



Russell Hobbs

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO: RH1140

SATIN HAND MIXER DUO

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs Satin Hand Mixer Duo. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

FEATURE OF THE RUSSELL HOBBS SATIN HAND MIXER DUO

- Powerful 200W motor
- 5 speed & turbo function
- Easy-release eject button
- Includes stainless steel dough hooks, beaters and stick blender leg
- Durable stainless steel blades
- With plastic holder for easy storage of the set – never lose accessories in your drawer again
- Stylish brushed chrome/ satin and black finish
- Ergonomic design
- Versatile: mix, whisk, beat, cream and mash!
- Use your stick blending attachment for making delicious sauces, creating soups, purees or cocktails
- Includes recipes
- For domestic use only
- 1 year warranty

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 electrical 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.

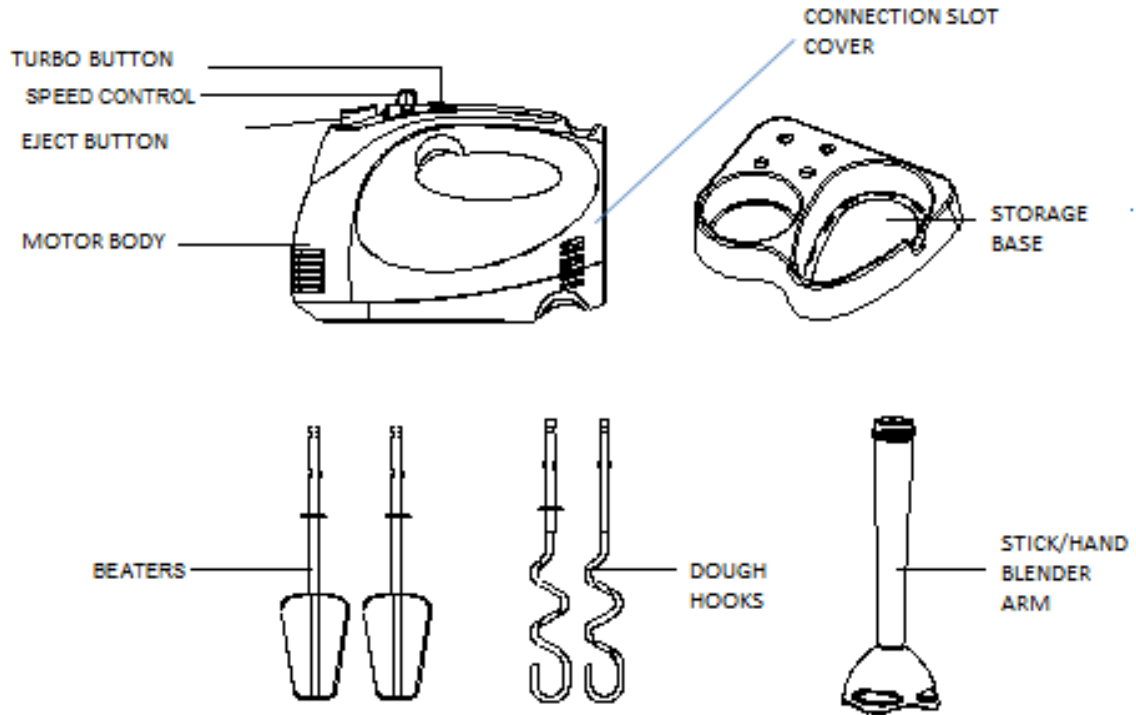
5. Avoid any contact with moving parts.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person 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, the manufacturer or a qualified person must replace it 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 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. 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 both beaters or dough hooks are fitted to the mixer before use.
24. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
25. When blending hot liquids, be careful not to splatter by ensuring the blending arm is placed into the mixer before starting use. Begin mixing at a low speed.
26. Ensure that the switch is in the "Off" position after each use.
27. 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.
28. In case of technical problems, switch off appliance and do not attempt to repair it yourself. Return the hand mixer 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.
29. Always check the hand mixer is switched OFF and not connected to the mains power supply when changing or touching the beaters or dough hooks.
30. Do not operate this appliance by means of an external timer.
31. Use extreme care when handling the blade – do not touch the blade with your fingers. The blades are sharp and can cause injury.
32. Never use this appliance to mix, blend or stir anything other than foods.
33. Note: the blending function must only be used with speed settings 1 and 2. Do not use the turbo function nor exceed these speed settings for blending.

NOTICE: This appliance is not for professional use. You should follow the requested breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor. When using the hand mixer, the unit must not be used for longer than 1 minute cycles, as this puts pressure on the motor which could lead to overheating and product

malfunction. It is recommended to allow the hand mixer a few seconds break after each cycle and not to use for more than 5 minutes for one single operation.

PARTS DIAGRAM



MIXING FUNCTION

1. Place the food you want to mix into a container which is sufficiently tall and wide to avoid splashes.
2. Set the speed control to the “0” position, and then position the beater or dough hook or stick/hand blender leg into the appliance.
3. Plug the appliance into a suitable electrical outlet.
4. Start by using a slow speed (1-2) for about 30 seconds and gradually progress to a higher speed. If you press the turbo button, the mixer will go to the highest speed instantly, providing a controlled burst action.
5. The appliance must have a 30 minute interval after using it for 5 minutes to avoid overheating.
6. Switch the appliance off after use and unplug it from the power supply. Follow the cleaning and storage instructions.

