



# Russell Hobbs®

*Elegantly modern, traditionally stylish.*



## Pro-Mix

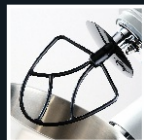
Professional Range

All-in-One Kitchen Machine

Robot de cozinha completo

Robot ménager tout-en-un

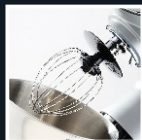
Model RHSB032  
Instructions and Warranty



Creamer-Beater



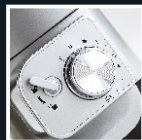
Dough Hook



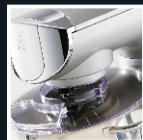
Balloon Whisk



1.4L Glass  
Blender



Variable speed  
control with  
pulse function



Splash guard  
with easy  
pour chute

**Congratulations on the purchase of your new Russell Hobbs Pro-Mix All-in-One Kitchen Machine. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using the Pro-Mix for the first time, please read this instruction booklet carefully and keep it for future reference.**

## Index

	Page
Important Safeguards . . . . .	1
Parts Drawing A (Pro Mix and Mixing Accessories) . . . . .	2
Drive Outlet For Optional Extra Accessories . . . . .	3
Mixing Accessories . . . . .	5
Parts Drawing B (Pro Mix and Blender Accessory) . . . . .	8
Processing Guide . . . . .	11
Care and Maintenance . . . . .	12
Warranty . . . . .	13
<b>Pro-Mix Optional Extra Accessories</b>	
Parts Drawing C (Optional Extra Accessories) . . . . .	15
The Pasta Accessories . . . . .	16
5-in-1 Mincer Accessory . . . . .	18
Making Kibbe. . . . .	19
Making Home Made Sausages . . . . .	20
Cutter Accessories . . . . .	21
Portuguese . . . . .	22
French . . . . .	43



## *Russell Hobbs through and through*

Russell Hobbs has been synonymous with life in the kitchen for over 50 years. Known, owned and proudly displayed in millions of homes across the country. Allow Russell Hobbs to forge a reputation for timeless, stylish appliances in your home.

**Complete range of Russell Hobbs products are available at**

**[www.russellhobbs.co.za](http://www.russellhobbs.co.za)**

**Parabéns pela sua escolha da nova batedeira profissional e robot de cozinha completo (Pro-Mix All-in-One Kitchen Machine) da Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar a Batedeira Pro-Mix pela primeira vez, leia este manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.**

## Índice

	Página
Salvaguardas importantes . . . . .	22
Desenho das peças A (Acessórios de mistura da batedeira Pro-Mix) . . . . .	23
Saída da unidade para acessórios extra opcionais . . . . .	24
Acessórios de mistura . . . . .	26
Desenho das peças B (Acessório da liquidificadora da batedeira Pro-Mix) . . . . .	29
Guia de processamento . . . . .	32
Cuidados e manutenção . . . . .	33
Garantia . . . . .	34
<b>Acessórios extra opcionais da batedeira Pro-Mix</b>	
Desenho das peças C (Acessórios extra opcionais) . . . . .	35
Os acessórios da máquina de massa . . . . .	36
Acessório - máquina de picar 5-em-1 . . . . .	38
Como fazer Kibbe . . . . .	39
Como Fazer Salsichas Caseiras . . . . .	40
Acessórios do Cortador . . . . .	41



## *Russell Hobbs: a plenitude na cozinha*

A Russell Hobbs é sinónima de vida na cozinha há mais de 50 anos. conhecida, adquirida e orgulhosamente exibida em milhões de lares em todo o país. Permita à Russell Hobbs estabelecer uma reputação de electrodomésticos intemporais e elegantes no seu lar.

**A gama completa dos produtos Russell Hobbs encontra-se disponível em**

[www.russellhobbs.co.za](http://www.russellhobbs.co.za)

Félicitations pour l'achat de votre nouveau robot ménager tout-en-un Russell Hobbs. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser le mixeur-pro pour la première fois, veuillez lire le mode d'emploi et le conserver comme référence pour l'avenir.

## Índex

	Page
Précautions importantes . . . . .	42
Schéma A des pièces (Accessoires de mélange du mixeur-pro). . . . .	43
Sortie d'entrainement pour les accessoires supplémentaires optionnels . . . . .	44
Accessoires de mélange . . . . .	46
Schéma B des pièces (Mixeur-pro et accessoire mixeur) . . . . .	49
Guide d'utilisation. . . . .	52
Entretien et maintenance. . . . .	53
Garantie . . . . .	54

### Accessoires supplémentaires optionnels du mixeur-pro

Schéma C des pièces (Accessoires supplémentaires optionnels) . . . . .	55
Les accessoires pour fabriquer des pâtes . . . . .	56
Hachoir 5-en-1 . . . . .	58
Faire du Kibbe . . . . .	59
Faire des saucisses maison . . . . .	60
Accessoires du couteau. . . . .	61



## *Russell Hobbs: « une vraie affaire »*

Russell Hobbs a été le synonyme de vie dans la cuisine depuis plus de 50 ans. Connue, appartenant à et fièrement présente dans des millions de domiciles à travers le pays. Permettez à Russell Hobbs de se forger une réputation pour des appareils intemporels de style chez vous.

La gamme complète de produits Russell Hobbs est disponible sur

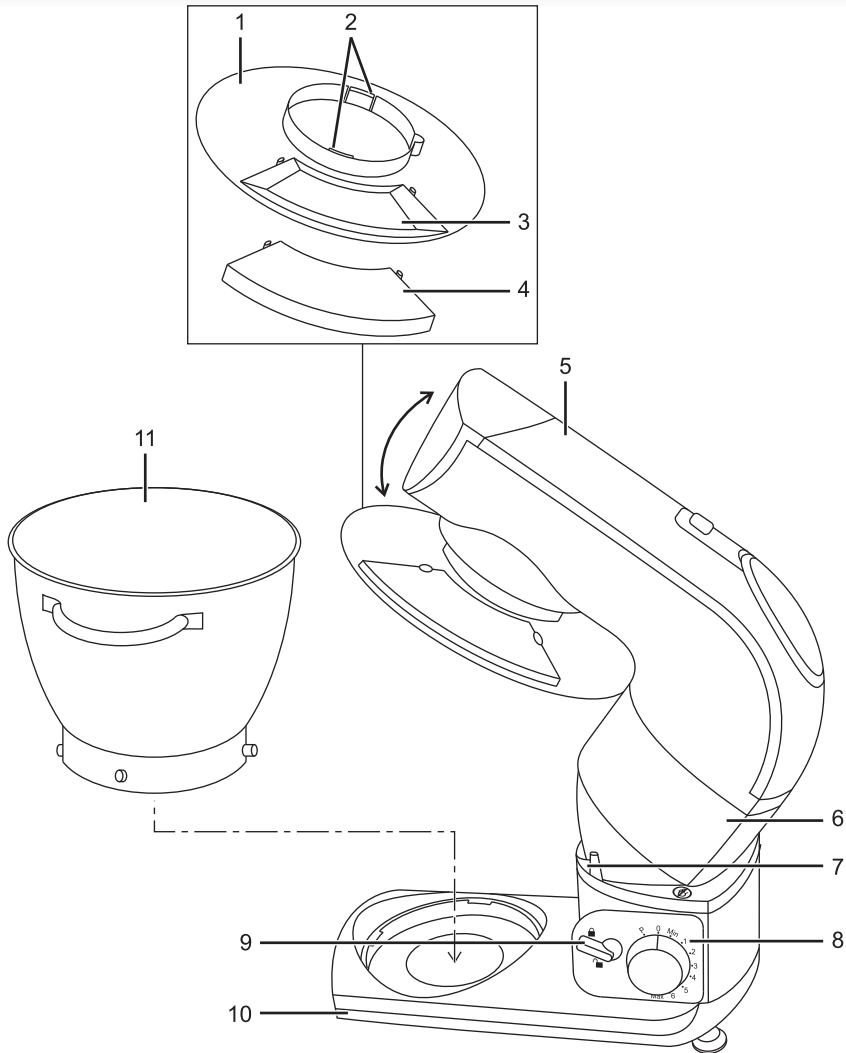
# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

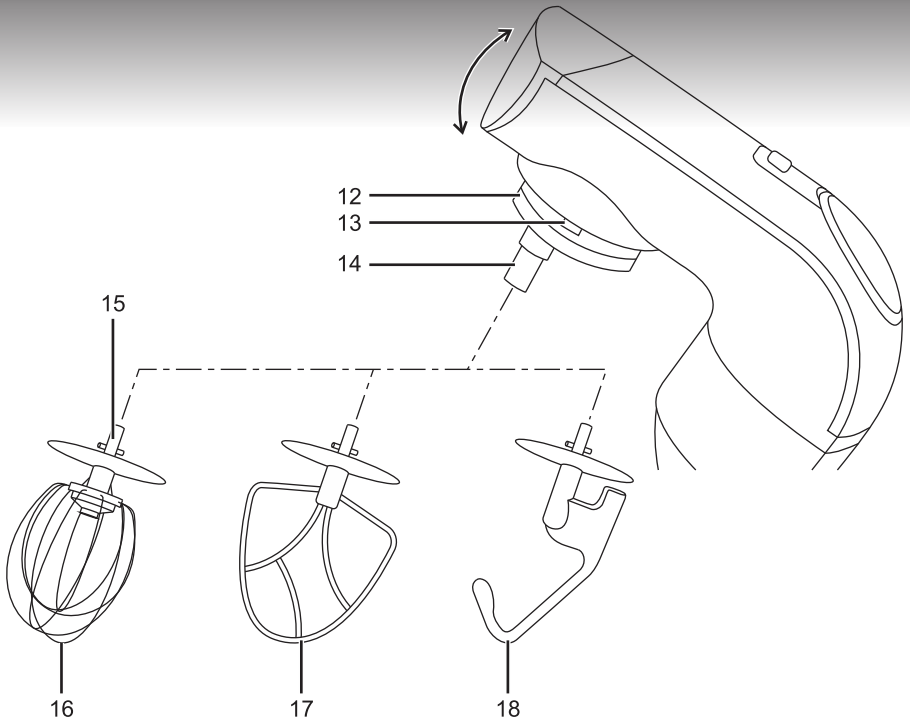
1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent
10. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
11. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
12. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
13. The use of accessories that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
14. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
15. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
16. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
17. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
18. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
19. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
20. DO NOT carry the appliance by the power cord.
21. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
22. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
23. Ensure that the switch is in the "Off" position after each use.
24. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
25. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned precautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

**THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

# PARTS DRAWING A - Pro-Mix and mixing accessories



1. Splash guard
2. Latches
3. Easy-pour feeding chute
4. Chute cover
5. Machine head
6. Motor unit
7. Head pivoting area
8. Speed control switch:  
**P** Pulse, **0** Off, **Min**, **1-6**, **Max**
9. Head release lever:  
🔒 Lock, 🔓 Unlock
10. Base
11. Stainless Steel bowl with handles



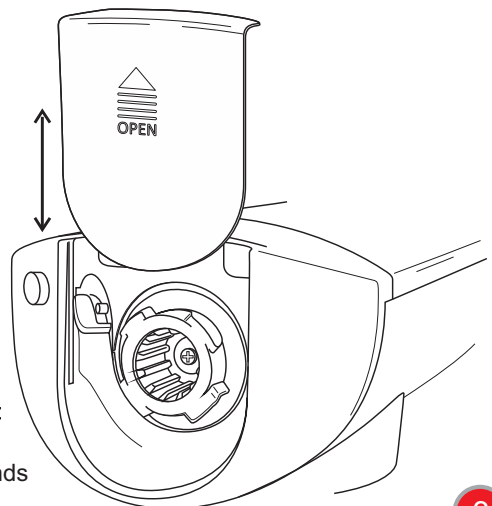
- 12. Mixing accessories drive
- 13. Notch
- 14. Mixing accessories drive shaft
- 15. Bayonet fitting

- 16. Balloon Whisk
- 17. Creamer-Beater
- 18. Dough hook

## DRIVE OUTLET FOR OPTIONAL EXTRA ACCESSORIES

### Available accessories:

- Small cutter
- Large cutter
- 5-in-1 Mincer
- Flat Pasta Maker
- Tagliatelle Pasta Maker
- Trenette Pasta Maker



For information on optional accessories visit:

[www.russellhobbs.co.za](http://www.russellhobbs.co.za)

or contact your nearest Home of Living Brands  
Customer Service Department

## BEFORE FIRST USE



All parts of the Pro-Mix need to be thoroughly cleaned before being used for the first time. (See “Care and maintenance” section).

## POSITIONING

- Place the Pro-Mix on a firm, stable, level surface.
- Position the power cord away from the edge of tables or countertops so it cannot be tripped over or caught.



## RAISING THE HEAD

**Note: Accessories such as the blender should not be attached when raising the head.**

- Ensure the Pro-Mix is switched off and unplugged.
- Turn the head release lever anti-clockwise to the  unlock position.
- The head will lift, with your assistance, allowing removal/replacement of the stainless steel bowl and/or mixing accessories.
- At its uppermost position the head will lock into place and the head release lever will return to the lock  position.

## LOWERING THE HEAD

**Caution: Keep hands and items clear of the head pivoting area to avoid injury or damage to the appliance.**

- Ensure the required mixing accessory is correctly fitted and the mixing bowl is in position. (See “Bowl” and “Mixing Accessories” section)
- Turn the head release lever anti-clockwise to the unlock position. 
- Gently lower the head by pressing down on the top of the Pro-Mix until it locks into position.
- The head release lever will return to the  lock position.



## SPLASH GUARD

The mixing bowl can be used with or without the splash guard. It is recommended to use the mixing bowl with the splash guard and chute cover fitted to avoid spatter.

- Ensure the Pro-Mix is switched off and unplugged.
- Raise the head. (See “Raising the head” section)
- Remove any mixing accessories from the mixing accessory drive.
- The splash guard fits onto the underside of the head, above the mixing accessory drive.



## FITTING THE SPLASH GUARD

- Hold the splash guard by the feeding chute.
- Fit the first latch on the splashguard (the latch nearest to the feeding chute) over the notch on the head.
- Push the opposite side of the splash guard upwards until the second latch clicks into place onto the notch at the rear of the head.

## REMOVING THE SPLASH GUARD

- Carefully pull down the rear of the splashguard to release the rear latch from the notch on the rear of the head
- With the rear latch now disengaged, the splashguard can be lowered and removed from the head.

## CHUTE COVER

**Caution: Do not insert fingers or utensils into the feeding chute at any time.**

- To avoid spatter, ensure the chute cover is fitted when the Pro-Mix is in use.
- The chute cover sits on top of the feeding chute on the splash guard.
- Lift the chute cover off to add ingredients

## BOWL

**Caution: Only use the bowl supplied - do NOT attempt to use any other bowl.**

- The head must be raised to allow for fitting or removing the bowl (See “Raising the Head” Section).

**Note: It is much easier to fit and remove the bowl without the mixing accessories fitted.**

## FITTING THE BOWL

- Fit the bowl in the space provided in the Pro-Mix Base.
- Turn the bowl clockwise to lock it in place. The two handles will be facing to the front and rear when the bowl is correctly locked into place.

## REMOVING THE BOWL

- Turn the bowl anti-clockwise to release it from its fittings.
- Lift it out of the Pro-Mix base.

## MIXING ACCESSORIES

**Caution: Fit and remove the mixing accessories with the Pro-Mix head raised and ensure the unit is switched off and unplugged.**

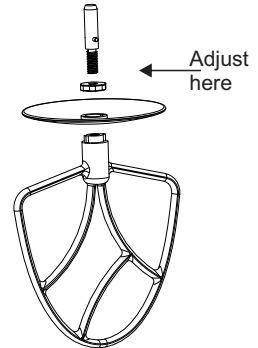
## FITTING ACCESSORIES

- Ensure the Pro-Mix is switched off and unplugged.
- Raise the head (See “Raising the Head” section)
- Select the appropriate accessory.
- Push the top of the accessory into the mixing accessories drive and turn it anti-clockwise to lock it into place.

## ADJUSTING THE HEIGHT OF YOUR MIXING ACCESSORIES

Your mixing accessories are equipped with a system for adjusting their height in relation to the mixing bowl for optimum results

- Press the head release lever to lift the machine head and insert the creamer-beater, dough hook or whisk.
- Hold it in position.
- Now lower the head of the appliance by pressing the head release lever and lower down until a click sound is heard. This means that the machine head has safely returned to the correct position.
- To adjust the height, use a spanner to loosen the nut located on the mixing tool. Lift the shaft a little and then tighten the nut. This will allow you to move your mixing accessory closer to the bowl bottom.



