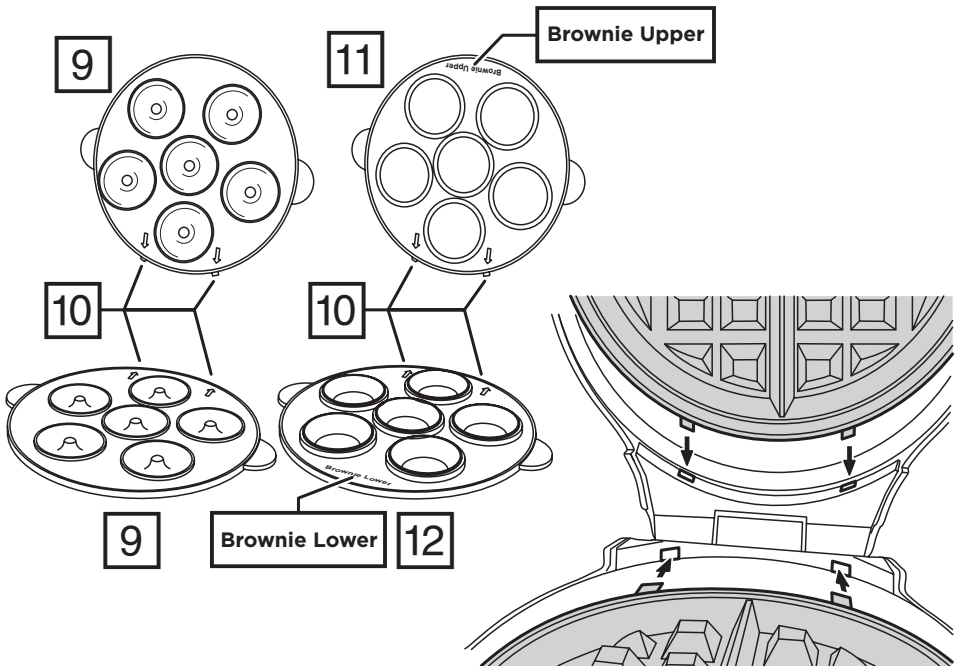
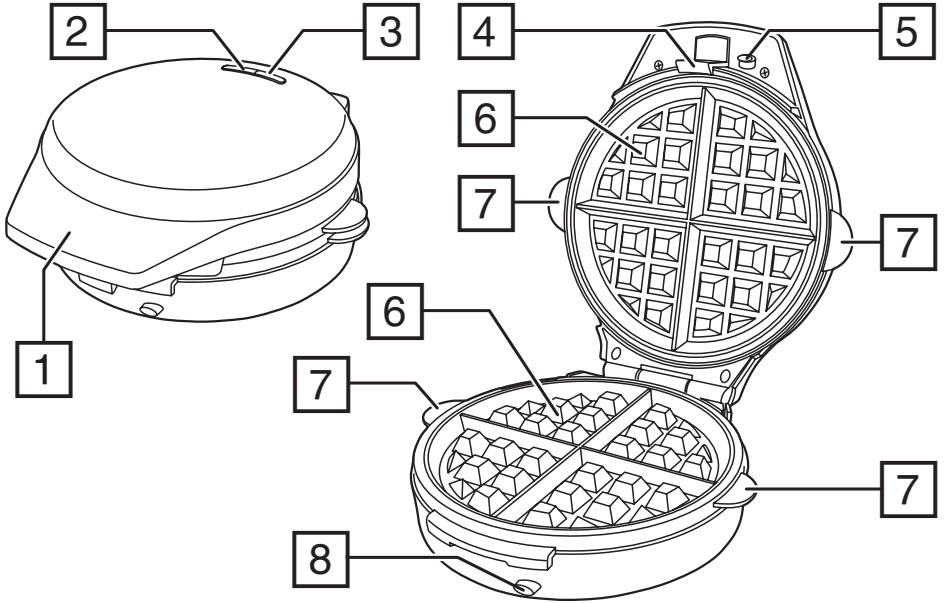


 Russell Hobbs



Інструкції



Прочитайте інструкції, збережіть їх, при передачі супроводьте інструкцією. Перед використанням виробу зніміть з нього пакування.


