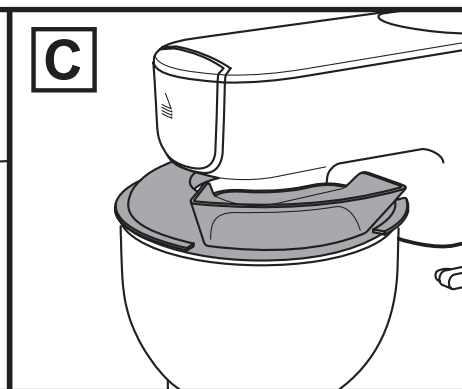
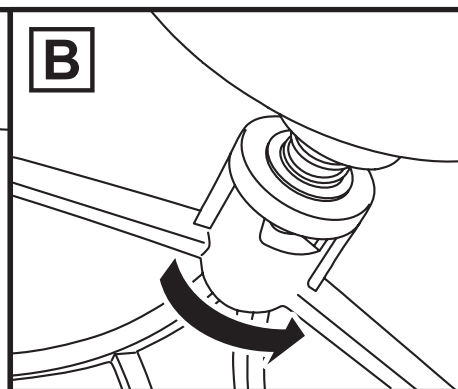
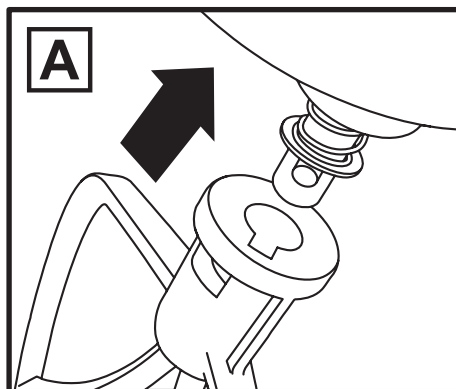
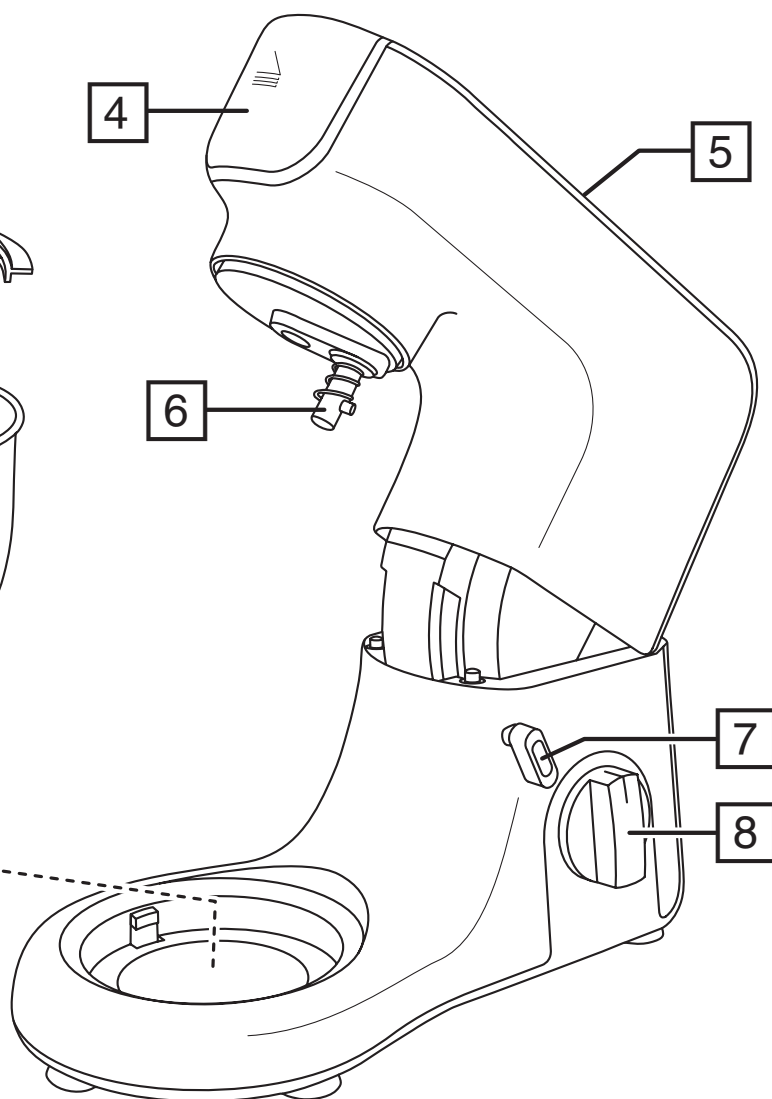
