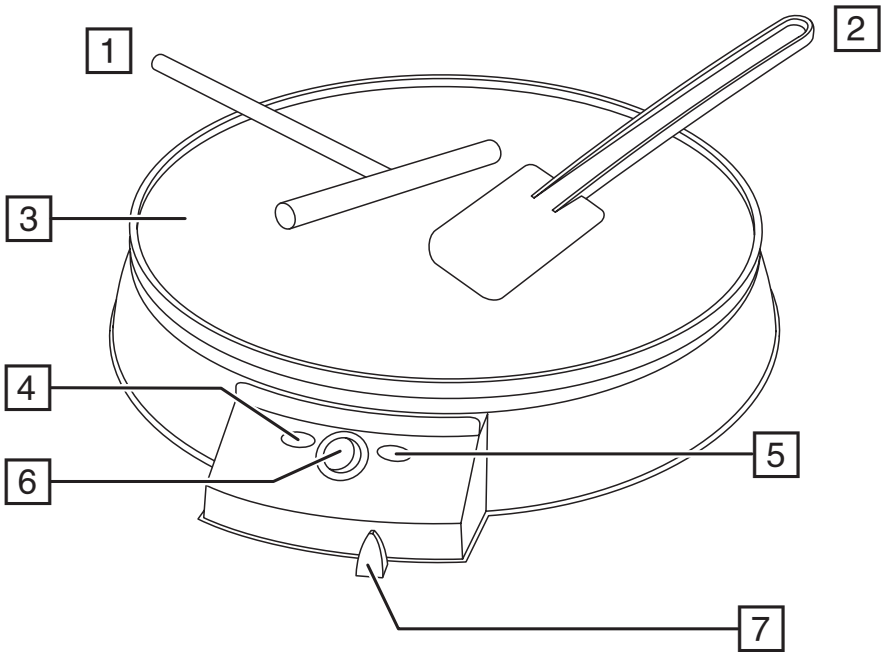




Russell Hobbs



instructions	3	pokyny (Čeština)	27
Bedienungsanleitung	5	pokyny (Slovenčina)	29
mode d'emploi	7	instrukcja	31
instructies	9	upute	33
istruzioni per l'uso	11	navodila	35
instrucciones	13	οδηγίες	37
instruções	15	utasítások	39
brugsanvisning	17	talimatlar	41
bruksanvisning (Svenska)	19	instrucțiuni	43
bruksanvisning (Norsk)	21	инструкции (Български)	45
käyttöohjeet	23	تعليمات الاستخدام	47
инструкции (Русский)	25		



ЭЛЕКТРОБЛИННИЦА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

 Поверхности прибора нагреваются.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

-  Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- Не используйте прибор для каких-либо других целей, кроме приготовления блинчиков.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Спредер | 5. Индикатор термостата |
| 2. Лопатка | 6. Выключатель |
| 3. Пластина гриля | 7. Регулятор температуры |
| 4. Лампочка питания | |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- Держите прибор вдали от краев рабочей поверхности и в недоступных для детей местах.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Установите регулятор температуры на 5.
3. Установите переключатель в положение I.

4. Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
5. Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры. Затем лампочка поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры. Дождитесь включения индикатора термостата перед началом приготовления.
6. Смочите спредер водой с целью предотвращения прилипания.
7. Налейте небольшое количество жидкого теста в центр пластины гриля.
8. Размажьте его круговыми движениями с использованием спредера.
9. Подождите, пока поверхность перестанет быть жидкой, чтобы тесто можно было слегка перемещать.
10. Вставьте лопатку под треть блина и переверните его.
11. Поднимите край блина для проверки нижней его стороны.
12. Она должна быть золотистого, а не коричневого цвета.
13. Уберите блин на проволочный поднос.
 - Если блин слишком коричневого цвета, для приготовления следующего блина слегка уменьшите температуру .
 - Каждая порция жидкого теста будет отличаться от других.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Установите переключатель в положение **0**.
2. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
3. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
4. Помойте спредер и лопатку вручную.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Толщина зависит от соотношения яйца к жидкости; больше жидкости = тоньше блины, больше яйца = толще блины.
- Вы можете сдобрить тесто сахаром, кухонными травами, специями или добавлением небольшого количества пива.
- Добавление сахара делает блины более липкими при их складывании в стопку и во время обращения с ними они более подвержены разрыванию.
- Попробуйте использовать другие сорта муки (из обойной муки получается более густое тесто).

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12 БЛИНОВ

- 250 г муки
- 500 мл молока
- 3 яйца, среднее (53-63г)
- 1 щепотка соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Смешайте с яйцами. Смешайте с молоком.

Прекратите добавлять жидкость, когда тесто достигнет кремообразной консистенции.

Выдержите тесто на протяжении 1-2 часов перед его использованием.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.