the cooking plate.
- Quickly spread the batter in circular movements using the wooden spatula until the desired diameter of the crepe is achieved.
- Allow the crepe to cook until the top surface is no longer runny and the crepe can be moved slightly on the cooking plate.
- Insert the spatula under the crepe and turn the crepe over to cook the other side.
- Cook the crepe until just golden.
- Remove the crepe from the cooking plate using the spatula.

NOTE: If the last crepe you cooked was too dark, cook your next crepe for shorter time.

- At the end of cooking, switch off the unit by pressing the On/Off button. Remove the plug from the socket and let the appliance cool down.
- When the appliance has cooled off, clean as described below before storing.

Suggested Recipes

Basic dough

Ingredients for about 10 crepes:

- 500 ml milk lightweight with 1.5% fat
- 1 egg
- 10 -12 tablespoons flour for all uses
- little margarine or oil or butter
- salt

IMPLEMENTATION:

Sieve the flour.

In a bowl, add the milk, egg, salt and mix with a mixer or wire.

Gradually add the flour and stir constantly to avoid clotting. Add flour so as to achieve the desired density, i.e., having an average density. Specifically, the batter should be neither too thin and runny or too viscous.

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

Heat the crepemaker and put a brush with a little margarine or oil or butter. (Just before the first crepe.)

With a ladle pour a small amount of crepe batter in the center, turning it with quick movements to spread everywhere. The crepe should be neither too thick nor too thin.

Cook the crepe until small holes appear on the surface and get gold color, then the flip to cook on the other side.

Remove from the pan and continue with the remaining crepes.

After you make all the crepes you can fill them with what you desire.

SALTY CREPES

CREPES FLORENTIN (WITH SPINACH)

Materials for 12 crepes

For the batter:

- 80 g. flour
- 140 ml milk
- 2 eggs, beaten
- 2 tbsp butter, melted
- 1/2 tsp fennel seeds (optional)
- pinch of salt

For the sauce:

- 1 L of milk
- 50 g. butter
- 50 g. flour
- 1/3 fl.oz. sour cream
- salt, pepper, nutmeg

For the filling:

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

IMPLEMENTATION:

- For crepes, mix in a deep pan with flour salt and fennel seeds and pour in half the eggs. Stir with whisk the eggs and add the melted butter until it becomes a mixture. Pour milk slowly, stirring to incorporate the mixture to 1/4. Then pour it all together and beat the batter. When smooth let it stand 30'-1 hour before use. To make the crepes Butter or grease the crepe maker. Pour large quantity spoonful wandering round the pan to spread a thin layer over the bottom evenly. Must be formed very thin layer of mash. Cook the pancake over medium heat and brown when the turn with the spatula on the other side. Place the cooked pancakes in dish on top of one another and cover with foil until done all.

- For the filling, blanch for 2 'spinach in boiling water and strain pressing to leave all liquids. Heat the olive oil and sauté the onion 3. Add the chopped spinach, salt, pepper, nutmeg and stir with a spatula at a rather high heat for 3'-4 '. Take it out and let it cool in a colander. In a deep pan with a fork crush the ricotta and stir in Parmesan cheese and eggs. Add this to the cold spinach and stir to mix the ingredients for the filling. Put on one edge of each crepe a tablespoon. Wrap the crepe carefully turning the two edges inward to close the filling.

- To make the sauce, heat the butter in a saucepan and add the flour. Stir over medium heat then 4'-5 '. Remove from heat and add the milk, cream, salt, pepper and nutmeg and stir vigorously. When smooth put it back on low heat until it starts to thicken, stirring continuously.

- Turn on the oven to 190. Arrange crepes glued one to another, in a buttered ovenproof dish or two, where we spread 3-4 tbsp bechamel. Cover the crepes with tomato sauce and pour onto the remaining sauce and grated parmesan. Bake for 15 minutes or so and serve hot.

CREPES WITH MUSHROOMS AND CHEESE

Crepes:

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

Stuffing:

- mushrooms
- 1 tbsp butter
- 1/2 cup wine
- 2 1/2 cups grated cheese
- 500 g cream
- little sunflower for frying

IMPLEMENTATION:

- Hit flour, eggs, milk, butter, salt and water.
- Saute mushrooms in butter, salt and pepper, the quench with wine and simmer.
- Put a little cream to thicken and 1 1/2 cups cheese and just begin to melt remove from heat. Put some filling on each crepe, the wrap and put in a buttered ovenproof dish.
- Drizzle the crepes with the remaining cream and sprinkle with remaining cheese. Over throw 2-3 pieces of butter, cover with foil and bake 1/2 hour at 200 degrees. Just before the end we take the foil to brown.