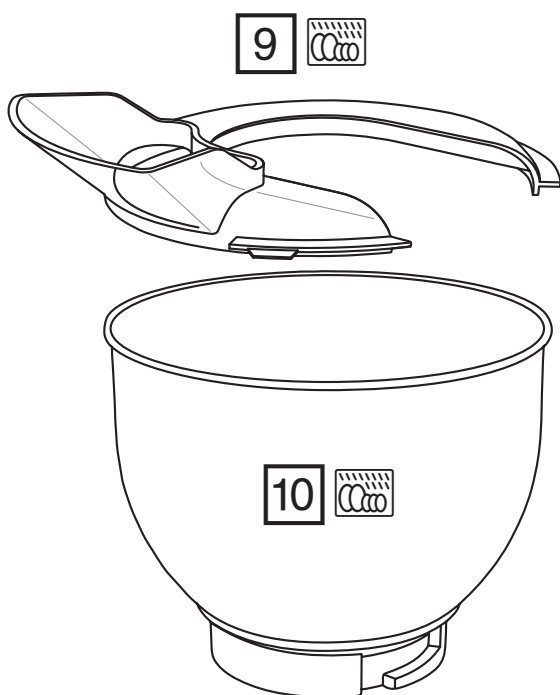
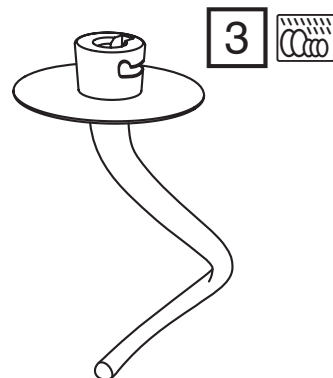
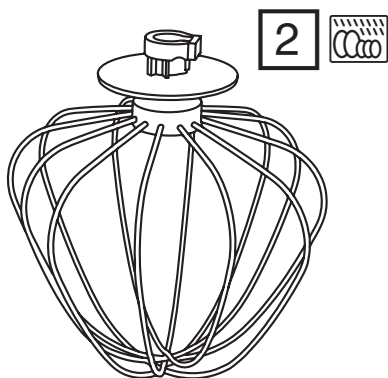
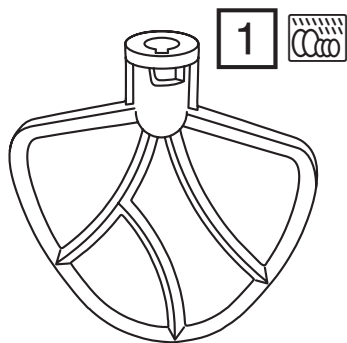


