



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)
Κοπτήριο – Chopper Super Multi

Περιεχόμενα / Contents

GR.....Σελίδες 2-12

EN.....Pages 13-21

GR

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας IZZY.

Συμβουλές Ασφαλείας



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και κρατήστε τις για μελλοντική αναφορά. Η IZZY δε φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών χρήσης.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος της συσκευής σας αντιστοιχεί απόλυτα στην τάση της ηλεκτρικής εγκατάστασης.
- 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
 - Όταν δεν τη χρησιμοποιείτε
 - Πριν οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης
- 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 φιν στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- Μη χρησιμοποιείτε το κοπτήριό αν κάποιο από τα μέρη της συσκευής είναι σπασμένο.

- Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά στο μπολ. Το καπάκι πρέπει να αφαιρείται μόνο εφόσον έχει σταματήσει τελείως το μαχαίρι να περιστρέφεται.

Προσοχή: Οι λάμες του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερές. Χειριστείτε τις με προσοχή.

- Μετά από πολύχρονη και έντονη χρήση, τα μαχαίρια χάνουν την αποτελεσματικότητά τους: μη διστάσετε να τα αλλάξετε. Καινούρια μαχαίρια ισοδυναμούν με καινούρια συσκευή.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να αναμείξετε κολλώδεις ουσίες ή υλικά που μπορούν να μετατραπούν σε μία συμπαγή (σκληρή) μάζα.

- Μην χρησιμοποιείτε καυτά υλικά, νερό ή υγρά στο γυάλινο μπολ (π.χ. καυτή σούπα). Αφήστε τα υλικά να κρυώσουν λίγο προτού τα ρίξετε στο μπολ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΝΩ ΕΙΝΑΙ ΑΔΕΙΑ.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά, λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά για τον καθαρισμό της συσκευής.

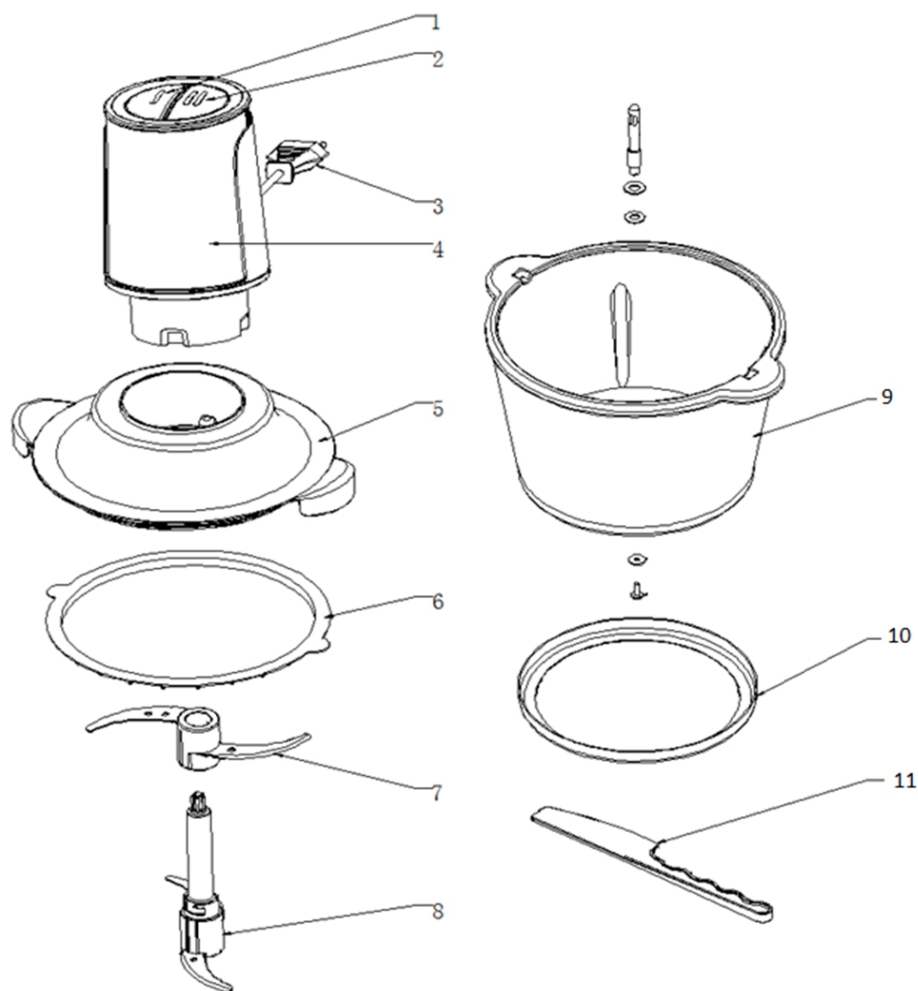
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/πάγκου ή σε σημείο που μπορεί να αρπάξει κάποιο παιδί. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.