## REMOVING ACCESSORIES

- Press the accessory up into the mixing accessory drive and turn it clockwise.
- Pull it down and out of the mixing accessory drive.

## POWER UP

**Caution:** - If the speed control is not set to '0' (off position), the Pro-Mix will start when the power supply is connected  
- Please fit accessories correctly to avoid damaging the machine.

- Check that the speed control is set to "0".
- Put the plug into the wall power outlet and switch it on.

## SPEED CONTROL

- Turn the speed control clockwise to the speed you want.
- Turn the speed control back to "0" to turn the motor off.
- Turning the speed control anti-clockwise to "P" will give you a pulse at high speed.

**Caution:** Do not run the motor continuously for more than 10 minutes, it may overheat. After 10 minutes, switch off for at least 10 minutes to let the motor cool.

## PULSE FUNCTION ("P")

- Turning the speed control anti-clockwise to "P" will give you a short burst at high speed.
- Use "P" as a "pulse" function, for greater control over the mixing process.

## ACCESSORY SPEED USE

ACCESSORY	SPEED	USE
Whisk	P, 3 - MAX	Whisking/aerating cream, egg whites, batter light mixes.
Beater	P, 3 - 4	Creaming butter and sugar, medium mixes.
Dough Hook	MIN - 1	Heavy mixes, dough, pastry.

**Caution:** do not use "P" pulse function with the dough hook accessory, you may overload the motor.

**Note:** the contents of the bowl will rise when you start the motor – the higher the speed, the more they will rise. It is recommended to fill the bowl to half its capacity.

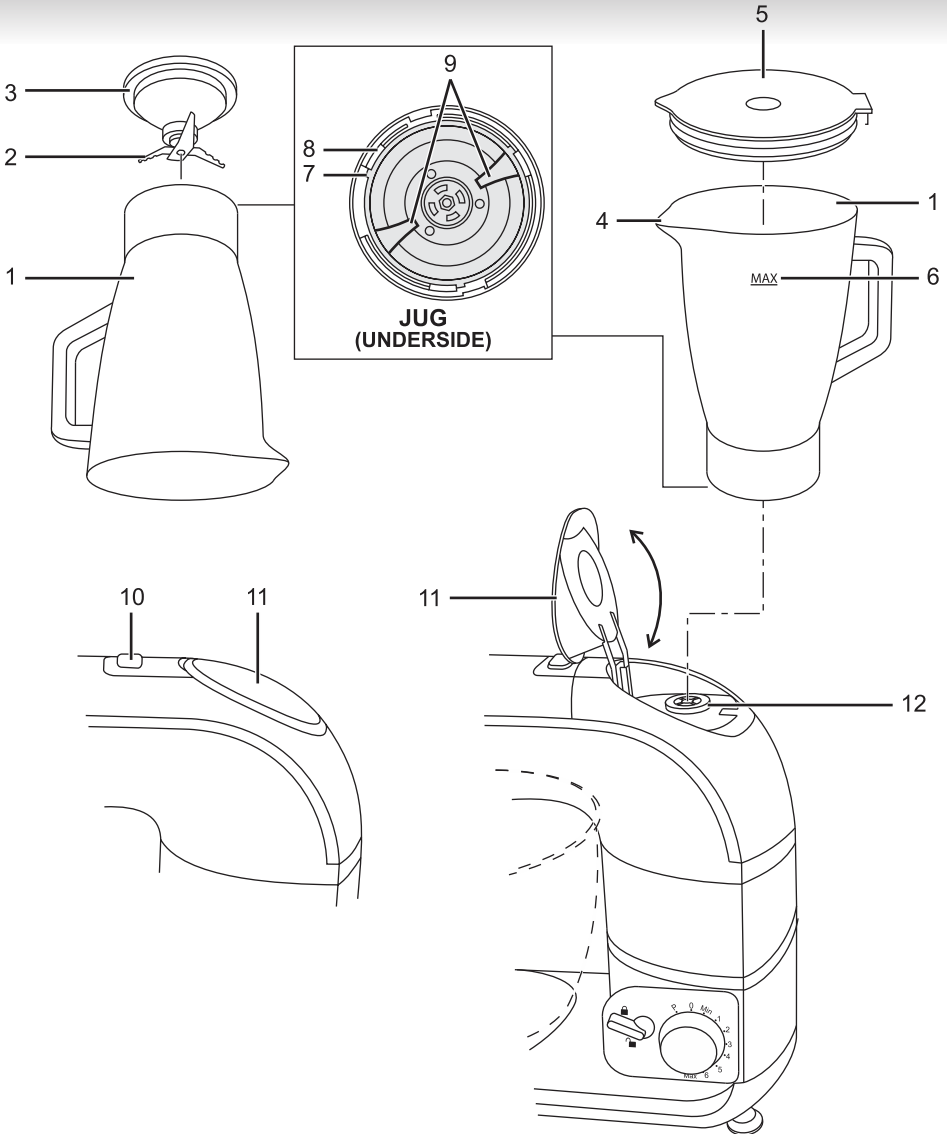
## HOT LIQUIDS

**Caution:** Take extreme care if mixing hot liquids. The mixing accessories may splash liquids creating a scalding hazard. Ideally, you should not try mixing liquids that are hotter than you can comfortably handle i.e. temperatures below 40°C. If your recipe calls for mixing liquids hotter than 40°C, ensure you take steps to prevent scalding from possible splatter.

## POWER DOWN

Turn the speed control to '0' (off position) and wait until the mixing accessory stops moving before placing hands or utensils in the bowl or raising the head.

# PARTS DRAWING B - Pro-Mix and Blender Accessory



1. Jug
2. Blades
3. Blade unit
4. Spout
5. Lid
6. Max mark (1.4L)
7. Latch

8. Tab
9. Grips
10. Blender drive cover release button
11. Blender drive cover
12. Blender drive outlet

## BLENDER JUG

Use the Blender Jug for blending soups, sauces and smoothies; and for chopping small ingredients like herbs, spices and nuts.

## BEFORE USE

All parts of the Pro-Mix including the Blender Jug need to be thoroughly cleaned before being used for the first time. (See the “Care and Maintenance” section)

## POSITIONING

- Place the Pro-Mix on a firm, stable, level surface.
- Position the power cord away from the edge of tables or countertops so it cannot be tripped over or caught.
- Fit the bowl and splash guard cover to the Pro-Mix. The Pro-Mix drive operates when the motor is running.

**Caution: Do not operate the blender accessory empty for more than 1 (one) minute. Never fill the glass jug with boiling liquid. Allow liquids to cool down to ambient room temperature. By not following this caution, the appliance could overheat and the glass of the jug could crack.**

## USING THE JUG

**Caution: The cutting blades are very sharp. Handle the Blender with extreme care and caution.**

- Press the blender drive cover release to open the cover and expose the drive for the jug.
- Align the jug so the spout points along the head of the Pro-Mix.
- Lower the jug onto the drive.
- Push the handle towards the rear of the Pro-Mix to turn the jug anti-clockwise and lock it into place.

## FILLING THE JUG

**Caution: Do not use the jug without fitting the lid.**

- Place the ingredients into the jug.
- Do not fill past the **MAX** mark (1.4 litres) as the contents may force their way past the lid when you start the motor.
- Fit the lid on the jug and press it down fully to secure it.

## POWER UP

**Caution: - If the speed control is not set to ‘0’ (off position) the Pro-Mix will start when the power supply is connected.**

**- If accessories are not fitted correctly you may damage the machine.**

- Check that the speed control is set to “0”.
- Put the plug into the wall power outlet and switch it on.

## SPEED CONTROL

- Turn the speed control clockwise to the speed you want.
- Turning the speed control anti-clockwise to 'P' will give you a pulse at high speed.
- Turn the speed control back to "0" to turn the motor off.

**CAUTION: Do not run the motor continuously for more than 10 minutes, it may overheat. After 10 minutes, switch off for at least 10 minutes to let the motor cool.**

## PULSE FUNCTION ('P')

- Turning the speed control anti-clockwise to 'P' will give you a short burst at high speed.
- Use 'P' as a "pulse" function, for greater control over the mixing process.

## ADDING INGREDIENTS

If you need to add ingredients after you have started blending:

- Turn the speed control to "0" (off position)
- Wait until the blades stop moving.
- Remove the lid.
- Add the ingredients.
- Replace the lid.
- Start the motor.

**Caution: Check that the added ingredients do not push the volume over the MAX mark.**

## POWER DOWN

- Turn the speed control to '0' (off position) and wait until the blades stop moving before removing the lid from the jug or removing the jug from the motor unit.
- To remove the jug, turn it clockwise until the spout points along the head of the Pro-Mix.
- Lift the jug off the drive.

## HOT LIQUIDS

**Caution: Pouring hot liquids into a cold blender jug could cause the jug to break.**

- Before pouring into the jug, let the liquid cool down to a temperature you can comfortably handle – i.e. keep the liquid temperature below 40°C.

## THE BLADE UNIT

### REMOVING THE BLADE UNIT

- Remove the lid and turn the jug upside down.
- Use the grips to turn the blade unit anti-clockwise to release the latches on the blade unit from the tabs on the inside of the jug.
- Lift the blade unit out of the jug.

**Caution: The cutting blades are very sharp. Handle the blade unit with extreme care and caution.**

### FITTING THE BLADE UNIT

- Lower the blade unit into the upturned jug.
- Use the grips to turn the blade unit clockwise to engage the latches on the blade unit with the tabs on the inside of the jug.

# PROCESSING GUIDE

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Balloon Whisk	Cream	250ml	10minutes	5-6	
	Egg white	12pcs	3minutes	5-6	
Dough Hook	Flour	1700g	10minutes	5-6	
	Salt	20g			
	Yeast	10g			
	Sugar	10g			
	Water	1100g			
	Lard	20g			
Creamer -beater	Flour	100g	5minutes	1-4	
	Castor sugar	100g			
	Margarine	100g			
	Egg	2pcs			
Blender	Carrot	560g	3minutes	P/6	15×15×15 mm
	Water	840g			
5-in-1 Mincer	Beef	2000g	3minute	3-6	20×20×60 mm
	Pork	2000g	3minute		

# CARE AND MAINTENANCE

## General

- Ensure the Pro-Mix is switched off and unplugged before cleaning.
- Clean the Pro-Mix as soon after use as possible to prevent residues setting.
- Wash the bowl and accessories in warm soapy water, rinse well.
- Leave them to drain and air dry.
- You may put the bowl and mixing accessories in a dishwasher.

***NOTE: the harsh environment inside the dishwasher may affect the surface finishes. The damage is cosmetic only and should not affect the operation of the appliance.***

- Wipe the external surfaces of the Pro-Mix with a clean damp cloth and immediately buff with a soft dry cloth.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.

## Blender

- Wash the jug and lid in warm soapy water and rinse well. Leave them to drain and air dry.
- You may put the jug and lid in a dishwasher.
- Remove the blade unit, (See '*Removing the blade unit*' section) and wash it in warm soapy water using a nylon brush to clean the blades.

## Optional Accessories

1. Wash, rinse and wipe the accessories. Note that they can be put in the dishwasher except for the pasta maker accessories and the metal components of the mincer accessory. These components include the fine mincing disc, medium mincing disc, the worm shaft, cutter blade, coarse mincing disc and the screw ring.
2. The mincing discs and the cutter blade must be kept lubricated. Carefully wipe them with cooking oil after each use.
3. If you find that your accessories have become discoloured by food such as carrots, oranges etc. - rub them gently with a kitchen towel dipped in cooking oil and then clean them in warm soapy water.
4. You can either wipe the pasta accessories clean with a damp cloth or simply sprinkle with flour and wipe with a dry cloth before storing.

***CAUTION:***  
***Do not wash the pasta maker accessories and the metal components of the mincer accessory in the dishwasher. Do not immerse the pasta maker accessories in water.***



**PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.**

## **WARRANTY**

1. Home of Living Brands (Pty) Limited warrants to the original purchaser of this product (“the customer”) that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”).
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product (“the supplier”) thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

JOHANNESBURG

TEL NO. (011) 490-9600

CAPE TOWN

TEL NO. (021) 552-5161

DURBAN

TEL NO. (031) 792-6000

[www.homeoflivingbrands.co.za](http://www.homeoflivingbrands.co.za)



# Russell Hobbs®

*Elegantly modern, traditionally stylish.*



## *Pro-Mix*

Professional Range  
All-in-One Kitchen Machine

Model RHSB032  
Instructions and Warranty

### OPTIONAL EXTRA ACCESSORIES



5-in-1 Mincer



Small Cutter



Large Cutter



Flat Pasta  
Maker

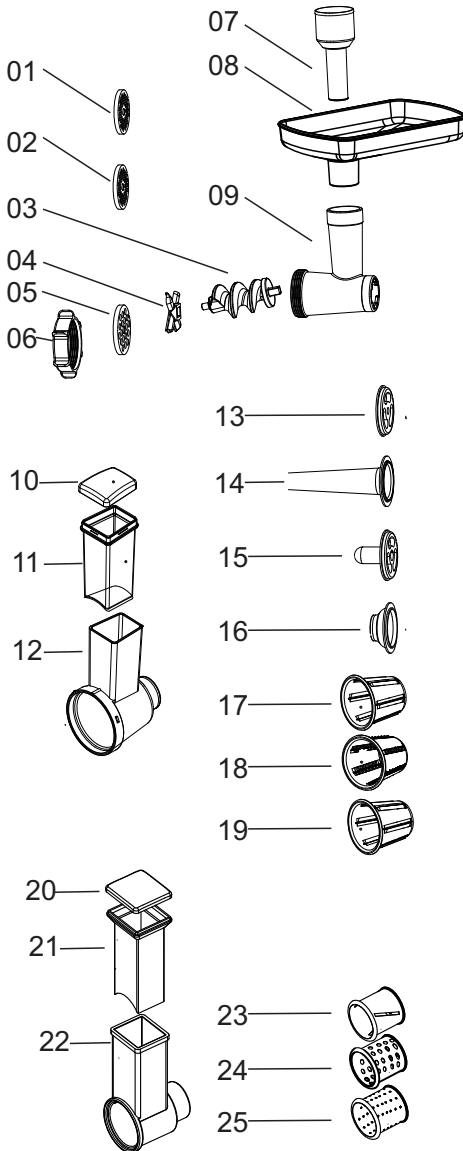


Trenette  
Pasta Maker



Tagliatelle  
Pasta Maker

# PARTS DRAWING C - Optional Extra Accessories



01. Fine mincing disc
02. Medium mincing disc
03. Worm shaft
04. Cutter blade
05. Coarse mincing disc
06. Screw ring
07. Mincer safety pusher
08. Tray
09. Mincer housing
10. Large cutter's safety pusher cover
11. Large cutter's safety pusher
12. Large cutter's housing
13. Separator
14. Sausage horn
15. Kibbe former
16. Kibbe cone
17. Large cutter's slicing drum
18. Large cutter's coarse grating drum
19. Large cutter's fine grating drum
20. Small cutter's safety pusher cover
21. Small cutter's safety pusher
22. Small cutter's housing
23. Small cutter's slicing drum
24. Small cutter's coarse grating drum
25. Small cutter's fine grating drum

# THE PASTA ACCESSORIES



Flat  
Pasta Maker



Tagliatelle  
Pasta Maker



Trenette  
Pasta Maker

**CAUTION:** *The unit operates with a single motor. We therefore recommend that you remove the stainless steel mixing bowl, mixing accessory and splash guard for your safety when wanting to use the blender, mincer, cutter or pasta accessories.*

**NOTE:** *If you would like to use either the Tagliatelle or Trenette Pasta accessory, kindly ensure that you have used the flat pasta accessory first. This is to ensure that the dough is rolled out evenly and thin-enough to be processed properly by the other pasta accessories.*

- Remove the removable cover from the drive outlet located on the front of the head. Simply slide the catch then pull off.
- Now hold your chosen accessory in one hand and press the release button with the other hand. Then insert the accessory into the drive outlet and turn it until the drive clicks into place. [You may have to turn it both ways. When the drive is engaged, rotate the accessory so that the pin is in a vertical position, then position the pin into the slot.]
- Release the 'release' button.