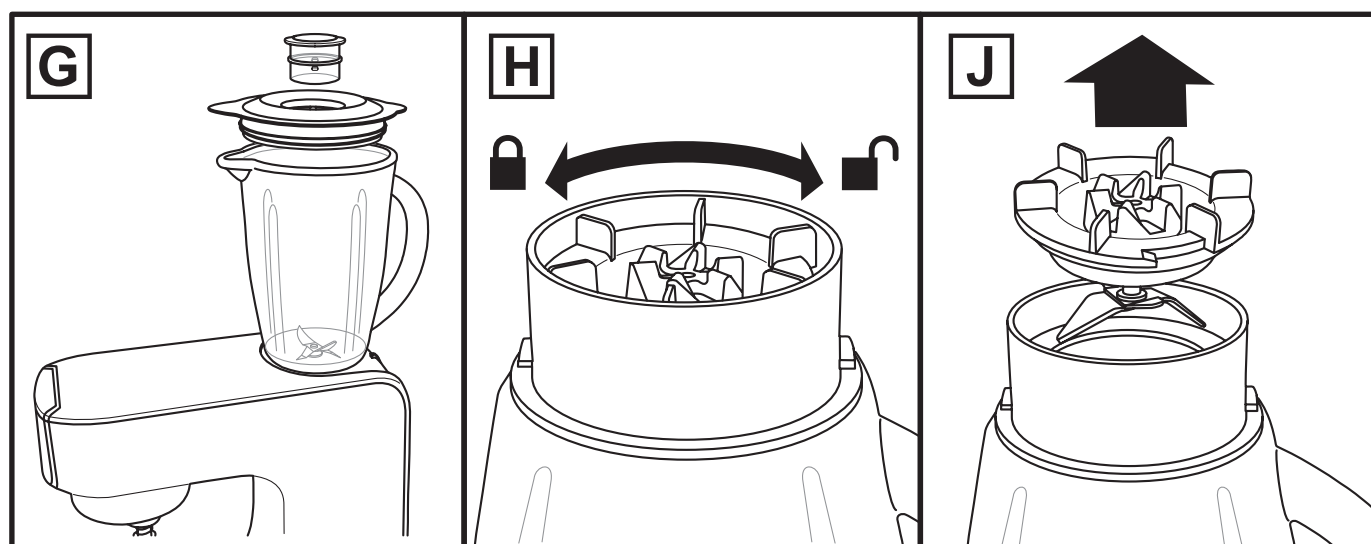
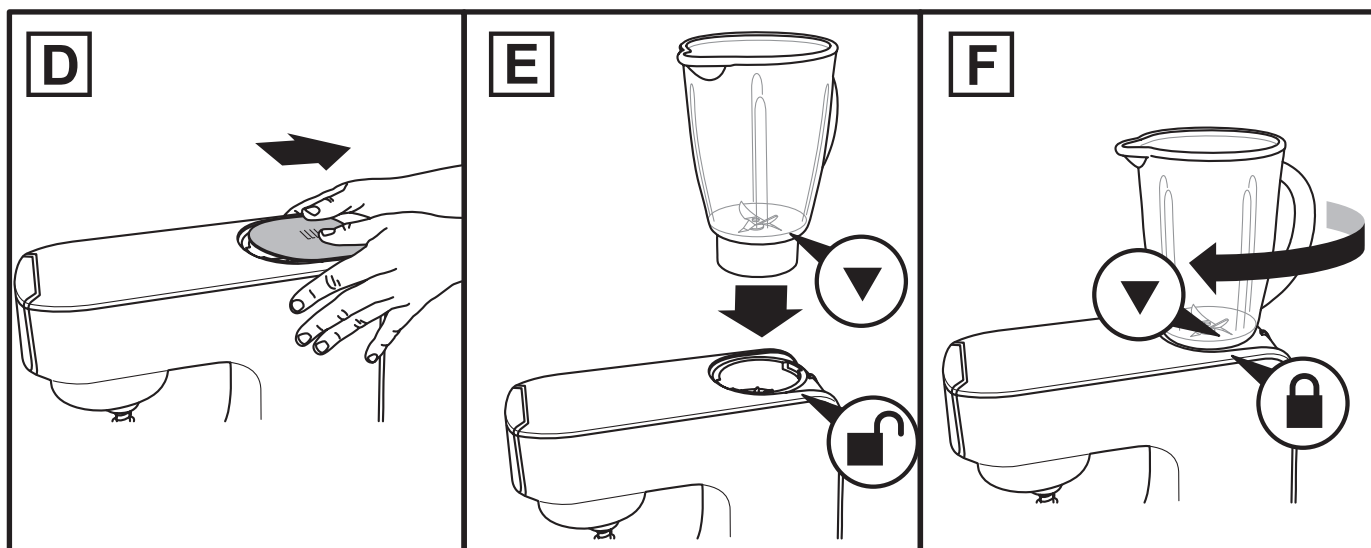
