

Russell Hobbs®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



**RUSSELL HOBBS ESSE 600W JUG BLENDER
MODEL NO: RHB630**

Thank you for purchasing the Russell Hobbs Esse 600W Jug Blender. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability and ease of use. Before use, please read these instructions carefully and keep them for further reference.

FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS ESSE 600W JUG BLENDER

- Powerful 600W motor
- 2 speeds + pulse for ice crushing
- 1.5L plastic jug
- Jug lid doubles as a large measuring cup and includes a small mobile measuring cup
- Dishwasher-safe parts
- Visual safe-to-use indicator
- With cable storage facility
- Removable stainless steel blade unit for easy cleaning
- For domestic use only

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions and save the instructions provided with this appliance.
2. Do not put the motor unit in water or any other liquid; do not use it in a bathroom or near any source of water.
3. Do not use outdoors.
4. The blender must be used only by a responsible adult.
5. Unplug before dismantling or cleaning.
6. The blender is fitted with a safety switch to prevent the motor operating unless the jug is in place. Do not use this to switch the blender on and off.
7. Turn the switch to standby "0" / "OFF" before fitting the jug to the motor/ base unit.
8. Turn the switch to standby "0" / "OFF" and wait until the blades come to a complete stop before removing the lid from the jug, and before removing the jug from the motor/ base unit.
9. 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.

10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not use the blender without first locking the lid in place.
12. Do not fill the jug with boiling liquids.
13. Do not put your hand into the jug, even when it has been removed for cleaning – the blades are very sharp.
14. Do not put any other object (spoon, spatula, etc.) Into the jug while the blender is plugged in.
15. Do not leave the blender unattended when plugged in.
16. Position the motor unit on a dry, firm, level surface, close to a power socket and out of reach of children.
17. Route the mains lead so that it cannot be caught accidentally or tripped over.
18. Keep the blender and the mains lead away from hotplates, hobs and burners.
19. Store the blender away from direct sunlight and fluorescent light where possible.
20. Do not let the jug overflow. If liquid gets under the motor unit, it may be sucked into the motor, damaging it.
21. Do not fill the jug above the 1.5L / 1500ml mark. If you do, the contents may force the lid off when you start the motor.
22. The blender is equipped with a powerful 600W motor and therefore processes very quickly. Due to its efficiency there is no need to run the motor for more than 2 minutes at a time.
23. Do not run the motor for more than 2 minutes, either continuously, or using the pulse setting, otherwise it may overheat. After 2 minutes use, switch it off for at least 3 minutes allowing it to cool to room temperature and allowing it recover.
24. Do not use the blender for any purpose other than those described in these instructions.
25. Do not run the blender empty, as it may overheat.
26. Do not operate the blender after it malfunctions. If the mains lead or plug is damaged, return the blender to the manufacturer in order to avoid any hazard.
27. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
28. Always turn the power off at the power outlet before you remove the plug. Remove by grasping the plug. Do not pull on the electrical cord.
29. This appliance is designed for processing household quantities; it is not suitable for commercial purposes. Use the appliance only for the purpose it was designed for.
30. Do not use this appliance if it or parts of it show visible damage or if the

appliance has been dropped.

31. Do not attempt to make any modifications to this appliance.
32. To avoid any risk and to remain within warranty, repairs to this appliance must be carried out by an authorised service agent only.
33. To reduce the risk of injury, never place the blade assembly on the base without the jar properly attached.
34. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service agent or similarly qualified persons in order to avoid any hazard.
35. Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move when in use.
36. Do not run this appliance with an external timer.

PARTS DIAGRAM

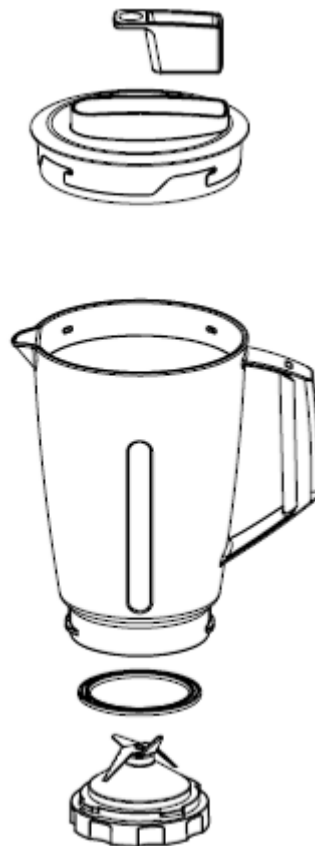
A —————

B —————

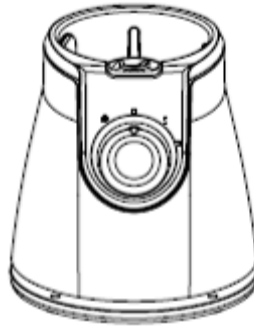
C —————

D —————

E —————



F _____
G _____



- A. Measuring Cup
- B. Jug Lid
- C. Plastic Jug
- D. Blade Assembly Ring
- E. Blade Assembly Unit
- F. Control Knob
- G. Motor Unit