- 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

Μέρη της Συσκευής



1. Πλήκτρο έναρξης λειτουργίας/ ταχύτητα I
2. Πλήκτρο έναρξης λειτουργίας/ ταχύτητα II
3. Πρίζα
4. Σώμα συσκευής/ανοξείδωτη επιφάνεια
5. Πλαστικό καπάκι
6. Δακτύλιος στεγανοποίησης
7. Πάνω μαχαίρι
8. Κάτω μαχαίρι
9. Γυάλινο μπλ 1,5Λ
10. Αντιολισθητική βάση
11. Σπάτουλα

Πλεονεκτήματα της Συσκευής

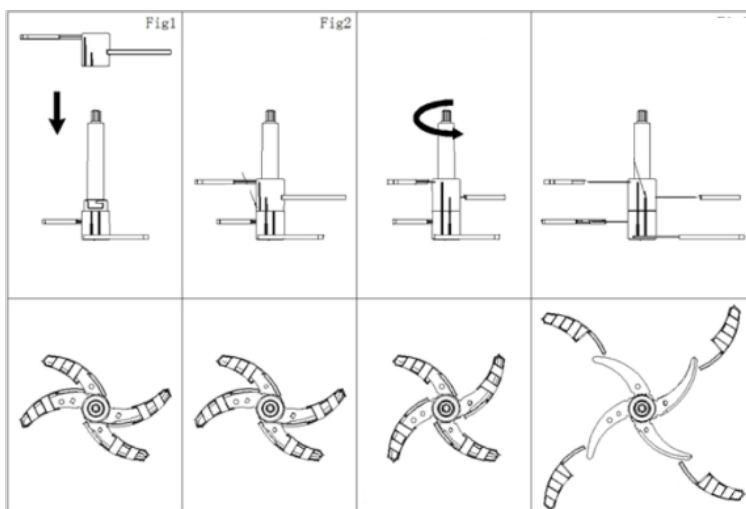
1. Γυάλινο μπολ κοπής για πιο υγιεινές συνταγές και εύκολο καθάρισμα.
2. Αποσπώμενα μέρη για εύκολο καθαρισμό.
3. Διακόπτες 2 ταχυτήτων.
4. Σχεδιασμός των λεπίδων για τέλειο κόψιμο.
5. Προστασία υπερθέρμανσης κινητήρα για μεγαλύτερη ασφάλεια.
6. Ειδικά σχεδιασμένη σπάτουλα για να βγάζετε τα τρόφιμα με μεγαλύτερη ευκολία.

Πριν την Πρώτη Χρήση

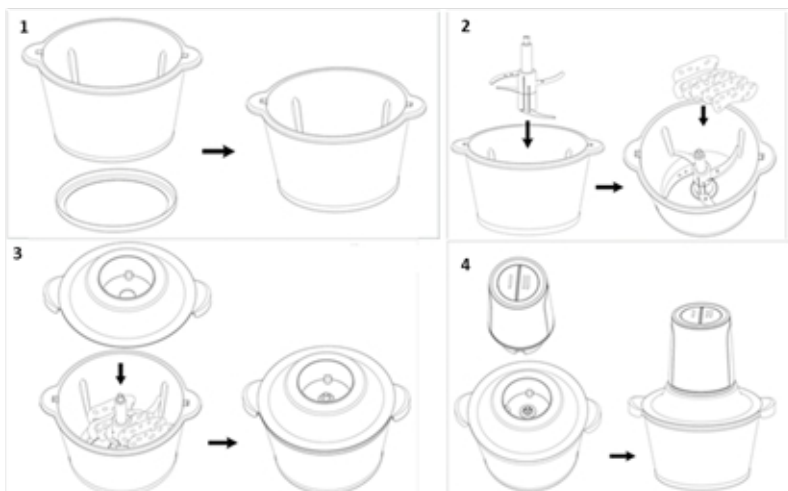
- Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Δείτε την ενότητα “Φροντίδα και Καθαρισμός”