HAND BLENDER FUNCTION






1. Before positioning the stick/hand blender leg into place, please ensure that no dough hooks or beaters are attached to the mixer and that the mains plug is disconnected from the electrical outlet.
2. Open the connection slot cover of the mixer by pulling it upwards. Place the stick/hand blender leg into the slot, turn it anti-clockwise until it is properly positioned onto its slot. You will hear a “click”.
3. Before starting the process, place the dry ingredients into a container which is sufficiently tall and wide to avoid splashing, and gradually add the liquid ingredients to be blended.
4. Position the stick/hand blender leg inside the container and continuously move it upwards and downwards in circular motions. Doing this will result in the perfect mixture of your food. If you want to gather food that has stuck on the edges of the container, always ensure that your mixer is switched off.
5. Do not immerse the stick/hand blender beyond the point where the leg joins with the motor body. Ensure that there is a 3-5cm gap between the motor body and the mixture at all times.

6. Once you have finished, remove the stick/hand blender leg by turning it clockwise and close the mixer's connection slot cover by pushing it downwards.
7. Note: take care when handling the sharp cutting blade.
8. Switch the appliance off after use and unplug it from the power supply. Follow the cleaning and storage instructions.
9. Note: this function must only be operated using speed settings 1 and 2. Do not exceed this nor use the turbo setting for blending.

FOR BEST RESULTS:

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

APPLIANCE SPEED GUIDELINES

SPEED	FUNCTION	USE	SELECT TOOLS	MIX WEIGHT (ml)	APPROXIMATE TIMES (s)
1 (Low)	Combine/Fold	To combine liquids, fold in dry ingredients, egg whites and whipped cream.		1000	30
2 (Low)	Stir	To prepare sauces, puddings, salad dressings, muffins and quick breads.		1200	60
3 (Medium)	Mix	To prepare batters and mixes.		800	180
4-5 (Medium)	Beat	To cream butter and sugar, make cookie dough, cake mix, icing/frosting, beating cream.		600	300
Turbo (High)	Whip	To whip light and fluffy mixtures, whip cream, beat eggs (white, yolks, whole) and mash potatoes.		1000	100

BLENDING GUIDELINES

SPEED	INGREDIENTS	MAX QUANTITIES (g)	COMMENTS	APPROXIMATE TIMES (s)
1/2	Onion	100	Cut into 8	4-8s
1/2	Fruit compote	80	About 5g/piece	8s
1/2	Garlic	80		4-8s
1/2	Cheese	50		12s
1/2	Boiled eggs	3 yolks		4-8s
1/2	Ham	70		10s
MAX CAPACITY: 0.4L				

CLEANING AND MAINTENANCE

- This appliance is for household use only and is not user-serviceable.
- Do not open or change any parts by yourself. Please refer to a qualified electrical service department or return to the supplier if servicing is necessary.
- Always remember to unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Ensure that the speed control is set to “0”/ “OFF”.
- It is much easier to clean the accessories directly after they have been used. Wash them in warm, soapy water, rinse and dry well.
- The body of the mixer and the storage base should be cleaned with a damp cloth. Do not let water enter the mixer or the motor body.
- Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your hand mixer as it can be damaging to the finish.
- Do not immerse the mixer in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.
- To remove stubborn spots/marks, wipe the surfaces with a cloth slightly dampened in soapy water or mild non-abrasive cleaner. Rinse and dry a clean, dry, soft cloth.

Hints for beating egg whites

- Be sure that the bowl and beaters are clean.

- Be sure that there is no egg yolk in the egg white.
- Egg whites should be at room temperature for maximum volume.
- Use high setting.
- Beating time will vary according to the freshness of the eggs.

Hints for whipping cream

- Use heavy cream.
- Chill cream before whipping.
- Use a deep bowl.
- For best results, chill both beaters and bowl.
- Start beating at a low speed to prevent spatter, increase to high as cream thickens.
- Beating time will vary according to the fat content, age and temperature of the cream.

RECIPES

Grand Marnier Delight

-2 tablespoons orange rind

-½ cup Grand Marnier

-150g dark chocolate

-3 eggs separated

-100ml thickened cream

Decoration:

-½ cup whipped cream

-2 teaspoons caster sugar

-Orange segments

Marinate orange rind overnight in Grand Marnier. Drain and reserve marinade. Melt chocolate over hot water, do not boil water. Beat egg yolks on until thick and creamy, pour onto warm chocolate. Beat well to blend mixture together, adding one tablespoon of marinated orange rind. Allow to cool, beat cream on until soft peaks form. Fold cream into chocolate mixture. Whip egg whites on until stiff. Fold in chocolate mixture, adding

half the reserved marinade. Pour into small pots, refrigerate 5 hours. Serve with whipped cream.

Chocolate Pecan Pudding

- 100g dark chocolate
- 75g pecan nuts, finely chopped
- 2 slices white bread, crumbed
- 60g plain flour
- 100g unsalted butter, softened
- 4 eggs, separated
- 100g sugar

Grease a large pudding bowl and dust with caster sugar.

Melt the chocolate in a small bowl over a saucepan of hot water. Combine pecan nuts, breadcrumbs and flour. Beat butter until fluffy, add chocolate, yolks and half the sugar, continue to beat on until smooth. Clean beaters thoroughly. Whisk egg whites until stiff, gradually adding remaining sugar. Fold the egg mixture into the butter mixture, also add the flour mixture and fold lightly to combine.

Place mixture in prepared bowl. Cover with foil and secure. Lower into a saucepan of boiling water-half way up sides of bowl and steam for 45-50 minutes.

