



Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	74
Bedienungsanleitung	8	pokyny (Slovenčina)	80
mode d'emploi	14	instrukcja	86
instructies	20	upute	92
istruzioni per l'uso	26	navodila	98
instrucciones	32	οδηγίες	104
instruções	38	utasítások	110
brugsanvisning	44	talimatlar	116
bruksanvisning (Svenska)	50	instrucțiuni	122
bruksanvisning (Norsk)	56	инструкции (Български)	128
käyttöohjeet	62	تعليمات للاستخدام	140
инструкции (Русский)	68		

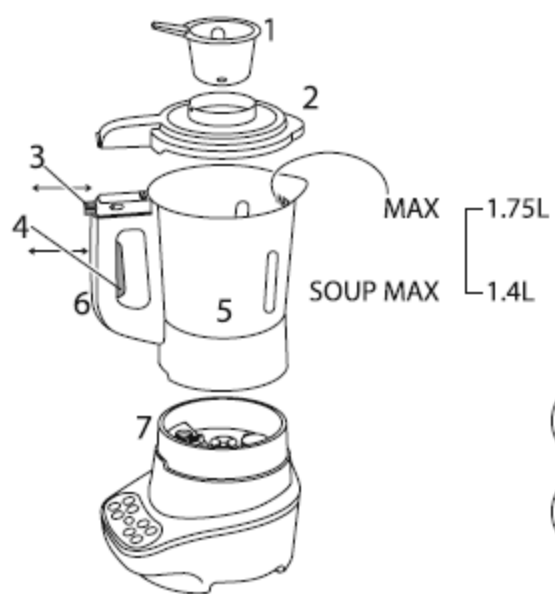
Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.
 - Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.
 - Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
 - ⚠ Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du bol et du nettoyage de l'appareil.
 - ⚠ Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.
 - ⚠ Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.
 - ⚠ Prenez garde lors de l'ajout de liquide chaud, car il pourrait être expulsé par un coup de vapeur brusque.
 - ⊘ Ne plongez pas le bol ou le bloc moteur dans du liquide.
- 2 Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- 3 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 4 Si vous remplissez trop le bol, les liquides bouillants pourraient être éjectés.
- 5 Utilisez le bol exclusivement avec le bloc moteur fourni (et vice-versa).
- 6 Assurez-vous que l'appareil est en mode de veille (⏻) avant de retirer le bol.
- 7 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.
- 8 N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- 9 N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- 10 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

pour un usage domestique uniquement



schémas	3 verrou du couvercle	6 poignée
1 gobelet	4 verrou du bol	7 bloc moteur
2 couvercle	5 bol	


⚙️ MODE DE FONCTIONNEMENT

- Mettez les ingrédients dans le bol.
- Choisissez un programme.
- Revenez dans une demi-heure (soupe) / une heure (sauce), rectifiez l'assaisonnement et servez.
- Comme cet appareil combine un mélangeur et un appareil chauffant, vous pouvez également l'utiliser pour mélanger les aliments, pour faire des smoothies, broyer de la glace et même pour cuire des pommes de terre.


👁️ MONTAGE

- 1 Abaissez le bol sur le bloc moteur et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche à sa place (il y a une seule position d'ajustement).
- 2 Pour fixer le couvercle, faites glisser la pointe du bec verseur dans l'espace situé à l'avant du couvercle, puis poussez la partie arrière du couvercle vers le bas, jusqu'à ce que vous entendiez que le verrou du couvercle s'enclenche à sa place.
- 3 Insérez le gobelet dans le trou du couvercle.


👁️ DÉMONTAGE

- 4 Extrayez le gobelet du couvercle.
- 5 Le gobelet est gradué à 30 ml et à 60 ml. Rempli jusqu'au bord, il contient 130 ml.
- 6 Appuyez sur le verrou du couvercle et extrayez le couvercle du bol.
- 7 Appuyez sur le verrou du bol dans la poignée et extrayez le bol du bloc moteur.
- ★ Lorsque vous retirez le bol ou le couvercle, l'alimentation électrique du moteur et de l'élément chauffant est coupée et le voyant  s'éteint. Lorsque vous remettez ces éléments en place, l'alimentation est rétablie, mais le programme ne va pas redémarrer.
- 8 Ne faites pas tourner le moteur sans le gobelet, car les ingrédients pourraient être éjectés par le trou.