Χρήση του Κοπτηρίου

Εικόνα 1



Εικόνα 2



1. Συναρμολογήστε τη διάταξη των μαχαιριών (Εικόνα 1). Τοποθετήστε το πάνω μαχαίρι (7) στρέφοντας αριστερόστροφα έως ότου κουμπώσει στη θέση του.
2. Συναρμολογήστε το κοπτήριο (Εικόνα 2).
3. Τοποθετήστε τη διάταξη των μαχαιριών στον άξονα στη μέση του μπολ (9).
4. Ρίξτε στο μπολ τα υλικά.
5. Κλείστε το καπάκι (5) έτσι ώστε να κουμπώσει στις υποδοχές του μπολ (9).
6. Τοποθετήστε το μοτέρ της συσκευής (4) πάνω στο καπάκι (5) και συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
7. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας/επιλογής ταχύτητας (1 ή 2) διακεκομμένα μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό αποτέλεσμα πολτοποίησης.
8. Όταν φτάσετε στο επιθυμητό αποτέλεσμα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε έως ότου σταματήσουν τελείως τα μαχαίρια.
9. Απομακρύνετε το μοτέρ της συσκευής (4), αφαιρέστε το καπάκι (5), βγάλτε τη διάταξη των μαχαιριών από το μπολ (9) και αδειάστε το περιεχόμενο.

Σημείωση: Τα πλήκτρα έναρξης λειτουργίας (1 & 2) σας επιτρέπουν να επιλέγετε 2 ταχύτητες:

- ταχύτητα I (ελάχιστη): ελαφριά πίεση
- ταχύτητα II (μέγιστη): δυνατή πίεση.

Σημείωση: Φροντίστε ο λευκός λαστιχένιος δακτύλιος που είναι στη βάση του μπολ να βρίσκεται πάντα στη θέση του (να εφάπτεται κανονικά). Πάντα να ελέγχετε ότι βρίσκεται στη σωστή θέση.

Χρήσιμες Συμβουλές

- Για να αναμίξετε ή να πολτοποιήσετε μαγειρεμένες τροφές, κόψτε τα υλικά σε μικρά κομμάτια, προσθέστε λίγο ζωμό (λαχανικών ή κρέατος) και αλέστε με διακεκομμένες κινήσεις. Όταν το μείγμα έχει αλεστεί αρκετά, μπορείτε να το πολτοποιήσετε πατώντας το πλήκτρο λειτουργίας παρατεταμένα (για λίγα δευτερόλεπτα) και μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό αποτέλεσμα.

- Για να κόψετε φρούτα ή να προετοιμάσετε φρουτόκρεμα, κόψτε τα φρούτα σε μικρά κομμάτια, προσθέστε λίγο γάλα ή χυμό και αλέστε με διακεκομμένες κινήσεις. Όταν το μείγμα έχει αλεστεί αρκετά, μπορείτε να το πολτοποιήσετε πατώντας το πλήκτρο λειτουργίας παρατεταμένα (για λίγα δευτερόλεπτα) και μέχρι να φτάσετε στο επιθυμητό αποτέλεσμα.

Προσοχή: Πριν καταναλώσετε ή σερβίρετε πολτοποιημένες τροφές, ελέγχετε πάντα για τυχόν συστατικά που δεν έχουν αλεστεί επαρκώς.

- Το κοπτήριο τρίβει τέλεια κάθε τύπο τυριού, μαλακό ή σκληρό, ακόμα και φέτα. Χρησιμοποιήστε και τα δύο μαχαίρια πιέζοντας το πλήκτρο λειτουργίας με διακεκομμένες κινήσεις. Για καλύτερα αποτελέσματα, πριν τρίψετε το τυρί, τοποθετήστε το για λίγο στην κατάψυξη.

- Για να ψιλοκόψετε τροφές όπως ντομάτα, ξηρούς καρπούς, κρεμμύδι, χρησιμοποιήστε το διπλό μαχαίρι πιέζοντας το πλήκτρο λειτουργίας με διακεκομμένες κινήσεις.

Ειδικά για την πολτοποίηση ντομάτας και υλικών που περιλαμβάνουν υγρά (π.χ. παιδικές τροφές), η ποσότητα θα πρέπει να είναι μικρή σε κάθε χρήση και να πιέζετε το πλήκτρο λειτουργίας με διακεκομμένη κίνηση για την αποφυγή υπερχειλίσης του μπολ.

