

# manual

---

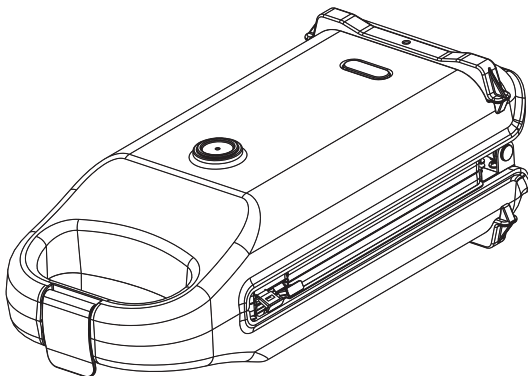
## Churros maker

Item: 47986

EN

NO

SV

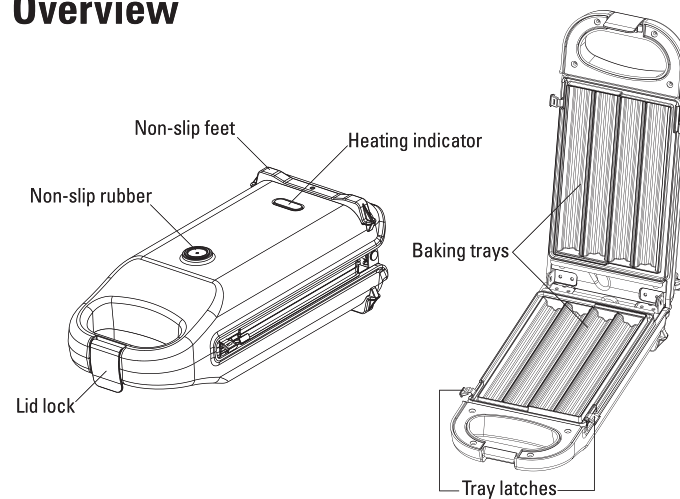


[www.rubicson.com](http://www.rubicson.com)  
Box 50435 Malmö  
Sweden  
2023-06-29



Rubicson®

## Overview



## Specifications

Input:	AC 230 V, 50 Hz
Power:	700 W
Cable length:	0.7 m
Size (HxWxD):	10x13.5x29 cm
Weight:	1.4 kg
In the box:	Churros maker, manual

### Before first use

Extend the power cord fully. Open the churros maker by disengaging the lid lock and wipe the baking trays with a damp cloth.

## Introduction

Take a moment to familiarize yourself with the product by reading the manual before using the churros maker. We have included a basic batter recipe, but feel free to experiment with ingredient ratios to suit your taste. The machine can be flipped over during cooking to spread the heat evenly. The churros maker is equipped with a built-in thermostat. Therefore, to achieve a desired level of color or doneness, it may be necessary to cook the churros multiple times.

Note that the machine gets very hot and expels steam during the cooking process. To ensure your safety, it is important that you wear oven mitts when you're opening the churros maker or flipping it during use.

## Recipe

Below is a recipe for making churros batter (for up to 20 pcs). The recipe requires a pot, stirring rod, large bowl, piping bag, and an electric whisk equipped with a dough attachment.

Ingredients:	Amount:	
White flour:	2 ½ cups (or 210 g)	1. Mix water, milk, butter, salt and sugar in a pot, and bring to a boil.
Eggs:	3 pcs	2. When the mixture starts to boil, reduce the heat to a simmer. Gradually add flour to the mix while stirring until the dough is well formed. Transfer the dough to a large bowl.
Water:	¾ cup	3. Whisk the dough for 5 minutes using the dough attachment on the electrical whisk. Allow the dough to cool down to room temperature.
Milk (whole, 3 %):	¾ cup	4. Add the eggs one at a time while whisking to achieve a smooth dough consistency. Pour the batter into a piping bag with a large nozzle.
Butter:	4.4 oz (½ cup)	5. Follow the instructions under "Frying Churros" in this manual to start cooking.
White sugar:	2 tbsp	
Salt:	0.03 fl oz (1 ml)	

### For serving:

Mix white sugar and cinnamon, melted chocolate

**Tip!** When the churros are ready, roll them in the cinnamon sugar mixture. Serve the churros warm together with chocolate sauce for dipping.

## Use

### Power on/off

Place the churros maker on a flat, stable, and heat resistant surface. Connect the power cable to a wall socket. The heating indicator lights up red.

## Frying Churros

Disengage the lid lock and open the lid. Cover both the top and bottom baking tray in a thin layer of cooking oil using a paper towel or spray as the machine heats up.