Almond fingers

- 225g butter
- 2 cups caster sugar
- 1 teaspoon almond essence
- 1 egg
- 3 cups plain flour
- 1 teaspoon baking powder

Topping

- 1 egg white, beaten with 2 tablespoons caster sugar
- 1/2 cup chopped almonds

Cream butter and sugar for 5 minutes, or until light and fluffy. Add essence and egg, beating until combined.

Add sifted flour and baking powder and working with your hands form a smooth dough. Roll out to 5mm thick, cut into finger shapes. Place on an oven tray. Bake at 150°C for

15 minutes. Remove from oven. Brush with beaten egg white and sugar and sprinkle with almonds. Return to oven for 5 minutes.
Allow to cool on tray.

Cold Lemon Soufflé

- 5 eggs, separated
- 1 cup caster sugar
- 2 teaspoons grated lemon rind
- $\frac{3}{4}$ cup strained lemon juice
- 1 tablespoon gelatine
- $\frac{1}{4}$ cup cold water
- 300ml thickened cream lightly whipped

Cut a piece of foil 5cm longer than circumference of a deep 16cm soufflé dish. Fold foil in half and wrap around the outside of dish. Secure foil with string. Beat egg yolks, sugar and lemon rind on until the sugar has dissolved, and the mixture is pale and thick. Heat lemon juice and gradually add to yolk mixture while beating. Combine gelatine with water in a small bowl. Stand bowl in hot water and stir until gelatine dissolves. Add gradually to lemon mixture. Transfer mixture to a large bowl, cover and refrigerate for 15 minutes. Using a metal spoon, fold cream into the lemon mixture. Beat egg whites on until soft peaks form. Fold whites quickly and lightly into the lemon mixture. Pour gently into the prepared dish and chill until set.

Serve with whipped cream.

Tropical Treat

- 125g butter, softened
- 1 cup firmly packed brown sugar
- 1 egg
- 1 cup crushed pineapple, drained
- 1 $\frac{1}{2}$ cups self-raising flour
- 1 cup milk

Cream the butter and sugar on until creamed. Add egg and continue to beat until light and fluffy. Reduce speed and add pineapple, flour and milk, mixing only until combined. Place mixture in a greased pudding bowl and cover with 2 thicknesses of greaseproof paper and secure with a string. Place in a dish of water. Bake in a pre-heated 180°C

oven for 45-50minutes. Serve with vanilla ice-cream garnished with toasted shredded coconut.

Scones

-60g butter or margarine

-2 cups self-raising flour

-1 teaspoon salt

-1 cup sour cream

Place butter into mixing bowl, beat until soft. Add half the flour and mix well. Add remaining flour, salt, milk and sour cream. With dough hooks mix to soft dough.

Turn dough onto a floured board and knead lightly. Cut into rounds and place on a lightly floured oven tray. Bake in a preheated 200°C oven for 12 minutes.

Wholemeal Fruit Scones

-60g butter or margarine

-1 cup wholemeal self-raising flour

-1 cup self-raising flour

-125g raisins, sultanas or chopped dates.

-1 cup cream

-1 egg beaten

Place butter into mixing bowl, beat until soft. Add flour and mix into butter with dough hooks, add fruit. Mix in milk and egg forming a soft dough- a little extra milk may be required. Turn onto floured board and knead lightly. Cut into rounds and place on a lightly floured oven tray. Bake in a pre-heated 200°C oven for 12 minutes.

Cheese & Sour Cream Scones

-2 cups self-raising flour

-60g butter, melted

-125g tasty cheese, shredded

-1cup sour cream

-1 egg, beaten

-paprika

Place flour into mixing bowl. Add butter and mix well. Add cheese, sour cream and egg. With dough hooks mix to a soft dough. Turn onto a floured board and knead lightly. Cut

into rounds and place onto a lightly floured oven tray. Brush tops with a little extra milk and sprinkle with paprika. Bake a pre-heated 200°C oven for 12 minutes.
Serve with hot butter.

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed in this manual. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the hand mixer on its storage base, in its box or in a clean, dry place.
- Never store the hand mixer while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the hand mixer.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this hand mixer. 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 hand mixer 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 hand mixer, 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, the manufacturer or an authorised service agent must replace it, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the hand mixer 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.

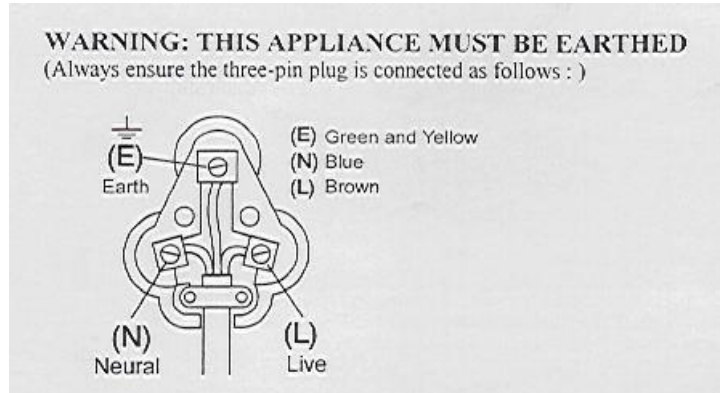
CHANGING THE PLUG

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

This unit is designed to operate on 230V-240V current only. Connecting to other power sources may damage the hand mixer. 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



**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 ("Home of Living Brands") 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)