- Για να κάνετε ζάχαρη άχνη, χρησιμοποιήστε μόνο το κάτω μαχαίρι (8). Για ακόμα καλύτερο αποτέλεσμα, βεβαιωθείτε ότι η ζάχαρη καλύπτει ολόκληρο το μαχαίρι.

- Ο πάγος θρυμματίζεται τέλεια χρησιμοποιώντας το διπλό μαχαίρι και πιέζοντας το πλήκτρο λειτουργίας με διακεκομμένες κινήσεις. Για καλύτερο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε παγάκια σε σχήμα “κύβου” καθώς βρίσκουν καλύτερη αντίσταση στις λεπίδες και θρυμματίζονται πιο εύκολα και γρήγορα.

- Το καπάκι δεν ασφαλίζει αεροστεγώς. Επομένως υπάρχει ενδεχόμενο διαρροής από το χείλος του μπολ όταν επεξεργάζεστε υγρές ή πολύ ρευστές τροφές. Για να αποφύγετε την υπερχειλίση αφαιρέστε το πάνω μαχαίρι και μην γεμίζετε υπερβολικά το μπολ με υλικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας δεν πρέπει να ξεπερνά τα 20 δευτερόλεπτα. Για να επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα, εφαρμόστε διαδοχικές λειτουργίες με ενδιάμεσες παύσεις τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων.

- Για καλύτερο αποτέλεσμα: όταν χρησιμοποιείτε και τα δύο μαχαίρια με στέρεες τροφές, φροντίζετε τα υλικά να υπερκαλύπτουν το δεύτερο μαχαίρι και να φτάνουν τουλάχιστον στο μέσο της απόστασης των δύο μαχαιριών”.

Προτεινόμενες Ποσότητες

Υλικά	Προτεινόμενη Ποσότητα
Κρεμμύδι (κομμένο στα τέσσερα)	300γρ.
Λαχανικά	300γρ.
Σκόρδο	300γρ.
Κόκκινο πιπέρι	200γρ.
Φυστίκια	200γρ.

Συνταγές

Μελιτζανοσαλάτα

Υλικά:

2 μελιτζάνες φλάσκες
1 πιπεριά φλωρίνης σε κονσέρβα
1 μικρό κρεμμύδι ξερό
2 σκελίδες σκόρδο
100-150γρ. ελαιόλαδο
Λίγο ξύδι (ανάλογα με την προτίμησή σας)
Αλάτι

Εκτέλεση:

Βάζουμε τις μελιτζάνες σε ένα ταψί και τις ψήνουμε στους 200°C μέχρι να μαραθούν. Τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε κομμάτια. Βάζουμε στο μπολ του Super Multi τις μισές μελιτζάνες, την πιπεριά, το κρεμμυδάκι, το σκόρδο, προσθέτουμε τη μισή ποσότητα λαδιού και λίγο ξύδι. Κλείνουμε το μπολ και θέτουμε το Super Multi σε λειτουργία με διακεκομμένη κίνηση. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία.

Κοκτέιλ Μοχίτο

Υλικά:

1/2 λίμνι
2 κουταλάκια του γλυκού κρυσταλλική ζάχαρη
8 φυλλαράκια δυόσμου
50 ml ρούμι
σόδα
σιρόπι ζάχαρης (προαιρετικά)
πάγος

Εκτέλεση:

Για το σιρόπι ζάχαρης: βράζουμε 1 κούπα ζάχαρη με 1 κούπα νερό, έως ότου λιώσει η ζάχαρη. Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει καλά και το φυλάμε σε γυάλινο μπουκάλι.

Πλένουμε καλά το 1/2 λάιμ, το στεγνώνουμε και το κόβουμε στα 3. Χτυπάμε με γουδοχέρι το λάιμ, τη ζάχαρη και τον δυόσμο σε ένα ψηλό ποτήρι.

Θρυμματίζουμε τον πάγο στο Super Multi και τον ρίχνουμε στο ποτήρι. Προσθέτουμε το ρούμι. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε λίγη σόδα. Εάν προτιμούμε το ποτό μας πιο γλυκό, προσθέτουμε λίγο σιρόπι ζάχαρης. Γαρνίρουμε με φύλλα δυόσμου και σερβίρουμε.

Γρανίτα Φράουλα

Υλικά:

5 φλιτζάνια φράουλες πλυμένες, καθαρισμένες και κομμένες κομματάκια.