# THE PASTA ACCESSORIES

## USING THE FLAT PASTA MAKER ACCESSORY

- Set the adjustable knob on the side of the pasta accessory to number 1 (thickest setting) by pulling the knob out and turning.
- Flatten a piece of dough and sprinkle some flour between the rollers.
- Turn the Pro Mix to speed "1" (notice that the rollers begin turning).
- Now pass the piece of dough through the rollers, repeating until you get a smooth surface. (tip: folding the dough in half across its width or length between rolling will help achieve this).
- Adjust the knob progressively, 2 settings at a time from 1 to 9, each time re-feeding the dough through the accessory to achieve the desired thickness. Finishing off on pasta thickness settings of between 5 and 7 is recommended.
- Switch the speed control to "0" (off position) and wait for the rollers to stop moving before disassembly.
- Now cut the flat rolled pasta into desired /manageable pieces and continue on to the next pasta accessory for pasta cutting variations (thickness between 5 and 7 is recommended) or cook as desired.

## USING THE TAGLIATELLE OR TRENETTE PASTA ACCESSORIES

**NOTE:** *If you would like to make either the Tagliatelle or Trenette Pasta, kindly ensure that you have used the Flat pasta accessory first. This is to ensure that the dough is rolled out evenly and thin-enough to be processed properly by the other accessories.*

**CAUTION:** *Do not place hands or any objects near blades as they are sharp and may cause harm or injury.*

- Turn the Pro Mix to speed "1" (notice that the rollers begin turning). You may increase the speed depending on the thickness of the pasta preparation.
- Feed the rolled out pasta through the Tagliatelle or Trenette Pasta Accessory.
- Notice that the different cutters will slice the pasta to create different pasta variations.
- Pasta can be left uncooked for up to 4 hours before cooking.

## REMOVING THE ACCESSORY

- Hold the accessory in one hand and press the release button with the other hand. Turn the accessory until it is released from the outlet drive for cleaning and storage. [You may have to turn it both ways.]
- Now release the 'release' button.
- Place the removable cover back on to the drive outlet.

# 5-IN-1 MINCER ACCESSORY

## FITTING THE MINCER ACCESSORY

1. Take the mincer housing by the feeding tube with the largest opening facing upwards.
2. Now insert the worm shaft (drive pins first) into the mincer housing.
3. Next, fit the cutter blade onto the shaft with the cutting edges upwards.
4. Place the selected mincing disc over the cutter blade ensuring that the two lugs fit in the two cut-outs in the mincer housing.
5. Fasten the screw ring tightly to the mincer housing.
6. Check the assembly. The shaft should have no play nor be able to turn on itself.
7. Lift the assembled mincer accessory so that it is tilted towards you then to the drive outlet and engage it fully. Return the feeding tube to a vertical position by turning to the rear until it stops.
8. Place the removable tray on top of the feeding tube and place a collection bowl at the receiving end so that it can catch your minced ingredients.

## USING THE MINCER ACCESSORY

- Select your desired speed control. Notice that the cutter blade begins to turn.
- Now you're ready to place the food pieces on to the tray and slowly slide the pieces into the feeding tube. Ensure that they go in piece-by-piece using the pusher for your safety. **Never push the food pieces with your finger or any other utensil.**
- Once done, switch the speed control back to speed "0" (off position). Wait until the cutter blade has stopped turning.
- Use a spatula to remove any remaining preparation from the mincing disc.
- Now press the release button for the mincer housing so as to begin disassembly.

**NOTE: Keep the mincing discs and blade lubricated. Simply wipe them over with cooking oil after each use.**

## REMOVING THE MINCER ACCESSORY

- Lift and remove the removable tray off the top of the feeding tube.
- Tilt the assembled mincer accessory in the drive outlet so that it is tilted away from you and disengage it fully. The feeding tube must be returned to its horizontal starting position to remove it from the drive outlet.
- Loosen the screw ring on the mincer housing.
- Remove the mincing disc from the cutter blade in the mincer housing.
- Next, remove the cutter blade from the shaft. Be careful of the cutting edges as they are sharp and can cause injury.
- Now remove the worm shaft from the mincer housing.
- The accessory is now ready for cleaning and storage.
- Place the removable cover back on to the drive outlet.

# 5-IN-1 MINCER ACCESSORY

## MAKING KIBBE WITH THE 5-IN-1 MINCER ACCESSORY

Kibbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat.

### FITTING THE ACCESSORY

- Insert the worm shaft into the mincer housing, plastic end first.
- Place the Kibbe cone into the mincer housing.
- Place the former on the mincer housing.
- Now fasten the screw ring on the mincer housing. (Make sure the notches of the separator fit onto the marking located on the mincer head.)
- Attach the mincer housing to the drive outlet located closest to the machine head.
- Now place the tray on the upright part of the mincer housing.
- The appliance is now ready for making Kibbe.

### USING THE ACCESSORY

- Feed the prepared Kibbe mixture through the Kibbe maker.
- Cut the continuous hollow tube into the desired lengths.
- The tubes must then be stuffed with the minced meat mixture, the ends pinched together and deep fried before serving.

### REMOVING THE ACCESSORY

- Lift and remove the removable tray from the mincer housing.
- Detach the mincer housing from the drive outlet.
- Now loosen the screw ring on the mincer housing.
- Remove the former from the mincer housing.
- Remove the Kibbe cone from the mincer housing.
- Remove the worm shaft from the mincer housing.
- The accessory is now ready for cleaning and storage.
- Place the removable cover back on to the drive outlet.

# 5-IN-1 MINCER ACCESSORY

## MAKING HOME-MADE SAUSAGES OR BOEREWORS WITH THE 5-IN-1 MINCER ACCESSORY

### FITTING THE ACCESSORY

- Insert the worm shaft into the mincer housing, plastic end first.
- Place the separator into the mincer housing.
- Place the sausage horn on the mincer housing and fasten the screw ring. (Make sure that the notches of the separator fit onto the markings found on the mincer housing.)
- Attach the mincer housing to the drive outlet.
- Place the tray on the upright part of the mincer housing.

### USING THE ACCESSORY

Now you are ready to make your home-made sausage or boerewors.

**NOTE:** *Sausage casings are available and can be purchased from your local butchery.*

- Simply put the sausage casing in lukewarm water for 10 minutes.
- When ready, slide the wet skin onto the sausage horn.
- Ensure that your chosen meat has previously been minced and seasoned.
- Now put the seasoned minced meat in the tray and use the pusher to gently push the meat into the mincer housing. [if the skin gets stuck on the sausage horn, wet it with some water.]
- Fill the casing until full.
- Twist if sections are desired.
- Then cut the casing in the desired overall length
- Now tie a knot to finish off the sausage or boerewors preparation.

### REMOVING THE ACCESSORY

- Lift and remove the removable tray from the mincer housing.
- Detach the mincer housing from the drive outlet.
- Now remove the sausage horn from the mincer housing and loosen the screw ring.
- Remove the separator from the mincer housing.
- Remove the worm shaft from the mincer housing.
- The accessory is now ready for cleaning and storage.
- Place the removable cover back on to the drive outlet.



# CUTTER ACCESSORIES

## FITTING THE ACCESSORY

- Start assembly of the cutter accessory by inserting the desired slicing/grating drum into the cutter housing. When using the large cutter accessory, ensure the screw ring is fastened securely.
- Attach the cutter housing to the drive outlet located towards the front of the machine head.

## USING THE ACCESSORY

- Before you start, place your collection bowl on the receiving end and ensure that you have cut large vegetables or foods into small-to-medium sized pieces for easier processing.
- Now select your desired speed and notice that the drum begins spinning.
- Simply put the food pieces into the cutter housing and push them through the feeding tube for processing by using the pusher provided for your safety.
- When finished, select speed control “0” (off position) and wait until the drum has stopped spinning before disassembly and storage.

## REMOVING THE ACCESSORY

- Detach the cutter housing from the drive outlet.
- Start disassembly of the cutter accessory by removing the slicing/grating drum from the cutter housing.
- The accessory is now ready for cleaning and storage.
- Place the removable cover back on to the drive outlet.

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

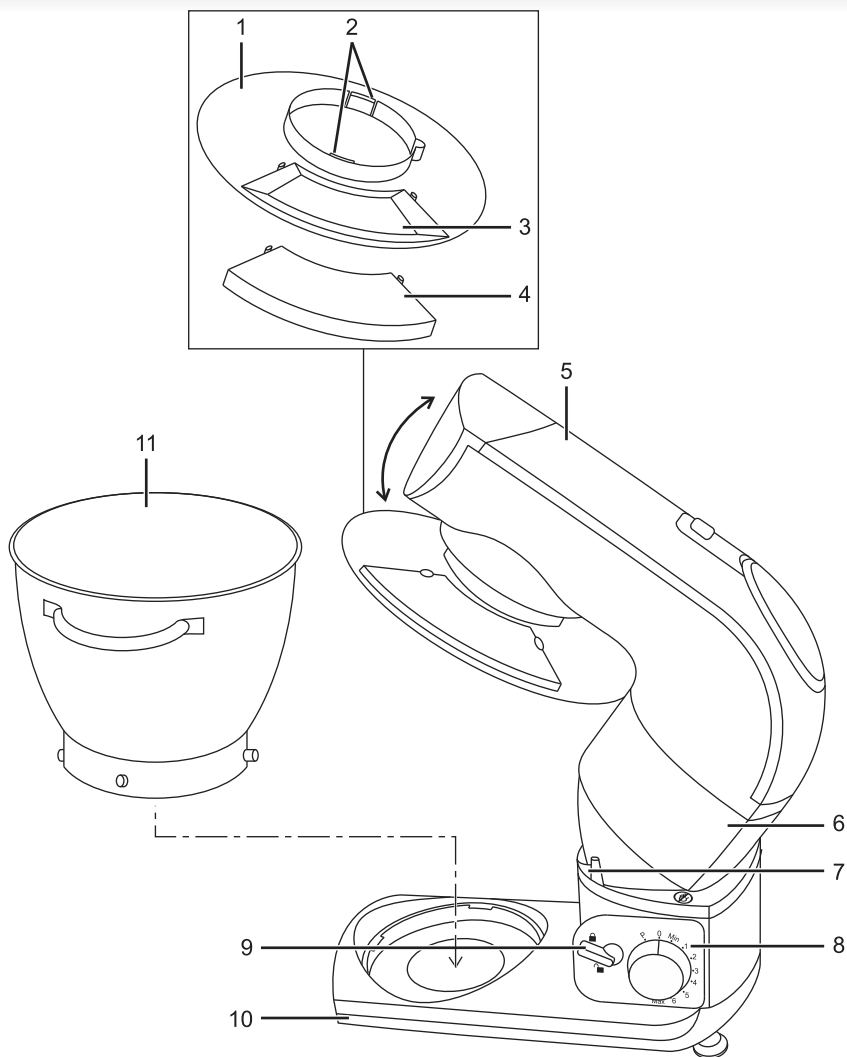
Quando utilizar qualquer aparelho elétrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:



1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
7. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
8. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
9. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado.
10. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
11. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
12. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
13. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
14. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
15. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
16. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
17. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
18. A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
19. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
20. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
21. Não deixar este aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
22. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
23. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) após cada utilização.
24. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
25. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.

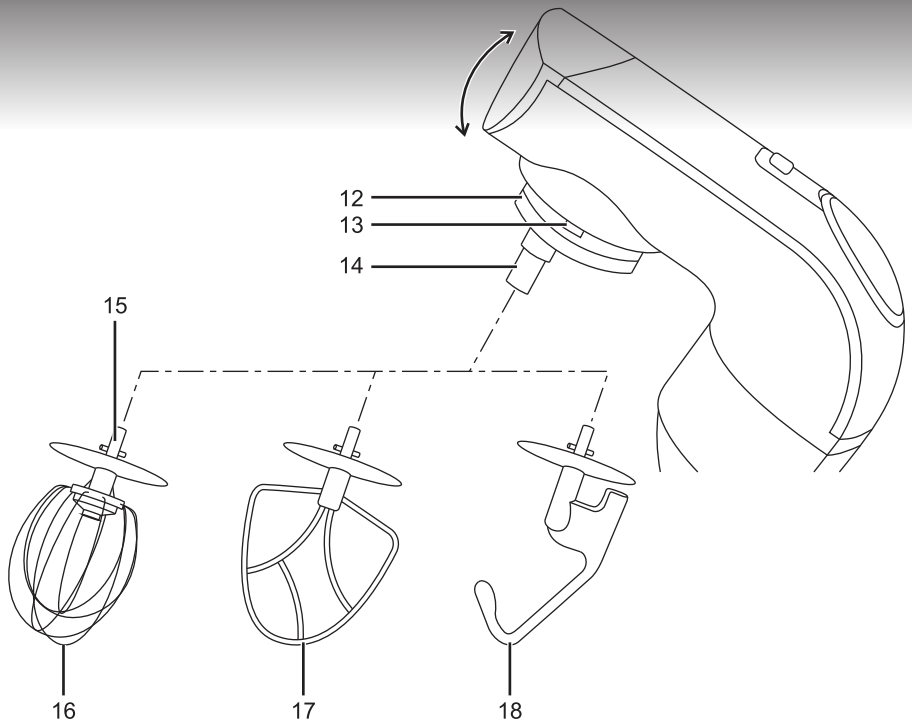
**ESTE APARELHO DESTINA-SE APENAS A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA**

# DESENHO DAS PEÇAS A

## Acessórios de mistura da batedeira Pro-Mix



- |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Tampa anti-projecções</p> <p>2. Engates</p> <p>3. Distribuidor</p> <p>4. Tampa do distribuidor</p> <p>5. Cabeça do robot de cozinha</p> <p>6. Unidade do motor</p> <p>7. Área pivotante da cabeça</p> | <p>8. Interruptor de controlo da velocidade:<br/>P Pulse, 0 Desligado, Mín, 1-6, Máx</p> <p>9. Alavanca de libertação da cabeça:<br/>Bloquear , Desbloquear </p> <p>10. Base</p> <p>11. Taça de aço inoxidável com pegas</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



12. Unidade dos acessórios de mistura  
 13. Entalhe  
 14. Eixo da unidade dos acessórios de mistura

15. Encaixe da baioneta  
 16. Batedor de claras  
 17. Batedor plano  
 18. Gancho de amassar

## SAÍDA DA UNIDADE PARA ACESSÓRIOS EXTRA OPCIONAIS

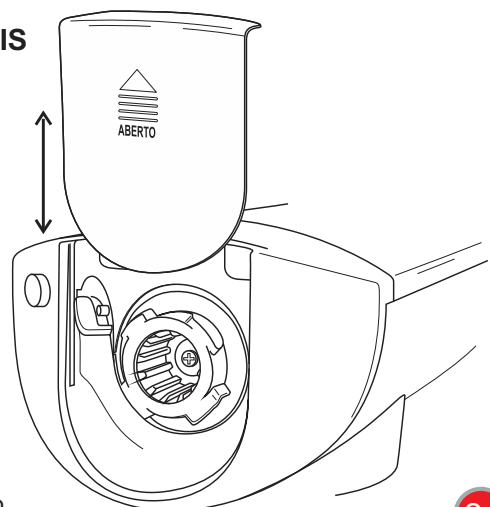
### Acessórios disponíveis:

- Cortador pequeno
- Cortador grande
- Máquina de picar 5-em-1
- Máquina de massa plana
- Máquina de massa tipo tagliatelle
- Máquina de massa tipo trenette

Para mais informações sobre os acessórios opcionais, visite:

[www.russellhobbs.co.za](http://www.russellhobbs.co.za)

ou contacte o Departamento de Apoio ao Cliente Home of Living Brands mais próximo



## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



Todas as peças da batedeira Pro-Mix devem ser cuidadosamente limpas antes de utilizar o equipamento pela primeira vez. (Consultar a secção “Cuidados e manutenção”).

## POSICIONAMENTO

- Coloque a batedeira Pro-Mix numa superfície estável e plana.
- Posicione o cabo de alimentação longe do rebordo da mesa ou do balcão para que ninguém tropece ou fique preso nele.