👁️ REMPLISSAGE

- 9 Réglez l'appareil sur le mode de veille () , retirez le bol du bloc moteur et retirez le couvercle du bol.
- 10 À l'intérieur du bol, vous verrez la marque MAX à 1,75 litre pour les ingrédients froids et la marque SOUP MAX à 1,4 litre pour les liquides chauds qui vont se dilater en chauffant.
- 11 Pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil est en cours de fonctionnement, retirez le gobelet, ajoutez les ingrédients en les insérant par le trou dans le couvercle, puis remettez le gobelet en place.

ALLUMAGE












- 12 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 13 L'appareil émettra un signal sonore.
- 14 Le voyant  clignote.

👁️ DORER

- 15 Si vous souhaitez dorer de la viande ou des légumes avant de préparer la soupe :
- 16 Mettez 30 ml d'huile ou une grosse noix de beurre dans le fond du bol.
- 17 Ajoutez la viande/les légumes.
- 18 Remettez le couvercle et le gobelet.
 - a) Appuyez sur  et laissez cuire pendant 1 minute.
 - b) Appuyez sur  puis lâchez la touche pour mélanger les ingrédients.
 - c) Retirez le gobelet, jetez un coup d'oeil, puis remettez le gobelet en place.
 - d) Répétez l'opération jusqu'à ce que le brunissement vous semble adéquat.
- 19 Ajoutez les autres ingrédients et démarrez le programme.

CHOISISSEZ VOTRE PROGRAMME

20 Appuyez sur le bouton du programme que vous souhaitez utiliser.

	veille	moteur éteint, élément chauffant éteint, en attente
	basse vitesse	mélange pendant 2 minutes – pour un mélange ordinaire
	grande vitesse	mélange pendant 2 minutes – pour la préparation de smoothies, milkshakes, etc.
	fonctionnement manuel	appuyez sur  pour faire tourner le moteur, lâchez le bouton pour arrêter
	broyage de glace	mélange pendant 10 séquences de 3 secondes d'activation/ 3 secondes d'arrêt
	potage avec des morceaux	chauffe pendant 35 minutes mélange pendant 13 secondes, émet 5 bips sonores le voyant de la touche s'éteint maintient chaud pendant 40 minutes à 70-80° C revient en mode veille
	potage onctueux	chauffe pendant 25 minutes mélange pendant 60 secondes, émet 5 bips sonores le voyant de la touche s'éteint maintient chaud pendant 40 minutes à 70-80° C revient en mode veille
	sauce	chauffe et mélange pendant environ une heure émet un bip sonore le voyant de la touche s'éteint revient en mode veille
	ébullition/vapeur	chauffe pendant 18 minutes jusqu'à ébullition le voyant de la touche s'éteint le voyant de  bouton devient blanc maintient chaud pendant 40 minutes à 70-80° C revient en mode veille


21 L'appareil émet un bip sonore et le voyant de la touche s'allume.

AJOUTER DES INGRÉDIENTS

22 Retirez le gobelet, ajoutez les nouveaux ingrédients, puis remettez le gobelet en place.

23 Vérifiez que le contenu ne dépasse pas les marques MAX/SOUP MAX.

TERMINÉ ?

24 Appuyez sur le bouton .

- Le voyant  clignote.

25 Débranchez l'appareil.

26 Appuyez sur le verrou du couvercle et extrayez le couvercle du bol.

27 Appuyez sur le verrou du bol dans la poignée et extrayez le bol du bloc moteur.

28 Versez le contenu dans un plat de service.

29 Remettez le bol sur le bloc moteur.

conseils et suggestions

30 Si une recette requiert l'adjonction de fromage ou de crème, faites-le à la fin du programme afin d'éviter le caillage. Le potage devrait être suffisamment chaud pour faire fondre le fromage.

