

# Russell Hobbs®

## INSTRUCTIONS AND WARRANTY



**MODEL NO. RHSB055  
RUSSELL HOBBS ESSE 600W STICK BLENDER**

**MODEL NO. RHSC050  
RUSSELL HOBBS ESSE 600W STICK BLENDER SET**

Thank you for purchasing the Russell Hobbs Esse 600W Stick Blender/ Stick Blender Set. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability and ease of use. Before use, please read the instructions carefully and keep it for future reference. Should you pass the unit on, please ensure that you also pass the Instruction Manual on.

## **FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS ESSE 600W STICK BLENDER**

- Powerful 600W motor
- Variable speed
- Specially designed detachable blending leg
- Unique rotatable ring design for either stand or cord storage
- Visual safe-to-use indicator
- Ergonomically designed handle
- Durable Stainless steel blades
- Includes 1L beaker with lid for your convenience
- Ideal for making sauces or creating soups, purees or cocktails
- Dishwasher safe parts
- For domestic use only

The complete set, model RHSC050, includes a 200ml chopper, balloon whisk and 1L beaker with lid. It is ideal for making salsa's, preparing fresh salad ingredients, whisking and mixing, creating sauces or soups, purees or cocktails.

**NOTE:** USE EXTREME CARE WHEN HANDLING THE BLADE; DO NOT TOUCH THE BLADE WITH YOUR FINGERS. THE BLADES ARE SHARP AND CAN CAUSE INJURY.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using your Russell Hobbs Stick Blender, basic safety precautions should always be followed including the following:

**CAUTION:** This appliance is not for professional use. It has a powerful motor which results in a highly efficient kitchen tool. There should be no need to run the motor for longer than the advisory cycle times below.

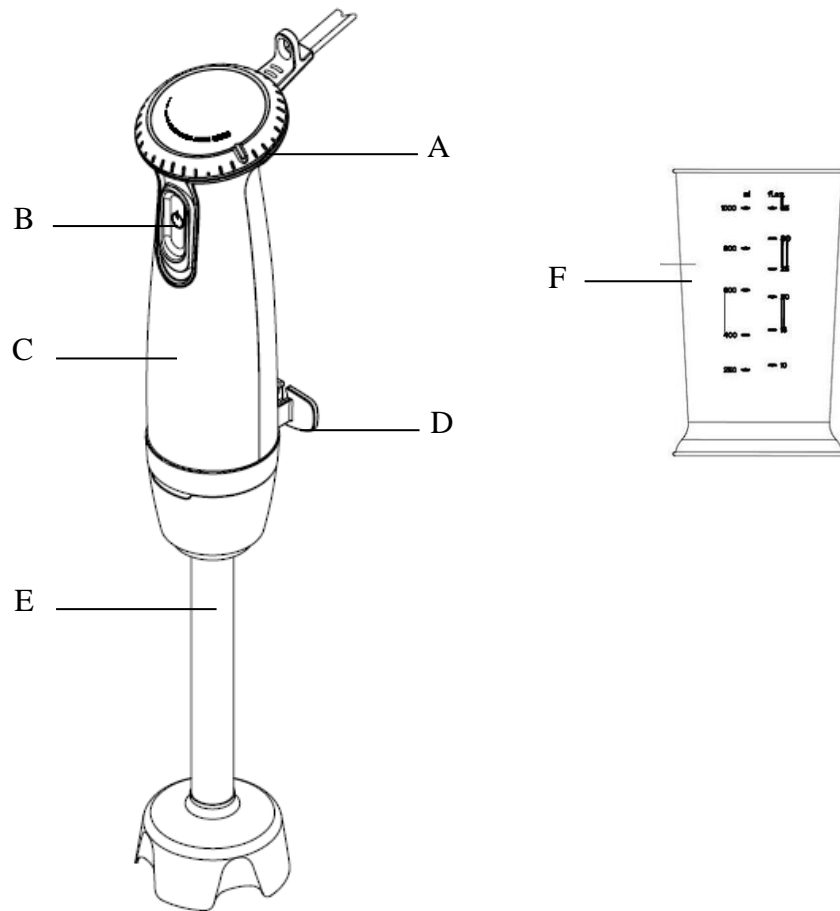
**PLEASE FOLLOW THESE CYCLE TIMES TO HELP PROLONG THE LIFE OF YOUR APPLIANCE:**

- If blending 'solid' or 'sticky' ingredients, please use your blender for no longer than 30 seconds at a time. After blending for 30 seconds, switch your blender off for 10-15 minutes to avoid damaging the motor.
  - If blending 'liquid' ingredients, please use your blender for no longer than 1-minute at a time. After blending for a minute, switch your blender off for 10-15 minutes to avoid damaging the motor.
  - Please use the chopper attachment for no longer than 20 seconds at a time. After chopping for 20 seconds, switch your blender off for 10-15 minutes to avoid damaging the motor.
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 cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
  5. Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
  6. Avoid any contact with moving parts. Never touch the rotating tools while still in motion - always wait for them to come to a complete stop.
  7. Close supervision is required when any appliance is used near or by children or invalids.
  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. Do not use it with wet hands.
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. Insert only original parts. The use of accessory attachments 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. Keep the appliance and cord away from direct radiant heat from the sun, from damp, from sharp edges and other dangers.
19. 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.
20. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
21. DO NOT carry the appliance by the power cord.
22. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
23. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
24. Do not operate this appliance by means of an external timer.
25. Never use this appliance to mix, blend or stir anything other than foods.
26. Do not use during cooking processes or with boiling liquids.

27. The blades are very sharp. Take care when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
28. Ensure that the switch is in the "0" / "Off" position after each use.
29. 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.
30. 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 pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
31. 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.
32. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## PARTS DIAGRAM – ESSE 600W STICK BLENDER (MODEL: RHSB055)



### Stick Blender

- (A) Variable Speed Control
- (B) Power Switch
- (C) Main Housing
- (D) Rotatable Ring Design
- (E) Removable Blending Leg Attachment
- (F) Measuring Beaker

**ADDITIONAL PARTS DIAGRAM – ESSE 600W STICK BLENDER SET  
(MODEL: RHSC050)**

**Balloon Whisk Attachment**

(G) Whisk Gear Box

(H) Balloon Whisk

**Chopper Attachment**

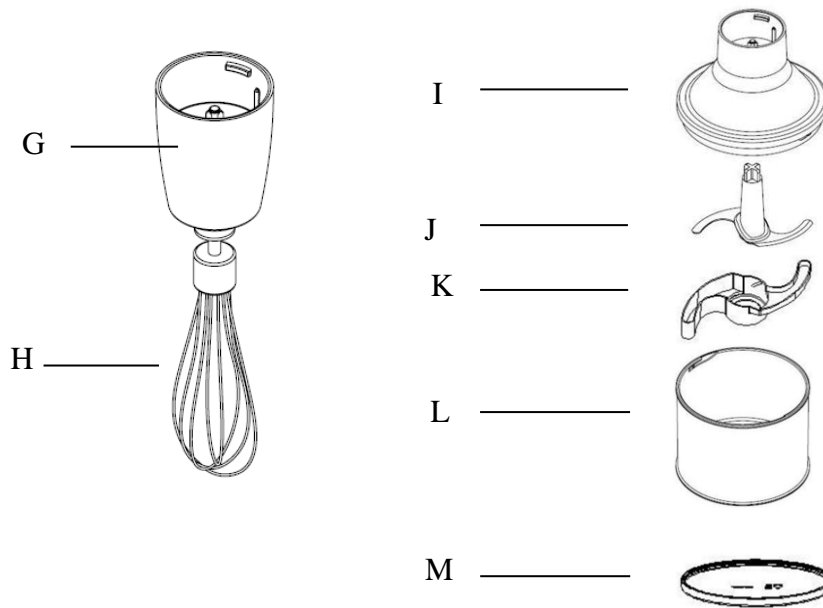
(I) Chopper Gear Box

(J) Chopper Blade

(K) Blade Cover

(L) Chopper Bowl

(M) Bowl Bottom Cover



**BEFORE FIRST USE**

Before using your appliance for the first time take the appliance out of the box and take off any protective wrappings. REMEMBER: DO NOT LEAVE PROTECTIVE PACKAGING LYING AROUND, AS IT COULD BE DANGEROUS AROUND INFANTS.

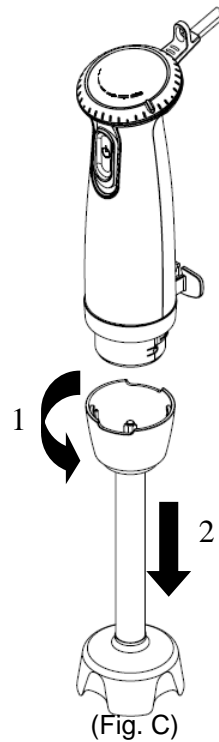
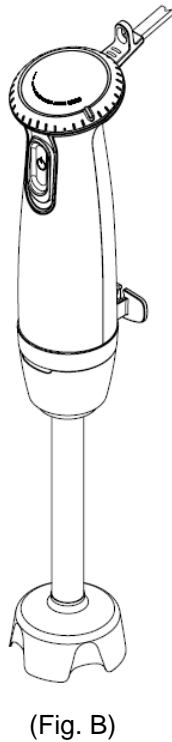
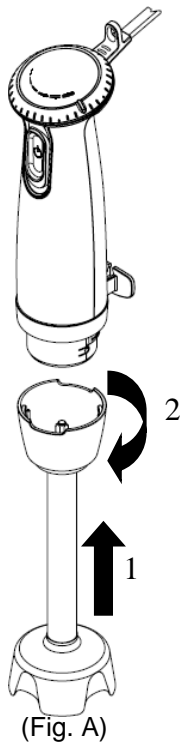
Wash the blending leg, balloon whisk and chopper bowl in warm soapy water, rinse well and dry. Wipe the main body with a slightly dampened cloth.

## OPERATING INSTRUCTIONS

Your stick blender is designed to help you prepare everything from soups to chocolate mousse quickly and with minimal effort.

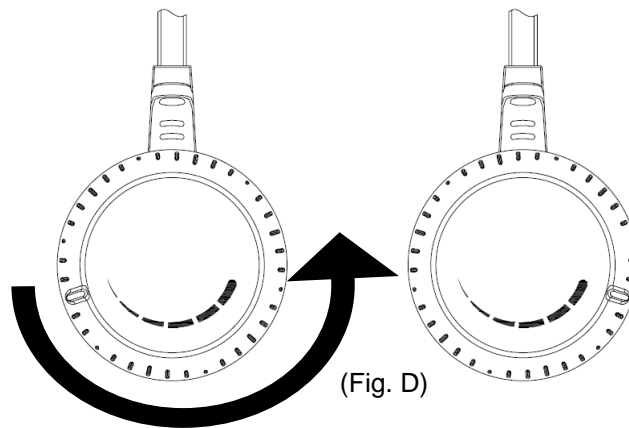
1. Ensure the stick blender is unplugged or switched off at the wall socket.
2. Insert blender leg (E) or balloon whisk (G) to the main housing (C) and turn in a clockwise position until the two parts are locked together. (Fig. A)
3. Put the ingredients into a mixing bowl, beaker or a different durable bowl, which is sufficiently tall and wide to avoid splashing.
4. Plug the unit into the mains power supply.
5. Dip the blending leg or balloon whisk as deep as possible into the mixture (Fig. B).

**NOTE:** Do not immerse the stick blender/ balloon whisk in food or liquid above the “MAX” indicator line of the measuring beaker. When choosing not to use the beaker, ensure that the blender/ balloon whisk is not immersed beyond the point where the blending leg or balloon whisk join with the motor body.