JOHANNESBURG
CAPE TOWN
DURBAN

TEL NO. (011) 490-9600
TEL NO. (021) 552-5161
TEL NO. (031) 792-6000

www.homeoflivingbrands.com
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellHobbsSA

Félicitations pour l'achat de la duo batteur manuel satiné de Russell Hobbs. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

CARACTÉRISTIQUES DE LA DUO BATTEUR MANUEL SATINÉ RUSSELL HOBBS

- Puissant moteur de 200 W
- 5 vitesses et fonction turbo
- Bouton d'éjection à libération facile
- Inclut des crochets pétrisseurs en acier inoxydable, des batteurs et un bâton pour mélanger
- Lames durables en acier inoxydable
- Avec un support plastique pour un rangement facile de l'ensemble – vous ne perdrez plus jamais des accessoires dans votre tiroir
- Finition élégante en chrome brossé/satiné et noir
- Conception ergonomique
- Polyvalent : mélange, fouette, bat, émulsionne et écrase !
- Utilisez votre accessoire, le bâton pour mélanger pour faire de délicieuses sauces, créer des soupes, des purées ou des cocktails
- Inclut des recettes
- Réservé uniquement à un usage domestique
- 1 an de garantie

GARANTIES 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 électrique quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.

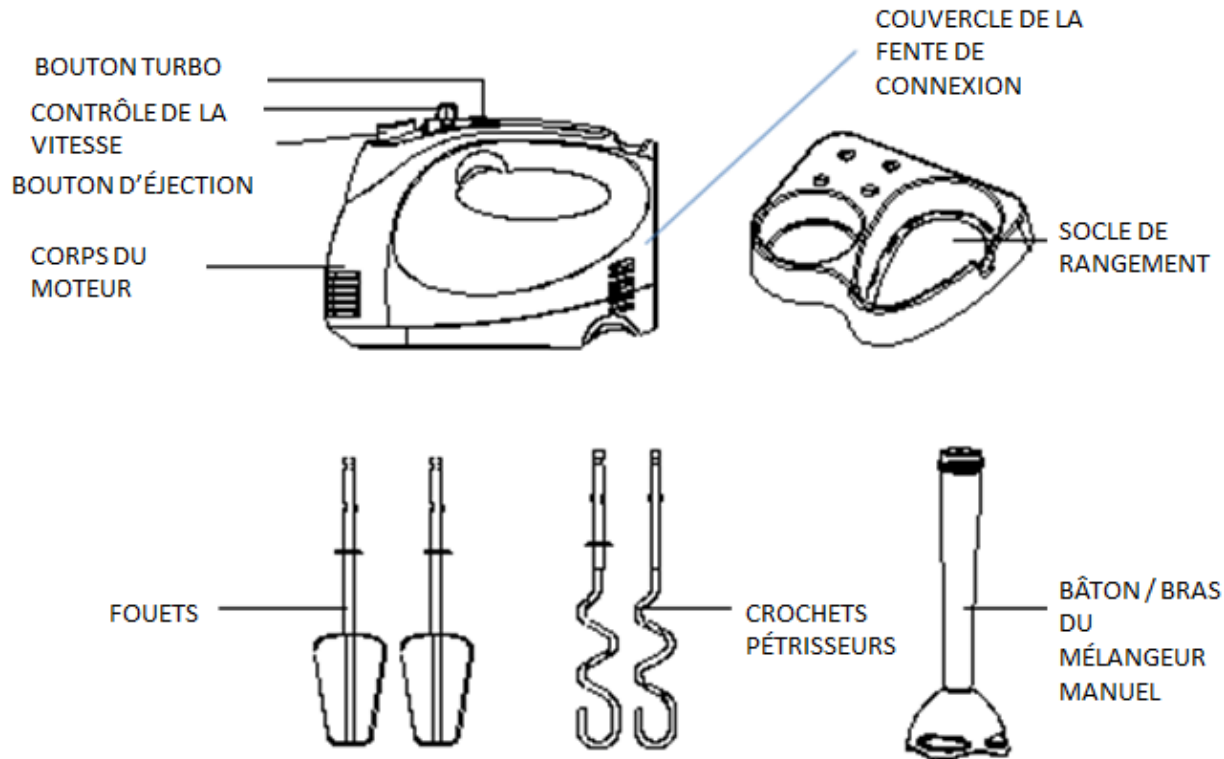
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Éviter 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 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 quelque chose 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. Assurez-vous que les deux batteurs ou crochets pétrisseurs soient montés sur le mixeur.
24. Il est impératif de garder cet appareil propre en permanence, car il est en contact direct avec les aliments.
25. Lors du mélange de liquides chauds, faites attention à ne pas éclabousser, en vous assurant que le bras mélangeur soit placé dans le mixeur avant de commencer à l'utiliser. Commencez à mélanger à petite vitesse.
26. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRÊT » après chaque utilisation.
27. 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.
28. En cas de problèmes techniques, éteindre l'appareil et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyez le mixeur manuel à un centre d'entretien agréé pour un examen, un ajustement ou 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.
29. Vérifiez toujours que le mixeur manuel soit OFF (ÉTEINT) et pas connecté à l'alimentation secteur, lorsque vous changez ou touchez les batteurs ou les crochets pétrisseurs.
 30. Ne faites pas fonctionner cet appareil au moyen d'une prise minuterie.
 31. Faites très attention lors de la manipulation de la lame – ne touchez pas la lame avec vos doigts. Les lames sont tranchantes et peuvent causer des blessures.
 32. N'utilisez jamais cet appareil pour mixer, mélanger ou remuer autre chose que des aliments.
 33. Remarques : la fonction de mélange ne doit être utilisée aux réglages de vitesse 1 et 2. N'utilisez pas la fonction turbo, ou ne dépassez pas les réglages de vitesse pour mélanger.