31 Pour une cuisson uniforme, découpez tous les ingrédients, à l'exception du fromage, en dés de 1,5-2,5 cm.

32 Découpez le fromage en dés de 1,5 cm maximum.

- 33 Les smoothies sont plus savoureux si vous utilisez des ingrédients réfrigérés.
 34 Les potages maison peuvent être conservés au réfrigérateur pendant 24 heures, ou congelés jusqu'à 4 semaines.
 35 Soyez parcimonieux avec l'assaisonnement avant la cuisson, puis goûtez la préparation et ajustez l'assaisonnement avant de servir.
 36 Pour des résultats optimaux, utilisez entre 150 ml et 500 ml de glaçons dans le programme de broyage de glace.



SOINS ET ENTRETIEN





- 37 Éteignez l'appareil (⏻) et débranchez-le.
 38 Essuyez l'extérieur du bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide propre.
 39 Essuyez l'intérieur et l'extérieur du bol avec un chiffon humide.
 40 Lavez le couvercle et le gobelet à la main.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE


Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.




recettes

-  cuillère à soupe (15ml)
-  cuillère à café (5ml)
- g grammes
- ml millilitres

-  pincée
-  bouquet
-  herbe aromatique
-  gousse(s)

potage de légumes marocain (pour 4 personnes)




programme 




- | | |
|--|--|
| 1 oignon rouge, pelé et haché | 1 poireau, lavé et haché |
| 1 poivron rouge, épépiné et haché | 1 branche de céleri, hachée |
| 1 poivron vert, épépiné et haché | 2  ail, pelé et haché |
| 1 400 g de tomates en conserve hachées | 1  de purée de tomate |
| 1  mélange d'épices ras el hanout | 1 cube de bouillon (légumes) |
| 250ml eau | sel et poivre |

Mettez tous les ingrédients dans le bol. Appuyez sur le bouton .

crème de champignons (pour 4 personnes)



programme 


- | | |
|---|---|
| 1 oignon, pelé et finement haché | 30ml d'huile d'olive |
| 3  thym, feuilles uniquement | 2  ail, pelé et écrasé |
| 500g champignons |  sel et poivre |
| 1 cube de bouillon (légumes) | 100ml de crème épaisse |
| eau | |

Mettez l'huile, l'oignon, l'ail et le thym dans le bol. Appuyez sur le bouton . Faites cuire pendant 2 minutes. Appuyez et relâchez le bouton . Ajoutez les champignons et le cube de bouillon. Ajoutez de l'eau jusqu'à la marque SOUP MAX. Appuyez sur le bouton . Après 20 minutes, ajoutez la crème. Attendez que le programme se termine, puis servez.

potage au céleri-rave et aux pommes (pour 4 personnes)

programme 

- | | |
|---|--|
| 1 céleri-rave (environ 750 g), pelé et râpé | 500ml lait |
|  sel et poivre | 2  ail, pelé et haché |
| 1 cube de bouillon (légumes) | 50g noix, hachées |
| 2 pommes vertes, pelées, épépinées et coupées en dés | |

Réservez les noix. Mettez tous les autres ingrédients dans le bol. Appuyez sur le bouton . Servez avec les noix en accompagnement.



potage aux pois et au jambon (pour 4 personnes)

programme

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 6 oignons verts, hachés | 500g petits pois surgelés |
| 100g jeunes pousses d'épinards | 1 cube de bouillon (légumes) |
| 100g jambon cuit coupé en lambeaux | sel et poivre |
| 100ml crème fraîche épaisse | eau |

Réservez la crème et le jambon. Mettez tous les autres ingrédients dans le bol. Ajoutez de l'eau jusqu'à la marque SOUP MAX. Appuyez sur le bouton . Après 20 minutes, ajoutez la crème. Attendez que le programme se termine. Incorporez le jambon et servez.

soupe de poulet Thaï (pour 4 personnes)

programme

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 2 échalotes, pelées et coupées en tranches | 1 piment rouge, coupé en tranches |
| 1 tige de citronnelle, hachée finement | sauce de poisson |
| 1 petit morceau de gingembre, pelé et émincé | sucre de palme / sucre en poudre |
| 1 400 ml de lait de noix de coco en boîte | 600ml eau |
| 1 petit bouquet de coriandre, haché | jus de 1-2 citrons verts |
| 200g poulet cuit, coupé en lambeaux | |