When the heating indicator turns off, put the batter into the 4 grooves of the bottom baking tray using the piping bag. Fill the tray almost all the way up, but make sure you don't overflow the tray.

Close the lid and engage the lock. The baking time depends on the batter and degree of baking you want, but it usually takes the machine between about 7 minutes to fully cook the churros.

Flip the churros maker upside down halfway into the cooking process. This spreads the heat and cooks the churros evenly.

**Tip!** The churros are cooked when you no longer notice steam coming from the sides of the churros maker.

**Note!** The heating indicator lights up during the cooking process to indicate the machine is re-heating the churros trays to reach optimal cooking temperature.



Unplug the power cable from the wall socket when you are done making churros and allow the churros maker to cool down before cleaning and storing it.

## Maintenance

### Remove, clean and change the baking trays

**Important!** Unplug the Churros maker from the wall socket and allow it cool down before removing or changing the baking trays, and before performing any maintenance or cleaning.

To remove a baking tray, press it downwards and lift the tray latches to the side. The tray releases and springs up. Lift the baking tray out of the machine, while ensuring the tray latches are moved aside to prevent damage. Flip the machine upside down and repeat the same procedure to remove the other baking tray.

Clean the baking tray using a damp cloth or a soft brush with mild washing up liquid. Do not use corrosive or abrasive cleaning liquids, or metal tools or scouring sponges, as they can damage the non-stick coating.

Clean the exterior of the machine using a damp cloth.

Wipe the baking trays and the exterior of the machine with a soft cloth and allow them to dry before assembling the Churros maker again.

Lift the tray latches to the side and place the baking tray back into the machine. Press the baking tray downwards and engage the tray latches once the baking tray is pushed below the latches. Repeat this step for the other baking tray.

## Safety information

**Caution!** Do not touch the appliance or the baking trays during use and during the cool down phase. Use oven mittens when handling the appliance. Keep hands and limbs away from the sides of the appliance during use as steam that regularly escapes during cooking can cause burns.

Only for indoor use.

Only use the appliance with a grounded wall outlet.

Do not use the appliance with an extension cord or power strip.

Do not use the appliance on/near flammable or heat sensitive materials such as table cloths, towels to avoid a hazard.

This appliance can be used by children from 8 years of age and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they are under supervision and have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

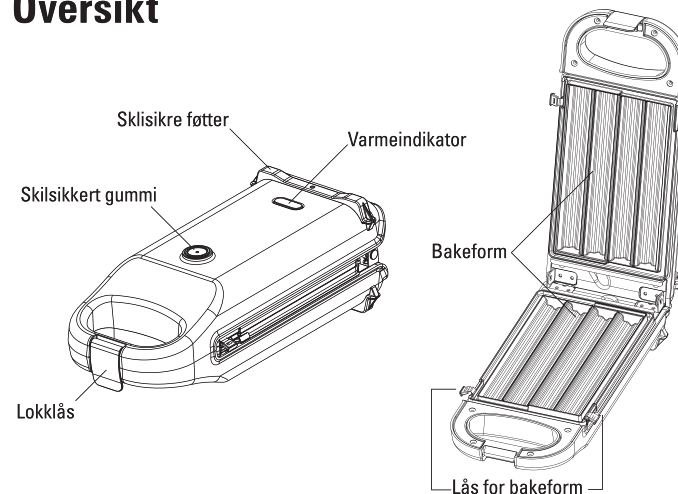
Never attempt to disassemble the product other than following the cleaning and maintenance instructions described in this manual. Repairs should only be performed by a qualified technician. By repairing it yourself there is a risk of electric shock and/or short circuit.

Always grab the power cable by the plug when disconnecting it from the wall outlet, do not unplug it by pulling the cord. Do not touch the power cable with wet hands.

Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug, or if the appliance malfunctions or is in any way damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Do not immerse the appliance, its power cable or plug in water or other liquids.

## Oversikt



## Spesifikasjoner

Innspenning:	AC 230 V, 50 Hz
Effekt:	700 W
Kabellengde:	0,7 m
Mål (HxBxD):	10x13,5x29 cm
Vekt:	1,4 kg
I pakken:	Churrosjern, manual

### Før første gangs bruk

Vikle strømkabelen helt ut. Åpne lokklåsen og åpne churrosjernet. Rengjør bakeformene med en fuktig klut.