NOTIFICATION : Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Vous devez suivre les pauses requises. Le manquement du suivi de cette consigne peut entraîner un endommagement du moteur. Lorsque vous utilisez le mixeur manuel, l'unité ne doit pas être utilisée pour des cycles de plus d'1 minute, car cela met de la pression sur le moteur, ce qui provoque un surchauffement et un mauvais fonctionnement du produit. Il est conseillé de laisser le mixeur manuel faire une pause de quelques secondes après chaque cycle et de ne pas l'utiliser plus de 5 minutes pour un fonctionnement unique.

SCHÉMA DES PIÈCES



FONCTION DE MÉLANGE

1. Mettez les aliments que vous souhaitez mélanger dans un récipient suffisamment grand et large pour éviter les éclaboussures.
2. Réglez le contrôle de la vitesse sur la position « 0 » et puis positionnez le batteur ou le crochet pétrisseur ou le bâton / la jambe du mélangeur manuel dans l'appareil.
3. Branchez l'appareil dans une prise électrique appropriée.
4. Démarrez en utilisant une vitesse lente (1 – 2) pendant environ 30 secondes et progressez graduellement vers une vitesse plus élevée. Si vous appuyez sur le bouton turbo, le mixeur ira instantanément vers la vitesse la plus élevée, en fournissant une action d'accélération.

5. Cet appareil doit disposer de 30 minutes d'intervalle, à la suite d'une utilisation de 5 minutes, pour éviter le surchauffement.
6. Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez-le de l'alimentation électrique. Suivez les instructions de nettoyage et de rangement.






FONCTION DE MÉLANGEUR MANUEL

1. Avant la mise en place du bâton / la jambe du mélangeur manuel, veuillez-vous assurer que ni les crochets pétrisseurs ou les batteurs ne soient fixés au mixeur et que la fiche principale soit déconnectée de la prise électrique.
2. Ouvrez le couvercle de la fente de connexion du mixeur en le tirant vers le haut. Placez le bâton / la jambe du mélangeur manuel dans la fente, tournez-le / la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il / elle soit positionné(e) dans la fente. Vous entendrez un « clic ».
3. Avant de démarrer le processus, placez les ingrédients secs dans un récipient suffisamment grand et large pour éviter les éclaboussures, et ajoutez progressivement les ingrédients liquides à mélanger.
4. Positionnez le bâton / la jambe du mélangeur manuel à l'intérieur du récipient et déplacez-les constamment vers le haut et vers le bas avec des mouvements circulaires. En faisant cela vous obtiendrez un mélange parfait de vos aliments. Si vous voulez recueillir les aliments qui adhèrent aux bords du récipient, assurez-vous toujours que votre mixeur soit éteint.
5. N'immergez pas le bâton / le mélangeur manuel au-delà du point où les jambes s'assemblent au corps du moteur. Assurez-vous qu'il y ait en permanence un espace de 3 – 5 cm entre le corps du moteur et le mélange.
6. Une fois que vous avez terminé, retirez le bâton / la jambe du mélangeur manuel en le / la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et fermez le couvercle de la fente de connexion en appuyant vers le bas.
7. Remarque : faites attention lorsque vous manipulez la lame de découpe acérée.
8. Éteignez l'appareil après utilisation et débranchez-le de l'alimentation électrique. Suivez les instructions de nettoyage et de rangement.
9. Remarque : cette fonction ne doit être actionnée qu'en utilisant les réglages de vitesse 1 et 2. Ne dépassez pas cela, et n'utilisez pas le réglage turbo pour mélanger.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS :

1. Utilisez un récipient large.
2. Fouettez uniquement jusqu'à 400 ml de crème réfrigérée (min 30% de teneur en graisses, 4 – 8°C).
3. Fouettez uniquement 4 blancs d'œufs.
4. Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre pendant la préparation des aliments.

DIRECTIVES DE VITESSE DE L'APPAREIL

VITESSE	FONCTION	UTILISATION	OUTILS SÉLECTIONNÉS	POIDS MIN (ml)	DURÉES APPROXIMATIVES (s)
1 (faible)	Combiné / Incorporé	Pour combiner les liquides, incorporer les ingrédients secs, les blancs d'œufs et la crème fouettée.		1000	30
2 (faible)	Remuer	Pour préparer les sauces, puddings, les assaisonnements des salades, les muffins et les pains rapides.		1200	60
3 (moyen)	Mélanger	Pour préparer les panures et les mélanges.		800	180
4-5 (moyen)	Battre	Pour rendre le beurre et le sucre crémeux, faire de la pâte à biscuits, un mélange à gâteaux, les glaçages, battre la crème.		600	300
Turbo (élevé(e))	Fouetter	Pour fouetter des mélanges légers et mousseux, fouettez la crème, battez les œufs (blancs, jaunes ensemble) et écrasez les pommes-de-terre.		1000	100

DIRECTIVES DE MÉLANGE

VITESSE	INGRÉDIENTS	QUANTITÉS MAX (g)	COMMENTAIRES	DURÉES APROXIMATIVE(s)
1/2	Oignons	100	Découpez en 8	4 - 8 sec.
1/2	Compote de fruits	80	Environ 5g / morceaux	8 sec.
1/2	Ail	80		4 - 8 sec.
1/2	Fromage	50		12 sec.
1/2	Œufs durs	3 jaunes d'œufs		4 - 8 sec.
1/2	Jambon	70		10 sec.
CAPACITÉ MAX : 0,4 L				