## ELEVAR A CABEÇA

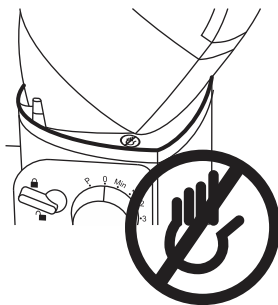
**Nota: Acessórios, como a liquidificadora, não devem estar encaixados quando elevar a cabeça.**

- Certifique-se de que a batedeira Pro-Mix está desligada e a ficha não está ligada à corrente.
- Rode a alavanca de libertação da cabeça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de desbloqueio 
- A cabeça sobe, com a sua ajuda, permitindo a remoção/substituição da taça de aço inoxidável e/ou dos acessórios de mistura.
- Quando na sua posição mais elevada, a cabeça tranca e a alavanca de libertação da cabeça regressa à posição de bloqueio 

## BAIXAR A CABEÇA

**Atenção: Mantenha as mãos e itens longe da área pivotante da cabeça para evitar a ocorrência de lesões ou danos no electrodoméstico.**

- Certifique-se de que o acessório de mistura necessário está correctamente encaixado e a taça de mistura se encontra na sua devida posição. (consultar a secção “Taça” e “Acessórios de mistura”)
- Rode a alavanca de libertação da cabeça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de desbloqueio 
- Baixe a cabeça suavemente premindo a parte superior da batedeira Pro-Mix até ela trancar na sua devida posição.
- A alavanca de libertação da cabeça regressará à posição de bloqueio 



## TAMPA ANTI-PROJECCÕES

A taça de mistura pode ser usada com ou sem a tampa anti-projecções.

Recomendamos o uso da taça de mistura com a tampa anti-projecções e a tampa do distribuidor encaixados para evitar salpicos.

- Certifique-se de que a batedeira Pro-Mix está desligada e a ficha não está ligada à corrente.
- Eleve a cabeça. (Consultar a secção “Elevar a cabeça”)
- Remova quaisquer acessórios de mistura da unidade dos acessórios de mistura.
- A tampa anti-projecções encaixa-se no lado inferior da cabeça, em cima da unidade dos acessórios de mistura.

## **INSTALAR A TAMPA ANTI-PROJECCÕES**

- Segure a tampa anti-projecções pelo distribuidor.
- Encaixe o primeiro ponto de engate na tampa anti-projecções (o engate mais próximo do distribuidor) sobre o entalhe situado na cabeça.
- Empurre o lado oposto da tampa anti-projecções para cima até o segundo engate encaixar na sua devida posição no entalhe na traseira da cabeça.

## **REMOVER A TAMPA ANTI-PROJECCÕES**

- Puxe a traseira da tampa anti-projecções cuidadosamente para libertar o engate traseiro do entalhe situado na traseira da cabeça.
- Após libertar o engate traseiro pode baixar a tampa anti-projecções e removê-la da cabeça.

## **TAMPA DO DISTRIBUIDOR**

**Atenção: Não insira em momento algum os dedos ou quaisquer utensílios no distribuidor.**

- Para evitar salpicos, certifique-se de que a tampa do distribuidor está encaixada quando a batedeira Pro-Mix estiver em uso.
- A tampa do distribuidor fica situada no topo do distribuidor na tampa anti-projecções.
- Levante a tampa do distribuidor para adicionar ingredientes.

## **TAÇA**

**Atenção: Use apenas a taça fornecida - NÃO tente usar qualquer outra taça.**

- Tem de elevar a cabeça para poder instalar ou remover a taça (Consultar a secção “Elevar a cabeça”).

**Nota: É mais fácil instalar e remover a taça sem os acessórios de mistura instalados.**

## **INSTALAR A TAÇA**

- Coloque a taça no espaço fornecido na base da batedeira Pro-Mix.
- Rode a taça no sentido horário para a fixar na sua devida posição. As duas pegas ficarão viradas para a frente e traseira quando a taça estiver fixa na sua devida posição.

## **REMOVER A TAÇA**

- Rode a taça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a soltar dos seus encaixes.
- Levante-a da base da batedeira Pro-Mix para a remover.

## **ACESSÓRIOS DE MISTURA**

**Atenção: Instale e remova os acessórios de mistura com a cabeça da batedeira Pro-Mix levantada e certifique-se de que a unidade está desligada e a ficha não está ligada à corrente.**

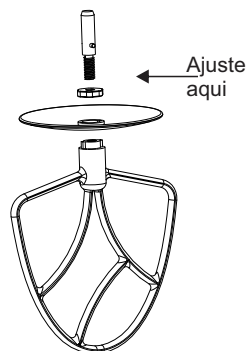
## **INSTALAR ACESSÓRIOS**

- Certifique-se de que a batedeira Pro-Mix está desligada e a ficha não está ligada à corrente.
- Eleve a cabeça (Consultar a secção “Elevar a cabeça”).
- Seleccione o acessório apropriado.
- Encaixe a parte superior do acessório na unidade dos acessórios de mistura e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a fixar na sua devida posição.

## AJUSTAR A ALTURA DOS SEUS ACESSÓRIOS DE MISTURA

Os acessórios de mistura estão equipados com um sistema para ajustar a sua altura em relação à taça de mistura para os melhores resultados.

- Prima a alavanca de libertação da cabeça para elevar a cabeça da batedeira e inserir o batedor plano, o gancho de amassar ou o batedor de claras.
- Fixe-o na sua devida posição.
- Em seguida, baixe a cabeça da batedeira premindo a alavanca de libertação da cabeça e baixe-a até ouvir um clique. Isto significa que a cabeça da batedeira regressou devidamente à sua posição correcta.
- Para ajustar a altura, use uma chave fixa para desapertar a porca situada na ferramenta de mistura. Levante o eixo um pouco e aperte depois a porca. Isto permite mover o acessório de mistura para uma posição mais próxima do fundo da taça.



## REMOVER ACESSÓRIOS

- Empurre o acessório para cima, para dentro da unidade dos acessórios de mistura e rode-o no sentido horário.
- Puxe-o para baixo e remova-o da unidade dos acessórios de mistura.

## LIGAR

**Atenção:** - Se o controlo de velocidade não estiver definido para '0' (posição Desligado), a batedeira Pro-Mix começará a funcionar quando a ficha for ligada à corrente.

- Instalar os acessórios correctamente para evitar danificar a batedeira.

- Certifique-se de que o controlo de velocidade está na posição "0".
- Ligue a ficha à corrente e ligue a batedeira.

## CONTROLO DE VELOCIDADE

- Rode o botão de controlo de velocidade no sentido dos ponteiros do relógio para a velocidade que pretende.
- Coloque o controlo da velocidade na posição "0" para desligar o motor.
- Rode o controlo da velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "P" para obter um impulso a alta velocidade.

**Atenção:** Não permita que o motor funcione continuamente durante mais de 10 minutos, ou pode aquecer em excesso. Após 10 minutos de utilização, desligue durante, pelo menos, 10 minutos, para arrefecer.

## FUNÇÃO "PULSE" ("P")

- Rode o controlo da velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "P" para obter um breve impulso a alta velocidade.
- Use a posição "P" como uma função "pulse" para um maior controlo do processo de mistura.

## USO DO CONTROLO DA VELOCIDADE COM OS ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO	VELOCIDADE	UTILIZAÇÃO
Batedor	P, 3 - MAX	Bater/Arejar misturas de cremes, claras, misturas de massa leves.
Batedor	P, 3 - 4	Misturar misturas de manteiga e açúcar até estarem em creme e misturas médias.
Gancho de amassar	MIN - 1	Misturas fortes, massa em geral, massa para bolos.

**Atenção:** Não use a função "pulse" ("P") com o acessório do gancho de amassar visto que isso pode sobreaquecer o motor.

**Nota:** O conteúdo da taça sobe quando ligar o motor - quanto mais rápida for a velocidade, mais ele subirá. Recomendamos que encha a taça apenas até metade da sua capacidade.

### LÍQUIDOS QUENTES

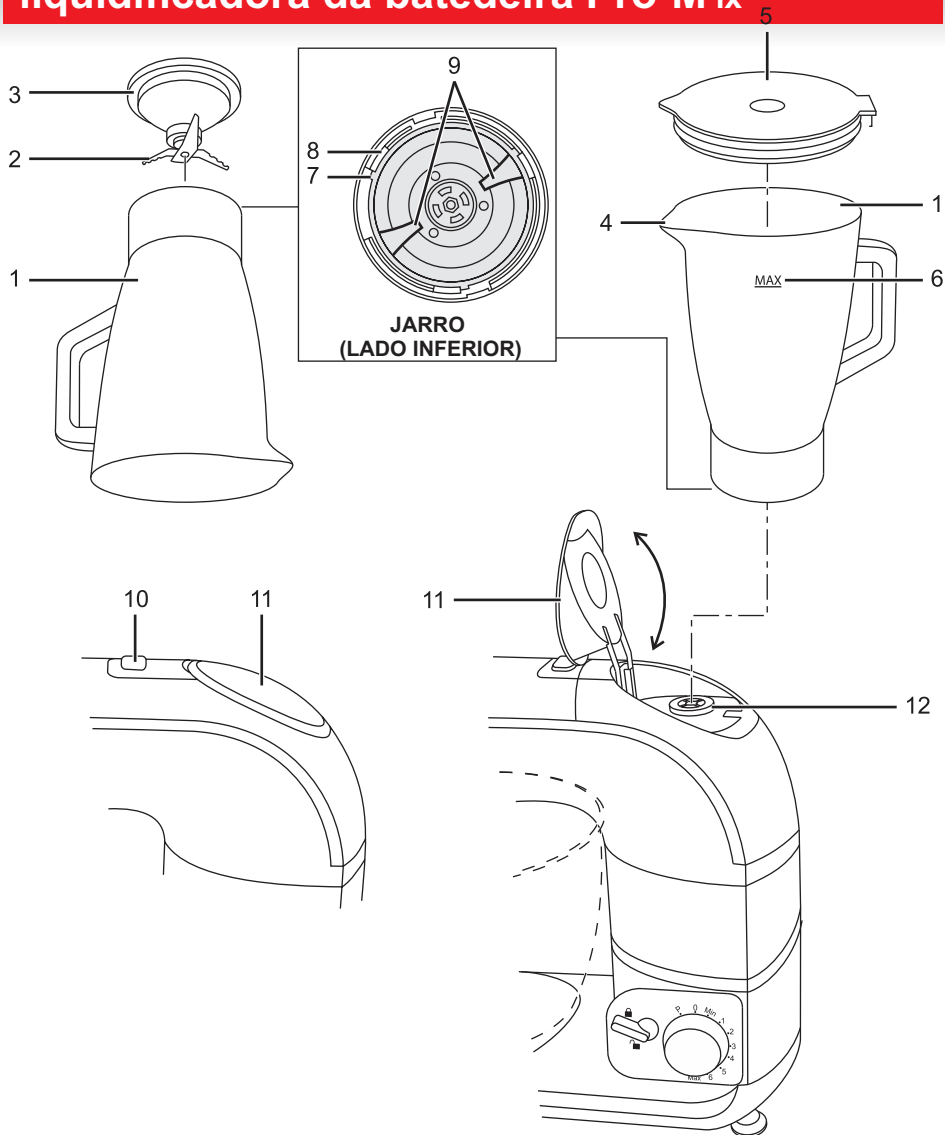
**Atenção:** Tenha cuidado ao misturar líquidos quentes. Os acessórios de mistura podem provocar salpicos dos líquidos originando um risco de queimadura. Recomendamos que não tente misturar líquidos com uma temperatura superior a algo que lhe seja confortável manusear, ou seja temperaturas abaixo de 40°C. Se a receita solicitar a mistura de líquidos com uma temperatura superior a 40°C, certifique-se de que toma medidas para prevenir a ocorrência de queimaduras devido a possíveis salpicos.

### DESLIGAR

Coloque o controlo da velocidade na posição '0' (posição Desligado) e aguarde até o acessório de mistura parar de se mover antes de colocar as suas mãos ou quaisquer utensílios na taça ou elevar a cabeça da batedeira.



# DESENHO DAS PEÇAS B - Acessório da liquidificadora da bateadeira Pro-Mix



1. Jarro
2. Lâminas
3. Unidade da lâmina
4. Bocal
5. Tampa
6. Marca máx. (1,4 L)
7. Engate
8. Aba

9. Saliências
10. Botão de libertação da tampa da unidade da liquidificadora
11. Tampa da unidade da liquidificadora
12. Saída da unidade da liquidificadora

## JARRO DA LIQUIDIFICADORA

Use o jarro da liquidificadora para misturar sopas, molhos e batidos; e para cortar pequenos ingredientes, como ervas, especiarias e frutos secos.

## ANTES DA UTILIZAÇÃO

Todas as peças da batedeira Pro-Mix, incluindo o jarro da liquidificadora, devem ser cuidadosamente limpas antes de utilizar o equipamento pela primeira vez. (Consultar a secção “Cuidados e manutenção”).

## POSICIONAMENTO

- Coloque a batedeira Pro-Mix numa superfície estável e plana.
- Posicione o cabo de alimentação longe do rebordo da mesa ou do balcão para que ninguém tropece ou fique preso nele.
- Encaixe a taça e a tampa anti-projecções na batedeira Pro-Mix. A unidade da batedeira Pro-Mix funciona quando o motor está a funcionar.

**Cuidado: Não opere o acessório da liquidificadora vazio durante mais de 1 (um) minuto. Nuna encha o jarro de vidro com líquidos a ferver. Deixe os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente. Se não cumprir esta advertência, o electrodoméstico pode sobreaquecer e o vidro do jarro pode partir.**

## USAR O JARRO

**Atenção: As lâminas de corte são muito afiadas. Manuseie o jarro com o máximo cuidado e atenção.**

- Prima a tampa da unidade da liquidificadora para abrir a tampa e expor a unidade do jarro.
- Alinhe o jarro de maneira a que o bocal fique apontado ao longo da cabeça da batedeira Pro-Mix.
- Instale o jarro na unidade.
- Empurre a pega em direcção à traseira da batedeira Pro-Mix para rodar o jarro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e fixá-lo na sua devida posição.

## ENCHER O JARRO

**Atenção: Não use o jarro sem a sua respectiva tampa instalada.**

- Coloque os ingredientes no jarro.
- Não encha o jarro além da marca MÁX (1,4 litros) visto que o conteúdo pode forçar a tampa quando ligar o motor.
- Instale a tampa no jarro e prima-a para baixo para a fixar devidamente.

## LIGAR

**Atenção: - Se o controlo de velocidade não estiver definido para '0' (posição Desligado), a batedeira Pro-Mix começará a funcionar quando a ficha for ligada à corrente.**

**- Se os acessórios não estiverem instalados correctamente pode danificar a batedeira.**

- Certifique-se de que o controlo de velocidade está na posição “0”.
- Ligue a ficha à corrente e ligue a batedeira.

## CONTROLO DE VELOCIDADE

- Rode o botão de controlo de velocidade no sentido dos ponteiros do relógio para a velocidade que pretende.
- Rode o controlo da velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "P" para obter um impulso a alta velocidade.
- Rode o controlo da velocidade na posição "0" para desligar o motor.

**ATENÇÃO: Não permita que o motor funcione continuamente durante mais de 10 minutos, ou pode aquecer em excesso. Após 10 minutos de utilização, desligue durante, pelo menos, 10 minutos, para arrefecer.**

## FUNÇÃO "PULSE" ("P")

- Rode o controlo da velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "P" para obter um breve impulso a alta velocidade.
- Use a posição "P" como uma função "pulse" para um maior controlo do processo de mistura.

## ADICIONAR INGREDIENTES

Se precisar de adicionar ingredientes após iniciar a liquidificação:

- Rode o controlo da velocidade para a posição "0" (posição Desligado).
- Aguarde até o movimento das lâminas parar.
- Remova a tampa.
- Adicione os ingredientes.
- Reinstale a tampa.
- Inicie o motor.

**Atenção: Certifique-se de que os ingredientes adicionados não colocam o volume acima da marca MÁX.**

## DESLIGAR

- Rode o controlo da velocidade para a posição "0" (posição Desligado) e aguarde até o movimento das lâminas parar antes de mover a tampa do jarro ou remover o jarro da unidade do motor.
- Para remover o jarro, rode-o no sentido horário até o bocal apontar ao longo da cabeça da batedeira Pro-Mix.
- Retire o jarro da unidade.

## LÍQUIDOS QUENTES

**Atenção: O jarro da liquidificadora frio pode partir se colocar nele líquidos quentes.**

- Aguarde até o líquido arrefecer até uma temperatura que consiga manusear antes de despejar no jarro - ou seja, tenha o líquido a uma temperatura inferior a 40°C.

## A UNIDADE DA LÂMINA

### REMOVER A UNIDADE DA LÂMINA

- Remova a tampa e vire o jarro ao contrário.
- Use as saliências para rodar a unidade da lâmina no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para libertar os engates na unidade da lâmina das abas no interior do jarro.
- Levante a unidade da lâmina para a remover do jarro.