Réservez le poulet, la coriandre et le jus de lime. Mettez tous les autres ingrédients dans le bol. Appuyez sur le bouton . Après 30 minutes, ajoutez le poulet. Attendez que le programme se termine. Incorporez la coriandre hachée et le jus de lime, puis servez.

potage aux tomates, poivrons rouges et basilic (pour 4 personnes)

programme

- | | |
|---|---------------------------|
| 200g poivrons rouges grillés (en bocal) | 6 tomates, coupées en dés |
| 2 ail, pelé et écrasé | de purée de tomate |
| sucre | sel et poivre |
| 1 cube de bouillon (légumes) | eau |
| 1 petit bouquet de basilic, feuilles uniquement | |

Réservez le basilic. Mettez tous les autres ingrédients dans le bol. Ajoutez de l'eau jusqu'à la marque SOUP MAX. Appuyez sur le bouton . Après 20 minutes, ajoutez le basilic. Attendez que le programme se termine, puis servez.

sauce riche à la tomate (pour 4 personnes)

programme

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 oignon, pelé et finement haché | 30ml huile d'olive |
| 2 ail, pelé et écrasé | sucre en poudre |
| 2 400 g de tomates en conserve | pâte de tomates séchées |
| vinaigre de Xérès / vinaigre de vin rouge | |
| sel et poivre | |
| feuilles de basilic, hachées grossièrement (facultatif) | |

Une sauce tomate polyvalente, idéale pour les boulettes de viande ou les pâtes.

Mettez l'huile, l'oignon et l'ail dans le bol. Appuyez sur le bouton . Faites cuire pendant 3 minutes. Appuyez et relâchez le bouton . Ajoutez les tomates, la pâte de tomate, le vinaigre de Xérès et le sucre. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Appuyez sur le bouton . Attendez que le programme se termine. Incorporez le basilic haché (facultatif) et servez.

guide de cuisson des légumes

aliment	temps (min)
artichauts, cœurs	11-16
asperges	6-13
haricots, verts	12-18
brocoli, bouquets	5-6
choux de Bruxelles	6-11
chou, quartiers	10-15
carottes, en tranches	6-10
chou-fleur, bouquets	6-8

aliment	temps (min)
maïs, épi de maïs, entier	5-8
aubergine, coupée en dés	5-10
panais	5-10
pois	8-12
pommes de terre (grandes), coupées	15-18
pommes de terre (petites), entières	15-18
épinards	3-5
navets, en cubes	5-8

smoothies**smoothie pour le petit-déjeuner**

2	pommes, épépinées et hachées grossièrement	8	☞	yogourt
400ml	lait	4	☞	farine d'avoine
2	banane	4	☞	miel

smoothie banane aux noisettes

150g	yogourt aux noisettes	1		banane
200ml	lait			

mango lassi

1	mangue, pelée, dénoyautée et hachée	200ml		yogourt
200ml	lait	2	☞	miel

smoothie orange chocolat

170g	crème glacée au chocolat	300ml		jus d'orange
------	--------------------------	-------	--	--------------

smoothie banane, vanille et miel

400ml	lait	1		banane	
4	☞	miel	2	☞	extrait de vanille

smoothie pomme et mangue

1	mangue, pelée, dénoyautée et hachée	600ml		jus de pomme
---	-------------------------------------	-------	--	--------------

smoothie crémeux aux myrtilles et à la vanille

360ml	limonade	125g		crème glacée à la vanille
70g	myrtilles			

smoothie airelles, orange et banane

300ml	jus d'orange	300ml		jus d'airelle
1	banane			

smoothie pêche et abricot

4	moitiés d'abricots en conserve	80ml		jus d'abricot (en conserve)
2	pêches, pelées, dénoyautées et hachées	4	☞	yogourt
200ml	lait	2	☞	miel