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et il ne peut pas être réparé par l'utilisateur.
- Ne pas ouvrir ou changer aucune des parties vous-même. Veuillez-vous référer auprès d'un service électrique qualifié ou renvoyer le batteur manuel au fournisseur si cela s'avère nécessaire pour son entretien.
- Souvenez-vous de toujours débrancher l'unité de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. S'assurer le contrôle de vitesse est réglé sur « 0 » / « OFF » (ARRÊT).
- Il est plus facile de nettoyer les accessoires directement une fois qu'ils ont été utilisés. Les nettoyer dans de l'eau chaude et savonneuse, les rincer et bien les sécher.
- Le corps du mixer et le socle de rangement doivent être nettoyés avec un chiffon humide. Ne laissez pas d'eau pénétrer dans le mixeur ou dans le corps du moteur.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou d'autres substances abrasives ou de solvants pour nettoyer votre mixeur manuel, car cela peut endommager la finition.
- Ne pas immerger le appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide, et le maintenir sous un robinet pour le nettoyer.

- Pour enlever les tâches / marques résistantes, essuyer la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l'eau savonneuse ou avec un nettoyant non abrasif doux. Rincer et nettoyer avec un chiffon propre, sec et doux.

Conseils pour battre les blancs d'œufs

- Assurez-vous que le bol et les batteurs soient propres.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de jaune d'œuf dans le blanc d'œuf.
- Les blancs d'œufs doivent être à température ambiante pour un volume maximum.
- Utilisez le réglage élevé.
- La durée pendant laquelle vous battez, dépendra de la fraîcheur des œufs.

Conseils pour battre la crème

- Utilisez de la crème épaisse.
- Réfrigérez la crème avant de la fouetter.
- Utilisez un bol profond.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, réfrigérez à la fois les batteurs et le bol.
- Commencez à battre à faible vitesse pour éviter les éclaboussures, augmentez vers la vitesse élevée au fur et à mesure que la crème s'épaissit.
- La durée pendant laquelle vous battez la crème variera en fonction de la teneur en graisses, de la date et de la température de la crème.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Assurez-vous que l'appareil est en position d'ARRÊT. Débranchez la cafetière de la prise d'alimentation.
- Nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHÉ.
- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus :

Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un remplacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème est que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Home of Living Brands (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

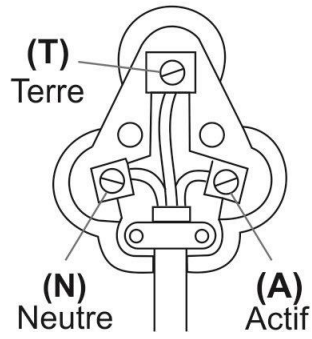
Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.

Cette unité est uniquement conçue pour fonctionner au courant indiqué. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager le appareil. Connecter la prise à trois chiffres de la manière suivante :

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

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 :)

Vert/jaune = Terre
Bleu = Neutre
Marron = Actif



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

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

GARANTIE

1. Home of Living Brands (Pty) Limited garantie 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

www.homeoflivingbrands.com

011 490-9600 (Johannesburg)

031 792-6000 (Durban)

021 552-5161 (Cape Town)

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellhobbsSA

Parabéns por ter comprado o batedeira de mão duo satin da Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

CARACTERÍSTICAS DO BATEDEIRA DE MÃO DUO SATIN DA RUSSELL HOBBS

- Motor potente de 200 W
- 5 velocidades e função turbo
- Botão de ejeção de libertação fácil
- Inclui ganchos para amassar de aço inoxidável, batedores e base da batedeira
- Lâminas de aço inoxidável duradouras
- Com suporte de plástico para um fácil armazenamento do conjunto - nunca mais perca os acessórios na gaveta
- Acabamento preto e de cetim/cromo escovado elegante
- Design ergonómico
- Versátil: mistura, mexe, bate, faz creme e puré!
- Utilize o acessório de mistura para criar deliciosos molhos, criar sopas, purés ou cocktails
- Receitas incluídas
- Apenas para utilização doméstica
- 1 ano de garantia

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho eléctrico.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente eléctrica 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.