**Cuidado: As lâminas de corte são muito afiadas. Manuseie a unidade da lâmina com o máximo cuidado e atenção.**

## INSTALAR A UNIDADE DA LÂMINA

- Insira a unidade da lâmina no jarro virado ao contrário.
- Use as saliências para rodar a unidade da lâmina no sentido horário para encaixar os engates na unidade da lâmina nas abas no interior do jarro.

## GUIA DE PROCESSAMENTO

Acessório	Alimentos	Máximo	Tempo de funcionamento	Velocidade	Preparação
Batedor de claras	Natas	250 ml	10 minutos	5 - 6	
	Claras de ovos	12 pedaços	3 minutos	5 - 6	
Gancho de amassar	Farinha	1700 g	10 minutos	5 - 6	
	Sal	20 g			
	Levedura	10 g			
	Açúcar	10 g			
	Água	1100 g			
	Banha	20 g			
Batedor plano	Farinha	100 g	5 minutos	1 - 4	
	Açúcar de mamona	100 g			
	Margarina	100 g			
	Ovo	2 pedaços			
Liquidificadora	Cenoura	560 g	3 minutos	P/6	15 x 15 x 15 mm
	Água	840 g			
Máquina de picar 5-em-1	Carne de bovino	2000 g	3 minutos	3 - 6	20 x 20 x 60 mm
	Carne de porco	2000 g	3 minutos		

# CUIDADOS E MANUTENÇÃO

## General

- Certifique-se de que a batedeira Pro-Mix está desligada e a ficha não está ligada à corrente antes de a limpar.
- Limpe a batedeira Pro-Mix o mais depressa possível para impedir a acumulação de resíduos.
- Lave a taça e acessórios com água quente e detergente e, em seguida, enxague-os devidamente.
- Deixe-os drenar e secar ao ar.
- Pode lavar a taça e acessórios de mistura na máquina de lavar louça.

**NOTA: o ambiente severo no interior da máquina de lavar louça pode afectar os acabamentos da superfície. Os danos são apenas cosméticos e não devem afectar o funcionamento do electrodoméstico.**

- Limpe as superfícies externas da batedeira Pro-Mix com um pano húmido limpo e seque imediatamente com um pano macio seco.
- Não coloque a unidade do motor dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou solventes.

## Liquidificadora

- Lave o jarro e a tampa com água quente e detergente e, em seguida, enxague-os devidamente. Deixe-os drenar e secar ao ar.
- Pode lavar o jarro e a tampa na máquina de lavar louça.
- Remova a unidade da lâmina (Consultar a secção 'Remover a unidade da lâmina') e lave-a com água quente e detergente usando uma escova de nylon para limpar as lâminas.

## Acessórios opcionais

1. Lave, enxagúe e limpe os acessórios. De salientar que podem ser lavados na máquina de lavar a louça, excepto os acessórios da máquina de massa e os componentes metálicos do acessório da máquina de picar. Estes componentes incluem o disco de picar fino, o disco de picar médio, o eixo sem-fim, a lâmina cortadora, o disco de picar grosso e o anel roscado.
2. Os discos de picar e a lâmina cortadora devem ser mantidos lubrificadas. Limpe-os cuidadosamente com óleo de cozinha após cada uso.
3. Se achar que os seus acessórios estão manchados por alimentos, como cenouras, laranjas, etc. - esfregue-as suavemente com uma toalha de cozinha mergulhada em óleo de cozinha e limpe-os então com água quente e detergente.
4. Pode limpar os acessórios da máquina de massa com um pano húmido ou polvilhá-los com farinha e limpá-los com um pano seco antes de os armazenar.

## ATENÇÃO:

**Não lave os acessórios da máquina de massa e os componentes metálicos dos acessórios da máquina de picar na máquina de lavar louça. Não submerja os acessórios da máquina de massa em água.**

**ANEXE A SUA PROVA DE COMPRA/RECIBO AQUI EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO PRODUIR ESTE RECIBO.**

**GARANTIA**

1. A Home of Living Brands Pty) Limited garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra ("período de garantia").
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisitos legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

**HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD**

**JOANESBURGO**

**N.º TEL. (011) 490-9600**

**CIDADE DO CABO**

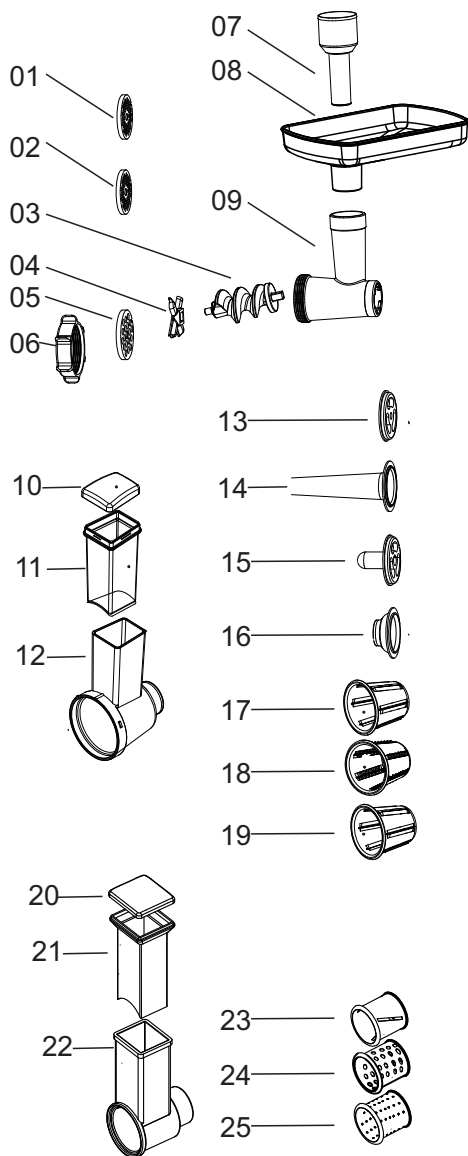
**N.º TEL. (021) 552-5161**

**DURBAN**

**N.º TEL. (031) 792-6000**

**[www.homeoflivingbrands.co.za](http://www.homeoflivingbrands.co.za)**

# DESENHO DAS PEÇAS C - Acessórios extra opcionais



01. Disco de picar fino
02. Disco de picar médio
03. Eixo sem-fim
04. Lâmina cortadora
05. Disco de picar grosso
06. Anel roscado
07. Empurrador de segurança da máquina de picar
08. Tabuleiro
09. Invólucro da máquina de picar
10. Tampa do empurrador de segurança do cortador grande
11. Empurrador de segurança do cortador grande
12. Invólucro do cortador grande
13. Separador
14. Funil para salsichas
15. Forma de Kibbe
16. Cone para Kibbe
17. Tambor de corte do cortador grande
18. Tambor para raspagem grossa do cortador grande
19. Tambor para raspagem fina do cortador grande
20. Tampa do empurrador de segurança do cortador pequeno
21. Empurrador de segurança do cortador pequeno
22. Invólucro do cortador pequeno
23. Tambor de corte do cortador pequeno
24. Tambor para raspagem grossa do cortador pequeno
25. Tambor para raspagem fina do cortador pequeno

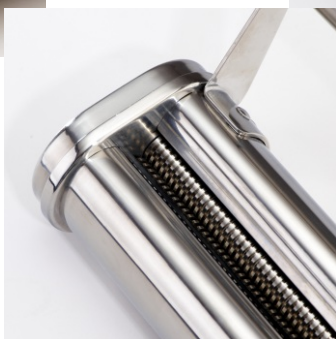
# OS ACESSÓRIOS DA MÁQUINA DE MASSA



Máquina de massa plana



Máquina de massa tipo tagliatelle



Máquina de massa tipo trenette

**ATENÇÃO:** A bateadeira funciona apenas com um motor. Recomendamos que remova a taça de mistura de aço inoxidável, acessórios de mistura e tampa anti-projecções para sua segurança quando quiser usar a liquidificadora, máquina de picar, cortador ou acessórios da máquina de massa.

**NOTA:** Se quiser usar o acessório da máquina de massa tipo tagliatelle ou trenette certifique-se de que usou primeiro o acessório da máquina de massa plana. Isto destina-se a assegurar que a massa é enrolada de maneira uniforme e está suficientemente fina para ser devidamente processada pelos outros acessórios da máquina de massa.

- Remova a tampa amovível da saída da unidade situada na frente da cabeça.
- Basta deslize o engate e, em seguida, retirar a tampa.
- Segure agora o acessório seleccionado com uma mão e prima o botão de libertação com a outra. Insira então o acessório na saída da unidade e rode-o até ouvir um clique na unidade indicando que ele se encontra na sua devida posição. [Pode ter de o rodar em ambas as direcções. Quando a unidade está engatada, rode o acessório de maneira a que o pino se encontra na posição vertical e posicione então o pino na ranhura.]
- Solte o botão de 'libertação'.



# OS ACESSÓRIOS DA MÁQUINA DE MASSA

## COMO USAR O ACESSÓRIO DA MÁQUINA DE MASSA PLANA

- Defina o botão ajustável no lado do acessório da máquina de massa na posição 1 (definição mais espessa) puxando o botão para fora e rodando-o.
- Alise um bocado de massa e polvilhe um pouco de farinha entre os cilindros.
- Coloque a bateadeira Pro-Mix na velocidade "1" (de salientar que os cilindros começam a rodar).
- Passe agora um bocado de massa através dos cilindros, repetindo esta acção até ter uma superfície macia. (Dica: Dobrar a massa ao meio através da sua largura ou comprimento entre os cilindros ajudará a obter isto.)
- Ajuste o botão progressivamente, 2 definições a qualquer altura de 1 a 9, reintroduzindo sempre a massa através do acessório até alcançar a espessura desejada. Recomendamos que o acabamento da espessura da massa seja efectuado com as definições entre 5 e 7.
- Coloque o controlo da velocidade na posição "0" (posição Desligado) e aguarde até o movimento dos cilindros parar antes de os desmontar.
- Corte agora a massa plana em bocados desejados/utilizáveis e prossiga para o próximo acessório da máquina de massa para variações de corte (recomendamos uma espessura entre 5 e 7) ou cozinhe conforme desejado.

## USAR OS ACESSÓRIOS DA MÁQUINA DE MASSA TIPO TAGLIATELLE OU TRENETTE

**NOTA: Se quiser fazer massa tipo tagliatelle ou trenete certifique-se de que usou primeiro o acessório da máquina de massa plana. Isto destina-se a assegurar que a massa é enrolada de maneira uniforme e está suficientemente fina para ser devidamente processada pelos outros acessórios da máquina de massa.**

**ATENÇÃO: Não coloque as mãos ou quaisquer outros objectos perto das lâminas visto que elas são afiadas e podem provocar danos ou lesões.**

- Coloque a bateadeira Pro-Mix na velocidade "1" (de salientar que os cilindros começam a rodar). Pode aumentar a velocidade dependendo da espessura da preparação da massa.
- Introduza a massa plana através do acessório da máquina de massa tipo tagliatelle ou trenette.
- De salientar que os diferentes cortadores cortarão a massa para criar as diferentes variações da massa.
- A massa pode ficar à espera durante um período de até 4 horas antes de ser cozinhada.

## REMOVER O ACESSÓRIO

- Segure agora o acessório com uma mão e prima o botão de libertação com a outra. Rode o acessório até ele sair da saída da unidade para fins de limpeza e armazenamento. [Pode ter de o rodar em ambas as direcções.]
- Solte agora o botão de 'libertação'.
- Reinstale a tampa amovível na saída da unidade.

# MÁQUINA DE PICAR 5-EM-1

## INSTALAR O ACESSÓRIO DA MÁQUINA DE PICAR

1. Segure no invólucro da máquina de picar pelo tubo de alimentação com a abertura maior virada para cima.
2. Insira agora o eixo sem-fim (com os pinos da unidade primeiro) no invólucro da máquina de picar.
3. Em seguida, fixe a lâmina cortadora no eixo com as extremidades de corte viradas para cima.
4. Coloque o disco de picar seleccionado sobre a lâmina de corte certificando-se de que as duas garras encaixam nos dois recortes no invólucro da máquina de picar.
5. Fixe o anel roscado firmemente no invólucro da máquina de picar.
6. Inspeccione o conjunto. O eixo não deve ter qualquer folga ou conseguir rodar sozinho.
7. Levante o acessório da máquina de picar montada de maneira a que fique inclinado na sua direcção e depois na saída da unidade e encaixe-o completamente. Coloque o tubo de alimentação numa posição vertical rodando-o para a traseira até parar.
8. Coloque o tabuleiro amovível em cima do tubo de alimentação e coloque uma taça de recolha na extremidade receptora para recolher os ingredientes picados.

## USAR O ACESSÓRIO DA MÁQUINA DE PICAR

- Seccione o controlo de velocidade desejado. De salientar que a lâmina de corte começa a rodar.
- Pode agora colocar os bocados de alimentos no tabuleiro e deslize lentamente os bocados para dentro do tubo de alimentação. Certifique-se de que entram individualmente usando o empurrador para sua segurança. **Nunca empurre os bocados de alimentos com os dedos ou quaisquer outros utensílios.**
- No final, coloque o controlo de velocidade no “0” (posição Desligado). Aguarde até a lâmina de corte deixar de rodar.
- Use uma espátula para remover quaisquer preparados restantes do disco de picar.
- Prima agora o botão de libertação para o invólucro da máquina de picar para começar a desmontá-la.

**NOTA: Mantenha os discos de picar e lâmina lubrificados. Limpe-os cuidadosamente com óleo de cozinha após cada uso.**

## REMOVER O ACESSÓRIO DA MÁQUINA DE PICAR

- Levante e remova o tabuleiro amovível do topo do tubo de alimentação.
- Incline o acessório da máquina de picar montado na saída da unidade de maneira a que fique inclinado na direcção oposta à sua e desencaixe-a completamente. O tubo de alimentação deve ser colocado na sua posição horizontal inicial para o remover da saída da unidade.
- Desaperte o anel roscado no invólucro da máquina de picar.
- Remova o disco de picar da lâmina de corte no invólucro da máquina de picar.
- Em seguida, remova a lâmina de corte do eixo. Tenha cuidado com as extremidades de corte visto que são afiadas e podem provocar lesões.
- Remova agora o eixo sem-fim do invólucro da máquina de picar.
- O acessório está agora pronto para ser limpo e armazenado.
- Reinstale a tampa amovível na saída da unidade.

# MÁQUINA DE PICAR 5-EM-1

## FAZER KIBBE COM O ACESSÓRIO DA MÁQUINA DE PICAR 5-EM-1

O Kibbe é um prato tradicional do Médio Oriente feito principalmente com borrego e trigo bulgur.

### INSTALAR O ACESSÓRIO

- Insira o eixo sem fim no invólucro da máquina de picar, inserindo primeiro a extremidade de plástico.
- Coloque o cone para Kibbe no invólucro da máquina de picar.
- Coloque o anterior no invólucro da máquina de picar.
- Fixe agora o anel roscado no invólucro da máquina de picar. (Certifique-se de que os entalhes do separador encaixam nas marcas situadas na cabeça da máquina de picar.)
- Encaixe o invólucro da máquina de picar na saída da unidade mais próxima da cabeça da bateadeira.
- Coloque agora o tabuleiro na parte direita do invólucro da máquina de picar.
- Pode agora começar a fazer Kibbe.

### USAR O ACESSÓRIO

- Introduza a mistura de Kibbe preparada através da máquina para fazer Kibbe.
- Corte o tubo oco contínuo dentro dos comprimentos desejados.
- Os tubos devem ser então enchidos com a mistura de carne picada, as extremidades presas em conjunto e fritas antes de serem servidas.

### REMOVER O ACESSÓRIO

- Levante e remova o tabuleiro amovível do invólucro da máquina de picar.
- Desencaixe o invólucro da máquina de picar da saída da unidade.
- Desaperte agora o anel roscado no invólucro da máquina de picar.
- Remova o anterior do invólucro da máquina de picar.
- Remova o cone para fazer Kibbe do invólucro da máquina de picar.
- Remova o eixo sem-fim do invólucro da máquina de picar.
- O acessório está agora pronto para ser limpo e armazenado.
- Reinstale a tampa amovível na saída da unidade.