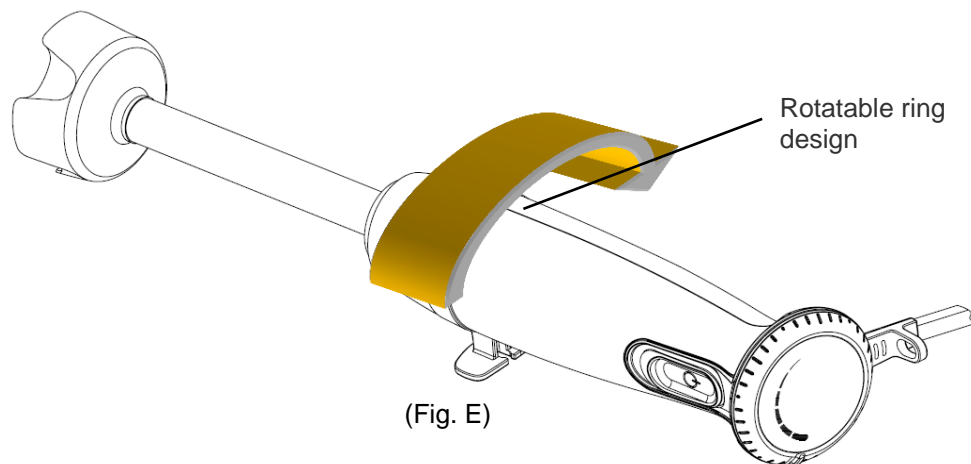




6. Select the variable speed control (Fig. D) to operate the unit. We recommend first starting on a low speed and increasing the speed as needed, depending on the desired consistency of the food being processed. Use the mid to max speed range for this accessory.
7. Work the stick blender/ balloon whisk through the ingredients with a gentle circular movement and up and down movement.  
**NOTE:** Do not operate the stick blender/ balloon whisk before inserting it into the food being mixed.



8. After processing food and to avoid the main body from becoming dirty, you can rotate the ring design (D) and rest the unit on the work surface (Fig. E)



9. After use, unplug the blender and turn the blending attachment/ balloon whisk anti-clockwise to unlock and remove it. (Fig. C)
10. Clean the unit and the attachments thoroughly.

## **NEVER USE YOUR APPLIANCE IN A BOWL OR SAUCEPAN WHILE COOKING.**

### **FOR BEST RESULTS:**

- Use a wide container.
- Only whip up to 400ml chilled cream (min. 30% fat content, 4-8°C).
- Only whip up to 4 egg whites.
- Move the whisk in a clockwise direction through the food preparation.

### **SUGGESTIONS FOR USE**

- Move the blending leg and blade gently around the mixture to ensure uniform results.
- If you want to clean the sides and base of the beaker/container with a hand-held utensil, first switch the machine OFF (by switching it off at the wall socket).
- To avoid unnecessary splashing, immerse the blending leg and blade into the mixture before switching the appliance ON.
- The speed can be adjusted at any time. Use the LOW speed setting for the thicker consistency. Use the HIGH speed setting for finer consistency.

### **GETTING TO KNOW YOUR CHOPPER ATTACHMENT**

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. It is not recommended to use the choppers to chop flour.

**NOTE: Do not chop extremely hard food such as nutmeg, coffee beans and grains.**

### **BEFORE CHOPPING**

- Pre-cut meat (200g at 2cm x 2cm x 2cm, cheese, onions (100g), garlic, carrots (200g), and chillies.
- Remove stalks from herbs, de-shell nuts.
- Remove bones, tendons and gristle from meat.

## OPERATING THE CHOPPER ATTACHMENT

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (K). **Caution: the Blade is very sharp! Always hold it on the upper plastic part.**
2. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (L).
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Put the chopper gear box (I) on to the chopper bowl.
5. Insert the motor part (C) into the gear box until it locks.
6. Press the switch (B) to operate the chopper. Use the mid to max speed range for this accessory.
7. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other hand.
8. After use, remove the motor part first and then detach the chopper gear box.
9. Remove the blade from the bowl carefully. Remove the processed food from the chopper bowl.




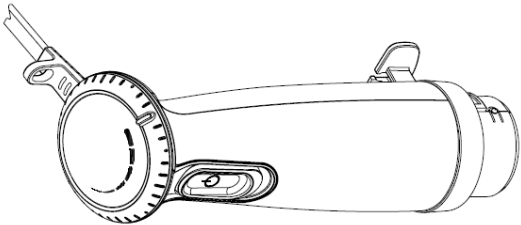



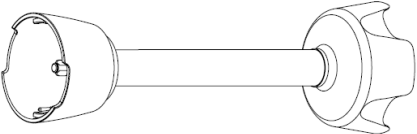



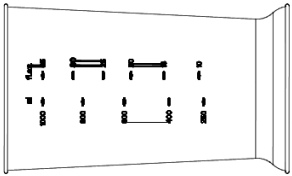



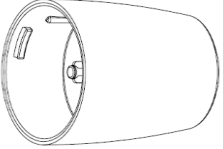



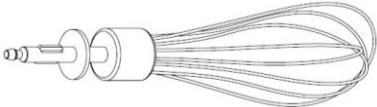



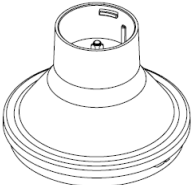



## CLEANING AND MAINTENANCE

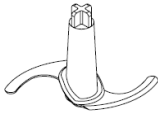
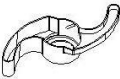


**NOTE:** Use extreme care when handling the blade at the bottom of the blending arm. Do not touch the blade with your fingers. The blade is very sharp and can cause injury.

- Make sure the unit is switched off and unplugged from the main power supply.
- Disconnect the blending tool (blending leg/ balloon whisk / chopper) from the motor.
- It is much easier to clean the accessories directly after their use.
- Clean the main housing (C), whisk gear box (G) and chopper gear box (I) with a damp cloth only and dry thoroughly.
- Clean the blending leg attachment in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Clean the measuring beaker (F), whisk (H), chopper blade (J) and chopper bowl (K) in the dishwasher. Alternatively wash in warm, soapy water, rinse and dry well.
- To remove stubborn spots wipe the surface with a piece of cloth slightly dampened in soapy water. Follow with a clean damp cloth.

- When processing foods with colour (e.g. carrots), parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before washing them.
- Do not use any abrasive cleaning material to clean any part of the stick blender, as it will harm the exterior.

**CAUTION:** The stick blender motor should never be submerged in water or held under running tap water. To clean, simply wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

|   |    |    |    |
|---|---|---|---|
|   |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ |

## STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.

## RECIPES

### *STRAWBERRY SHAKE*

#### *Ingredients*

½ Cup vanilla ice cream

½ Cup milk

½ Cup fresh strawberries (Other type of fruit can be used such as: peaches, pineapple, and banana)

1 ½ Tablespoons powdered sugar

#### *Directions*

Attach the blending leg to the motor body. Place the ingredients into the mixing bowl. Blend on the HIGH speed for 25-30 seconds. Makes one shake.

## *MAYONNAISE*

### *Ingredients*

200-250 ml oil

1 egg (yolk and white)

1 tbsp. lemon juice or vinegar

Salt and pepper to taste

### *Directions*

Put all ingredients into the beaker according to the above-mentioned order. Introduce the stick blender to the base of the beaker. Pressing the On/Off switch, keep the stick blender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

## *BUTTERNUT SQUASH & APPLE SOUP WITH CHESTNUTS*

To speed preparation, this recipe calls for prepared butternut squash puree. A garnish of lightly sweetened whipped cream and chopped roasted chestnuts adds richness and texture to the soup.

### *Ingredients*

2 Tbs. unsalted butter

1 yellow onion, thinly sliced

2 Golden Delicious apples, peeled, cored and thinly sliced

1 jar (32 oz.) butternut squash puree

2 1/2 to 3 cups chicken stock

1 large bay leaf

2 tsp. salt, plus more, to taste

1/2 cup heavy cream

Freshly ground pepper, to taste

1/2 cup heavy cream, whipped until just thickened (optional)

12 fresh chestnuts, roasted, peeled and roughly chopped

### *Directions*

In a small stockpot over medium heat, melt the butter. Add the onion and apples and cook, stirring occasionally, until softened, about 10 minutes. Stir in the butternut squash puree, 2 1/2 cups of the stock, the bay leaf and the 2 tsp. salt. Bring to a simmer; reduce the heat to medium-low and cook, stirring occasionally, about 30 minutes. Remove the bay leaf and discard.

Using the stick blender, puree the soup in the pot until smooth. Pour through a fine-mesh sieve set over a clean stockpot. Stir in the cream and add more stock to reach the desired consistency. Season with salt and pepper. Reheat the soup gently to serving temperature.

Ladle the soup into warmed bowls. Garnish each serving with a swirl of whipped cream and sprinkle with chestnuts. Serve immediately. Serves 6

### *BUTTERNUT SQUASH SOUP WITH HAZELNUT AND CREAM*

Be sure to toast and skin the hazelnuts before adding them to the cream. Toasting brings out the rich flavour of the nuts and loosens the skins, which can taste bitter. Place the nuts in a dry fry pan over medium heat and toast, shaking the pan or stirring occasionally, until the nuts are fragrant, 10 to 15 minutes. Or spread the nuts in a single layer on a baking sheet and toast in a 325°F oven, stirring occasionally, for 10 to 15 minutes. While the nuts are still warm, wrap them in a kitchen towel and rub vigorously to remove the skins. It's OK if a few bits of skin still cling to the nuts.

### *Ingredients*

1/3 cup heavy cream

2 Tbs. finely chopped toasted hazelnuts

Salt and freshly ground pepper, to taste

2 Tbs. unsalted butter

1 yellow onion, chopped

2 cups unsalted chicken stock, warmed, plus more as needed

1 jar (17 oz.) butternut squash puree  
Freshly grated nutmeg, to taste

*Directions*

In a saucepan over medium heat, warm the cream until steam starts to rise. Remove from the heat, add the hazelnuts and let cool. Season with salt and pepper.  
Refrigerate for 1 hour.

In a soup pot over medium heat, melt the butter. Add the onion and sauté, stirring occasionally, until tender and translucent, 4 to 6 minutes. Add the 2 cups stock and the squash puree and bring to a simmer, stirring, and then reduce the heat to medium-low. Cook, stirring for 12 to 15 minutes. Using the stick blender to puree the soup, adding more stock if the soup is too thick. Season with salt, pepper and nutmeg.

Whisk the hazelnut cream until lightly foamy. Ladle the soup into warmed bowls and top each serving with the hazelnut cream. Serves 4

*ASPARAGUS SOUP*

For an ultra smooth soup, strain it through a fine sieve, or a conical strainer that is a favourite in restaurant kitchens. A pestle is used to push the food through the fine-mesh perforations of the sieve.

*Ingredients*

1 1/2lb. asparagus  
4 Tbs. (1/2 stick) plus 2 tsp. unsalted butter  
1 yellow onion, diced  
3 garlic cloves, minced  
1/4 cup dry vermouth  
3 cups chicken stock, plus more as needed  
Salt and freshly ground pepper, to taste  
3/4 cup heavy cream



### *Directions*

Snap off the tough stem ends from the asparagus spears. Cut the tips off 8 of the spears into 2-inch lengths. Set the tips aside. Chop the remaining asparagus into 1-inch pieces.

In a heavy soup pot over medium heat, melt the 4 Tbs. (1.2 stick) butter. Add the onion and garlic and sauté, stirring occasionally, until tender and translucent, 3 to 4 minutes. Add the vermouth and cook until most of the liquid has evaporated. Add the chopped asparagus and the 3 cups stock. Season with salt and pepper. Bring to a simmer, and then reduce the heat to medium-low. Cover and cook until the asparagus is tender, about 20 minutes.

Using the stick blender, puree the soup until smooth, about 2 minutes. Pass the soup through a fine sieve into a clean saucepan. Stir in the cream plus more stock if needed to reach the desired consistency. Season with salt and pepper. Set the pan over low heat and reheat the soup to serving temperature.

In a small sauté pan over medium heat, melt the 2 tsp. butter. Add the reserved asparagus tips and cook until just tender, about 2 minutes. Ladle the soup into warmed bowls, garnish with the asparagus tips and serve immediately. Serves 4.

## **SERVICING THE APPLIANCE**

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the appliance still does not work after checking the above:

- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.

- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Home Of Living Brands (Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

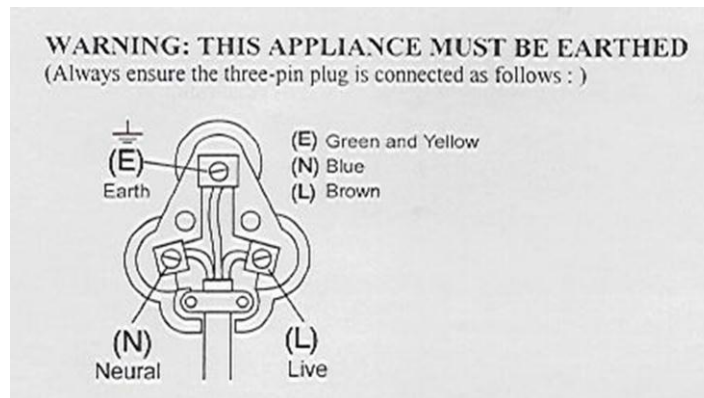
## CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.

**This unit is designed to operate on the stated current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:**

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth  
 Blue = Neutral  
 Brown = Live



**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**

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

011 490-9600 (Jhb)

031 792-6000 (Dbn)

021 552-5161 (CT)

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

[www.facebook.com/RussellHobbsSA](https://www.facebook.com/RussellHobbsSA)

Parabéns pela compra da varinha e trituradora Russel Hobbs Esse 600W/Varinha e trituradora com copo Russel Hobbs Esse 600W. Cada aparelho é fabricado garantindo segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia cuidadosamente este manual de instruções e guarde-o para referência futura. No caso de transferir ou de oferecer o aparelho a outra pessoa, junte também o manual de instruções.

## **CARACTERÍSTICAS DA VARINHA E TRITURADORA RUSSELL HOBBS ESSE 600W**

- Motor com potência de 600W
- Velocidade variável
- Haste removível especialmente projetada
- Aro rotativo único para colocar em pé ou para guardar o fio
- Mostrador seguro
- Cabo ergonômico
- Lâminas duráveis de aço inoxidável
- Inclui 1 copo de 1 l com tampa para sua conveniência
- Ideal para molhos ou sopas, purês ou coquetéis Acessórios laváveis na máquina de lavar louça
- Para uso doméstico apenas

O modelo RHSC050 como conjunto completo inclui um copo triturador de 200ml, uma varinha de claras e um jarro com capacidade para 1l com tampa. Este aparelho é ideal para fazer molhos, preparar ingredientes frescos para saladas, bater e misturar criando molhos, sopas, purês ou cocktails.

**ATENÇÃO:** RECOMENDA-SE O MAIOR CUIDADO QUANDO UTILIZAR O ACESSÓRIO COM A LÂMINA. NÃO TOQUE A LÂMINA COM OS DEDOS. AS LÂMINAS SÃO AFIADAS E PODEM CAUSAR FERIMENTOS.

## **PRECAUÇÕES IMPORTANTES**

Deve sempre seguir as seguintes precauções básicas de segurança, ao utilizar a varinha e trituradora Russell Hobbs:

**ATENÇÃO:** Este aparelho não se destina ao uso profissional. Possui um motor potente o que o torna num eficiente acessório de cozinha. Não deve ser necessário utilizá-lo por períodos superiores aos ciclos a seguir recomendados.

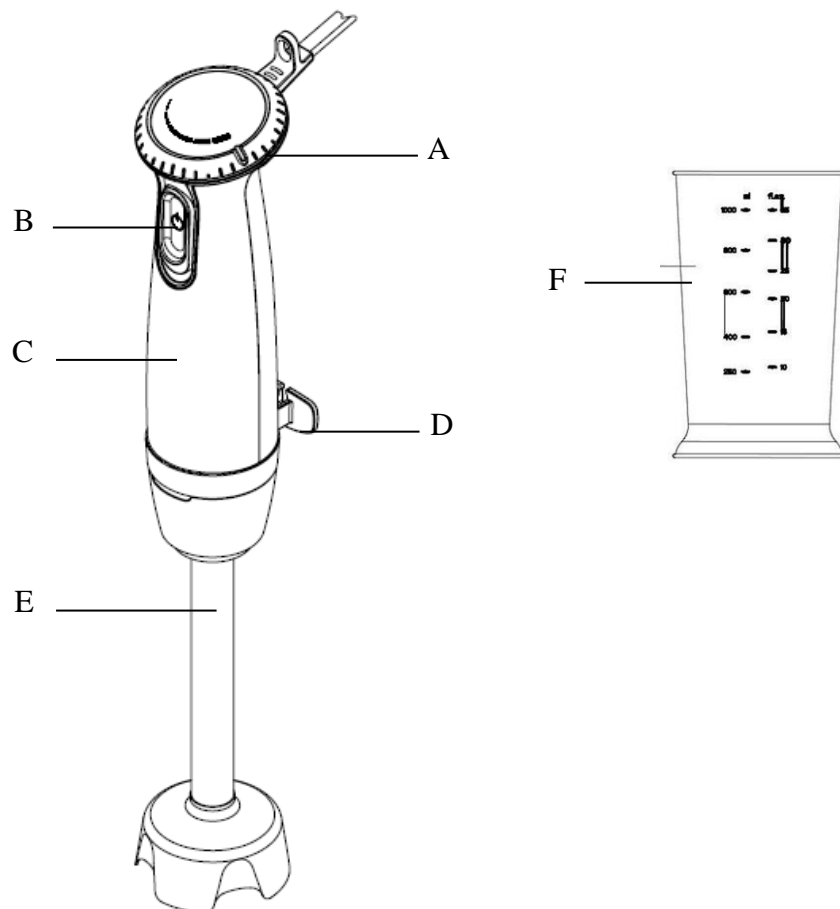
### **PARA AJUDAR A PROLONGAR A VIDA DESTE APARELHO, RESPEITE OS SEGUINTE TEMPOS DE CICLOS:**

- Não utilize a varinha por mais de 30 segundos de cada vez se estiver a misturar ingredientes 'sólidos' ou 'gomosos'. Após misturar durante 30 segundos, desligue a trituradora durante 10 ou 15 minutos para evitar danos no motor.
  - Não utilize a varinha por mais de 1 minuto de cada vez se estiver a misturar ingredientes 'líquidos'. Após misturar durante 1 minuto, desligue a trituradora durante 10 ou 15 minutos para evitar danos no motor.
  - Não utilize a peça trituradora por mais de 20 segundos de cada vez. Após utilizar durante 20 segundos, desligue a trituradora durante 10 ou 15 minutos para evitar danos no motor.
1. Leia as instruções cuidadosamente antes de usar qualquer aparelho.
  2. Sempre se certifique se a voltagem na etiqueta de classificação corresponda à voltagem principal da sua casa.
  3. O uso incorreto ou impróprio pode danificar o aparelho e causar danos ao usuário.
  4. O aparelho é para uso doméstico apenas. O uso comercial invalida a garantia e o fornecedor não será responsável por danos ou prejuízos causados pelo uso inadequado do aparelho.
  5. Mantenha o aparelho sempre desligado da corrente quando não o estiver a utilizar, antes ou depois de montar a varinha e durante a limpeza.
  6. Evite qualquer contato com as partes removíveis. Nunca toque as peças rotativas enquanto em funcionamento – aguarde que estas estejam completamente imobilizadas.

7. Deve sempre existir supervisão se utilizar o aparelho perto de crianças ou de deficientes.
8. Verifique regularmente o fio e a tomada. Se o fio ou a tomada estiverem danificados, o fabricante ou uma pessoa qualificada deverá substituí-los para evitar problemas eléctricos.
9. Não use o aparelho se ele tiver caído ou de alguma forma estragado. Em caso de dano leve a panela para o conserto num agente autorizado de serviços.
10. A fim de reduzir o risco de choque eléctrico, não submerja ou exponha o motor, a tomada ou o fio de energia em água ou qualquer outro líquido.
11. Nunca coloque a base na água ou em qualquer outro tipo de líquido para fazer a limpeza.
12. Remova o plugue da tomada pegando pelo plugue. Não puxe o fio para desconectar o aparelho. Sempre desconecte a panela quando não estiver em uso, antes de limpá-la ou ao adicionar ou remover as partes.
13. Utilize apenas peças de origem. A utilização de acessórios que não sejam recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em ferimentos, incêndio ou choque eléctrico.
14. O fio de energia é curto para reduzir o risco de enrolar em alguma coisa ou de se tropeçar num fio maior.
15. Não deixe o fio dependurado fora da borda da mesa ou do balcão. Certifique-se de que o fio não esteja num lugar em que possa ser puxado inadvertidamente.
16. Não deixe o fio tocar superfícies quentes e não o coloque perto do queimador de gás ou eléctrico ou num fogão quente.
17. Não use o aparelho num tampo a gás ou eléctrico ou em cima e/ou próximo à chama.
18. Mantenha o aparelho e o cabo afastados de fontes directas de calor e do sol, de locais molhados ou húmidos, de objectos cortantes e afiados ou de outros perigos.
19. Não se recomenda o uso de fio de extensão no aparelho. Contudo, se for necessário usar uma extensão, certifique-se de que seja apropriada para o consumo de energia do aparelho para evitar superaquecimento do fio. Não coloque o fio da extensão numa posição onde ele possa ser puxado por crianças ou animais ou que sirva de tropeço.
20. Este aparelho não é apropriado para uso ao ar livre. Apenas para uso domiciliário. Não use este aparelho para mais nada além daquilo para o qual foi planejado.
21. NÃO carregue o aparelho pelo fio de energia.

22. Esteja atento ao aparelho durante o uso. Sempre desconecte a unidade quando não estiver em uso ou antes de limpá-la.
23. Sempre use o aparelho numa superfície lisa, regular e estável. Não coloque a base numa superfície quente.
24. Não utilize este equipamento como um temporizador externo.
25. Utilize este aparelho APENAS para processar ou misturar alimentos.
26. Não utilizar o aparelho durante o processo de cozedura ou em líquidos em ebulição.
27. As lâminas são muito afiadas. Tenha o maior cuidado quando mexer em acessórios com lâminas afiadas, ao despejar o copo ou durante a limpeza.
28. Após a utilização certifique-se que a trituradora está desligada, ou seja, o botão se encontra na posição “0” / “Off”.
29. O fabricante não assume a responsabilidade por qualquer dano ou ferimentos causados pela utilização indevida ou por reparações efectuadas por agentes não autorizados.
30. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente consertá-la você mesmo. Leve o aparelho a um representante autorizado para exame, ajuste ou conserto. Sempre use peças originais. O não cumprimento das precauções e instruções mencionadas acima, poderão afetar o funcionamento seguro da máquina.
31. Este aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida (inclusive crianças) ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que elas tenham supervisão ou recebam instruções concernente ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela segurança delas.
32. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

**DIAGRAMA DAS PARTES – VARINHA TRITURADORA ESSE 600W  
(MODELO: RHSB055)**



**Varinha trituradora**

- (A) Controlo de velocidade
- (B) Botão ligar/desligar
- (C) Corpo principal
- (D) Anel rotativo
- (E) Varinha de mistura removível
- (F) Jarro de medida



## ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES– VARINHA TRITURADORA COM COPO ESSE 600W (MODELO: RHSB050)

### Acessório - varinha para bater

(G) Encaixe da varinha

(H) Varinha

### Acessório - Trituradora

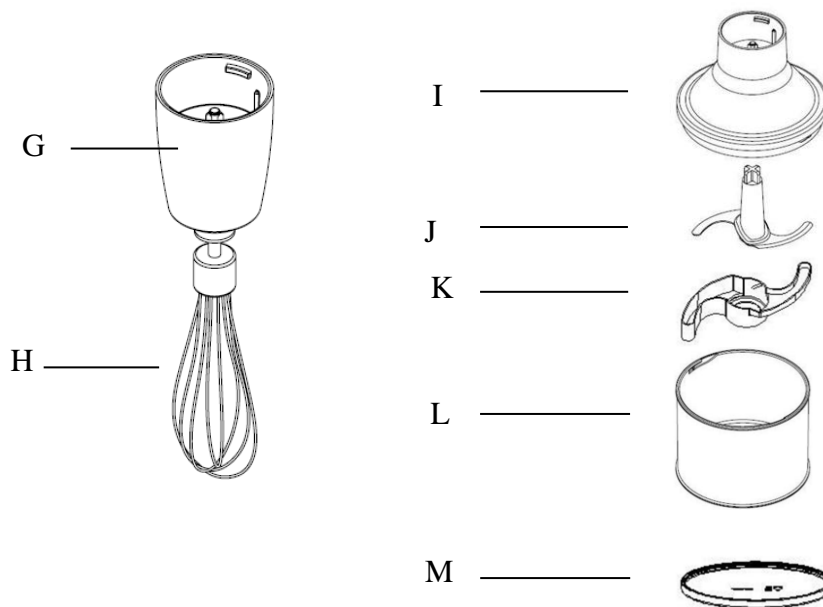
(I) Encaixe da trituradora

(J) Lâmina da trituradora

(K) Cobertura da lâmina

(L) Recipiente da trituradora

(M) Tampa inferior do recipiente da trituradora



### ANTES DE USAR

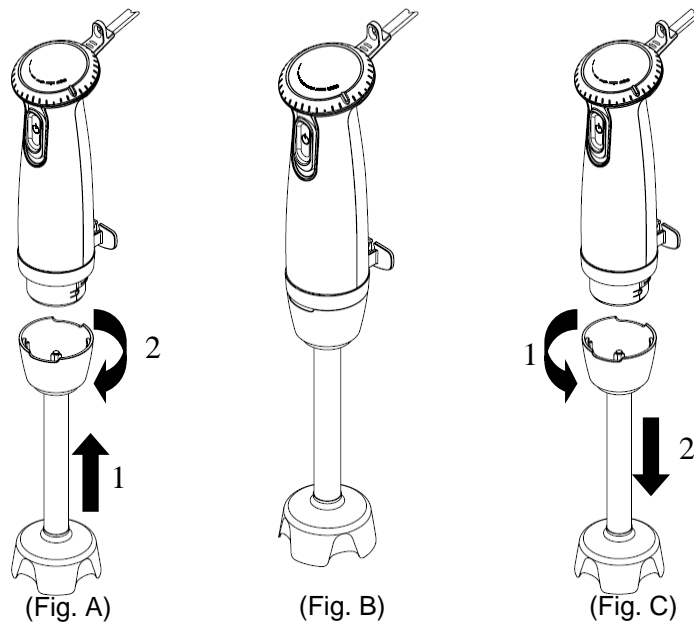
Antes de utilizar a batedeira eléctrica pela primeira vez, retire-a da caixa e da película protectora. COMO MEDIDA DE SEGURANÇA LEMBRE-SE QUE DEVE MANTER QUALQUER PELÍCULA DE PROTECÇÃO FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS. Lave as varinhas em água quente com detergente, enxague e seque, Limpe o corpo da batedeira com um pano ligeiramente húmido.

## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

A sua varinha trituradora foi concebida para a ajudar a preparar tudo rapida e facilmente, desde sopas a mousse de chocolate.

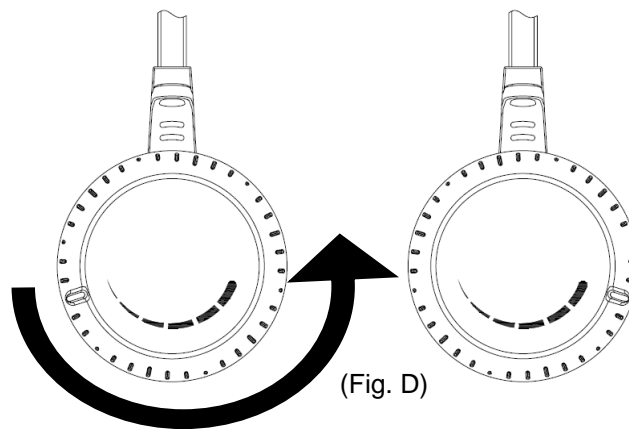
1. Certifique-se que a varinha está desligada da corrente eléctrica.
2. Insira a varinha trituradora (E) ou a varinha para bater (G) no encaixe principal (C) e gire no sentido dos ponteiros do relógio até que as duas partes estejam encaixadas. (Fig. A)
3. Ponha os ingredientes numa tigela ou copo misturador ou outro recipiente resistente.
4. Ligue a trituradora à corrente eléctrica.
5. Introduza a varinha tanto quanto possível na mistura (Fig. B).

**Obs.:** Não introduza a varinha trituradora ou a varinha para bater no recipiente demasiado cheio ou acima da marca “MAX” no recipiente medidor. Quando utilizar outro recipiente, mantenha a varinha sempre a uma altura em que apenas o pé ou a haste estejam em contacto com os alimentos ou o líquido evitando o contacto destes com o corpo onde o motor se encontra.

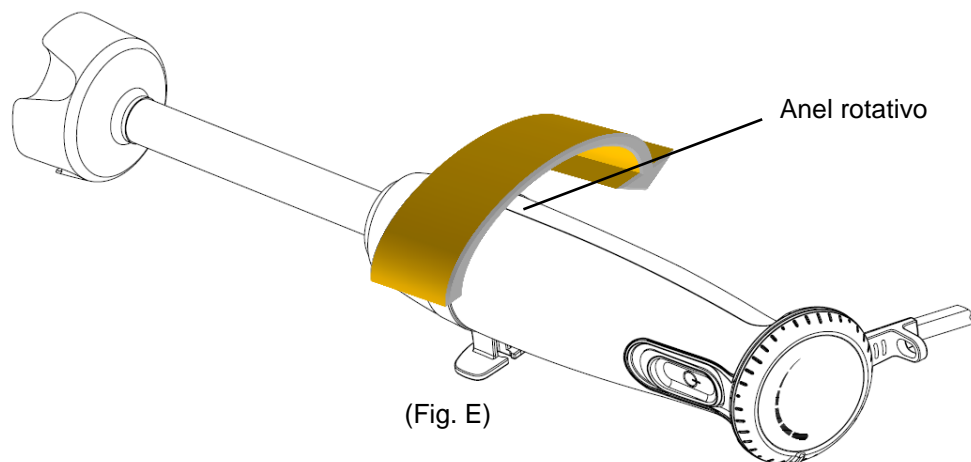


6. Seleccione no botão de controlo (Fig. D) a velocidade desejada para o funcionamento. Recomenda-se iniciar o funcionamento numa velocidade menor e ir aumentando progressivamente conforme for necessário, dependendo da consistência desejada dos alimentos a preparar. Para este acessório pode utilizar a velocidade média à velocidade máxima.
7. Movimente a varinha pelos ingredientes com ligeiros movimentos circulares e verticais.

**Obs.:** Não inicie o funcionamento da varinha antes de a ter inserido nos alimentos a processar.



8. Após processar os alimentos e para evitar que o corpo principal se suje, gire o anel rotativo (D) e apoie o aparelho na superfície de trabalho (Fig. E)



9. Depois de utilizar, desligue o aparelho e gire o pé da varinha trituradora ou de bater

no sentido contrário aos ponteiros do relógio para a desencaixar do corpo do aparelho. (Fig. C)

10. Limpe bem o aparelho e lave os acessórios.

## **NUNCA UTILIZE ESTE APARELHO EM QUALQUER RECIPIENTE ENQUANTO ESTIVER A COZINHAR (NO LUME).**

### **PARA OBTER MELHORES RESULTADOS:**

- Utilize um recipiente largo.
- Não bata mais do que 400ml de natas frias ( 30% de gordura, de 4-8°C).
- Não bata mais do que 4 claras.
- Durante a preparação de alimentos movimente a varinha no sentido dos ponteiros do relógio.

### **SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO**

- Movimente o pé da varinha com a lâmina levemente pelos alimentos para obter uma mistura uniforme.
- Se desejar limpar os lados e a base do copo misturador/recipiente com uma espátula ou colher, desligue a trituradora primeiro OFF (desligando-a também da tomada na parede).
- Para evitar salpicos, antes de ligar a trituradora (ON) introduza bem o pé da varinha na mistura.
- A velocidade pode ser ajustada em qualquer momento. Utilize a velocidade mais baixa LOW para consistências mais espessas. Utilize a a velocidade mais elevada HIGH para consistências mais finas.

### **O QUE PODE FAZER COM O ACESSÓRIO DA TRITURADORA**

A trituradora é perfeitamente ideal para triturar carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, nozes, amêndoas, ameixas, etc. Não se aconselha a trituradora para triturar farinha.

**Obs.: Não triture alimentos muito duros como noz moscada, grãos de café e outros grãos.**

## ANTES DE TRITURAR

- Previamente corte a carne em pedaços e utilize a quantidade como se segue ( 200g em cubos de 2cm de lado). Para queijo e cebola não exceda os 100g, para alho e cenouras e malaguetas não exceda os 200g
- Retire os pés das ervas e a casca de nozes
- Retire da carne os ossos, tendões e nervos

## COMO UTILIZAR O ACESSÓRIO DA TRITURADORA

1. Remova cuidadosamente a película de plástico que cobre a lâmina (K). **Atenção: a lâmina é muito afiada! Segure sempre pela parte superior de plástico.**
2. Encaixe a lâmina no pino central da taça da trituradora (L).
3. Coloque os alimentos na taça.
4. Coloque o acessório da trituradora (I) na taça trituradora.
5. Insira a parte do motor (C) no acessório da trituradora até que este fique preso.
6. Pressione o botão (B) para iniciar o funcionamento da trituradora. Para este acessório pode utilizar da velocidade mínima à velocidade máxima.
7. Durante o funcionamento, segure com uma mão a parte com o motor e com a outra mão a parte com a taça trituradora.
8. Após a utilização, remova primeiro a parte do motor e depois desencaixe o acessório da trituradora.
9. Retire a lâmina com cuidado. Retire os alimentos da taça.




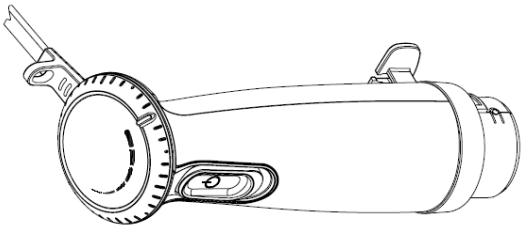



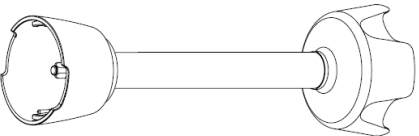



## LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

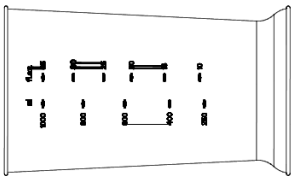
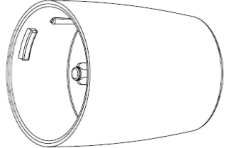
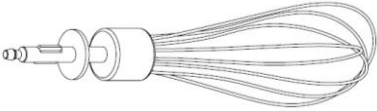
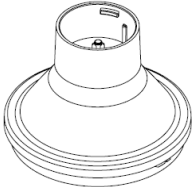
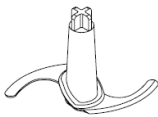
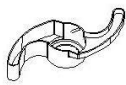


**Obs.:** Tenha muito cuidado quando utilizar a lâmina no pé da varinha. Não toque na lâmina com os dedos. A lâmina é muito afiada e pode causar ferimentos.

- Certifique-se que o aparelho se encontra desligado no botão e da corrente eléctrica.

- Desencaixe a varinha (pé triturador ou a varina para bater) do corpo com o motor.
- Os acessórios limpam-se mais facilmente logo após a utilização.
- Limpe a peça principal (C), o acessório da varinha para bater (G) e a trituradora (I) apenas com um pano humedecido e seque bem..
- Limpe o pé da varinha com água quente e detergente, enxague e enxugue.
- O copo de medida (F), a varinha de bater (H), a lâmina (J) e a taça da trituradora (K) podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água quente e detergente. A seguir enxague e enxugue bem.
- Para remover manchas persistentes limpe a superfície com um pano humedecido com um pouco de detergente. De seguida, limpe com um pano limpo.
- O processamento de alimentos com cores intensas (por exemplo, cenouras), algumas partes do aparelho apresentar descoloração. Limpe estas partes com óleo vegetal antes de as lavar.
- Não utilize nenhum produto abrasivo para limpar qualquer parte do pé da varinha pois danifica a parte externa desta.