Measuring cup

Allows you to add ingredients to the jug without removing the lid. Turn anti-clockwise to open.

Plastic Jug

Allows you to see clearly inside the jug to check both the ingredients and the volume of the food preparation.

Two Speed control

Two speed control gives a maximum (2) and a minimum (1) blade rotating speed to blend different types and textures of food.

“P” Button (Crushes Ice)

“P” Button is preset to the best speed for crushing ice. Rotating the control to the “P” position for a short period of time can provide a better performance for crushing ice.

BEFORE FIRST USE

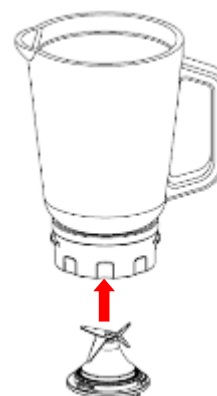
Before using your Blender for the first time wash the jug, lid and cap in warm soapy water, rinse well and dry. NOTE: The blades are sharp-edged, handle with care.

OPERATING INSTRUCTIONS

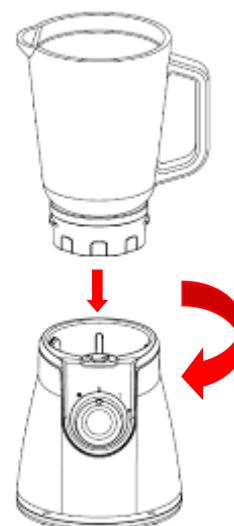
Preparation

1. Position the motor unit on a dry, firm, level surface, close to a power socket and out of reach of children.
2. Check that the control knob is set to “0” or OFF position.

3. Insert the blade assembly into the base of the plastic jug, and rotate it anti-clockwise until it is locked. You can see the “lock” arrow direction at the bottom of the blade assembly unit.

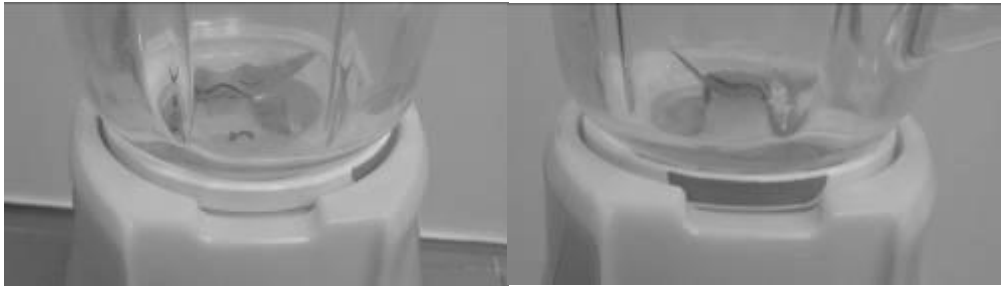


4. Place the jug on top of the base/motor of the blender. Ensure that the jug is firmly in place by turning it in a clockwise direction to lock it. There are ‘Lock’ and ‘Unlock’ markings on the unit. It is recommended that you place the jug handle away from the controls situated at the front of the blender. To release the jug, turn it to anti-clockwise direction.



Open indicator

Locked safe-to-use indicator



5. Plug the motor unit into the power socket.
6. Put the ingredients into the jug. Do not fill it past the 1.5L / 1500ml mark. If you do, the contents may force the lid off when you start the motor.

Fitting the Lid

1. Always fit the lid to the jug before using it.
2. Press the lid well until the flanges are well fixed in the jug.
3. Put the measuring cap into the hole in the lid and press it down to fit properly.
4. It is not a good idea to run the blender without the cap, especially if only solid ingredients are used. They may be ejected through the hole once they hit the blades.

The Operating Control

Turn the control knob clockwise to the speed you require:

“0” / “OFF” position

“1” position - slow,

“2” position - Max

To stop operation, turn the switch to “0” / “OFF” position. Wait until the motor stops completely then remove the jug from the body.