1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη

Λίγο νερό

Εκτέλεση:

Πολτοποιούμε τις φράουλες στο Super Multi. Προσθέτουμε 1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη και χτυπάμε πάλι. Ελέγχουμε το μείγμα και προσθέτουμε λίγο νερό, φρούτο ή ζάχαρη, ανάλογα με το πόσο πηχτό το θέλουμε. Τοποθετούμε τις φράουλες μαζί με το μπολ του Super Multi στην κατάψυξη για 2 περίπου ώρες ή όσο χρειάζεται να αρχίσει να παγώνει στις άκρες. Βγάζουμε από την κατάψυξη και ξαναχτυπάμε στο Super Multi για να αφρατέψει το μείγμα. Ξαναβάζουμε στην κατάψυξη για άλλες 2 ώρες και επαναλαμβάνουμε. Ολοκληρώνουμε αδειάζοντας το περιεχόμενο σε τάπερ ή μεταλλικό σκεύος και τοποθετώντας το στην κατάψυξη. Η γρανίτα είναι έτοιμη για σερβίρισμα μετά από 3 περίπου ώρες. Κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος ανακατεύουμε καλά με ένα πιρούνι για να γίνει η γρανίτα μας πιο αφράτη. Μπορείτε αντί για φράουλα να χρησιμοποιήσετε ροδάκινο, λεμόνι ή οποιοδήποτε φρούτο της αρεσκείας σας. Θυμηθείτε, όμως να αυξομειώσετε κατάλληλα την αναλογία της ζάχαρης και του νερού, ανάλογα με το πόσο πηχτό θέλετε να είναι το μείγμα σας.

Τρουφάκια

Υλικά:

3 φλιτζάνια καρύδια

1 φλιτζάνια καστανή ζάχαρη

2 φλιτζάνια φρυγανιά τριμμένη στο Super Multi

4 κουταλιές κακάο σε σκόνη

ξύσμα 1 πορτοκαλιού

1 φλιτζάνι νερό

Σοκολατένια τρούφα ή κουβερούρα ή ινδοκάρυδο ή κακάο σε σκόνη ή ζάχαρη.

Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο Super Multi τα καρύδια με την καστανή ζάχαρη στο επιθυμητό μέγεθος. Τα ρίχνουμε σε ένα μπωλ και τα ανακατεύουμε με την τριμμένη φρυγανιά, το κακάο, το ξύσμα πορτοκαλιού και το νερό. Ζυμώνουμε καλά και πλάθουμε μπαλίτσες. Πασπαλίζουμε τις μπαλίτσες με σοκολατένια τρούφα, ή λιωμένη κουβερούρα, ή ινδοκάρυδο. Εναλλακτικά, μπορούμε να κυλήσουμε τις τρούφες σε κακάο ή ζάχαρη.

Φροντίδα και Καθαρισμός

- Αποσυνδέετε πάντα την συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό.
- **Σώμα συσκευής:** Χρησιμοποιείτε ένα νωπό πανί και στεγνώστε. Μη βυθίζετε το σώμα της συσκευής μέσα σε νερό ή άλλο υγρό και μην το πλένετε ποτέ κάτω από τη βρύση.
- **Μπολ, μαχαίρια, καπάκι, αντιολησθητική βάση:** Πλύνετε με ζεστό νερό με σαπούνι. Στεγνώστε καλά. Μην πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.

ΠΟΤΕ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές βούρτσες ή άλλα αντικείμενα για να καθαρίσετε το μπολ το καπάκι και την αντιολησθητική βάση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λάμες του μαχαιριού είναι πολύ κοφτερές. Χειριστείτε τις με προσοχή.

Αποθήκευση

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

Τεχνικές Προδιαγραφές

Μοντέλο: Super Multi

Τάση/Συχνότητα: 220-240V AC 50/60 Hz

Ισχύς: 650W

Μέγιστη χωρητικότητα μπολ: 1,5 λτ.

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 & Εξυπηρέτηση Πελατών

• 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, 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 (απτόμενη 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



EN

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

Safety interlocks



Read carefully read the instructions before using the appliance for the first time and keep them for future reference. IZZY is not responsible for non-compliance of the instructions.

- 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
 - When you do not use the appliance
 - Before cleaning and maintenance operations
- 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 use your food processor if any part is broken.
- Make sure that the lid is securely locked in place before operating the appliance. Never remove the lid until the knife has stopped completely.