**Obs.:** O corpo da batedeira onde se encontra o motor nunca deve ser imerso ou sujeito a água. Para o limpar, passe com um pano húmido e seque bem.

|   |  |  |  |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|    | ✓ | ✓ | ✓ |
|    | ⊘ | ⊘ | ✓ |
|    | ✓ | ✓ | ✓ |
|    | ⊘ | ⊘ | ✓ |
|   | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ |

### GUARDAR O APARELHO

- Desconecte a unidade da parede e limpe todas as partes como instruído acima. Certifique-se de que todas as partes estejam secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua caixa ou num lugar limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto ele estiver molhado ou sujo.

## RECEITAS

### *BATIDO DE MORANGO*

#### *Ingredientes*

½ copo de gelado de baunilha

½ copo de leite

½ copo de morangos frescos (pode utilizar outras frutas tais como: pêsego, ananás e banana)

1 ½ colher de sopa de açúcar em pó

#### *Preparação*

Encaixe a varinha no corpo do motor da batedeira. Coloque os ingredientes no copo misturador. Bata na velocidade máxima durante 25 a 30 segundos. A quantidade acima indicada faz um batido.

### *MAIONESE*

#### *Ingredientes*

200-250 ml de óleo ou azeite

1 ovo (gema e clara)

1 colher de sumo de limão ou de vinagre

Sal e pimenta a gosto

#### *Preparação*

Coloque todos os ingredientes pela ordem acima descrita no copo de mistura. Introduza a varinha e apoie-a na base do copo. Premindo o botão **On/Off**, mantenha a varinha nesta posição até que o óleo ou azeite se misture bem. A seguir, sem desligar, movimente levantando e baixando devagar até que a maionese se apresente bem misturada.



## *SOPA DE ABÓBORA COM MAÇÃS E CASTANHAS*

Para preparar esta receita mais rapidamente recomenda-se usar puré de abóbora previamente preparado. Pode usar-se natas batidas ligeiramente doces para decorar e castanhas assadas e picadas enriquecem e engrossam a textura desta sopa.

### *Ingredientes*

2 colheres de sopa de manteiga sem sal  
1 cebola amarela, em rodelas finas  
2 maçãs Golden Delicious, descascadas, sem sementes e finamente cortadas  
1 taça (960g) de puré de abóbora  
2 e meio a 3 copos de caldo de galinha  
1 folha de louro (grande)  
2 colheres de chá de sal, e um pouco mais, a gosto  
1/2 copo de natas  
Pimenta em grão, moída, a gosto  
1/2 copo de natas batidas (opcional)  
12 castanhas frescas, assadas, sem pele e grosseiramente cortadas

### *Preparação*

Derreta a manteiga em lume médio num tacho pequeno. Junte a cebola e as maçãs e deixe cozinhar durante cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando. Junte o puré de abóbora, os 2 copos e meio de caldo de galinha, uma folha de louro e 2 colheres de chá de sal. Deixe levantar fervura, reduza o lume para o mínimo e deixe cozinhar durante cerca de 30 minutos, mexendo de vez em quando. Retire a folha de louro.

Triture bem a sopa com a varinha, ainda no tacho, até obter um puré aveludado. Passe para uma panela limpa usando o passador ou o coador e adicione mais caldo de galinha para obter a consistência desejada. Tempere com sal e pimenta. Leve a sopa ao lume para a aquecer até à temperatura ideal para servir.

Sirva a sopa em tigelas quentes. Enfeite com natas batidas e polvilhe com as castanhas. Sirva imediatamente. Serve 6 porções.

## SOPA DE ABÓBORA COM AVELÃS E NATAS

Antes de adicionar as avelãs ao creme tem de as tostar e descascar a pele. Ao serem tostadas as avelãs ficam com mais sabor e perdem mais facilmente a pele, a qual pode ter um sabor amargo. Coloque as avelãs numa frigideira anti-aderente e leve a lume médio a tostar durante 10 a 15 minutos, abanando ocasionalmente a frigideira, até sentir o aroma das avelãs. Pode também optar por usar um tabuleiro e levar ao forno a 160°C durante 10 a 15 minutos, mexendo de vez em quando. Enquanto as avelãs ainda estiverem quentes, embrulhe-as num pano de cozinha e amasse-as vigorosamente para perderem a pele. Se ficarem pequenos pedacinhos de pele agarrados à noz não faz mal.

### *Ingredientes*

1/3 copo de natas batidas  
2 colheres de sopa de avelãs torradas e sem pele  
sal e pimenta ralada, a gosto  
2 colheres de sopa de manteiga sem sal  
1 cebola amarela, picada  
2 copos de caldo de galinha, aquecido, e se necessário um pouco mais  
1 taça (480g) de puré de abóbora  
noz moscada ralada, a gosto

### *Preparação*

Num tacho, em lume médio, aqueça as natas até iniciar a fervura. Retire do lume, adicione as avelãs e deixe arrefecer. Tempere com sal e pimenta. Refrigere durante 1 hora.

Derreta a manteiga numa panela para sopa em lume médio. Junte a cebola e salteie durante 4 a 6 minutos, mexendo de vez em quando, Junte os 2 copos de caldo de galinha e o puré de abóbora e deixe levantar fervura, mexendo. Reduza para lume brando e deixe cozinhar durante 12 a 15 minutos, mexendo sempre. Use a varinha para reduzir a sopa a puré e adicionando um pouco mais de caldo se a sope estiver muito espessa. Tempere com sal, pimenta e noz moscada.

Com a varinha de bater bata as natas com as avelãs até que obter uma espuma. Sirva a sopa em tigelas aquecidas e decore com o creme de avelãs. Serve 4 porções.

### *SOPA DE ASPARGOS*

Para uma sopa ultra aveludada, passe-a pelo passador ou coador cónico, como nas cozinhas dos restaurantes. Use um pilão para empurrar a mistura pela rede fina do coador.

#### *Ingredientes*

700 g de espargos

4 colheres de sopa e 2 colheres de chá de manteiga

1 cebola amarela, picada

3 dentes de alhos, esmagados

1/4 copo de vermute seco

3 copos de caldo de galinha (podde ser necessário um pouco mais)

Sal e pimenta em grão (moída na hora), a gosto

3/4 copo de natas

#### *Preparação*

Destaque as partes mais rijas do pé dos espargos. Corte as pontas de 8 espargos em pedacinhos de 5 cm. Reserve. Corte os espargos restantes em pedacinhos com 2,5cm de comprimento.

Derreta as 4 colheres de sopa de manteiga numa panela para sopa em lume médio. Junte a cebola e o alho e salteie durante 3 ou 4 minutos até que se apresentem macios e translúcidos, mexendo de vez em quando. Adicione o vermute e deixe cozinhar até que o líquido se evapore. Junte os espargos em pedacinhos e os 3 copos de caldo de galinha. Tempere com sal e pimenta. Deixe levantar fervura e reduza para lume baixo. Tape e deixe cozinhar durante 20 minutos até que os espargos estejam cozidos.

Com a varinha, reduza a sopa a puré durante 2 minutos até obter um creme. Passe pelo coador ou passador para um tacho limpo. Adicione as natas e, se necessário,

mais caldo de galinha até obter a consistência desejada. Tempere com sal e pimenta. Ponha o tacho ao lume e aqueça até à temperatura desejada para servir.

Numa frigideira pequena, em lume médio, derreta 2 colheres de chá de manteiga. Junte as pontas dos espargos que tinha reservadas e cozinhe durante 2 minutos até se apresentarem tenras. Sirva a sopa em tigelas aquecidas, decore com os espargos e sirva imediatamente. Sirve 4 porções.

## **SERVIÇO DE MANUTENÇÃO DO APARELHO**

Não há partes substituíveis neste aparelho. Se a unidade não estiver funcionando corretamente, verifique o seguinte:

- Você seguiu corretamente as instruções.
- Que a unidade foi instalada corretamente e que a tomada está ligada na parede.
- Que o provedor de energia está ON.
- Que o plugue está firmemente seguro na tomada.

Se ainda assim o aparelho não funcionar depois do acima:

- Consulte o varejista para um possível conserto ou substituição. Se o varejista não resolver o problema, devolva o aparelho, certificando-se de:

- Embalar a unidade cuidadosamente na embalagem original.
- Anexar o recibo de compra.
- Dar um motivo para a devolução.

Se o fio fornecido estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente de serviço autorizado, para evitar qualquer dano. Se o conserto for necessário dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido para um centro de serviço da Home of Living Brands (Pty) Limited aprovado. Consertos fora da garantia ainda estarão disponíveis, mas serão cobrados.

## SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

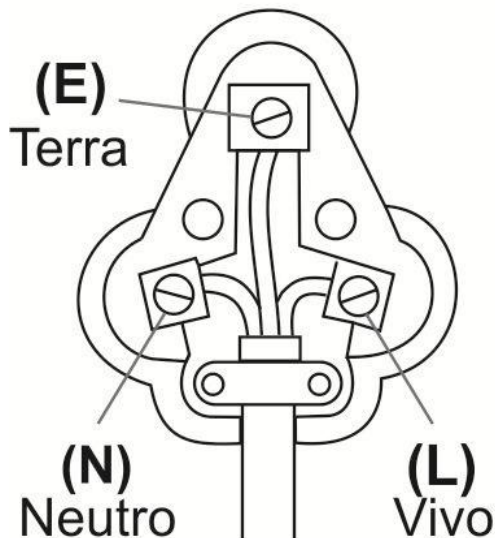
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

**Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:**

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

|               |          |
|---------------|----------|
| Verde/Amarelo | = Terra  |
| Azul          | = Neutro |
| Castanho      | = Vivo   |

**AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA**  
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



**(E) Verde e amarelo**  
**(N) Azul**  
**(L) Castanho**

**NO CASO DE RECLAMAÇÃO SOB GARANTIA, DEVE-SE TER ESTE RECIBO.**

**GARANTIA**

1. Home Of Living Brands (Pty) Limited garante ao comprador original deste produto (“o cliente”) que o produto está sem defeitos de qualidade e manufatura que sob uso normal pessoal, familiar ou domiciliar e propósito pode manifestar dentro do período de 1 (um) ano da data de compra (“período da garantia”).
2. Se o cliente tiver comprado um produto e ele quebrar, estiver com defeito ou não funcionar adequadamente pelo período devido, o cliente deve notificar o fornecedor de quem comprou o produto (“o fornecedor”) dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos desta garantia devem ser acompanhadas pelo recibo de compra. Se não possuir o recibo, então a cobrança do conserto, e/ou do serviço deverá ser pago pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto defeituoso deve ser levado ao centro de serviço do fornecedor representante para ter direito à garantia.
4. O fornecedor reembolsará, consertará ou trocará o produto nos termos desta garantia sujeita a requerimentos legislativos. Esta garantia será válida somente se o cliente não tiver quebrado ele mesmo o produto, ou usado de modo inapropriado. A garantia não inclui e não será usada para cobrir produtos danificados por causa de desastre, mau uso, falsificação, abuso ou modificação não autorizada ou conserto do produto.
5. Esta garantia somente será estendida ao produto fornecido na data da compra e não valerá para nenhuma das extensões anexadas ou instaladas pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor conserte o produto e o produto quebrar ou não funcionar apropriadamente dentro de 3 (três) meses do conserto e não devido ao uso errado, falsificação ou modificação por ou da parte do cliente, então o fornecedor pode substituir o produto ou reembolsar o cliente.
7. O cliente poderá ser responsabilizado por certos custos se os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original ou se a embalagem estiver danificada. Isso será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD  
[www.homeoflivingbrands.co.za](http://www.homeoflivingbrands.co.za)

JOANESBURGO  
CIDADE DO CABO  
DURBAN

N.º TEL. +2711 490-9600  
N.º TEL. +2721 552-5161  
N.º TEL. +2731 792-6000

[www.russellhobbs.co.za](http://www.russellhobbs.co.za)  
[www.facebook.com/RussellHobbsSA](https://www.facebook.com/RussellHobbsSA)

Nous vous remercions d'avoir acheté le Mélangeur à immersion Russell Hobbs Esse 600W et son kit d'accessoires. Chaque unité a été produite avec un souci de sécurité, fiabilité et facilité d'utilisation. Avant l'utilisation veuillez lire attentivement les instructions que vous conserverez pour référence. Si vous faites don de l'unité à une autre personne, veuillez à transmettre également le Manuel d'utilisation.