# MÁQUINA DE PICAR 5-EM-1

## COMO FAZER SALSICHAS CASEIRAS OU BOEREWORDS COM O ACESSÓRIO DA MÁQUINA DE PICAR 5-EM-1

### INSTALAR O ACESSÓRIO

- Insira o eixo sem fim no invólucro da máquina de picar, inserindo primeiro a extremidade de plástico.
- Coloque o separador no invólucro da máquina de picar.
- Coloque o funil das salsichas no invólucro da máquina de picar e aperte o anel roscado. (Certifique-se de que os entalhes do separador encaixam nas marcas situadas no invólucro da máquina de picar.)
- Encaixe o invólucro da máquina de picar na saída da unidade.
- Coloque o tabuleiro na parte direita do invólucro da máquina de picar.

### USAR O ACESSÓRIO

Pode agora começar a fazer as suas salsichas caseiras ou boerewors.

**NOTA: As tripas para as salsichas encontram-se disponíveis e podem ser adquiridas no talho local.**

- Coloque previamente a tripa em água morna durante 10 minutos.
- Quando estiver pronto, deslize a pele húmida no funil das salsichas.
- Certifique-se de que a sua carne seleccionada foi previamente picada e temperada.
- Coloque agora a carne picada e temperada no tabuleiro e use o empurrador para empurrar suavemente a carne no invólucro da máquina de picar. [Se a tripa ficar presa no funil das salsichas, molhe-a com alguma água.]
- Encha a tripa até ela estar cheia.
- Torça se quiser secções.
- Corte então a tripa com o comprimento geral desejado.
- Aperte agora um nó para terminar o preparado das salsichas ou boerewors.

### REMOVER O ACESSÓRIO

- Levante e remova o tabuleiro amovível do invólucro da máquina de picar.
- Desencaixe o invólucro da máquina de picar da saída da unidade.
- Remova agora o funil das salsichas do invólucro da máquina de picar e desaperte o anel roscado.
- Remova o separador do invólucro da máquina de picar.
- Remova o eixo sem-fim do invólucro da máquina de picar.
- O acessório está agora pronto para ser limpo e armazenado.
- Reinstale a tampa amovível na saída da unidade.

# ACESSÓRIOS CORTADORES

## INSTALAR O ACESSÓRIO

- Comece a montar o acessório cortador inserindo o tambor de corte/raspagem desejado no invólucro do cortador. Certifique-se de que o anel roscado está devidamente fixo quando usar o acessório de corte grande.
- Encaixe o invólucro do cortador na saída da unidade mais próxima da cabeça da bateadeira.

## USAR O ACESSÓRIO

- Antes de começar, coloque uma taça na extremidade de recepção e certifique-se de que cortou vegetais ou alimentos grandes em bocados com um tamanho pequeno a médio para m processamento mais fácil.
- Selecione agora a sua velocidade desejada; de salientar que o tambor começará a rodar.
- Basta colocar os bocados de alimentos no invólucro do cortador e empurrá-los através do tubo de alimentação para processamento com o empurrador fornecido para sua segurança.
- Quando terminar, selecione o controlo de velocidade "0" (posição Desligado) e aguarde até o tambor parar de rodar antes de desmontar e armazenar o cortador.

## REMOVER O ACESSÓRIO

- Desencaixe o invólucro do cortador da saída da unidade.
- Comece a desmontar o acessório cortador removendo o tambor de corte/raspagem desejado do invólucro do cortador.
- O acessório está agora pronto para ser limpo e armazenado.
- Reinstale a tampa amovível na saída da unidade.

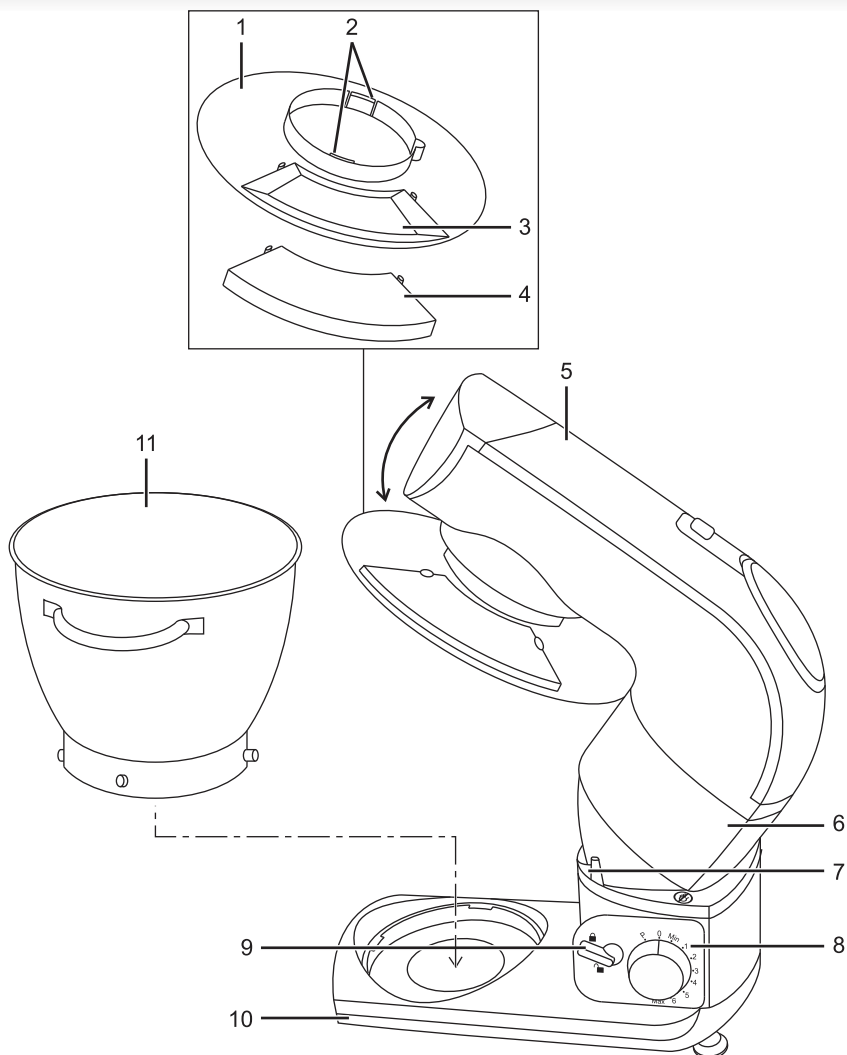
# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
7. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
9. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
10. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble du moteur, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
11. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
12. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.
13. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
14. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
15. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
16. Ne pas laisser le cordon de toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
17. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
18. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
19. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quoique ce soit d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
20. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
21. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
22. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
23. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » après chaque utilisation.
24. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
25. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l'appareil à un service de maintenance habileté pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.

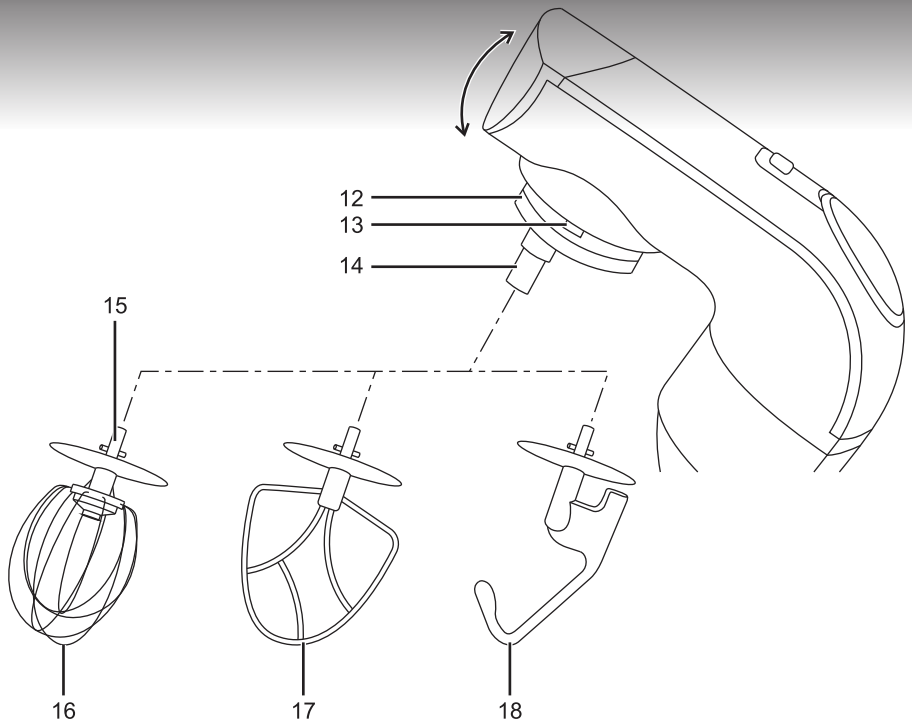
**CET APPAREIL EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN À USAGE DOMESTIQUE**

## SCHEMA A DES PIECES - Accessoires de mélange du mixeur-pro



- 1. Protection anti-éclaboussures
- 2. Loquets
- 3. Goulotte d'alimentation pour verser facilement
- 4. Bouchon de la goulotte
- 5. Tête de la machine
- 6. Unité moteur
- 7. Partie pivotante de la tête

- 8. Interrupteur du contrôle vitesse :  
P Pulsion, 0 Arrêt, Min, 1-6, Max
- 9. Levier de relâchement de la tête :  
Bloquée, débloquée
- 10. Socle
- 11. Bol en acier inoxydable avec poignées



12. Entraînement pour les accessoires de mélange  
 13. Encoche  
 14. Arbre d'entraînement pour les accessoires de mélange

15. Fermeture à Baïonnette  
 16. Fouet ballon  
 17. Batteur-crème  
 18. Crochet à pâte

## SORTIE D'ENTRAINEMENT POUR LES ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES OPTIONNELS

### Accessoires disponibles :

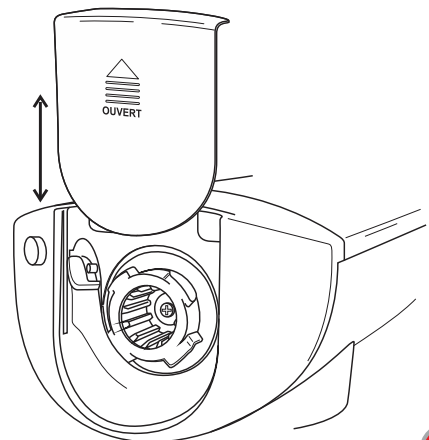
- Petite couteau
- Grande couteau
- Hachoir 5-en-1
- Appareil pour fabriquer des pâtes plates
- Appareil pour fabriquer des tagliatelles
- Appareil pour fabriquer des Trenettes

Pour des informations sur les accessoires optionnels, allez sur :

[www.russellhobbs.co.za](http://www.russellhobbs.co.za)

ou contactez votre service client

Home of Living Brands le plus proche





## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Avant d'être utilisées pour la première fois, toutes les parties du mixeur-pro doivent être nettoyées avec soin. (Voir la section « Entretien et maintenance »).

## POSITIONNEMENT

- Placez le mixeur-pro sur une surface horizontale solide et stable.
- Placez le cordon d'alimentation loin du bord des tables ou des dessus de comptoirs, afin que l'on ne puisse pas trébucher ou être pris dedans.



## SOULEVER LA TÊTE

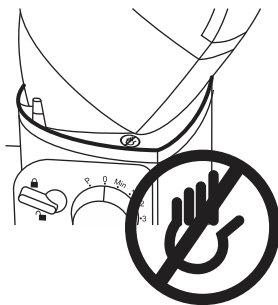
**Notez : les accessoires, comme le mixeur ne devraient pas être fixés lorsque la tête est soulevée.**

- Assurez-vous que le mixeur-pro est éteint et débranché.
- Tournez le levier de relâchement de la tête dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position débloquée 
- Avec votre aide, la tête tournera, permettant le retrait/le remplacement du bol en acier inoxydable et/ou des accessoires de mélange.
- Lorsqu'elle atteindra sa position la plus élevée, la tête se bloquera en place et le levier de relâchement de la tête retournera en position bloquée 

## ABAISSER LA TÊTE

**Précaution : gardez les mains et les appareils à distance de la partie pivotante de la tête pour éviter des blessures ou d'endommager l'appareil.**

- Assurez-vous que l'accessoire de mélange est correctement fixé et que le bol à mélanger est en place. (Voir la section « Bol » et « Accessoires de mélange »)
- Tournez le levier de relâchement de la tête dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position débloquée 
- Abaissez doucement la tête en appuyant vers le bas sur le sommet du mixeur-pro, jusqu'à ce qu'il soit bloqué en place.
- Le levier de relâchement de la tête retournera en place sur la position bloquée 



## PROTECTION CONTRE LES ECLABOUSSURES

Le bol à mélanger peut être utilisé avec ou sans la protection contre les éclaboussures.

Il est recommandé d'utiliser le bol à mélanger avec la protection contre les éclaboussures et le bouchon de la goulotte fixés, pour éviter les éclaboussures.

- Assurez-vous que le mixeur-pro est éteint et débranché.
- Soulevez la tête. (Voir la section « Soulever la tête »)
- Retirez tous les accessoires de mélange de l'entraînement pour les accessoires de mélange.
- La protection contre les éclaboussures se fixe en-dessous de la tête, au-dessus de l'entraînement des accessoires de mélange.

## **FIXER LA PROTECTION CONTRE LES ECLABOUSSURES**

- Tenez la protection contre les éclaboussures par la goulotte d'alimentation.
- Fixez le premier loquet sur la protection contre les éclaboussures (le loquet qui se trouve le plus près de la goulotte d'alimentation) au-dessus de l'encoche située sur la tête.
- Poussez le côté opposé de la protection contre les éclaboussures vers le haut, jusqu'à ce que le second loquet clique une fois en place dans l'encoche située à l'arrière de la tête.

## **RETIRER LA PROTECTION CONTRE LES ECLABOUSSURES**

- Poussez avec précaution vers le bas la protection contre les éclaboussures, afin de relâcher le loquet arrière de l'encoche, qui se trouve à l'arrière de la tête.
- Une fois que le loquet arrière est désengagé, la protection contre les éclaboussures peut être abaissée et retirée de la tête.

## **LE BOUCHON DE LA GOULOTTE**

**Précaution : à aucun moment, n'insérez vos doigts ou des ustensiles dans la goulotte d'alimentation.**

- Pour éviter des éclaboussures, assurez-vous que le bouchon de la goulotte est fixé lorsque le mixeur-pro fonctionne.
- Le bouchon de la goulotte se trouve au sommet de la goulotte d'alimentation située sur la protection contre les éclaboussures.
- Soulevez le bouchon de la goulotte pour ajouter des ingrédients.

## **LE BOL**

**Précaution : Utilisez uniquement le bol qui est fourni - n'essayez PAS d'utiliser un autre bol.**

- La tête doit être soulevée afin de pouvoir fixer ou retirer le bol (Voir la section « Soulever la tête »).

**Notez : Il est beaucoup plus facile de fixer et de retirer le bol sans que les accessoires de mélange soient fixés.**

## **FIXER LE BOL**

- Fixez le bol dans l'espace prévu sur la base du mixeur-pro.
- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer en place. Les deux poignées seront placées vers l'avant et vers l'arrière lorsque le bol est correctement.

## **RETIRER LE BOL**

- Tournez le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer de ses fixations.
- Retirez-le de la base du mixeur-pro.

## **LES ACCESSOIRES DE MELANGE**

**Précaution : fixez et retirez les accessoires de mélange, lorsque la tête du mixeur-pro est soulevée et assurez-vous que l'unité est éteinte et débranchée.**

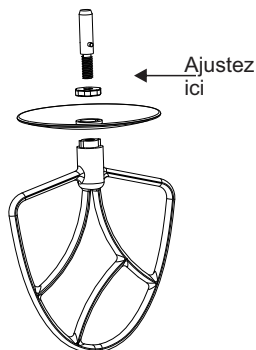
## **FIXER LES ACCESSOIRES**

- Assurez-vous que le mixeur-pro est éteint et débranché.
- Soulevez la tête (Voir la section « Soulever la tête »)
- Sélectionnez l'accessoire approprié.
- Poussez le dessus de l'accessoire dans l'entraînement pour les accessoires de mélange et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de le bloquer en place.