## Introduksjon

Begynn med å gjøre deg kjent med produktet ved å lese manualen før du bruker churrosjernet. Vi har inkludert en oppskrift for churrosrøre som fungerer bra sammen med maskinen, men vi anbefaler at du prøver deg frem og prøver å lage en røre som faller i smak. Jernet kan vendes opp ned under tilberedning for å fordele varmen jevnt. Churrosjernet har en innebygd termostat. For å oppnå ønsket farge og konsistens kan det være nødvendig å forlenge tilberedningstiden. Prøv deg frem.

Merk at jernet blir veldig varmt og avgir damp under tilberedningen. For sikkerhets skyld er det viktig at du bruker grytekluter eller grytevotter når du åpner churrosjernet eller håndterer det under bruk.

## Oppskrift

Nedenfor finner du en grunnoppskrift for churrosjernet (opptil 20 stk.). Oppskriften krever en kasserolle, en sleiv, en stor skål, sprøytepose og en elvisp med deigkroker.

Ingredienser:	Mengde:	
Hvetemel:	3 ½ dl (eller 210 g)	1. Kok opp vann, melk, smør, salt og sukker i en kasserolle.
Egg:	3 stk.	2. Senk varmen bittelitt. Tilsatt mel – litt om gangen – og rør rundt med en sleiv til deigen er godt blandet og formet til en bolle. Legg deigen i en skål og la den avkjøles i ca. 5 minutter.
Vann:	1 ½ dl	3. Visp deigen i ca. 5 minutter.
Melk (3 %)	1 ½ dl	4. Tilsatt eggene, ett om gangen. Visp til en jevn røre. Hell deretter røren i en sprøytepose med et stort stjernemunnstykke.
Smør:	125 g	5. Følg instruksjonene under "Tilberede Churros".
Strøssukker:	2 ss	
Salt:	1 ml/krm	

## Till servering:

Bland strøssukker og kanel, smelt melkesjokolade.

Når churrosene er ferdige, ruller du dem i kanel- og sukkerblandingen.

**Tips!** Server churrosene varme sammen med smeltet sjokoladesaus som du dypser dem

## Bruk

### Slå på maskinen

Plasser churrosjernet på en stabil og varmebestandig overflate. Koble strømkabelen til en stikkontakt. Varmeindikatoren tennes og lyser rødt.

## Tilberede churros

Åpne lokklåsen og åpne churrosjernet. Dekk de 4 sporene i både den øvre og nedre bakeformen med et tynt lag matolje ved hjelp av husholdningspapir eller sprayflaske mens maskinen varmes opp.

Når varmeindikatoren slukkes, sprøyter du i røren ved hjelp av sprøyteposen. Fyll de 4 sporene i den nedre bakeformen nesten helt opp til kanten, men unngå å gå over kanten. Lukk lokket og lås det. Tilberedningstiden avhenger av røren og ønsket tilberedningsgrad, men vanligvis tar det maskinen opptil 7 minutter å tilberede Churros.

Vend churrosjernet opp ned halvveis gjennom tilberedningen. Da fordeles varmen jevnere over churrosene dine.

**Tips!** Churrosene er ferdige når churrosjernet ikke lenger avgir damp på sidene.

**Merk!** Oppvarmingsindikatoren tennes under tilberedning for å indikere at churrosjernet varmes opp til optimal tilberednings-temperatur.



Koble strømkontakten fra stikkontakten når du er ferdig med tilberedningen. La churrosjernet avkjøles før du rengjør det.

## Vedlikehold

### Ta av, rengjøre og skifte bakeformer

**Viktig!** Koble strømkabelen fra stikkontakten og la churrosjernet avkjøles før du tar ut eller skifter ut bakeformene, rengjør maskinen eller utfører vedlikehold.

For å ta ut en bakeform trykker du den ned samtidig som du fører bakeformens lås til siden. Formens fjæring skyver formen oppover. Løft bakeformen ut av jernet og sørg samtidig for at bakeformens lås ikke er i veien. Vend maskinen opp ned og gjenta samme prosedyre for å ta ut den andre bakeformen.

Rengjør bakeformene med en fuktig klut eller en myk børste med et mildt oppvaskmiddel. Unngå å bruke etsende eller slipende rengjøringsvæsker, metallverktøy og skuresvamber, siden disse kan skade det ytre belegget på bakeformene.

Rengjør utsiden av churrosjernet med en fuktig klut.

Tørk av bakeformene og churrosjernets utside med en myk klut, og la dem tørke før du setter maskinen sammen igjen.

For å sette bakeformene på plass løfter du bakeformenes lås til siden og setter dem inn i churrosjernet igjen. Trykk bakeformen ned mot fjæringen og før låsen tilbake for å holde fast bakeformen. Gjenta dette trinnet for den andre bakeformen.