## **CARACTERISTIQUES DU MELANGEUR A IMMERSION RUSSELL HOBBS ESSE 600W**

- Moteur puissant de 600W
- Vitesse variable
- Mélangeur détachable spécialement conçu
- Design en anneau rotatif unique pour rangement de la base ou du cordon
- Indicateur visuel d'emploi sûr
- Poignée conçue ergonomiquement
- Lames en acier inoxydable durable
- Inclut un vase à bec de 1L avec couvercle pour votre convenance
- Idéal pour faire des sauces ou créer des soupes, purées ou cocktails Les éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle
- Uniquement pour usage domestique

Le kit complet du modèle RHSC050 inclut un hachoir à aliments de 200 ml, un fouet et un récipient de 1 l avec couvercle. C'est l'outil idéal pour la préparation de sauces, d'ingrédients pour salades fraîches, pour fouetter et mélanger des aliments, pour créer des sauces ou des soupes, des purées de légumes ou des cocktails.

**NOTE :** LORSQUE VOUS MANIEZ LA LAME VEUILLEZ LE FAIRE AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION ; NE PAS TOUCHER LA LAME AVEC LES DOIGTS. LES LAMES SONT EXTREMEMENT TRANCHANTES ET PEUVENT PROVOQUER DES BLESSURES.

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez le mélangeur à immersion Russell Hobbs, il est important de suivre toujours les consignes de sécurité, y compris ce qui suit :

**ATTENTION** : Cet appareil ne convient pas pour un usage professionnel. Votre mélangeur à immersion est équipé d'un moteur puissant, ce qui en fait un outil de cuisine très efficace. Normalement il ne devrait pas être nécessaire de faire tourner le moteur pendant plus longtemps que les cycles de travail ci-dessous.

### **AFIN DE PROLONGER LA DUREE DE VIE DE VOTRE APPAREIL VEUILLEZ SUIVRE LES CYCLES DE TRAVAIL SUIVANTS :**

- Lorsque vous mélangez des aliments solides ou collants, veuillez utiliser le mélangeur à immersion pendant maximum 30 secondes à la fois. Après 30 secondes, éteignez le mélangeur à immersion pendant 10-15 minutes afin de ne pas endommager le moteur.
- Lorsque vous mélangez des aliments liquides, veuillez utiliser le mélangeur à immersion pendant maximum 1 minute à la fois. Après 1 minute, éteignez le mélangeur à immersion pendant 10-15 minutes afin de ne pas endommager le moteur.
- Lorsque vous utilisez l'accessoire hachoir ne l'utilisez pas pendant plus de 20 secondes à la fois. Après 20 secondes, éteignez le mélangeur à immersion pendant 10-15 minutes afin de ne pas endommager le moteur.

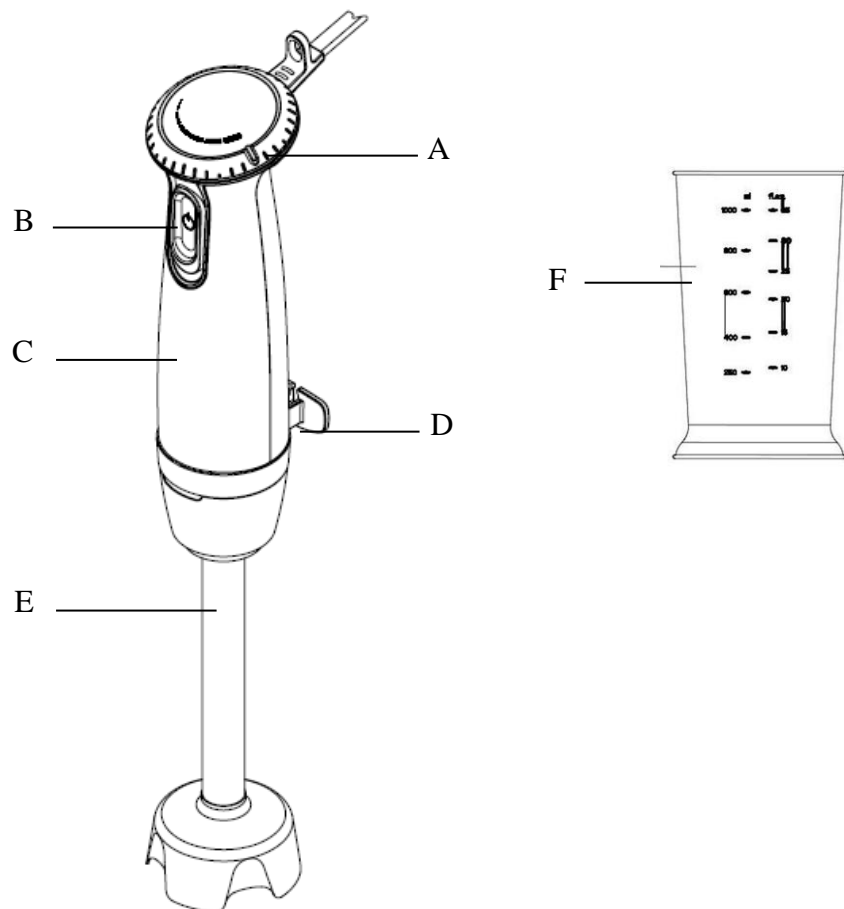
1. Avant d'utiliser un appareil électrique lire attentivement les instructions.
2. S'assurer que le voltage indiqué sur l'étiquette corresponde au voltage de la maison.
3. Une utilisation incorrecte ou non appropriée peut endommager l'appareil et provoquer des blessures à l'utilisateur.
4. Cet appareil est conçu uniquement pour l'utilisation domestique. L'utilisation à des fins commerciales de cet appareil annule la garantie et le fournisseur ne pourra être tenu responsable de tout dommage ou accident causé par l'appareil lorsque son usage diffère de celui prévu.



5. Lorsque l'appareil n'est pas surveillé veillez à le débrancher de la prise de courant. Débranchez l'appareil aussi avant de le monter, démonter ou nettoyer.
6. Éviter tout contact avec les parties en mouvement. Ne pas toucher les parties mouvantes lorsqu'elles sont encore en mouvement ; attendre toujours qu'elles soient complètement à l'arrêt.
7. Lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes à mobilité réduite veillez appliquer une surveillance attentive.
8. Inspecter et brancher régulièrement le fil électrique pour vérifier qu'il ne soit pas endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le producteur ou par un agent agréé afin d'éviter tout accident.
9. Ne pas utiliser l'appareil s'il a été endommagé d'une manière quelconque ou en cas de chute. En cas de dommage, faire examiner et/ou réparer l'unité par un agent agréé.
10. Afin de réduire les risques d'électrocution, ne pas immerger ou exposer à l'eau ou à tout autre liquide le bloc moteur, le fil ou la prise. Do not use it with wet hands.
11. Ne pas immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour la nettoyer.
12. Pour enlever la prise la tenir fermement. Ne pas tirer le fil pour déconnecter l'appareil de la prise de courant. Déconnecter l'unité lorsqu'elle n'est pas en fonction ou lors du nettoyage ou du démontage.
13. Insérez uniquement des pièces originales. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le producteur pourrait provoquer des accidents, des incendies ou des électrocutions.
14. Le fil fourni est court afin d'éviter tout risque de suffocation ou de blessure suite au trébuchement sur un fil plus long.
15. Ne pas laisser le fil pendre d'une table ou d'un plan de travail. S'assurer que le fil ne soit pas en une position où il pourrait être tiré par mégarde.
16. Ne pas laisser le fil en contact avec des surfaces chaudes et ne pas placer sur ou près d'un réchaud au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
17. Ne pas utiliser l'appareil sur une taque ou gaz ou près d'une flamme libre.
18. Rangez l'appareil et le fil électrique à l'abri de la chaleur directe du soleil, ou de l'humidité, d'objets tranchants ou d'autres dangers.
19. L'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée. Cependant si l'utilisation d'une rallonge s'avère nécessaire, s'assurer qu'elle soit adaptée à la consommation de courant de l'appareil afin d'éviter tout risque de surchauffe de la

- rallonge, de l'appareil ou de la prise. Ne placez pas la rallonge à un endroit où elle pourrait être tirée par un enfant ou par un animal.
20. Cet appareil ne convient pas à l'utilisation à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre but sauf celui pour lequel il a été conçu.
  21. NE PAS transporter l'appareil en le soulevant par le fil d'alimentation.
  22. Pendant l'utilisation ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant le nettoyage.
  23. Poser toujours l'appareil sur une surface lisse, égale et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
  24. Ne pas utiliser l'appareil en appliquant un minuteur externe.
  25. Ne pas utiliser l'appareil pour mélanger, incorporer ou remuer autre chose que des aliments.
  26. Ne pas utiliser pendant la cuisson ou avec des liquides en ébullition.
  27. Les lames sont très tranchantes. Veuillez à faire très attention lorsque vous manipulez les lames, lorsque vous videz le récipient ou pendant le nettoyage.
  28. Après chaque usage, s'assurer que le bouton soit en position "Off".
  29. Le producteur n'est pas responsable de dommages ou accidents causés par une utilisation incorrecte du produit ou suite à des réparations effectuées par un agent non agréé.
  30. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer soi-même. Rapporter l'appareil à un agent agréé pour qu'il soit examiné, réglé ou réparé. Insister pour que les pièces utilisées soient des originaux. Le manque de respect de ces précautions et instructions pourrait compromettre le fonctionnement de la machine.
  31. Cet appareil est conçu uniquement pour l'utilisation domestique. L'utilisation à des fins commerciales de cet appareil annule la garantie et le fournisseur ne pourra être tenu responsable de tout dommage ou accident causé par l'appareil lorsque son usage diffère de celui prévu.
  32. Les enfants devraient être toujours surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**SCHEMA DES ELEMENTS – MELANGEUR A IMMERSION ESSE 600W  
(MODELE : RHSB055)**



**Mélangeur à immersion**

- (A) Commande vitesse variable
- (B) Interrupteur alimentation
- (C) Boîtier principal
- (D) Anneau rotatif
- (E) Pied mélangeur amovible
- (F) Récipient doseur

## SCHEMA DES ELEMENTS ADDITIONNELS – MELANGEUR A IMMERSION ESSE 600W (MODELE : RHSC050)

### Accessoire Fouet

(G) Réducteur du fouet

(H) Fouet

### Accessoire hachoir

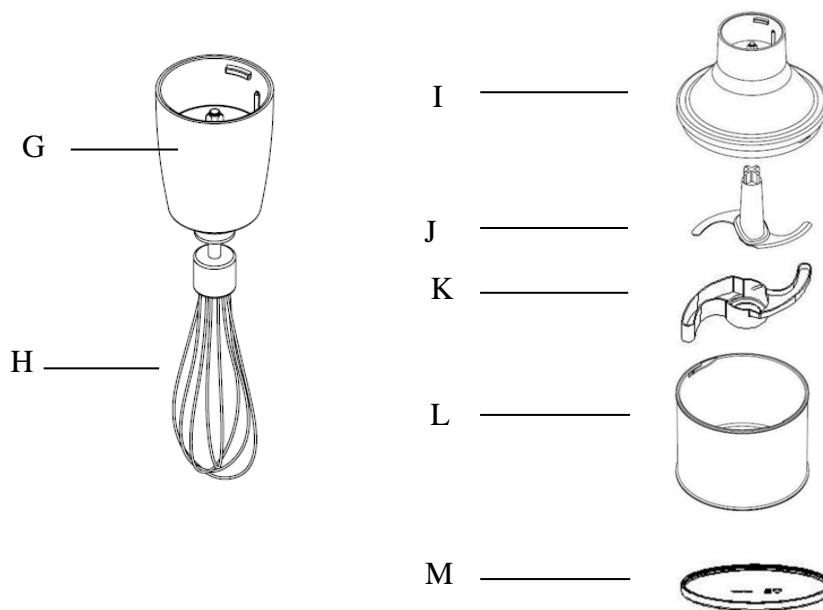
(I) Réducteur du hachoir

(J) Lame du hachoir

(K) Fourreau pour la lame

(L) Récipient du hachoir

(M) Couvercle inférieur pour le récipient



## AVANT LA PREMIERE MISE EN FONCTION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois sortez-le de la boîte et retirez tout emballage de protection. **RAPPEL : NE LAISSEZ PAS TRAINER LES EMBALLAGES PUISQU'ILS POURRAIENT ETRE DANGEREUX POUR LES ENFANTS.**