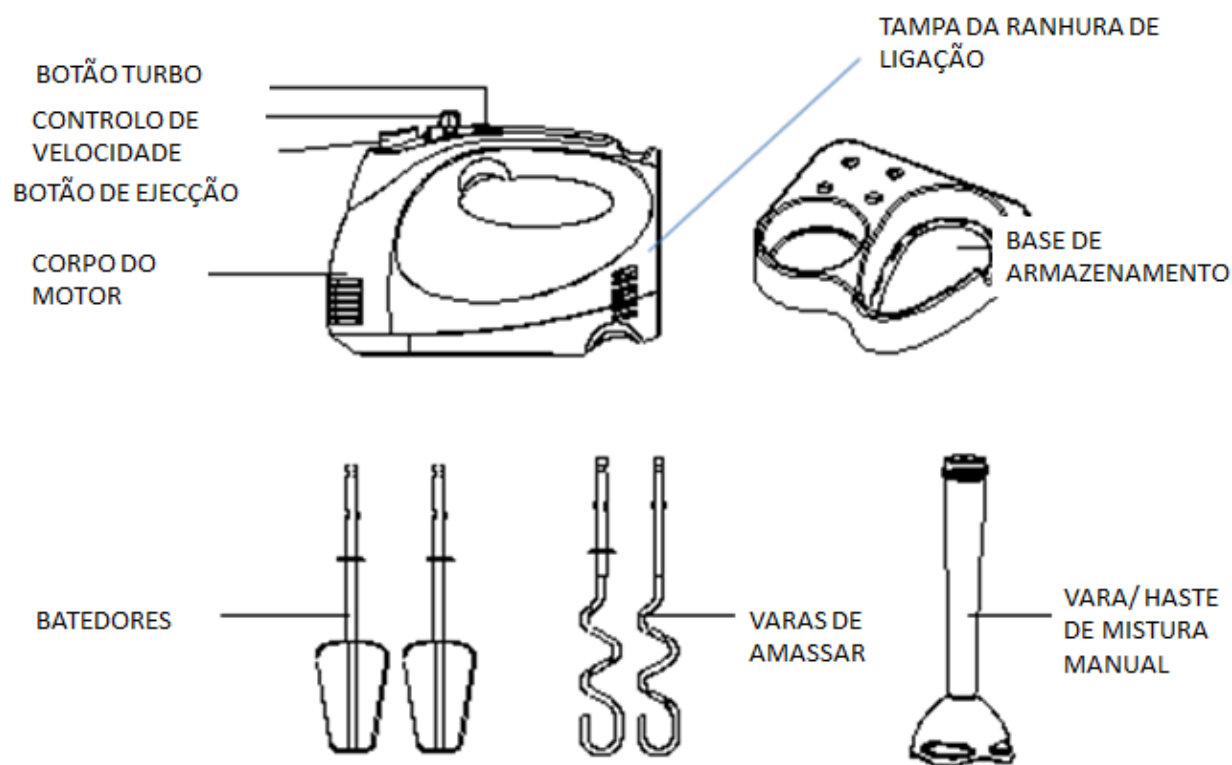
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar 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 ambos os batedores ou varas de amassar estão inseridos na batedeira antes de utilizar.
24. É absolutamente necessário manter sempre este aparelho limpo, uma vez que entra em contato direto com os alimentos.
25. Quando misturar líquidos quentes, tenha cuidado para não salpicar ao garantir que o braço de mistura está colocado na batedeira antes de iniciar a utilização. Comece a misturar a uma velocidade baixa.
26. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) após cada utilização.
27. 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.
28. Em caso de problemas técnicos, desligue o aparelho e não tente repará-lo você próprio. Devolva a batedeira 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.

29. Quando mudar ou tocar nos batedores ou varas de amassar, garanta sempre que a batedeira esteja desligada (OFF) e que não esteja ligada à corrente elétrica.
30. Não utilize este aparelho através de um temporizador externo.
31. Tenha um cuidado extremo quando manusear a lâmina; não toque na lâmina com o seu dedo. As lâminas são afiadas e podem causar lesões.
32. Nunca utilize este aparelho para misturar, mexer ou combinar nada diferente de alimentos.
33. Nota: a função para mexer só deve ser utilizada com as definições 1 e 2 de velocidade. Não utilize a função turbo nem exceda estas definições de velocidade para mexer.

AVISO: Este aparelho não se destina a utilização profissional. Deve cumprir as pausas necessárias. Se não cumprir esta instrução cuidadosamente, pode danificar o motor. Quando utilizar a batedeira, a unidade não deve ser utilizada em ciclos superiores a 1 minuto, uma vez que isso pressiona o motor, o que pode causar o sobreaquecimento e a avaria do produto. É recomendável parar a batedeira durante alguns segundos após cada ciclo e não utilizá-la durante mais de 5 minutos para uma única operação.

DIAGRAMA DE PEÇAS



FUNÇÃO PARA MISTURAR

1. Coloque os alimentos que pretende misturar num recipiente alto e amplo o suficiente para evitar salpicos.
2. Defina o controlo de velocidade para a posição "0" e, em seguida, posicione o batedor ou vara de amassar ou vara/haste de mistura manual no aparelho.
3. Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica adequada.
4. Inicie ao utilizar uma velocidade lenta (1-2) durante cerca de 30 segundos e aumente gradualmente para uma velocidade superior. Se pressionar o botão turbo, a misturadora vai instantaneamente para a velocidade mais elevada, fornecendo uma acção de impulso controlado.
5. O aparelho deve ter um intervalo de 30 minutos depois de o utilizar durante 5 minutos para evitar o sobreaquecimento.

6. Desligue o aparelho após a utilização e retire a ficha da tomada eléctrica. Siga as instruções de limpeza e armazenamento.