---


## **ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ**

Дотримуйтесь основних інструкцій з безпеки, включаючи наступні:

Використання даного пристрою дітьми старше 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недостатчею досвіду та знань допускається виключно за умови контролю або інструктажу і усвідомлення пов'язаних ризиків. Дітям заборонено грати з пристроєм. Очищення та технічне обслуговування пристрою можуть виконувати діти старше 8 років за умови нагляду дорослими. Зберігайте пристрій і кабель в недоступному для дітей до 8 років місці.

Не підключайте прилад через таймер або систему дистанційного керування.

 Під час використання поверхні приладу нагріваються. Якщо кабель пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, сервісним агентом або іншою кваліфікованою особою для запобігання загрози.

-  Не занурюйте прилад у рідину.
- Не використовуйте прилад поруч з горючими матеріалами (наприклад, фіранками) або під ними.
- Не використовуйте цей прилад для будь-яких інших цілей, окрім приготування їжі.
- Цей прилад виробляє тепло і випускає пар під час використання. Відкривайте обережно, щоб уникнути опіків.
- Відкривайте кришку, тільки тримаючись за ручку. Не використовуйте для цього ручки пластин, адже вони сильно нагріваються.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює з перебоями

### **ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**

---

## **ІЛЮСТРАЦІЇ**

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Ручка кришки                       | 8. Кнопка фіксатора нижньої пластини |
| 2. Індикатор мережі (червоний)        | 9. Пластини для пончиків             |
| 3. Індикатор готовності (зелений)     | 10. Язички                           |
| 4. Защіпка                            | 11. Верхня пластина для кексів       |
| 5. Кнопка фіксатора верхньої пластини | 12. Нижня пластина для кексів        |
| 6. Пластини для вафель                |                                      |
| 7. Ручки пластин                      |                                      |

---

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Ретельно промийте пластини теплою мильною водою і висушіть м'якою тканиною. При першому використанні від приладу для приготування кексів / снєків може трохи диміти.

Це нормально і незабаром припиниться.

Перед першим використанням підготуйте пластини шляхом нанесення на всю поверхню для приготування їжі тонкого шару рослинної олії. Витріть надлишок олії паперовим рушником.

---

## ВСТАНОВЛЕННЯ / ЗНЯТТЯ ПЛАСТИН

**Встановлюйте і знімайте пластини, тільки коли прилад повністю охолоне.**

- Встановлюйте і знімайте по одній пластині за раз.
- Не використовуйте одночасно різні типи пластин.
- Пластини для пончиків і вафель можна використовувати в будь-якому положенні (верхньому або нижньому). Пластини для кексів позначені як «Brownie Upper» (верхня) і «Brownie Lower» (нижня) і повинні використовуватися відповідно.

Щоб зняти пластину, натисніть кнопку фіксатора верхньої або нижньої пластини, а потім витягніть пластину.

Для установки пластини вирівняйте язички на пластині з отворами близько петель на корпусі приладу. Натисніть на пластину до клацання, зафіксувавши її на місці.

---

## ПРИГОТУВАННЯ ВАФЕЛЬ

1. Встановіть обидві пластини для вафель.
  2. Закрийте кришку, після чого підключіть прилад для приготування кексів / снєків до мережі. Почне світитися червоний індикатор мережі.
  3. Коли почне світитися зелений індикатор готовності, підійміть засувку і відкрийте кришку, взявшись за ручку кришки.
  4. Влийте приблизно 130 г суміші в центр нижньої пластини. Не використовуйте занадто багато суміші, інакше вона може витекти під час готування.
  5. Закрийте кришку на фіксатор. Під час приготування зелений індикатор готовності буде періодично вмикатися і вимикатися.
  6. Готуйте вафлі приблизно 5-6 хвилин. Якщо ви хочете, щоб вафлі вийшли більш хрусткими, готуйте їх ще 1-2 хвилини.
  7. Відкрийте кришку, взявшись за ручку, і акуратно дістаньте вафлю за допомогою неметалевої кухонного знаряддя.
- 

## ПРИГОТУВАННЯ ПОНЧИКІВ

1. Встановіть обидві пластини для пончиків.
2. Виконайте кроки 2 і 3 з розділу «Приготування вафель».
3. Додайте достатню кількість суміші, щоб вона закривала поглиблення в нижній пластині для пончиків.
4. Закрийте кришку на фіксатор. Під час приготування зелений індикатор готовності буде періодично включатися і вимикатися.
5. Готуйте протягом 3-4 хвилин або до золотисто-коричневого кольору.
6. Відкрийте кришку, взявшись за ручку, і акуратно дістаньте пончики за допомогою неметалевої кухонного знаряддя.