SWEET CREPES**CREPES SYZET****MATERIALS FOR PANCAKES:**

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

MATERIALS FOR THE CARAMEL:

- 120 g. sugar
- 200 g. orange juice
- Zest of 1 orange
- 1 shot of cognac
- 1 shot grand marnier
- 60 g. butter

IMPLEMENTATION FOR CREPES:

Mix the flour, sugar, salt and zest. Add the eggs and yolk and mix until it becomes a batter. Slowly add milk and stir. Pour the melted butter and mix again. Allow the mixture for 15 minutes to rest. Pour a spoonful of batter in pancake and quick movements spread throughout

the mixture. A spatula to flip the pancake to cook on the other side. Place them on a baking sheet.

IMPLEMENTATION FOR THE CARAMEL:

In a nonstick 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 pancakes in it, flipping them. The fold twice to wipe. Place them directly on a plate. On juice left in the pan, we add the brandy and grand marnier with a match put fire (flambé) being careful not to burn and keeping our heads away from the pan. When the fire goes out, add the butter and, when incorporated serve with crepes as it is still hot.

PANCAKES WITH CHOCOLATE

Sweet or savory crepes have the same basis. Simply remove from the salty the orange zest and if we want we can replace it with some herb or spice in cooking. The crepes were widely known in the 80s, especially in good restaurants where the crepe was served in front of the customer, with particular emphasis on sauce Grand Marnier and orange.

MATERIALS FOR PANCAKES:

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

MATERIALS FOR CHOCOLATE:

- 150 g. milk
- 150 g. cream 35% fat
- 1 tsp. tablespoon honey
- 300 g. 66% cocoa dark chocolate, chopped into small pieces
- 2 cinnamon sticks
- Zest of 1 orange

IMPLEMENTATION FOR PANCAKES:

Mix the flour, sugar, salt and zest. Add the eggs and yolk and mix until it becomes a batter. Slowly add milk and stir. Pour the melted butter and mix again. Allow the mixture for 15 minutes to rest. Pour a spoonful of batter and quick movements spread throughout the mixture. A spatula to flip the pancake to cook on the other side. Place them on a baking sheet.

IMPLEMENTATION FOR CHOCOLATE:

In a saucepan boil the milk, cream, honey, cinnamon and lemon zest. Pour over the chopped chocolate and homogenize well. Remove the cinnamon sticks and hand out into individual

bowls. Serve with pancakes which we folded into triangle dunking them in hot chocolate.

CREPES WITH HANDMADE CHOCOLATE

- 2 eggs
- 1 cup. soft flour sifted
- 1 pinch of sugar
- 1-1/4 cups. milk
- 1/4 teaspoon salt
- 10 biscuits

For the homemade nutella

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

Execution

- Beat eggs with whisk, add milk, flour, butter, sugar and salt. Beat well with wire to make porridge. The mixture must be diluted. Allow to stand 1 hour, covered. If the mixture is thick add a little milk. With paper Lightly oil a nonstick skillet. Pour a small amount of batter and turn in 1 'with a spatula. 30" is ready.

- Drizzle with melted chocolate and sprinkle with crushed biscuit.

For homemade nutella

- Array hazelnuts on baking pan and bake for 10 minutes at 200 ° C browned. The rub on a clean towel to remove the skins. Allow to cool thoroughly.

- Melt the chocolate in a bain marie and allow to come to room temperature.

- Grind hazelnuts in cutters mixer. With spatula scrape the bowl because hazelnuts are paste and glue. Add the cocoa, sweetened, salt and grind together. Finally add the melted chocolate. Mix the ingredients.

Cleaning and Maintenance

NOTE: Always make sure the appliance is unplugged and cool before attempting to clean. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.

- The non-stick cooking plate can be cleaned by wiping the surface with a damp, soft cloth.
- When baked-on foods cannot be removed by this method, brush with a little oil. Allow to

stand for 5 minutes, wipe with a damp cloth and then dry thoroughly.

- Dry the appliance thoroughly before storing.

NOTE: To store, leave the crepe maker standing upright on its feet under the base.

- Do not store anything on top.

Safe Appliance Disposal



This product should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate it from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailers where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmental safe recycling. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Guarantee & Customer Service

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

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

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

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

FOR MORE INFORMATION CONTACT:

H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124

Maroussi - Athens

Tel.: 210 6156400, Fax: 210 6199316

e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr