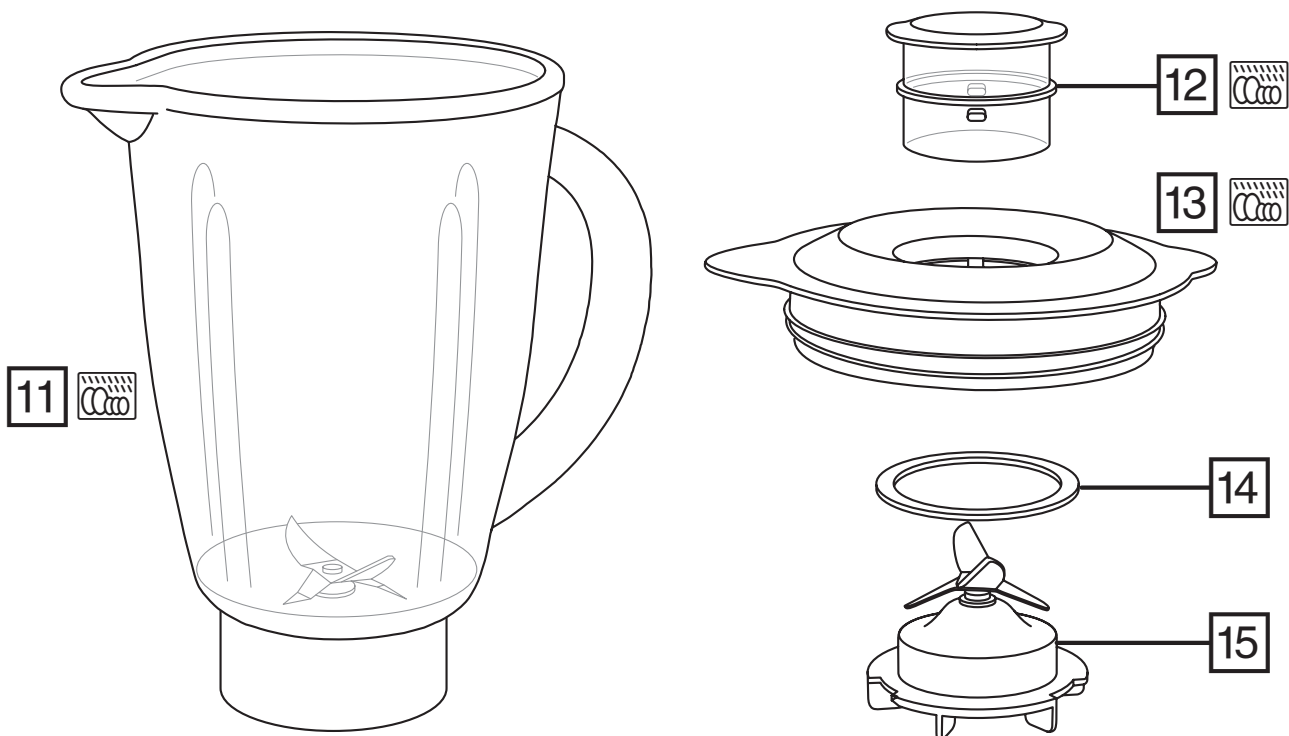


Russell Hobbs



instructions	4	pokyny (Čeština)	67
Bedienungsanleitung	9	pokyny (Slovenčina)	72
mode d'emploi	15	instrukcja	77
instructies	21	upute	82
istruzioni per l'uso	26	navodila	87
instrucciones	31	οδηγίες	92
instruções	36	utasítások	98
brugsanvisning	41	talimatlar	103
bruksanvisning (Svenska)	46	instrucțiuni	108
bruksanvisning (Norsk)	51	инструкции (Български)	113
käyttöohjeet	56	تعليمات الاستخدام	119
инструкции (Русский)	61		





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 лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено использовать устройство или играть с ним. Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Обязательно отключайте прибор от электросети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.

Необходимо соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями во время опорожнения и очистки прибора.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

 Не добавляйте горячую жидкость (выше 40°C), так как она может внезапно вырваться обратно с паром.

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

- Не используйте прибор более 10 минут подряд. По истечении 10 минут выключите прибор как минимум на 20 минут.
- Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- Никогда не используйте устройство для любых иных целей.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Лопатка | 9. Защитная крышка |
| 2. Венчик | 10. Чаша |
| 3. Крюк для теста | 11. Кувшин блендера |
| 4. Привод для насадок* | 12. Колпачок |
| 5. Плечо | 13. Крышка |
| 6. Вал привода и шип | 14. Уплотнитель |
| 7. Рычаг блокировки плеча | 15. Блок ножа |
| 8. Регулятор скорости |  Можно мыть в посудомоечной машине |

*Привод для насадок предназначен для дополнительных насадок, которые могут использоваться с этим прибором. Дополнительную информацию можно найти в интернете.

УСТАНОВКА

1. Установите прибор на водостойкую устойчивую и ровную поверхность.
2. Расположите кабель так, чтобы он не свисал и чтобы исключить возможность спотыкания или заедания.
3. Не подключайте прибор к электросети, пока не завершите сборку.

МИКСЕРА

СБОРКА

Поднятие плеча:

1. Пружины плеча являются достаточно мощными, поэтому положите руку на верхнюю часть плеча, чтобы контролировать его движение.
2. Поверните рычаг блокировки плеча в положение  и удерживайте его в таком положении. Плечо поднимется вверх.

Опускание плеча:

1. Поверните рычаг блокировки плеча в положение  и удерживайте его в таком положении.
2. Надавите на плечо вниз и, удерживая его в таком положении, разблокируйте рычаг блокировки плеча.

Установка чаши

Перед установкой или снятием чаши поднимите плечо миксера. Используйте только ту чашу, которая входит в комплект.

1. Установите чашу на углубление в основании и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
2. Чтобы снять чашу, поверните ее против часовой стрелки и снимите с основания.

Установка/снятие насадок

Перед установкой или снятием насадок выключите прибор, отсоедините его от сети и поднимите плечо.

1. Совместите паз на насадке с шипом вала привода (рис. А).
2. Вдавите насадку в вал привода и поверните ее против часовой стрелки, чтобы зафиксировать (рис. В).

Чтобы снять насадку, слегка надавите на нее вверх, а потом поверните ее по часовой стрелке и снимите с вала.

Защитная крышка

Защитная крышка защищает от капель и брызг, образующихся во время перемешивания, одновременно позволяя добавлять ингредиенты. Перед установкой/снятием защитной крышки выключите прибор и отсоедините его от сети.

Когда чаша на месте и плечо в опущенном положении:

1. вставьте защитную крышку между плечом и чашей.
2. установите его так, чтобы отверстие находилось справа (рис. С).
- обязательно снимайте защитную крышку перед поднятием плеча.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение **О**.
2. Вставьте штекер прибора в электророзетку (включите розетку, если она снабжена выключателем).
3. Поверните регулятор скоростей по часовой стрелке в положение, соответствующее нужной скорости.
4. Диапазон скоростей включает себя скорости от **1** (низкая) до **10** (высокая). Чтобы выключить электродвигатель, поверните регулятор скоростей обратно в положение **О**.
5. Чтобы перевести электродвигатель в импульсный режим, поверните регулятор скорости в положение . Чтобы остановить электродвигатель, отпустите регулятор.