## Sikkerhetsinformasjon

**Advarsel!** Ikke berør apparatet eller bakeformene under bruk og under avkjøling. Bruk grytekluter/grytevotter når du håndterer apparatet. Hold hender og kroppsdeler borte fra sidene på apparatet under bruk, siden dampen som regelmessig slippes ut under tilberedning, kan forårsake brannskader.

Bare for bruk innendørs.

Koble strømkabelen til en jordet stikkontakt.

Ikke bruk en skjøtekabel eller et grenuttak.

Ikke bruk apparatet på eller i nærheten av brannfarlige eller varmfølsomme materialer som for eksempel duker eller håndduker.

Produktet kan brukes av barn over 8 år og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, og av personer som ikke har erfaring med og/eller kunnskap om apparatets bruk, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om hvordan man bruker apparatet på en trygg måte, og forstår risikoene ved å bruke produktet.

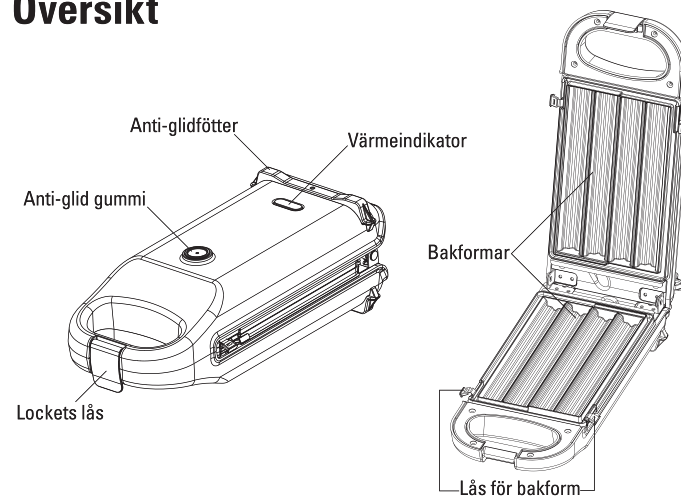
Ikke prøv å demontere eller reparere produktet selv. Hvis produktet er skadet, må det skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller annen kvalifisert person.

Koble alltid fra strømkabelen ved å ta tak i selve kontakten. Ikke dra i selve ledningen. Ikke rør strømkabelen eller -kontakten med våte hender.

Ikke bruk apparatet hvis strømkabelen eller kontakten er skadet, eller hvis den ikke fungerer eller er skadet på noen måte. Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller annen kvalifisert person.

Ikke senk apparatet, strømkontakten eller kontakten ned i vann eller andre væsker.

## Översikt



## Specifikationer

Inspänning:	AC 230 V, 50 Hz
Effekt:	700 W
Kabelns längd:	0,7 m
Storlek (HxBxD):	10x13,5x29 cm
Vikt:	1,4 kg
I lådan:	Churrosjärn, manual

### Innan första användning

Linda ut strömkabeln helt. Knäpp upp lockets lås och öppna churrosjärnet. Rengör bakplåtarna med en fuktig trasa.

## Introduktion

Börja med att bekanta dig med produkten genom att läsa manualen innan du använder churrosjärnet. Vi har skickat med ett grundrecept för churros-smet som vi märkt fungerar bra tillsammans med maskinen, men vi rekommenderar att du provar dig fram till en smet som faller dig i smaken. Järnet kan vändas uppochned under tillagningen för att fördela värmen jämnt. Churrosjärnet är utrustat med en inbyggd termostat. För att uppnå önskad färg och konsistens kan det vara nödvändigt förlänga tillagningstiden. Prova dig fram.

Observera att järnet blir mycket varmt och avger ånga under tillagningsprocessen. För säkerhets skull är det viktigt att du bär ugnsvantar när du öppnar churrosjärnet eller vänder och hanterar det under användning.

## Recept

Nedan finner du ett grundrecept för churros-smet (upp till 20 st). Receptet kräver en kastrull, en slev, en stor skål, spritspåse och en elvisp utrustad med degkrokar.

Ingredienser:	Mängd:	
Vetemjöl:	3 ½ dl (eller 210 g)	1. Koka upp vatten, mjölk, smör, salt och socker i en kastrull
Ägg:	3 st	2. Sänk värmen en aning. Tillsätt mjöl, lite i taget, och rör om med en slev tills degen är väl blandad och formad till en boll. Lägg degen i en skål och låt den svalna i cirka 5 minuter.
Vatten:	1 ½ dl	3. Vispa degen i cirka 5 minuter.
Mjölk (3 %)	1 ½ dl	4. Tillsätt äggen ett i taget. Vispa till en slät smet. Häll sedan smeten i en spritspåse med en stor stjärntyll (spritsmunstycke).
Smör:	125 g	5. Följ instruktionerna under "Tillaga Churros".
Strösocker:	2 msk	
Salt:	1 krm	

## Till servering:

Blanda strösocker och kanel, smält mjölkchoklad

När dina churros är klara rullar du dem i kanel- och sockerblandningen.