Unplug the blender after use.

! Don't remove the lid from the jar while the blender is on

! Stop the blender before adding new ingredients or use the measuring cup to add ingredients.

Pulse Function

Pressing the pulse button will give you a short burst at maximum speed, regardless of the current speed of the blades. The button is spring-loaded. When you stop pressing, it will return to the speed the switch is pointing at.

Do not run the motor continuously for more than 2 minutes, or it may overheat. After 2 minutes, switch off for at least 3 minutes to cool down. This will help to prolong the life of your appliance.

Crushing Ice

Before using the blender to crush ice, make sure it is clean and rinse it out thoroughly. Any remaining trace of detergent may affect the taste of the crushed ice and will flatten any drink to which it has been added.

Ice cubes come in many shapes and sizes. You will have to experiment with the ice from your ice cube tray. Insert a maximum of 8 ice cubes and add 15ml (1 tablespoon) of fresh cold water. Put the lid on the blender and turn the control knob to "P". While the unit is blending, hold for 2 seconds and release for 2 seconds. Note that too much blending will reduce the ice to liquid, too little will merely chip the edges/corners off the ice. Do not try to crush ice without adding water to the jug.

Do not be tempted simply to increase the amount of ice and blend for longer – this will not work. Too much ice will never give you satisfactory results.

Adding ingredients

If you need to add ingredients while the blender is working, lift the cap off, pour the new ingredients through the hole then replace the cap. Make sure that the added ingredients do not push the volume in the jug past the 1.5L / 1500ml mark.

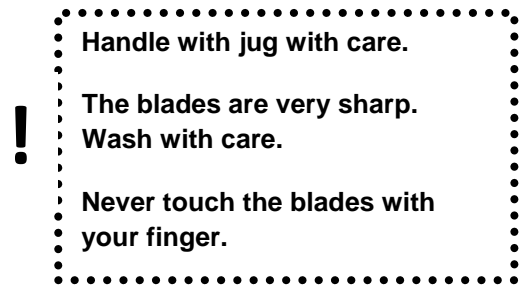
Finished

Turn the switch to “0” / “OFF”, wait until the blades have stopped moving before removing the lid from the jug – or removing the jug from the motor unit. Hold the motor unit with one hand, grasp the handle with the other hand, and then lift it off the motor unit. Now lift the lid off the jug.

Quick Clean

Fit the blender jug onto the base, making sure it is firmly in place.

Pour some lukewarm water and dishwashing liquid into the jug. Press the pulse button for a few seconds, repeat this twice and rinse thoroughly with clean water. Let it dry before storing away. Clean the motor with a damp cloth, never immerse it in water or place it under running water.



Tips For Using Your Blender

- Do not blend dry, thick or heavy mixtures for more than 60 seconds continuously. Let the appliance cool down to room temperature before continue operating the appliance again.
- Do not place the lid into boiling water as it may deform.
- Always hold the edge of the lid while operating the blender.

Basic Speed and Processing Guide

Speed	Recommended application	Time
1	Blending ice/ carrot /water with rough pieces for sauces in max speed	30s
1	Blending instant juices, soft fruit and cocktails with alcohol	40-60s
1	Making Milkshakes	1min
1 or 2	Blending soup, milkshakes with hard fruit	1.5min

2	Making sauces, baby food, blending hard fruits or vegetables	1.5min
2	Making juices with 600g carrot and 900g water.	1-2min
“P” (Ice Crush)	Crushing ice cubes. Suggested to crush no more than 8 ice cubes each time	Short time of operation

Do not operate on “2” / “MAX” for longer than 2 minutes at a time. Please let the appliance cool down to room temperature before continuing to operating the appliance again.

SMOOTHIE RECIPES

Banana Smoothie

Ingredients:

1 Banana Peeled & Sliced
 ¼ Cup Oats
 1Tbsp Honey
 1 Tbsp Peanut Butter
 100g flax seeds
 150ml Yogurt
 1 Cup Ice

Method:

1. Add all ingredients into the blender.
2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip

This smoothie is great for sustained energy throughout the day. The banana has high levels of potassium, helping you to quickly replenish electrolytes. (The riper a banana, the higher the sugar content). The peanut butter is high in protein and the raw oats is a Low GI filler. Flax seed is a great source of fibre and Omega 3 fatty acids, and yoghurt contains protein, calcium, riboflavin, vitamin

B6 and vitamin B12.