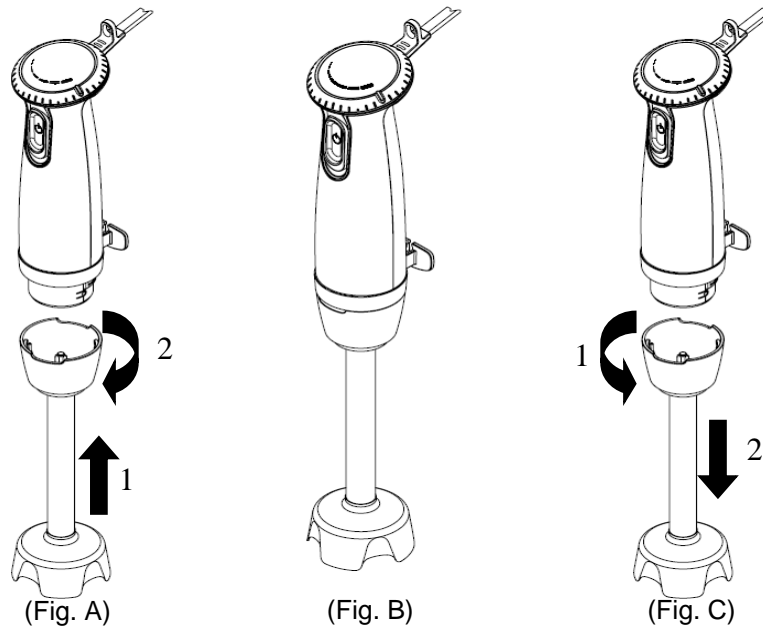
Lavez le pied mélangeur, le fouet et le récipient du hachoir dans de l'eau tiède et savonneuse, rincez et essuyez soigneusement. Passez un torchon humide sur le boîtier principal.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Le mélangeur à immersion est conçu pour vous aider dans la réalisation de tout type de préparation alimentaire, de la soupe à la mousse au chocolat. L'appareil vous permet de travailler rapidement et sans trop d'effort.

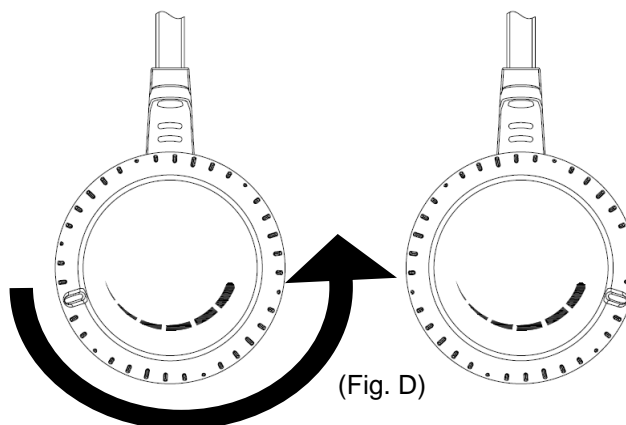
1. Assurez-vous que le mélangeur à immersion soit débranché ou que l'interrupteur au mur soit éteint.
2. Insérez le pied mélangeur (E) ou le fouet (G) sur le boîtier principal (C) et tournez en sens horaire jusqu'à ce que les deux parties soient bloquées. (Fig. A)
3. Placez les ingrédients dans un récipient, le gobelet doseur ou un autre récipient durable, qui soit suffisamment haut pour que le mélange ne déborde pas.
4. Branchez l'unité à la prise de courant.
5. Immergez le pied mélangeur ou le fouet profondément dans le mélange à travailler (Fig. B).

**NOTE :** Ne pas immerger le pied mélangeur / le fouet dans les aliments ou dans un liquide au-delà du point MAX du gobelet doseur. Lorsque vous décidez de ne pas utiliser le doseur, assurez-vous que le mélangeur / le fouet ne soient pas immergés au-delà du point où le pied mélangeur ou le fouet touchent l'emplacement du moteur.



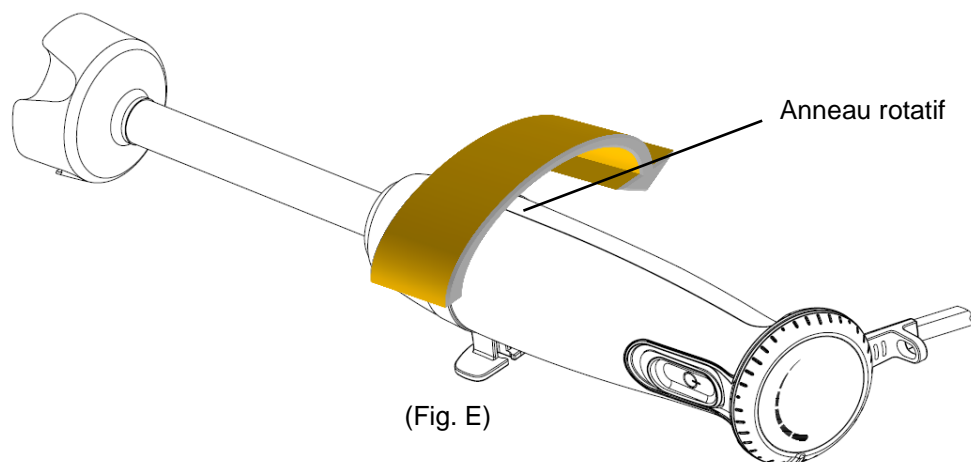
6. Sélectionnez le contrôle de vitesse variable (Fig. D) pour actionner l'unité. Nous conseillons de commencer par une vitesse basse et d'augmenter la vitesse selon la nécessité et la consistance désirée. Pour cet accessoire utilisez la gamme de vitesses allant de la moyenne au maximum.
7. Appliquez un léger mouvement circulaire et de bas en haut lorsque vous utilisez le mélangeur.

**NOTE :** Ne pas actionner le mélangeur à immersion avant d'avoir introduit le pied mélangeur ou le fouet dans les aliments à mélanger.



8. Après avoir transformé vos aliments et pour éviter que le boîtier du mélangeur ne

se salisse, vous pouvez tourner l'anneau (D) et appuyer l'unité sur le plan de travail (Fig. E).



9. Après l'utilisation, débranchez la prise du mélangeur et tournez l'accessoire mélangeur / le fouet en sens anti-horaire pour le débloquer et l'enlever. (Fig. C)
10. Veillez à bien nettoyer le mélangeur et ses accessoires.

**NE PAS UTILISER L'APPAREIL DANS UN RECIPIENT OU UNE CASSEROLE PENDANT LA CUISSON.**

#### **POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS :**

- Utilisez un récipient large.
- Fouettez uniquement une quantité maximale de 400 ml de crème froide (min. 30% de graisse, 4-8°C) à la fois.
- Fouettez seulement 4 blancs d'œuf à la fois.
- Appliquez un mouvement circulaire en sens anti-horaire au fouet quand vous préparez les aliments.

#### **CONSEILS D'UTILISATION**

- Pour obtenir des résultats uniformes, tournez gentiment le pied mélangeur en mouvements circulaires dans le mélange.
- Si vous voulez nettoyer les rebords et la base du gobelet doseur/du récipient avec un outil à main, éteignez d'abord l'appareil (en le débranchant de la prise murale).

- Afin d'éviter les éclaboussures veillez à immerger le pied mélangeur/le fouet dans les aliments avant d'allumer l'appareil.
- Vous pouvez régler la vitesse à tout moment. Pour obtenir une consistance ferme utilisez le paramètre plus BAS. Pour obtenir une consistance fine utilisez le paramètre plus HAUT.

## POUR MIEUX CONNAITRE LES ACCESSOIRES

Le hachoir est conçu pour hacher viande, fromage, oignons, fines herbes, ail, carottes, noix, amandes, prunes, etc. Il n'est pas conseillé d'utiliser le hachoir pour hacher de la farine.

**NOTE : Ne pas hacher des aliments très durs comme de la noix de muscade, des grains de café et autres graines.**

## AVANT DE HACHER

- Découpez la viande en petits morceaux (200 g en cubes de 2 cm), fromage, oignons (100 g), ail, carottes (200 g) et piments.
- Enlevez les tiges des herbes et les coquilles des noix.
- Retirez os, ligaments et cartilages de la viande.

## UTILISATION DU HACHOIR

1. Enlevez le fourreau en plastique de la lame (K) en faisant attention à ne pas vous couper. **Attention : la lame est très tranchante ! Tenez la lame par la partie supérieure en plastique.**
2. Placez la lame sur le pivot central du hachoir (L).
3. Versez les aliments dans le récipient.
4. Placez le réducteur du hachoir sur le récipient.
5. Placez le moteur (C) sur le réducteur jusqu'à ce qu'il soit parfaitement inséré.
6. Poussez le bouton (B) pour actionner le hachoir. Pour cet accessoire utilisez la gamme de vitesses allant de la moyenne au maximum.
7. Pendant l'utilisation, tenez d'une main la partie du moteur et le récipient du hachoir avec l'autre main.






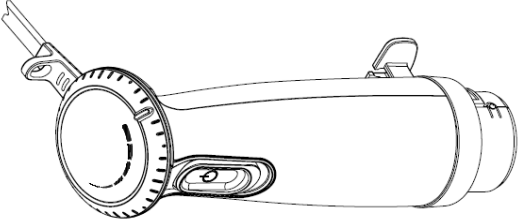



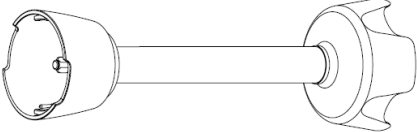



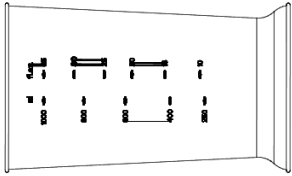



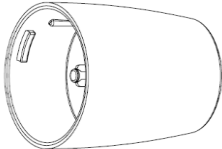



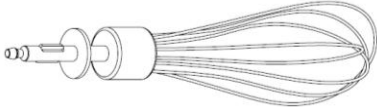



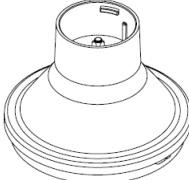



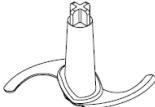



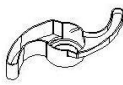



8. Après l'utilisation, enlevez d'abord la partie du moteur et ensuite le réducteur du hachoir.
9. Enlevez la lame du récipient avec précaution. Versez les aliments hors du récipient.



## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**NOTE :** Lorsque vous manipulez la lame à l'extrémité du pied mélangeur faites-le avec précaution. Ne touchez pas la lame avec les doigts. La lame est extrêmement tranchante et peut provoquer des blessures.

- Assurez-vous que l'unité soit éteinte et que la prise de courant soit débranchée.
- Dégagez l'outil mélangeur (pied mélangeur / fouet / hachoir) du moteur.
- Il est beaucoup plus aisé de nettoyer les accessoires tout de suite après l'usage.
- Nettoyez le boîtier principal (C), le réducteur du fouet (G) et le réducteur du hachoir (I) avec un torchon humide et essuyez les éléments soigneusement.
- Lavez le pied mélangeur dans de l'eau savonneuse tiède, rincez et essuyez soigneusement.
- Lavez le récipient doseur (F), le fouet (H), la lame du hachoir (J) et le récipient du hachoir (K) au lave-vaisselle. Sinon, lavez-le à l'eau tiède et savonneuse, rincez et essuyez soigneusement.
- Pour éliminer les tâches difficiles, nettoyez la surface avec un torchon que vous aurez humidifié dans de l'eau savonneuse. Ensuite, rincez avec un autre torchon humide.
- Lorsque vous utilisez des aliments colorés, comme par exemple les carottes, la couleur des aliments pourrait déteindre sur les éléments de l'appareil. Avant de les laver, enduisez ces parties d'huile végétale.
- Ne pas utiliser des produits abrasifs pour nettoyer les éléments du mélangeur puisque cela abîmera l'aspect extérieur de l'appareil.