Caution: The blades of the knife are extremely sharp. Handle them with caution.

- After much use, the blades will become blunt and should be changed. New blades are equal to a new appliance.

- Do not use this appliance to mix glutinous food or substances.
- Do not use hot ingredients, water or other liquids in the glass bowl (e.g. hot soup). Let the ingredients cool down for a while before adding them into the glass bowl.

CAUTION: DO NOT OPERATE THE DEVICE WHILE IT IS EMPTY.

- 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.

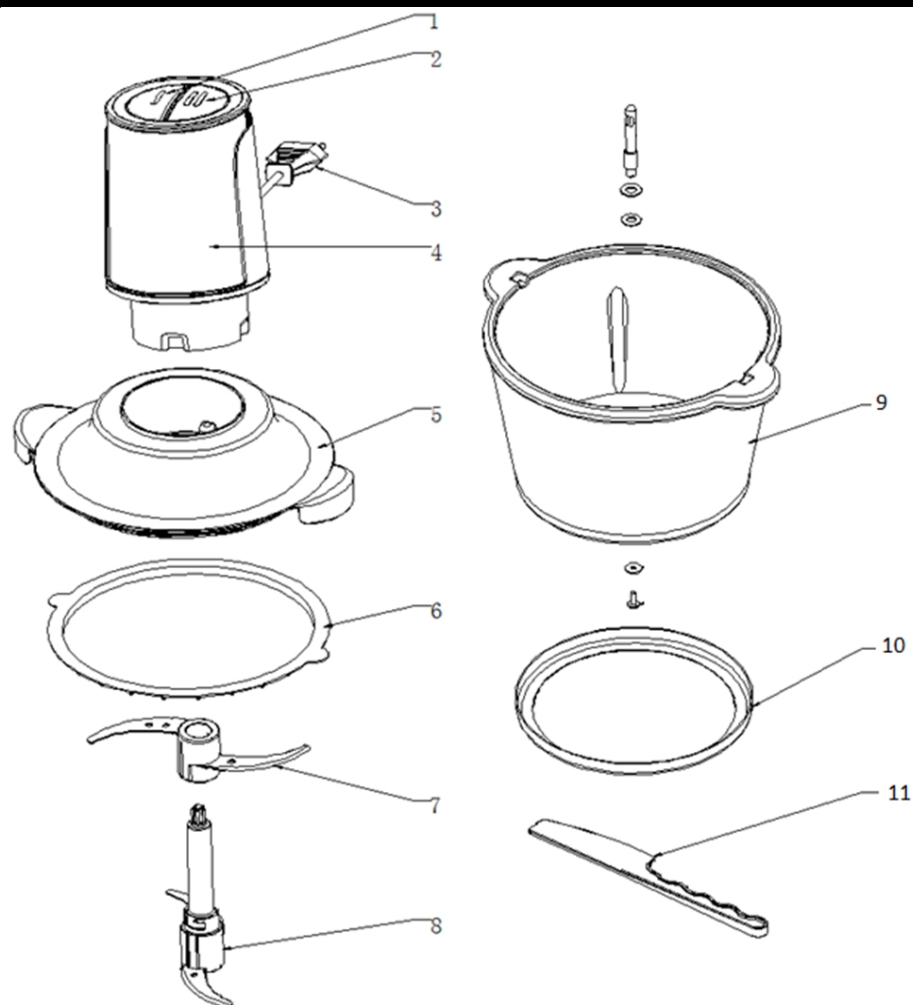
- Only use original spare parts.

- 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

Parts of the Appliance



1. Start button/speed selector I
2. Start button/speed selector II
3. Socket
4. Body/Inox surface
5. Plastic lid
6. Sealing ring
7. Upper blade
8. Lower blade
9. Glass bowl 1.5Lt
10. Anti-slip base
11. Spatula

Advantages of the Appliance

1. Glass bowl for healthier recipes and easy cleaning.
2. Removable parts for easy cleaning.
3. Two-speed switches.
4. Blades design for perfect cut.
5. Overheat protection for safer use.
6. Specially designed spatula to remove food easier.