**Tips!** Servera churros varma tillsammans med smält chokladsås som du doppar dem i.

## Användning

### Slå på maskinen

Placera churrosjärnet på en plan, stabil och värmebeständig yta. Anslut strömkabeln till ett vägguttag. Värmeindikatorn tänds och lyser rött.

## Tillaga churros

Knäpp upp lockets lås och öppna churrosjärnet. Täck både den övre och nedre bakformen med ett tunt lager matolja med hjälp av en hushållspapper eller sprayflaska medan maskinen värms upp.

När värmeindikatorn släcks spritsar du i smeten med hjälp av spritspåsen. Fyll de 4 skåror i nedre bakformen nästan hela vägen upp till kanten, se till att undvika att fylla över kanten. Stäng locket och knäpp fast låset. Tillagningstiden beror på smeten och önskad gräddningsgrad, men vanligtvis tar det maskinen cirka 7 minuter att tillaga Churros.

Vänd churrosjärnet uppochned halvvägs genom tillagningen. På så sätt fördelas värmen jämnare över dina churros.

**Tips!** Dina churros är färdiga när churrosjärnet inte längre avger ånga på sidorna.

**Notera!** Uppvärmningsindikatorn tänds under tillagningen för att indikera att churrosjärnet värms upp till optimal tillagnings-temperatur.



Koppla från strömkabeln från vägguttaget när du är färdig med tillagningen. Låt churrosjärnet svalna innan du rengör och förvarar det.

## Underhåll

### Ta loss, rengör och byt bakformarna

**Viktigt!** Koppla ur strömkabeln från vägguttaget och låt churrosjärnet svalna innan du tar bort eller byter ut bakformarna, rengör maskinen eller utför någon annan form av underhåll.

För att ta ur en bakform trycker du den nedåt samtidigt som du för bakformens lås åt sidan. Formens fjädring skjuter formen uppåt. Lyft ur bakplåten ur järnet och se samtidigt till att bakplåtens lås inte är i vägen för att undvika skador på järnet. Vänd maskinen uppochned och upprepa samma procedur för att ta ur den andra bakplåten.

Rengör bakplåtarna med en fuktig trasa eller en mjuk borste med mild diskmedel. Undvik att använda frätande eller slipande rengöringsvätskor, samt metallverktyg eller skurtrasor, eftersom de kan skada ytbeläggningen på bakplåten.

Rengör churrosjärnets utsida med en fuktig trasa.

Torka av bakformarna och churrosjärnets utsida med en mjuk trasa och låt dem torka innan du monterar ihop maskinen.

För att sätta tillbaka bakformarna så lyfter du bakformens lås åt sidan och lägger i bafornen i churrosjärnet. Tryck bakformen nedåt mot fjädningen och för tillbaka bakformens lås för att hålla fast bakplåten. Repetera detta steg för den andra bakplåten.

## Säkerhetsinformation

**Varning!** Rör inte apparaten eller bakplåtarna under användning och under nedkylningsfasen. Använd ugnsvantar när du hanterar apparaten. Håll händer och kroppsdelar borta från sidorna på apparaten under användning eftersom ångan som regelbundet släpps ut under tillagningen kan orsaka brännskador.

Endast för användning inomhus.

Använd enbart apparaten med jordade vägguttag.

Anslut inte apparaten till ström via förlängningskabel eller med ett grenuttag.

Använd inte apparaten på/nära brandfarliga eller värmekänsliga material som exempelvis dukar eller handdukar för att undvika fara.

Denna apparat får användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om det sker under övervakning eller de har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt, samt förstår de risker som är involverade.

Ta aldrig isär eller reparera produkten själv. Reparationer får endast utföras av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Koppla alltid bort strömkabeln genom att ta tag i kontakten, koppla inte ur den genom att dra i sladden. Vidrör inte strömkabeln eller dess kontakt med våta händer.

Använd inte apparaten med en skadad strömkabel eller kontakt, eller om apparaten inte fungerar eller på något sätt är skadad. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Sänk inte ned apparaten, dess strömkabel eller strömkontakt i vatten eller andra vätskor.