FUNÇÃO DE MISTURA MANUAL

1. Antes de posicionar a vara/haste de mistura manual no devido lugar, certifique-se de que nenhuma vara de amassar ou batedores estão fixos na misturadora e que a ficha eléctrica está desligada da tomada eléctrica.
2. Abra a tampa da ranhura de ligação da misturadora ao puxá-la para cima. Coloque a vara/haste de mistura manual na ranhura, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até estar devidamente posicionada na sua ranhura. Ouvirá um "clique".
3. Antes de iniciar o processo, coloque os ingredientes secos num recipiente alto e amplo, o suficiente para evitar salpicos e adicione gradualmente os ingredientes líquidos a serem misturados.
4. Posicione a vara/haste de mistura manual dentro do recipiente e mova-a continuamente para cima e para baixo em movimentos circulares. Ao fazê-lo irá resultar na mistura perfeita dos seus alimentos. Se pretende recolher os alimentos que ficaram colados nas extremidades do recipiente, certifique-se sempre de que a sua misturadora está desligada.
5. Não mergulhe a vara/haste de mistura manual para além do ponto em que a haste se junta à estrutura do motor. Certifique-se de que existe sempre um espaço de 3-5 cm entre a estrutura do motor e a mistura.
6. Quando terminar, remova a vara/haste de mistura manual ao rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio e feche a tampa da ranhura de ligação ao empurrá-la para baixo.
7. Nota: tenha cuidado quando manusear a lâmina de corte afiada.
8. Desligue o aparelho após a utilização e retire a ficha da tomada eléctrica. Siga as instruções de limpeza e armazenamento.
9. Nota: esta função só deve ser operada utilizando as definições 1 e 2 de velocidade Não exceda estas definições nem utilize a definição turbo para misturar.

PARA OBTER MELHORES RESULTADOS:

1. Utilize um recipiente grande.
2. Bata apenas, no máximo, 400 ml de natas frias (mín. 30% de gordura, 4-8 °C).
3. Bata apenas até 4 claras de ovos.
4. Mova a vara no sentido dos ponteiros do relógio quando preparar os alimentos.

DIRECTRIZES DE VELOCIDADE DO APARELHO

VELOCIDADE	FUNÇÃO	UTILIZAÇÃO	FERRAMENTAS SELECIONADAS	PESO DA MISTURA (ml)	TEMPO APROXIMADO
1 (Baixo)	Combinar/envolver	Para combinar líquidos, envolver ingredientes secos, claras de ovos e chantilly.		1000	30
2 (Baixo)	Mexer	Para preparar molhos, pudins, temperos de saladas, muffins e pães rápidos.		1200	60
3 (Médio)	Misturar	Para preparar massas e misturas.		800	180
4-5 (Médio)	Bater	Para bater manteiga e açúcar, fazer massa de biscoitos, mistura de bolos, coberturas, bater natas.		600	300
Turbo (Alto)	Bater em castelo	Para bater misturas ligeiras e fofas, bater natas, bater ovos (claras, gemas, completo) e puré.		1000	100

DIRECTRIZES PARA MISTURAR

VELOCIDADE	INGREDIENTES	QUANTIDADES MÁX. (g)	COMENTÁRIOS	TEMPO APROXIMADO
1/2	Cebolas	100	Cortar em 8	4-8 seg.
1/2	Compota de fruta	80	Cerca de 5g/pedaço	8 seg.
1/2	Alho	80		4-8 seg.
1/2	Queijo	50		12 seg.
1/2	Ovos cozidos	3 gemas		4-8 seg.
1/2	Fiambre	70		10 seg.
CAPACIDADE MÁX: 0,4 L				

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não é reparável pelo utilizador.
- Não abra nem substitua quaisquer peças. Consulte um departamento de apoio elétrico qualificado ou devolva o aparelho ao fornecedor, caso seja necessário repará-lo.
- Nunca se esqueça de desligar a unidade da tomada elétrica quando não está a ser utilizado e antes de limpar. Certifique-se de que o controlo de velocidade está na posição "0"/"OFF" (desligado).
- É muito mais simples limpar os acessórios imediatamente depois de serem utilizados. Lave-os com água quente e detergente, enxague e seque bem.
- O corpo da batedeira e a base de armazenamento devem ser limpos com um pano humedecido. Não deixe entrar água na batedeira ou no corpo do motor.
- Não utilize lixívia ou outra substância abrasiva ou solventes para limpar a batedeira, uma vez que poderá danificar o acabamento.
- Nunca mergulhe a batedeira em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo de água a correr para a limpar.
- Para remover manchas/marcas persistentes, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água com detergente ou agente de limpeza suave não abrasivo. Enxague e seque completamente com um pano macio.

Dicas para bater claras

- Certifique-se de que a taça e os batedores estão limpos.
- Certifique-se de que não há gemas nas claras.
- As claras devem estar à temperatura ambiente para obter o volume máximo.
- Use a definição de velocidade alta.
- O tempo de mistura varia de acordo com a frescura dos ovos.

Dicas para fazer chantili

- Utilize natas espessas.
- Arrefeça as natas antes de bater.
- Utilize uma taça funda.
- Para obter melhores resultados, arrefeça quer os batedores como a taça.
- Comece a bater a uma velocidade baixa para evitar salpicos, aumente para a velocidade alta à medida que as natas ficam espessas.
- O tempo de mistura varia de acordo com o conteúdo de gordura, tempo e temperatura das natas.

GUARDAR O APARELHO

- Certifique-se de que a unidade é colocada na posição OFF (Desligada). Retire o cabo da máquina de café da tomada de alimentação.
- Limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.

- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:

- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Home of Living Brands (Pty) Limited aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

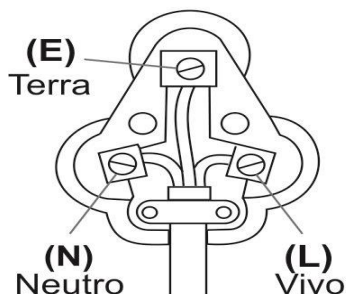
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

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:

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

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

GARANTIA

1. 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
www.homeoflivingbrands.com
011 490-9600 (Joanesburgo)
031 792-6000 (Durban)
021 552-5161 (Cidade do Cabo)
www.russellhobbs.co.za
www.facebook.com/RussellhobbsSA