## L'AJUSTEMENT DE LA HAUTEUR DE VOS ACCESSOIRES DE MELANGE

Vos accessoires de mélange sont équipés d'un système pour ajuster leur hauteur par rapport au bol à mélanger, afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles

- Appuyez sur le levier de relâchement de la tête, afin de soulever la tête de la machine et d'insérer le batteur-crème, le crochet à pâte ou le fouet.
- Maintenez-le en place
- Maintenant, abaissez la tête de l'appareil en appuyant le levier de relâchement de la tête et en l'abaissant jusqu'à ce que vous entendiez le son du clic. Cela veut dire que la tête de la machine est bien revenue sur la position correcte.
- Pour ajuster la hauteur utilisez une clé à molette pour desserrer le boulon situé sur l'outil de mélange. Soulevez l'arbre un petit peu et serrez le boulon. Ceci vous permettra de déplacer votre accessoire de mélange plus près de la base du bol



## RETIRER LES ACCESSOIRES

- Appuyez l'accessoire vers le haut dans l'entraînement pour l'accessoire de mélange et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Tirez-le vers le bas et en dehors de l'entraînement pour l'accessoire de mélange.

## ALIMENTER EN TENSION

**Précaution : - Si le contrôle de vitesse est réglé sur « 0 » (la position arrêt), le mixeur-pro démarrera lorsque l'alimentation électrique est connectée**  
**- Veuillez fixer les accessoires correctement pour éviter d'endommager la machine.**

- S'assurer le contrôle de vitesse est réglé sur « 0 ».
- Branchez la fiche dans la prise murale et allumez-le.

## CONTROLE DE VITESSE

- Tournez le contrôle de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la vitesse que vous souhaitez.
- Retournez le contrôle de vitesse sur « 0 » pour éteindre le moteur.
- Tourner le contrôle de vitesse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur « P », vous donnera une pulsion à vitesse élevée.

**Précaution : Ne faites pas fonctionner le moteur de manière continue pendant plus de 10 minutes, il risquera de surchauffer. Après 10 minutes, éteignez le moteur pendant au moins 10 minutes, pour le laisser refroidir.**

## FONCTION D'IMPULSION (« P »)

- Tourner le contrôle de vitesse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur « P », vous donnera une petite poussée à vitesse élevée.
- Utilisez « P » comme fonction de « pulsion », pour un meilleur contrôle sur le processus de mélange.

## UTILISATION DE LA VITESSE POUR UN ACCESSOIRE

ACCESSOIRE	VITESSE	UTILISATION
Fouet	P, 3 - MAX	Fouettez/aérez la crème, les blancs d'œufs, battez des mélanges légers.
Batteur	P, 3 - 4	Mélangez le beurre et le sucre pour les rendre onctueux, et les mélanges moyens.
Crochet à pâte	MIN - 1	Mélanges lourds, pâte, pâtisserie.

**Précaution :** *n'utilisez pas la fonction de pulsion « P » avec l'accessoire crochet à pâte, vous pourriez surcharger le moteur.*

**Notez :** *les contenus du bol monteront lorsque vous démarrerez le moteur - plus la vitesse est élevée, plus ils monteront. Il est recommandé de remplir le bol à la moitié de sa capacité.*

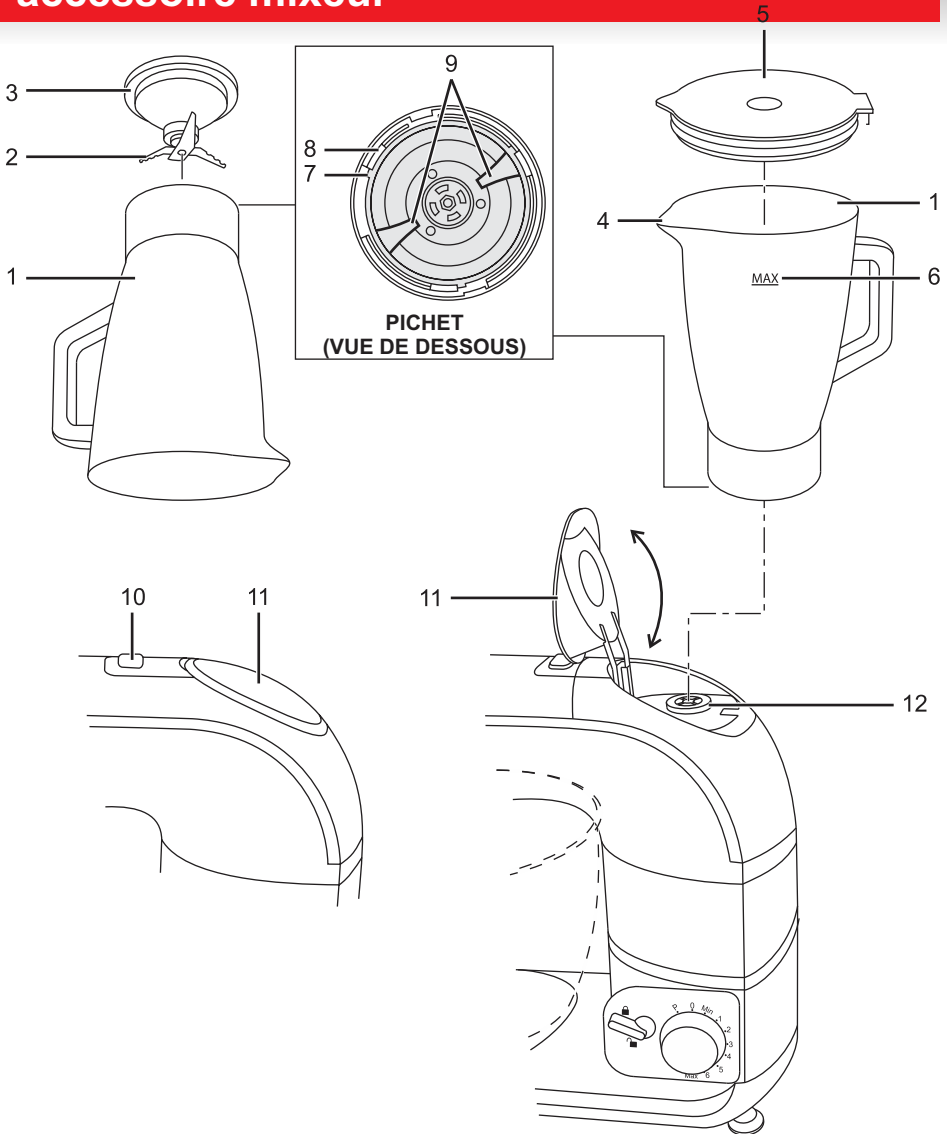
### LIQUIDES CHAUDS

**Précaution :** *il faut faire très attention lors du mélange des liquides chauds. Les accessoires de mélange pourraient faire éclabousser les liquides en créant un risque de brûlures. L'idéal est que vous ne mélangiez pas des liquides trop chauds pour que vous puissiez les manipuler facilement, par exemple, des températures inférieures à 40 °C. Si votre recette nécessite des liquides à une température supérieure à 40 °C, vous pouvez prendre des précautions pour éviter de vous brûler à cause des éclaboussures possibles.*

### ETEINDRE

Avant de mettre vos mains ou des ustensiles dans le bol ou bien de soulever la tête, tournez le contrôle de vitesse sur « 0 » (la position arrêt) et patientez jusqu'à ce que l'accessoire de mélange s'arrête.

# SCHEMA B DES PIECES - Mixeur-pro et accessoire mixeur



- 1. Pichet
- 2. Lames
- 3. Unité de lames
- 4. Bec verseur
- 5. Couvercle
- 6. Marque MAX (1,4 L)
- 7. Loquet
- 8. Languette

- 9. Poignées
- 10. Bouton de relâchement du couvercle de l'entraînement du mixeur
- 11. Couvercle du couvercle de l'entraînement du mixeur
- 12. Sortie pour l'entraînement du pichet du mixeur (le dessous)

## PICHET DU MIXEUR

Utilisez le pichet du mixeur pour mélanger des soupes, des sauces et des smoothies et pour couper de petits ingrédients, comme des herbes aromatiques, des épices et des noix.

## AVANT L'UTILISATION

Toutes les parties du mixeur-pro, y compris, le pichet du mixeur, doivent être soigneusement nettoyées avant d'être utilisées pour la première fois. (Voir la section « Entretien et maintenance »)

## POSITIONNEMENT

- Placez le mixeur-pro sur une surface horizontale solide et stable.
- Placez le cordon d'alimentation loin du bord des tables ou des dessus de comptoirs, afin que l'on ne puisse pas trébucher ou être pris dedans.
- Fixez le bol et le couvercle de la protection contre les éclaboussures du mixeur-pro. L'entraînement du mixeur-pro fonctionne, lorsque le moteur est allumé.

**Précaution : ne faites pas fonctionner l'accessoire mixeur à vide pendant plus d'1 (une) minute. Ne remplissez jamais le pichet en verre avec un liquide bouillant. Laissez les liquides refroidir à température ambiante. Si vous ne suivez pas ces instructions, l'appareil pourrait surchauffer et le pichet en verre pourrait se fissurer.**

## UTILISER LE PICHET

**Précaution : les lames pour couper sont très tranchantes. Manipulez le mixeur en faisant très attention.**

- Appuyez sur le bouton de relâchement du couvercle de l'entraînement du mixeur pour l'ouvrir et pour exposer l'entraînement pour le pichet.
- Alignez le pichet afin que le bec soit aligné avec la tête du mixeur-pro.
- Abaissez le pichet sur l'entraînement.
- Poussez la poignée vers l'arrière du mixeur-pro pour tourner le pichet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et bloquez-le en place.

## REEMPLIR LE PICHET

**Précaution : N'utilisez pas le pichet sans ajuster le couvercle.**

- Mettez les ingrédients dans le pichet.
- Ne le remplissez pas au-delà de la marque MAX (1,4 litre), car le contenu pourrait pousser le couvercle, lorsque vous démarrez le moteur.
- Fixez le couvercle sur le pichet et appuyez dessus vers le bas pour qu'il soit complètement bloqué.

## ALIMENTER EN TENSION

**Précaution : - Si le contrôle de vitesse n'est pas réglé sur « 0 » (position arrêt), le mixeur-pro démarrera, lorsque l'alimentation électrique est connectée.  
- Si les accessoires ne sont pas fixés correctement, vous pourriez endommager la machine.**

- S'assurer le contrôle de vitesse est réglé sur « 0 ».
- Branchez la fiche dans la prise murale et allumez-le.

## CONTROLE DE VITESSE

- Tournez le contrôle de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la vitesse que vous souhaitez
- Utilisez « P » comme fonction de pulsation, afin d'avoir un meilleur contrôle du processus de mélange.
- Retournez le contrôle de vitesse sur « 0 » pour éteindre le moteur.

**PRÉCAUTION : Ne faites pas fonctionner le moteur de manière continue pendant plus de 10 minutes, il risquera de surchauffer. Après 10 minutes, éteignez le moteur pendant au moins 10 minutes, pour le laisser refroidir.**

## FONCTION D'IMPULSION (« P »)

- Tourner le contrôle de vitesse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur « P », vous donnera une petite poussée à vitesse élevée.
- Utilisez « P » comme fonction de « pulsion », pour un meilleur contrôle sur le processus de mélange.

## L'AJOUT D'INGRÉDIENTS

Si vous devez ajouter des ingrédients, après avoir commencé à mélanger :

- Tournez le contrôle de la vitesse sur « 0 » (position arrêt)
- Patientez jusqu'à ce que les lames s'arrêtent.
- Retirez le couvercle.
- Ajoutez les ingrédients.
- Remplacez le couvercle.
- Démarrez le moteur.

**Précaution : vérifiez que les ingrédients ajoutés ne poussent pas le volume au-delà de la marque MAX.**

## ETEINDRE

- Tournez le contrôle de la vitesse sur « 0 » (position arrêt) et attendez jusqu'à ce que les lames se soient arrêtées, avant de retirer le couvercle du pot - ou avant de retirer le pout de l'unité moteur.
- Pour retirer le pichet, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le bec s'aligne avec la tête du mixeur-pro.
- Retirez le pichet de l'entraînement.

## LIQUIDES CHAUDS

**Précaution : Verser des liquides chauds dans le pichet d'un mixeur pourrait fracturer le pichet.**

- Avant de le verser dans le pichet, laissez le liquide refroidir jusqu'à une température que vous puissiez manipuler facilement - par exemple, gardez la température inférieure à 40 °C.

## UNITÉ DE LAMES

### RETIRER L'UNITÉ DE LAMES

- Retirez le couvercle et tournez le pichet à l'envers.
- Utilisez les poignées pour tourner l'unité de lames dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour relâcher les loquets de l'unité de lames de des languettes situées à l'intérieur du pichet.
- Retirez l'unité de lame hors du pichet.

**Précaution : les lames pour couper sont très tranchantes. Manipulez l'unité de lames en faisant très attention.**

## FIXER L'UNITE DE LAMES

- Abaissez l'unité de lames dans le pichet tourné vers le haut.
- Utilisez les poignées pour tourner l'unité de lames dans le sens des aiguilles d'une montre, afin d'engager les loquets de l'unité de lames dans les languettes situées à l'intérieur du pichet.

## GUIDE D'UTILISATION

Accessoire	Aliments	Maximum	Durée de fonctionnement	Vitesses	Préparation
Fouet ballon	Crème	250 ml	10 minutes	5 - 6	
	Blancs d'œufs	12 pcs	3 minutes	5 - 6	
Crochet à pâte	Farine	1700 g	10 minutes	5 - 6	
	Sel	20 g			
	Levure	10 g			
	Sucre	10 g			
	Eau	1100 g			
	Lard	20 g			
Batteur-crème	Farine	100 g	5 minutes	1 - 4	
	Sucre cristallisé	100 g			
	Margarine	100 g			
	Œuf	2 pcs			
Mixeur	Carotte	560 g	3 minutes	P/6	15 x 15 x 15 mm
	Eau	840 g			
Hachoir 5-en-1	Bœuf	2000 g	3 minutes	3 - 6	20 x 20 x 60 mm
	Porc	2000 g	3 minutes		



# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

## Informations générales

- Avant de le nettoyer, assurez-vous que le mixeur-pro est éteint et débranché.
- Nettoyez le mixeur-pro dès que vous l'avez utilisé afin d'éviter que des résidus ne collent.
- Nettoyez le bol et les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse et séchez-les bien.
- Laissez-les égoutter et sécher à l'air libre.
- Vous pourriez mettre le bol et les accessoires de mélange dans le lave-vaisselle.

**NOTE : l'environnement dur à l'intérieur du lave-vaisselle peut affecter le fini de la surface. Le dommage est uniquement esthétique et il ne devrait pas affecter le fonctionnement de l'appareil.**

- Essuyez les surfaces externes du mixeur-pro avec un chiffon humide propre et lustrez immédiatement avec un chiffon doux et sec.
- Ne mettez pas l'unité moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ainsi que des solvants.

## Mixeur

- Nettoyez le pichet et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les bien. Laissez-les égoutter et sécher à l'air libre.
- Vous pourriez mettre le pichet et le couvercle dans le lave-vaisselle.
- Retirez l'unité de lames, (Voir la section « Retirer l'unité de lames ») et nettoyez-le dans de l'eau chaude et savonneuse en utilisant une brosse en nylon pour nettoyer les lames.

## Accessoires optionnels

1. Nettoyez, rincez et essuyez les accessoires. Notez qu'ils peuvent être mis dans le lave-vaisselle, à l'exception des accessoires pour fabriquer les pâtes et les composants métalliques du hachoir. Ces composants comprennent le disque mince pour hacher, le disque de taille moyenne pour hacher, l'arbre à vis, les lames du couteau, le disque pour hacher grossièrement et la bague à vis.
2. Les disques pour hacher et la lame du couteau doivent être lubrifiés. Essuyez-les soigneusement avec de l'huile de cuisson après chaque utilisation.
3. Si vous trouvez que les accessoires sont décolorés par les aliments, comme les carottes, les oranges, etc. - frottez les doucement avec une serviette de cuisine imbibée d'huile de cuisson et nettoyez-les dans de l'eau chaude et savonneuse.
4. Vous pouvez essuyer les accessoires pour fabriquer des pâtes, soit avec un chiffon humide, soit en les saupoudrant simplement de farine, et puis essuyés-les avec un chiffon sec avant de les ranger.