Рекомендованные скорости

Насадка	Скорость	Назначение:
Лопатка	7-10	взбивание сливок, яичных белков, жидкого теста, негустых смесей
Венчик	4-7	взбивание сливочного масла с сахаром, теста средней густоты
Крюк для теста	1-3	густые смеси, хлебное тесто, тесто для кондитерских изделий

БЛЕНДЕР

СБОРКА

1. Сдвиньте на приводе крышку отверстия для кувшина блендера и снимите ее (рис. D).
2. Установите кувшин в отверстие привода таким образом, чтобы отметка ▼ на кувшине совпала с отметкой ■ на миксере (рис. E).
3. Поворачивайте кувшин по часовой стрелке до тех пор, пока отметка ▼ на кувшине не совпадет с отметкой ■ на миксере (рис. F).
4. Добавьте в кувшин необходимые ингредиенты и наденьте крышку и колпачок (рис. G). Не заполняйте кувшин выше максимальной отметки. Не используйте кувшин без надетой крышки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

1. Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение O.
2. Вставьте штекер прибора в электророзетку (включите розетку, если она снабжена выключателем).
3. Поверните регулятор скоростей по часовой стрелке в положение, соответствующее нужной скорости.
4. Диапазон скоростей включает себя скорости от 1 (низкая) до 10 (высокая). Чтобы выключить электродвигатель, поверните регулятор скоростей обратно в положение O.
5. Чтобы перевести электродвигатель в импульсный режим, поверните регулятор скорости в положение @. Чтобы остановить электродвигатель, отпустите регулятор.
6. Если во время работы блендера потребуются добавить другие ингредиенты, поверните колпачок против часовой стрелки и выньте его. Добавьте ингредиенты, затем установите колпачок обратно и поверните его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
7. После завершения работы с блендером поверните регулятор скорости в положение O и дождитесь, пока остановятся лезвия, прежде чем снимать крышку с кувшина или кувшин с миксера.
8. Чтобы снять кувшин, поверните его против часовой стрелки таким образом, чтобы отметка ▼ совпала с отметкой ■.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед выполнением очистки выключите прибор (O) и отсоедините его от электросети.

Миксер:

1. Выполните очистку как можно скорее после использования, чтобы не допускать затвердевания остатков пищи внутри чаши.
2. Вымойте чашу, защитную крышку и насадки теплой мыльной водой, ополосните и высушите.
3. Допускается мыть чашу и насадки в посудомоечной машине, однако помните: неблагоприятные условия внутри посудомоечной машины влияют на состояние поверхностей. Впрочем, повреждения должны быть только внешними и не должны влиять на работу прибора.
4. Протрите наружные поверхности прибора чистой влажной тканью.

Кувшин блендера:

1. Вымойте кувшин блендера, его колпачок и крышку теплой мыльной водой. Ополосните и высушите.
2. Допускается мыть кувшин, колпачок и крышку в посудомоечной машине. Однако мы рекомендуем снять нож перед мытьем в посудомоечной машине.

Снятие ножа:

1. Переверните кувшин.
2. Поворачивайте нож по часовой стрелке в направлении значка ■ (Рис. H).
3. Аккуратно снимите блок ножей (рис. I). **Будьте осторожны, поскольку у ножей очень острые кромки.**
4. Снимите уплотнение и тщательно вымойте нож и уплотнение теплой мыльной водой. Ополосните и высушите.

5. Наденьте уплотнение обратно на нож, затем опустите нож в кувшин и поверните его против часовой стрелки до упора в направлении значка  (Рис. Н). Убедитесь в том, что уплотнение надето и что крепление ножа как следует затянуто, в противном случае кувшин может протекать во время использования.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МИКСЕРА

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

крюк для теста

- 250 мл вода
- 400 г белая хлебная мука
- 25 мл оливковое масло
- 7 г сухие дрожжи
- 2,5 г сахар
- 5 г соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте дрожжи, сахар и соль. Добавьте воду и масло. Смешивайте на средней скорости до получения однородного теста. Накройте чашу влажной тканью и поместите в теплое место, пока количество теста не увеличится в два раза (30-40 минуты). Вымешайте тесто руками в течение нескольких минут. Разрежьте тесто пополам. Положите тесто на ровную, посыпанную мукой поверхность и раскатайте в круг. Выложите полученные лепешки на противень с непригорающим покрытием. Намажьте лепешки томатным соусом и добавьте топпинги. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200°C в течение 18-20 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок.