Before First Use

1. Wash all parts (see. section "Care and Cleaning").

Use of Multi

Figure 1

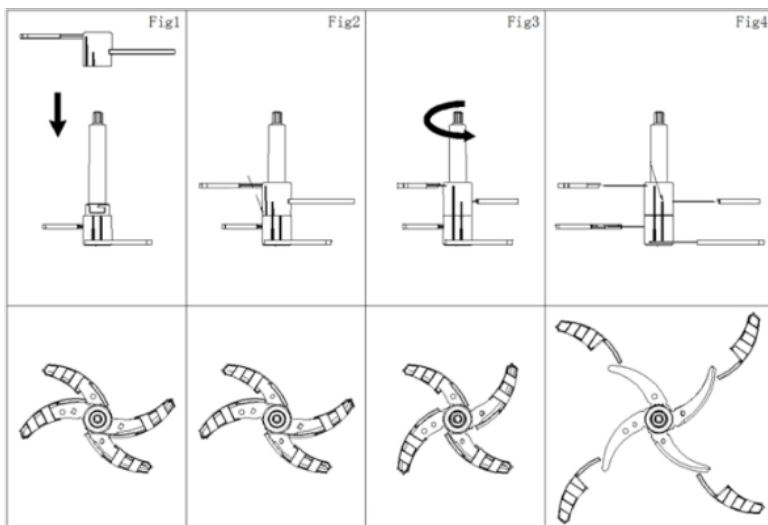
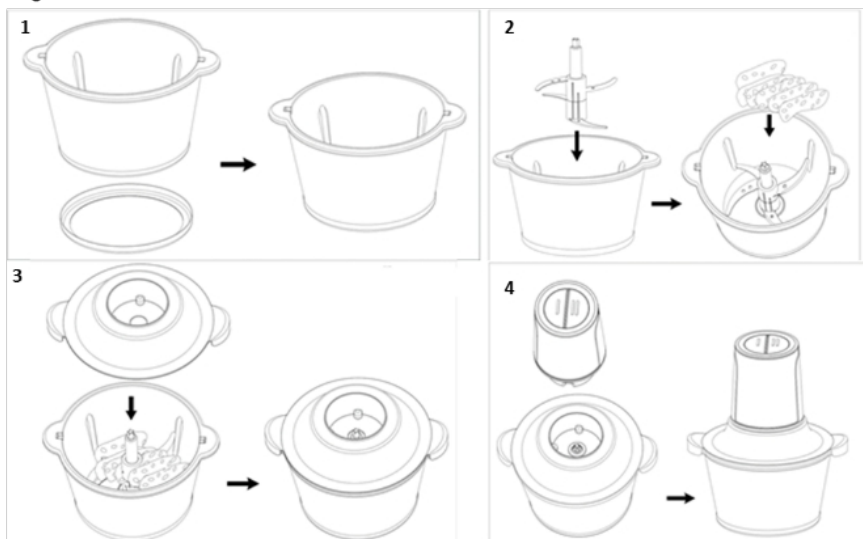


Figure 2



1. Assemble the blades (Figure 1). Place the upper blade (7) by turning clockwise until it clicks into place.
2. Assemble the multi (Figure 2).
3. Place the blades assembly on the axis (9) on the middle of the bowl (10).
4. Pour into the bowl the materials.
5. Close the lid (5) by turning clockwise until it clicks on the bowl slots (10).
6. Place the motor unit (4) on the lid (5) and plug in.
7. Press the start button/speed selector (1 or 2) intermittently until you reach the desired result.
8. When you reach the desired result, unplug the appliance and wait until the blades will stop completely.
9. Remove the motor unit (4), remove the lid (5) by turning counterclockwise, remove the blades assembly out of the bowl (10) and empty the contents.

Note: The start button (1) allows you to select two speeds:

- Speed I (minimum): light pressure
- Speed II (maximum): intense pressure

Note: Make sure the white rubber ring is in the bowl base is always in place (tangent normally). Always check that it is placed in the correct position.

Tips and Hints

- For mixing or pureeing cooked foods, cut the material into small pieces, add a little broth (vegetable or meat) and blend with dashed movements. When the mixture is ground enough, you can mash pressing the start button/speed selector and hold (for a few seconds) until you reach the desired result.

- To cut fruit or prepare fruit purées, cut the fruits into small pieces, add a little milk or juice and blade with dashed movements. When the mixture is ground enough, you can mash pressing the start button/speed selector and hold (for a few seconds) until you reach the desired result.

Caution: Before you eat or serve pureed foods, always check for any ingredients that are not sufficiently crushed.

- The chopper perfect grids each type of cheese, soft or hard, and even feta cheese. Use both blades by pressing start button/speed selector with dashed movements. For best results, before gridding the cheese, place it for a while in the freezer.