---

## ПРИГОТУВАННЯ КЕКСІВ

1. Встановіть обидві пластини для кексів так, щоб пластина «Brownie Upper» (верхня) була зверху в положенні кришки.
2. Виконайте кроки 2 і 3 з розділу «Приготування вафель».
3. Заповніть поглиблення нижньої пластини сумішшю для кексів приблизно на дві третини. За бажанням в кожне поглиблення можна вставити форму для кексів відповідного розміру і наповнити її сумішшю.
4. Закрийте кришку на фіксатор. Під час приготування зелений індикатор готовності буде періодично вклучатися і вимикатися.
5. Готуйте протягом 3-4 хвилин або до золотисто-коричневого кольору.
6. Відкрийте кришку, взявшись за ручку, і акуратно дістаньте кекси з допомогою неметалевого кухонного знаряддя.
7. Дайте кексам охолонути на решітці.

---

## ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути перед очищенням або зберіганням.
2. Протріть поверхню чистою вологою тканиною.
3. Зніміть пластини і промийте їх теплою мильною водою. Не використовуйте металеві, дротяні мочалки або мильні подушечки.

Don't use scourers, wire wool, or soap pads.

У місцях зіткнення верхньої і нижньої пластини на антипригарних поверхнях можуть з'явитися сліди зносу. Це тільки зовнішні ознаки, які не впливають на роботу приладу.

---

## УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

---

## Пончики (близько 24 шт.)

- 170 г просіяного борошна
  - 110 г дрібнозернистого цукру
  - 7 г розпушувача
  - 2 г солі
  - 120 г м'якого несолоного вершкового масла
  - 1 велике яйце
  - 175 мл цільного молока
1. Змішайте борошно, цукор, розпушувач і сіль, просійте всі ці інгредієнти в миску.
  2. Змішайте масло, яйце і молоко, а потім перемішайте це з сухими інгредієнтами. Збийте до отримання однорідної маси. Найкраще використовувати суміш за кімнатної температури.

---

### **Базовий рецепт кексів** (близько 25 шт.)

- 120 г дрібнозернистого цукру
  - 120 г м'якого несолоного вершкового масла
  - 2 великих яйця
  - 7 мл ванільного екстракту
  - 120 г просіяного борошна з розпушувачем
3. Додайте масло і цукор в миску і збийте так, щоб суміш посвітлішала і збільшилася в обсязі в два рази. Додайте ваніль.
  4. Злегка перемішайте яйця. Поступово додавайте їх до масла і цукру, продовжуючи збивати до повного змішування. Продовжуйте, поки не додасте всі яйця.
  5. Акуратно вмішайте муку в суміш яєць до повного перемішування. Не варто надмірно перемішувати суміш.

#### *Варіації*

Шоколадні: зменште кількість борошна до 110 г і додайте 20 г какао-порошку.

Лимонні: замініть ваніль дрібно натертої цедрою 1 лимона.

---

### **Базовий рецепт вафель** (близько 4 шт.)

- 170 г просіяного борошна
  - 15 г розпушувача
  - 2 г солі
  - 30 г дрібнозернистого цукру
  - 2 великих яйця
  - 250 мл цільного молока
  - 5 мл ванільного екстракту
1. Просійте борошно, сіль, розпушувач і цукор в миску.
  2. Відокремте жовтки від білків і перемішайте жовтки, молоко і ваніль в окремій мисці. Ретельно змішайте їх з сухими інгредієнтами.
  3. Збийте білки до утворення м'яких піків. Намагайтеся акуратно вмішати їх в суміш, щоб вона залишалася повітряною. Найкраще готувати суміш за кімнатної температури.
- 

### **Безглютенові вафлі** (близько 4 шт.)

- 280 г просіяного безглютенового борошна
- 15 г розпушувача
- 2 г солі
- 60 г дрібнозернистого цукру
- 2 великих яйця
- 200 мл цільного молока
- 2,5 мл ванільного екстракту

Використовуйте базовий рецепт для вафель.