СМОРОДИНОВЫЙ ХЛЕБ

крюк для теста

- 500 г цельнозерновой муки
- 150 г сливочного масла (размягченного)
- 15 г разрыхлителя теста
- 2,5 г соли
- 150 г сахара
- 150 г смородины
- 50 г цедры
- 2 яйца (средних)
- 30 мл молока

Поместите муку в чашу, добавьте размягченное масло и перемешайте на скорости 1. Когда масло и мука начнут смешиваться, добавьте сахар, соль, смородину, цедру и разрыхлитель. Оставьте тесто смешиваться, а тем временем взбейте яйца с молоком, затем добавьте яично-молочную смесь в чашу. Установите скорость 2 и перемешивайте до однородности. Вылейте тесто в смазанную форму для выпечки хлеба и запекайте в разогретой духовке при температуре 180° C / 350° F / положение «4» для газа в течение 35 минут. Перед нарезанием остудите на решетке. Подавайте со сливочным маслом.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ

крюк для теста

- 600 г белая хлебная мука
- 345 мл теплая вода
- 7 г активные сухие дрожжи
- 15 мл подсолнечное масло/масло
- 5 г сахар
- 10 г соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте дрожжи, сахар и соль. Добавьте воду и масло. Смешивайте на средней скорости до получения однородного теста. Накройте чашу влажной тканью и поместите в теплое место, пока количество теста не увеличится в два раза (30-40 минуты). Вымешайте тесто руками в течение нескольких минут. Смешайте ингредиенты в форме для выпечки хлеба (для булки в 1 кг), закройте ее и поместите в теплое место на 30 минут. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200°C в течение 20-25 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок. Если постучать по нижней части хлеба, должен слышаться гулкий, «пустой» звук.

ГОРЯЧЕЕ ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

венчик

- 75 г масло
- 50 г мука
- 20 г порошок какао
- 450 г молоко
- 4 яйца, с разделенными желтком и белком
- 50 г мелкий сахарный песок

Расплавьте в кастрюле масло на медленном огне. Всыпьте муку и какао. Добавьте молоко. Помешивайте до загустения. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Взбейте яичные желтки. На высокой скорости в течение нескольких секунд взбейте яичные белки. Добавьте сахар и взбивайте до образования плотной массы. Влейте все смеси вместе в смазанную маслом жаропрочную форму объемом 1,2 л. Поместите форму на противень для жарки, наполовину заполненный кипящей водой. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 190°C в течение 40-45 минут.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ПЕЧЕНЬЯ

венчик

- 100 г масло
- 150 г мелкий сахарный песок
- 5 мл ванильная эссенция
- 1 яйцо
- 100 г мука
- 100 г блинная мука

Положите в чашу масло, сахар и ванильную эссенцию. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Снизьте скорость. Вбейте яйцо. Постепенно увеличивайте скорость до полного смешения. Всыпьте совместно оба вида муки и замешайте тесто. Слепите шарики из теста. Выложите их на смазанный жиром противень. Слегка расплющите их. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение 12 - 15 минут. В течение нескольких минут остудите их на противне, затем переложите на решетку.