- For chopping foods such as tomatoes, nuts, onions etc., use double blade assembly by pressing start button/speed selector with dashed movements. Especially when using the Super Multi for tomato and ingredients that contain liquids (e.g. baby food), the quantity of the ingredients should be small and the start button/speed selector should be pressed with dashed movements, so as to avoid overflow.

- To make icing sugar, use only the lower knife (8). For even better results, make sure the sugar covers the entire knife.

- The ice crumbles perfectly using the double blade assembly and pressing the start button/speed selector with dashed movements. For best results, use ice cubes shaped "cube" as they find better resistance to the blades and crush more easily and quickly.

- The lid is not locked tightly. Therefore there is possibility for leakage from the rim of the bowl when blending liquid or very fluid foods. To avoid overflow, remove the upper knife and do not exceed the maximum recommended quantities.

CAUTION: Maximum time of processing should not exceed 20 seconds continuous use. To achieve best results, apply successive operations with intermediate pauses at least 20 seconds.

- For best result: when using both knives with solid foods, care materials overlap the second knife and reach at least the average of the distance between the two knives.

Recommended Quantities

Ingredients	Recommended Quantities
Onion (quartered)	300gr
Vegetables	300gr
Garlic	300gr
Red pepper	200gr
Peanuts	200gr

Recipes

Eggplant salad

Ingredients

2 big eggplants

1 red pepper

1 dry onion small size

2 cloves of garlic

100-150gr olive oil

Vinegar (as per your preference)

Salt

Bake the eggplants into the oven at 200°C until they become soft. Pill them off and cut them in big cubes. Put half the quantity into the bowl of Super Multi adding the pepper, the onion, the garlic and the salt. Put on half the quantity of oil and vinegar. Close the lid of the bowl and press the operation button with pulses. Repeat the same operation with the remaining quantity.

Mojito Cocktail

Ingredients:

1/2 lime

2 ts sugar

8 spearmint leaves

50 ml rum soda sugar syrup (optional)

Ice

To prepare the sugar syrup: boil 1 cup of sugar with 1 cup of water until it melts. Let the syrup cool and keep it in a glass bottle.

Wash the 1/2 lime, dry it and cut it in 3 pieces. Beat fine with a pestle lime, sugar and spearmint in a tall glass. Crush the ice in the Super Multi and put it in the glass. Add rum. Stir well and add a little soda. Add a little sugar syrup, if desirable. Garnish with spearmint leaves and serve.

Strawberry sorbet

Ingredients:

5 cups of strawberries well washed, peeled and cut in small pieces.

1 1/2 cup of sugar

A little water

Mash the strawberries in the Super Multi. Add 1 1/2 cup of sugar and continue beating. Check the mixture and add a little water, fruit or sugar, depending on how thick you want it to be. Place the Super Multi bowl with the strawberries inside in the freezer for about 2 hours. Take the bowl out of the freezer and beat the mixture again until it gets fluffy. Put it back in the freezer for 2 more hours and repeat. Finally, put the mixture in a plastic or metallic bowl and put it in the freezer. The sorbet is ready for serving after 3 hours approximately. When you serve it stir well with a fork, so that it gets fluffier. Instead of strawberries you may use peach, lemon or any other fruit that you like. Don't forget to adjust the sugar to water ratio, depending on how thick you wish your mixture to be.

Truffles

Ingredients:

3 cups of walnuts

1 cups of brown sugar

2 cups breadcrumbs smashed in the Super Multi

4 ts of cacao powder

Orange zest

1 cup of water

Chocolate truffle or couverture or betel or cacao powder or sugar.

Smash in the Super Multi walnuts and brown sugar to the desired size. Put them in a bowl and mix them with the breadcrumbs, cacao powder, orange zest and water. Mash well and shape little balls. Sprinkle with chocolate truffle or melted couverture or betel or cacao powder or betel.

Care and Cleaning

- Always unplug the appliance before cleaning.
- **Body:** Use only a damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the body of the appliance in water or other liquid and never wash it under the tap.
- **Bowl, blades, lid, anti-slip base:** Wash with warm soapy water. Dry well. Do not wash in a dishwasher.

NEVER use metal brushes or other objects that may scratch the bowl and lid.

CAUTION: The knife blades are very sharp. Handle with care.

Storage

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

Technical Characteristics

Model: Super Multi

Rated Voltage/Frequency: 220-240V AC 50/60 Hz

Power: 650W

Bowl max capacity: 1.5lt

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, scaling, 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