**ATTENTION :** Le moteur du mélangeur à immersion ne doit jamais être immergé dans l'eau ni passé sous un jet d'eau courante. Pour le nettoyer utilisez tout simplement un torchon humide et veillez à bien l'essuyer.

|   |    |    |    |
|---|---|---|---|
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|    |    |    |    |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ |

## RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'appareil de la prise de courant et nettoyer tous les éléments suivant les indications plus haut. Avant de ranger l'appareil s'assurer que toutes ses parties soient bien sèches.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil quand il est encore mouillé ou sale.

## RECETTES

### *MILK-SHAKE A LA FRAISE*

#### *Ingrédients*

1/2 tasse de glace à la vanille

1/2 tasse de lait

1/2 tasse de fraises fraîches (vous pouvez aussi utiliser d'autres fruits comme : pêches, ananas et bananes)

1 cuillère à café et 1/2 de sucre en poudre

#### *Préparation*

Insérez le pied mélangeur sur le boîtier du moteur. Versez les aliments dans le récipient. Mélangez sur vitesse MAX pendant 25-30 secondes.

Quantités pour obtenir un milk-shake.

## MAYONNAISE

### *Ingrédients*

200-250 ml d'huile  
1 œuf (entier)  
1 cuillère à café de jus de citron ou de vinaigre  
Sel et poivre au goût

### *Préparation*

Versez tous les ingrédients dans le récipient doseur dans l'ordre. Introduisez le pied mélangeur jusqu'à la base du récipient doseur. Pressez la touche ON/OFF et gardez le mélangeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile commence à émulsifier. Ensuite, sans éteindre l'appareil, appliquez un mouvement de bas en haut jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien incorporée.

## SOUPE POTIRON-POMMES-CHATAIGNES

Pour accélérer la préparation vous pouvez utiliser de la purée de potiron déjà prête. Un assaisonnement de crème fouettée légèrement sucrée et de châtaignes rôties et émincées ajoute à la soupe une touche riche et pleine de texture.

### *Ingrédients*

2 cuillères à soupe de beurre doux  
1 oignon jaune, finement émincé  
2 pommes de la variété Golden, pelées, épépinées et coupées en fines tranches  
1 pot (900 gr environ) de purée de potiron  
2 tasses 1/2 - 3 tasses de bouillon de poulet  
1 feuille de laurier  
2 cuillères à café de sel, ou plus, au goût  
1/2 tasse de crème fraîche  
Poivre du moulin au goût  
1/2 tasse de crème épaisse fouettée fermement (au choix)  
12 châtaignes fraîches, rôties, pelées et émincées grossièrement

### *Préparation*

Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen. Ajoutez l'oignon et les pommes et laissez cuire en mélangeant de temps en temps pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Ajoutez la purée de potiron, 2 tasses et 1/2 de bouillon, la feuille de laurier et le sel. Portez à ébullition ; laissez mijoter à feu moyen pendant 30 minutes en remuant de temps en temps. Retirez la feuille de laurier.

A l'aide du mélangeur à immersion, passez la soupe dans la casserole jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Passez-la au chinois. Ajoutez la crème et du bouillon si nécessaire tant que vous aurez obtenu la consistance souhaitée. Salez et poivrez. Réchauffez la soupe à feu doux pour la servir.

Versez la soupe dans des bols chauds. Versez une cuillère de crème sur chaque bol pour garnir la soupe et saupoudrez avec le châtaignes. Servez immédiatement.  
Pour 6 personnes.

### *SOUPE AU POTIRON AVEC NOISETTES ET CREME FRAICHE*

Avant d'ajouter les noisettes à la crème, assurez-vous qu'elles soient grillées et pelées. Quand vous grillez les noisettes vous allez dégager une saveur riche et la pellicule qui les recouvre, qui peut parfois avoir un goût amer, se détachera facilement. Versez les noisettes dans une poêle à frire sur feu moyen et grillez-les pendant 10-15 minutes, en les remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les noisettes soient parfumées. Vous pouvez également placer les noisettes dans un plat à four et les griller à 165°C, pendant 10-15 minutes, en remuant de temps en temps. Enveloppez les noisettes chaudes dans un torchon de cuisine et frottez-les vigoureusement pour enlever la peau. Si quelques débris de peau restent collés aux noisettes ce n'est pas un problème.

### *Ingrédients*

1/3 tasse de crème fraîche

2 cuillères à soupe de noisettes, grillées et émincées  
Sel et poivre du moulin au goût  
2 cuillères à soupe de beurre doux  
1 oignon jaune, émincé  
2 tasses de bouillon de poulet sans sel, chaud, plus si nécessaire  
1 pot (500 ml) de purée de potiron  
Noix de muscade du moulin au goût

### *Préparation*

Réchauffez la crème à feu moyen jusqu'à ce qu'il s'en dégage de la vapeur. Retirez du feu, ajoutez les noisettes et laissez cuire. Salez et poivrez. Laissez la soupe reposer au frigo pendant 1 heure.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites revenir, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit lucide et doux, pendant 4-6 minutes. Ajoutez le bouillon et la purée de potiron et portez à ébullition, en remuant, faites réduire à feu moyen-doux. Faites cuire pendant 12-15 minutes en remuant continuellement. Passez la soupe avec le mélangeur à immersion en ajoutant plus de bouillon si la soupe est trop épaisse. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade.

Incorporez la crème et les noisettes en fouettant légèrement. Versez la soupe dans des bols chauds et complétez chaque portion par une couche de crème aux noisettes. Pour 4 personnes.

### *SOUPE AUX ASPERGES*

Pour obtenir une soupe veloutée passez-la au chinois. Utilisez un pilon pour faire passer la soupe au chinois.

### *Ingrédients*

680 g d'asperges  
115 g de beurre doux plus 10 g de beurre doux à part

1 oignon jaune, émincé  
3 gousses d'ail, émincées  
1/4 tasse de vermouth  
3 tasses de bouillon de poulet, plus si nécessaire  
Sel et poivre du moulin au goût  
3/4 tasse de crème fraîche épaisse

### *Préparation*

Coupez les extrémités des asperges. Coupez la pointe de 8 asperges en bouts de 2 cm. Mettez-les de côté. Coupez les autres asperges en morceaux de 1 cm.

Faites fondre à feu moyen dans une casserole les 115 g de beurre. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites revenir pendant 3-4 minutes, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient lucides et tendres. Ajoutez le vermouth et faites cuire jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement évaporé. Ajoutez les asperges coupées et le bouillon. Salez et poivrez. Portez à ébullition ensuite faites cuire à feu doux. Laissez cuire pendant environ 20 minutes.

A l'aide du mélangeur à immersion, passez la soupe pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Passez-la dans un chinois dans une casserole propre. Ajoutez la crème et du bouillon si nécessaire tant que vous aurez obtenu la consistance souhaitée. Salez et poivrez. Réchauffez la soupe à feu doux pour la servir.

Faites fondre les 10 g de beurre restants dans une petite casserole à feu moyen. Ajoutez les pointes d'asperges que vous aviez mises de côté et faites-les cuire pendant 2 minutes. Versez la soupe dans des bols chauds, garnissez avec les pointes d'asperges et servez immédiatement. Pour 4 personnes.

## **ENTRETIEN DE L'APPAREIL**

Aucun élément de cet appareil ne peut être entretenu par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement vérifiez ce qui suit :

- Les instructions ont été suivies correctement

- L'unité a été branchée correctement et la prise de courant est bien allumée.
- L'alimentation générale de courant est ALLUMÉE.
- La prise est bien insérée.

Si l'appareil ne marche toujours pas après ces vérifications :

- Consulter le revendeur pour qu'il répare ou remplace l'appareil. Si le revendeur ne parvient pas à résoudre le problème et le retour de l'appareil s'avère nécessaire, s'assurer que :

- L'unité soit emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat soit jointe.
- Il y ait une explication des raisons du retour.

Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le producteur ou par un agent agréé afin d'éviter tout accident. Si pendant la période couverte par la garantie il est nécessaire d'effectuer un entretien, l'appareil devrait être apporté chez un centre d'entretien approuvé par Home Of Living Brands (Pty) Limited.. En dehors de la période couverte par la garantie il est possible d'effectuer les entretiens mais au frais du client.

## **LE CHANGEMENT DE LA PRISE**

Si la prise intégrée devait être changée, suivez les instructions ci-dessous.

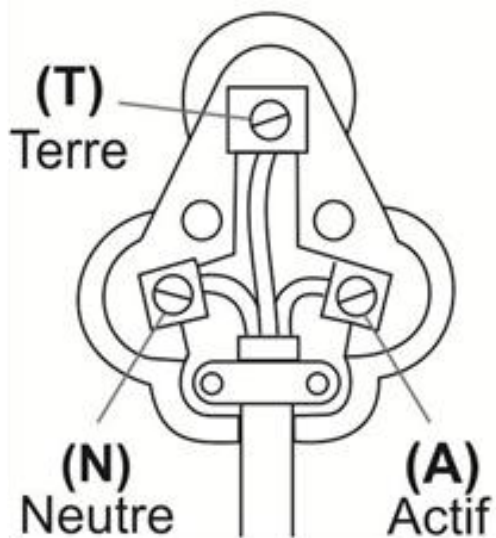
**Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur un courant continu de 230V-240V. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'appareil. Connecter la prise à trois chiffres de la manière suivante :**

Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

|            |          |
|------------|----------|
| Vert/jaune | = Terre  |
| Bleu       | = Neutre |
| Marron     | = Actif  |



**AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE**  
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



**(T) Vert et jaune**  
**(N) Bleu**  
**(A) Marron**

**DANS LE CAS D'UTILISATION DE LA GARANTIE CE RECU DOIT ÊTRE FOURNI.**

## **G A R A N T I E**

1. Home Of Living Brands (Pty) Limited garantit à l'acheteur original de ce produit ("le client") que ce produit n'a aucun défaut de qualité et de manufacture qui pourrait apparaître en 1 (un) an d'utilisation ordinaire, personnelle, familiale ou domestique du produit, à partir de la date d'achat ("période de garantie").
2. Si le client a acheté un produit et ce dernier se casse, est défectueux ou ne fonctionne pas correctement par rapport à son usage prévu, le client doit le communiquer au fournisseur auprès duquel il a effectué son achat ("le fournisseur") dans les délais imposés par la période de garantie. Toute déclaration selon les termes de la garantie doit être supportée par la preuve d'achat. Si cette preuve n'est pas disponible, la réparation et/ou les frais d'entretien seront à charge du client et payable au fournisseur.
3. Le produit défectueux doit être remis au centre d'entretien du fournisseur afin de pouvoir utiliser la garantie.
4. Le fournisseur va rembourser, réparer ou échanger le produit selon les termes de la garantie assujettie aux provisions de loi. Cette garantie est valable uniquement si le client n'a pas cassé le produit lui-même ou n'a pas utilisé le produit à des fins non prévues. Cette garantie n'inclut pas et ne couvrira pas les dommages provoqués par des calamités, mauvaise utilisation, manipulation, abus ou modification non autorisée ou réparation du produit.
5. Cette garantie s'applique uniquement au produit fourni à la date d'achat et pas aux matériels consommables joints ou installés par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et le produit se casse ou ne fonctionne pas correctement endéans les 3 (trois) mois de la réparation sans pour autant avoir fait l'objet d'une mauvaise utilisation, de manipulation ou de modification par ou pour compte du client, alors le fournisseur pourra remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourra devoir prendre en charge certains coûts lorsque les produits retournés ne sont pas 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**  
www.homeoflivingbrands.co.za  
011 490-9600 (Jhb)  
031 792-6000 (Dbn)  
021 552-5161 (CT)  
www.russellhobbs.co.za  
www.facebook.com/RussellHobbsSA