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТНЫЙ ТОРТ VICTORIA SPONGE (ГУБКА ВИКТОРИИ) венчик

- 100 г масло/маргарин
- 100 г мелкий сахарный песок
- 2 яйца
- 100 г блинная мука
- 1 капля ванильная эссенция

Смажьте жиром две 180 мм формы для выпечки с прямыми стенками. Выложите дно форм промасленной жиронепроницаемой бумагой. Положите в чашу масло и сахар. Взбивайте на средней скорости до пышности (1-2 минуты). Снизьте скорость. Постепенно добавляйте яйца, потом ваниль, потом муку. Когда ингредиенты начнут смешиваться, увеличьте скорость взбивания до средней. Переложите тесто в формы для выпечки. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение 25 минут. Поверхность должна иметь золотисто-коричневый оттенок. Остужайте на решетке. Переверните один из коржей. Смажьте верхнюю часть малиновым джемом. Положите второй корж сверху на первый. Малиновый джем можно заменить другой начинкой, например, сливочным кремом.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

венчик

- 50 г размягченного сливочного масла
- 30 г золотого сиропа (светлой патоки)
- 50 мл молока
- 2 взбитых яйца
- 125 г мелкокристаллического сахара
- 100 г растопленного кондитерского шоколада
- 10 мл ванильного экстракта
- 100 мл кипятка
- 35 г какао-порошка
- 125 г муки с разрыхлителем
- 30 мл рафинированного растительного масла (подсолнечного и т. д.)

Растворите какао в кипящей воде и оставьте остывать. В течение нескольких секунд взбейте вместе масло и сахар на скорости 1, добавьте половину яиц, затем половину муки, постепенно увеличивая скорость до 3, добавьте оставшиеся яйца и муку, смешайте до однородности, добавьте остальные ингредиенты и смешайте до однородности. Переложите в форму, закройте фольгой и выпекайте на водяной бане в течение 1 часа или до тех пор, пока деревянная палочка, вставленная в пирог, не останется чистой после вынимания.

ФЕРМЕРСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

венчик

- 150 г сливочного масла
- 150 г мелкокристаллического сахара
- 75 г вишни в сахарном сиропе, измельченной
- по 75 г изюма без косточек и обычного изюма
- 25 г цедры
- 300 г муки с разрыхлителем
- Щепотка соли
- 5 г приправа для выпечки
- 45 мл молока
- 3 яйца

Смажьте маслом круглую форму для пирога диаметром 20 см. Застелите форму жиростойкой бумагой. Разогрейте печь до температуры 180° C / 350° F / положение «4» для газовой духовки. Положите в чашу масло, сахар, фрукты (предварительно слив жидкость) и специи и взбивайте на скорости 3 до смешивания. Добавьте яйца и молоко и взбивайте в течение нескольких секунд. Постепенно добавляйте муку, продолжая взбивать, пока тесто не станет однородным. Выпекайте в форме для пирога примерно 1½ часа. Охладите в форме в течение 15 минут, затем выложите на решетку.

БИСКВИТНАЯ СМЕСЬ

венчик

- 500 г просеянной муки
- 250 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 250 г сахара
- 2 капли ванильной эссенции
- 4 яйца
- 15 г разрыхлителя теста
- 125 мл молока
- Щепотка соли

Смажьте и застелите глубокую круглую форму для пирога диаметром 23 см. Разогрейте печь до температуры 190° C / 375° F / положение «5» для газовой духовки. Выложите в чашу все ингредиенты, перемешайте в течение 30 с на скорости 1, затем в течение 3 минут на скорости 3 до полного смешивания. Вылейте смесь в форму для пирога и запекайте в центре печи в течение 50—60 минут, пока деревянная палочка, вставленная в тесто, не окажется чистой после вынимания. Остудите на решетке. Измените базовый рецепт, добавив в тесто 100 г изюма, измельченных орехов или тертого шоколада.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЛЕНДЕР

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЛУКА-ПОРЕЯ

- 75g лук-порей
- 1 бульонные кубики
- 400мл вода
- 75g картофель
- соль и перец

В течение 2 секунд измельчайте в комбайне лук-порей и картофель. Переложите полученную массу в большую кастрюлю. Добавьте воду и бульонные кубики. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20 минут. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.



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.