## PRÉCAUTION :

**Ne nettoyez pas les accessoires pour fabriquer des pâtes et les composants métalliques du hachoir dans le lave-vaisselle. N'immergez pas les accessoires pour fabriquer les pâtes dans de l'eau.**

**VEUILLEZ APOSER VOTRE PREUVE D'ACHAT / RECUI ICI EN CAS DE RECLAMATION  
PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE RECUS DOIT ETRE PRESENTE.**

## GARANTIE

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garantit à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

### HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

JOHANNESBURG

N.° TEL. (011) 490-9600

CAPE TOWN

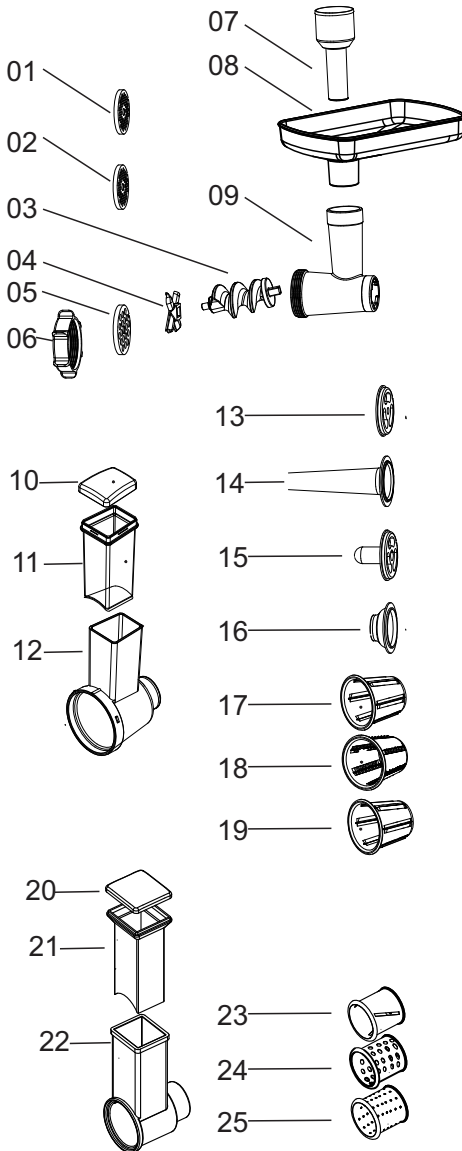
N.° TEL. (021) 552-5161

DURBAN

N.° TEL. (031) 792-6000

[www.homeoflivingbrands.co.za](http://www.homeoflivingbrands.co.za)

# SCHEMA C DES PIECES - Accessoires supplémentaires optionnels



01. Disque mince pour hacher
02. Disque moyen pour hacher
03. Arbre à vis
04. Lame du couteau
05. Disque pour hacher grossièrement
06. Bague à vis
07. Poussoir de sécurité du hachoir
08. Plateau
09. Boîtier du hachoir
10. Grand couvercle du poussoir de sécurité du couteau
11. Grand poussoir de sécurité du couteau
12. Grand boîtier du couteau
13. Séparateur
14. Cornet à saucisse
15. Moule pour le Kibbe
16. Cône pour Kibbe
17. Grand tambour pour couper en tranches
18. Grand tambour pour râper grossièrement
19. Grand tambour pour râper finement
20. Couvercle du poussoir de sécurité du petit couteau
21. Poussoir de sécurité du petit couteau
22. Boîtier du petit couteau
23. Petit tambour pour couper en tranches
24. Petit tambour pour râper grossièrement
25. Petit tambour pour râper finement

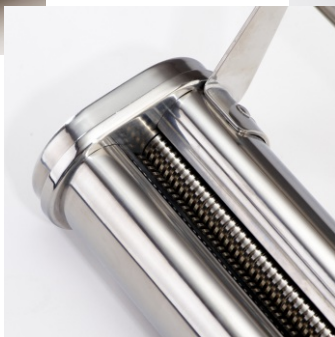
## LES ACCESSOIRES POUR FABRIQUER DES PÂTES



Appareil pour  
fabriquer des  
pâtes plates



Appareil pour  
fabriquer des  
tagliatelles



Appareil pour  
fabriquer des Trenettes

**PRÉCAUTION** : L'unité fonctionne avec un moteur simple. Par conséquent, nous vous conseillons pour votre sécurité de retirer le bol à mélange en acier inoxydable, l'accessoire de mélange et la protection contre les éclaboussures, lorsque vous voulez utiliser le mixeur, le hachoir, le couteau ou les accessoires pour fabriquer des pâtes.

**NOTER** : Si vous voulez utiliser l'accessoire pour fabriquer soit les tagliatelles, soit les trenettes, veillez à ce que vous ayez déjà utilisé l'accessoire pour fabriquer des pâtes. Ceci est fait pour assurer que la pâte est étalée régulièrement et qu'elle est suffisamment fine pour qu'elle soit correctement transformée par les autres accessoires de fabrication des pâtes.

- Retirez le couvercle amovible de la sortie de l'entraînement qui est située à l'avant de la tête.
- Faites glisser simplement la fermeture et tirez.
- Maintenant tenez dans une main l'accessoire choisi et appuyez sur le bouton de relâchement avec l'autre main. Puis insérez l'accessoire dans la sortie de l'entraînement et tournez-le jusqu'à ce qu'il clique une fois qu'il est en place. [Vous devrez peut-être le tourner des deux côtés. Lorsque l'entraînement est enclenché, tournez l'accessoire afin que la goupille soit à la verticale, puis positionnez-la dans la fente.]
- Relâchez le bouton de « relâchement ».

# LES ACCESSOIRES POUR FABRIQUER DES PATES

## UTILISATION DE L'ACCESSOIRE POUR LA FABRICATION DES PATES PLATES

- Réglez sur le numéro 1 le bouton ajustable situé sur le côté de l'accessoire pour fabriquer des pâtes (le réglage le plus épais) en tirant le bouton et en le tournant.
- Aplatissez la pâte et saupoudrez-la avec un peu de farine entre les rouleaux.
- Tournez le mixeur-pro sur la vitesse « 1 » (notez que les rouleaux commencent à tourner).
- Maintenant passez le morceau de pâte dans les rouleaux, et répétez cela jusqu'à ce que vous obteniez une surface lisse. (Conseil : plier la pâte à moitié dans sa largeur ou dans sa longueur entre les rouleaux aidera à obtenir cela).
- Ajustez progressivement le bouton, 2 réglages à chaque fois, allant de 1 à 9, et à chaque fois remettez de la pâte dans l'accessoire pour obtenir l'épaisseur souhaitée. Pour parfaire l'épaisseur de la pâte, les réglages entre 5 et 7 sont conseillés.
- Eteignez le contrôle de vitesse en le mettant sur « 0 » (position arrêt) et attendez que les rouleaux s'arrêtent avant de démonter l'appareil.
- Maintenant coupez la pâte aplatie en morceaux souhaités/pouvant être utilisés et passez à l'autre accessoire pour couper les pâtes sous différentes formes (l'épaisseur entre 5 et 7 est recommandé)

## UTILISATION DES ACCESSOIRES POUR LA FABRICATION DES TAGLIATELLES ET DES TRENNETTES

**NOTER : Si vous voulez utiliser l'accessoire pour fabriquer soit les tagliatelles, soit les trenettes, veillez à ce que vous ayez déjà utilisé l'accessoire pour fabriquer des pâtes. Ceci est fait pour assurer que la pâte est étalée régulièrement et suffisamment fine pour qu'elle soit correctement transformée par les autres accessoires de fabrication des pâtes.**

**PRÉCAUTION : ne mettez pas vos mains ou tous autres objets près des lames, car elles sont coupantes et elles pourraient causer des blessures.**

- Tournez le mixeur-pro sur la vitesse « 1 » (notez que les rouleaux commencent à tourner). Vous pourriez augmenter la vitesse en fonction de l'épaisseur de la pâte.
- Passez la pâte au travers de l'accessoire pour la fabrication des tagliatelles ou de trenettes.
- Notez que les différents couteaux découperont la pâte pour créer différentes variations de pâtes.
- La pâte peut rester crue pendant 4 heures avant de la cuire.

## RETIRER L'ACCESSOIRE

- Tenez l'accessoire d'une main et appuyez sur le bouton de relâchement avec l'autre main. Pour le nettoyage et pour le rangement, tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il soit retiré de la sortie de l'entraînement. [Vous pourriez avoir à le tourner des deux côtés]
- Maintenant, relâchez le bouton de « relâchement ».
- Remplacez le couvercle sur la sortie de l'entraînement.

# HACHOIR 5-EN-1

## FIXER LE HACHOIR

1. Prendre le hachoir par le tube d'alimentation avec l'ouverture la plus grande tournée vers le haut.
2. Maintenant insérez l'arbre de vis (les chevilles d'entraînement en premier) dans le boîtier du hachoir.
3. Ensuite, fixez la lame du couteau sur l'arbre avec les bords coupants dirigés vers le haut.
4. Placez le disque du hachoir sélectionné au-dessus de la lame du couteau en vous assurant que les deux ergots s'adaptent dans les deux fentes du hachoir.
5. Serrez fermement la bague à vis sur le boîtier du hachoir.
6. Vérifiez l'assemblage. L'arbre ne devrait pas jouer ou il ne devrait pas pouvoir tourner sur lui-même.
7. Soulevez le hachoir assemblé, afin qu'il soit tourné vers vous, puis vers la sortie de l'entraînement et enclenchez-le complètement. Remettez le tube d'alimentation à la verticale en le tournant vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'arrête.
8. Placez le plateau amovible au-dessus du tube d'alimentation et placez le bol de récupération à l'extrémité d'où sortent les ingrédients hachés

## UTILISATION DU HACHOIR

- Sélectionnez le contrôle de vitesse souhaité. Notez que la lame du couteau commence à tourner.
- Maintenant, vous êtes prêt à mettre les morceaux d'aliments sur le plateau et faites glisser lentement les morceaux dans le tube d'alimentation. Assurez-vous que les morceaux passent un à un en utilisant le poussoir pour votre sécurité. **Ne poussez jamais les morceaux d'aliments avec vos doigts ou avec tout autre ustensile.**
- Une fois que c'est fait, remettez l'interrupteur sur la vitesse « 0 » (position arrêt). Patientez jusqu'à ce que la lame du couteau se soit arrêtée de tourner.
- Utilisez une spatule pour enlever tout reste de préparation du disque pour hacher.
- Maintenant appuyez sur le bouton de relâchement du boîtier du hachoir pour commencer le démontage.

**NOTER : conservez les disques pour hacher et la lame lubrifiés. Essuyez-les simplement avec de l'huile de cuisson après chaque utilisation.**

## RETIRER LE HACHOIR

- Soulevez et retirez le plateau amovible au sommet du tube d'alimentation.
- Tournez le hachoir assemblé dans la sortie de l'entraînement, afin qu'il soit tourné loin de vous et qu'il soit complètement désengagé. Le tube d'alimentation doit revenir à sa position horizontale de départ pour le retirer de la sortie de l'entraînement.
- Desserrez la bague à vis du boîtier du hachoir.
- Retirez le disque pour hacher de la lame du couteau dans le boîtier du hachoir.
- Ensuite, retirez la lame du couteau de l'arbre. Faites attention aux bords coupants, car ils sont très tranchants et ils peuvent provoquer des blessures.
- Maintenant retirez l'arbre à vis du boîtier du hachoir.
- L'accessoire peut maintenant être nettoyé et rangé.
- Remettez le couvercle sur la sortie de l'entraînement.

# HACHOIR 5-EN-1

## FAIRE DU KIBBE AVEC LE HACHOIR 5-EN-1

Le Kibbe est un plat traditionnel du Moyen-Orient qui est à l'origine fait avec de l'agneau et du blé boulgour.

### FIXER L'ACCESSOIRE

- Insérez l'arbre à vis dans le boîtier du hachoir, l'extrémité en plastique en premier.
- Placez le cône pour le Kibbe dans le boîtier du hachoir.
- Placez le moule sur le boîtier du hachoir.
- Maintenant, serrez la bague à vis sur le boîtier du hachoir. (Assurez-vous que le séparateur s'ajuste sur la marque située sur la tête du hachoir).
- Fixez le boîtier sur la sortie de l'entraînement situé le plus près possible de la tête de la machine.
- Maintenant, placez le plateau sur la partie vertical du boîtier du hachoir.
- L'appareil est maintenant prêt pour faire du Kibbe.

### UTILISATION DE L'ACCESSOIRE

- Passez le mélange de Kibbe au travers de la machine pour fabriquer le Kibbe.
- Coupez de manière continue le tube creux aux longueurs souhaitées.
- Puis les tubes doivent être farcis avec le mélange à base de viande hachée, les extrémités serrées ensemble et faites les frire avant de les servir.

### RETIRER L'ACCESSOIRE

- Soulevez et retirez le plateau amovible du boîtier du hachoir.
- Détachez le boîtier du hachoir de la sortie de l'entraînement.
- Maintenant desserrez la bague à vis sur le boîtier du hachoir.
- Retirez le moule du boîtier du hachoir.
- Retirez le cône pour le Kibbe du boîtier du hachoir.
- Retirez l'arbre à vis du boîtier du hachoir.
- L'accessoire peut maintenant être nettoyé et rangé.
- Remplacez le couvercle sur la sortie de l'entraînement.

# HACHOIR 5-EN-1

## FAIRE DES SAUCISSES MAISON OU DU BOEREWORS AVEC LE HACHOIR 5-EN-1

### FIXER L'ACCESSOIRE

- Insérez l'arbre à vis dans le boîtier du hachoir, l'extrémité en plastique en premier.
- Placez le séparateur dans le boîtier du hachoir.
- Placez le cornet à saucisse sur le boîtier du hachoir et serrez la bague à vis. (Assurez-vous que les encoches du séparateur se fixent sur les marques trouvées sur le boîtier du hachoir).
- Fixez le boîtier sur la sortie de l'entraînement.
- Placez le plateau sur la partie vertical du boîtier du hachoir.

### UTILISATION DE L'ACCESSOIRE

Maintenant vous pouvez préparer vos saucisses faites maison et du boerewors.

**NOTER : Les enveloppes à saucisses sont disponibles et elles peuvent être achetées chez votre boucher local.**

- Mettez simplement l'enveloppe à saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes.
- Lorsqu'elles sont prêtes, faites glisser la peau humide dans le cornet à saucisse.
- Assurez-vous que la viande que vous avez choisie à tout d'abord été hachée et assaisonnée.
- Maintenant mettez la viande hachée assaisonnée sur le plateau et utilisez le poussoir pour doucement la pousser dans le boîtier du hachoir. [Si la peau se coince dans le cornet à saucisse, humidifiez-la avec un peu d'eau].
- Remplissez l'enveloppe jusqu'à ce qu'elle soit pleine.
- Tournez-la si vous voulez faire des sections.
- Puis, coupez l'enveloppe à la longueur d'ensemble souhaitée.
- Maintenant faites un nœud pour terminer la saucisse ou la préparation de boerewors.

### RETIRER L'ACCESSOIRE

- Soulevez et retirez le plateau amovible du boîtier du hachoir.
- Détachez le boîtier du hachoir de la sortie de l'entraînement.
- Maintenant retirez le cornet à saucisse du boîtier du hachoir et desserrez la bague à vis.
- Retirez le séparateur du boîtier du hachoir.
- Retirez l'arbre à vis du boîtier du hachoir.
- L'accessoire peut maintenant être nettoyé et rangé.
- Remplacez le couvercle sur la sortie de l'entraînement.



# ACCESSOIRES COUTEAU

## FIXER L'ACCESSOIRE

- Commencez à assembler l'accessoire couteau en insérant le tambour souhaité pour couper en tranche/râper dans le boîtier du couteau. Lorsque vous utilisez le grand couteau, assurez-vous que la bague à vis est fermement serrée.
- Fixez le boîtier du couteau sur la sortie de l'entraînement située à l'avant de la tête de la machine.

## UTILISATION DE L'ACCESSOIRE

- Avant de commencer, placez votre bol de récupération à l'extrémité par laquelle les aliments sortent et assurez-vous que vous avez coupé des gros légumes ou aliments en morceaux de taille petite à moyenne, pour une préparation plus facile.
- Maintenant, sélectionnez la vitesse souhaitée et notez que le tambour commence à tourner.
- Mettez simplement les morceaux d'aliments dans le boîtier du couteau et poussez-les dans le tube d'alimentation pour les transformer en utilisant le poussoir fourni pour votre sécurité.
- Lorsque c'est terminé, sélectionnez le contrôle de la vitesse « 0 » (position arrêt) et patientez jusqu'à ce que le tambour ait cessé de tourner avant le démontage et le rangement.

## RETIRER L'ACCESSOIRE

- Détachez le boîtier du couteau de la sortie de l'entraînement.
- Commencez à démonter le couteau en retirant le tambour pour découper en tranches/râper du boîtier du couteau.
- L'accessoire peut maintenant être nettoyé et rangé.
- Remplacez le couvercle sur la sortie de l'entraînement.