Berry Smoothie

Ingredients:

1 Cup Strawberry, blueberry & Raspberry

150ml low fat ice cream/ frozen yogurt

1 Banana

1 Cup Ice

Method:

1. Add all ingredients into the blender.
2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip.

- Strawberry – high in vitamin C and antioxidants.
- Blueberry - high level of antioxidants and may be considered the most nutritional berry.
- Raspberry - sweet taste along with vitamin C, vitamin E, and a good weight loss supplement.
- Banana - high in dietary fibre.

Coconut Smoothie

Ingredients:

1 Tin coconut milk

1 tablespoon sesame oil

1 tablespoon flax seeds

1 teaspoon vanilla extract

1 Tbsp Honey

1 Cup ice

Method:

1. Add all ingredients into the blender.
2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip

- Sesame oil is a source of vitamin E which is an anti-oxidant and has been correlated with lowering cholesterol levels.
- Flax seed is a great source of fibre and Omega 3 fatty acids.

Fruit & Muesli Smoothie**Ingredients:**

1½ cups low-fat milk

2 tablespoons low-fat natural or vanilla yoghurt

1 ripe banana

¼ cup chopped berries: strawberries, raspberries, blueberries

1-2 tablespoons muesli

½ Cup Rolled Oats

1 cup ice

Method:

1. Add all ingredients into the blender.
2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip:

This delicious smoothie is a meal in itself, rich in protein, complex carbohydrates, dietary fibre, vitamin C and antioxidants. Sweetened naturally with berries and banana.

Green Tea Smoothie

Ingredients:

250ml Green Tea

1Tbsp Honey

1 Tsp Chopped Mint

100ml Vanilla flavoured low fat ice cream/ frozen yoghurt

Method

1. Brew a cup of green tea using 2 tea bags and chill.
3. Add all ingredients into the blender.
4. Pulse it at first to break the ice.
5. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip:

- Green tea has tons of antioxidants, helps boost metabolism, and stabilizes Cholesterol.
- Fresh mint works as a decongestant for illness such as the common cold.

High Fibre/ Low GI Smoothie

Ingredients:

½ Papino

1Tbsp Flax Seeds

2Tbsp Digestive Bran

1/2Cup 100% Orange juice

1/2Cup Low Fat Cultured Yogurt

1 Tbsp Honey

1 Cup Ice

Method:

1. Add all ingredients into the blender.

2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip:

- Papaya fruit is an excellent source of dietary fibre, folate, vitamin A, C and E. It also contains small amount of calcium, iron, riboflavin, thiamine and niacin. It is also very rich in antioxidant nutrients flavonoids and carotenes, very high in vitamin C plus A, and low in calories and sodium.
- Flax seed is a great source of fibre and Omega 3 fatty acids, and yogurt contains protein, calcium, riboflavin, vitamin B6 and vitamin B12.

Low fat Chocolate Crunch Smoothie

Ingredients:

- 1 Cup 2% milk
- 1 Tbsp Cocoa Powder
- ½ Cup peanuts/ cashews
- 1 Tbsp Honey
- ¼ tsp Vanilla essence
- 1 Cup Ice

Method

1. Add all ingredients into the blender.
2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip:

- This smoothie is low fat and delicious.
- For an iced coffee, replace the cocoa powder with instant coffee powder or a chilled espresso.

Spiced Mango Lassi

Ingredients:

1 Large Mango, peeled & Chopped
1 Cup Plain Low Fat Yogurt
1 Tbsp Honey
¼ Tsp Ground Cinnamon
1/8 Tsp Ground Cardamom
½ Tsp vanilla Extract
1 Cup Ice

Method:

1. Add all ingredients into the blender.
2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip:

- This rendition of India's popular yogurt shake makes a cooling counterpoint to any spicy dish.
- For a great cocktail, add 50 ml dark rum.

Sweet Melon Smoothie (Serves 4)

Ingredients:

½ Honey Melon
Thumb size Ginger, peeled
1 medium Cucumber
1 TBSP Honey
150 ml Yogurt
1 Cup Ice

Method:

1. Add all ingredients into the blender.
2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip:

- Cucumbers, part of the melon family, are rich in Vitamin C and dietary fibre.
- Ginger is a great source of anti-oxidants, making this smoothie a delightfully fresh way to strengthen your immune system.

Tomato Smoothie**Ingredients:**

2 tomatoes (chopped then frozen)
1 small tin of tomato juice
¼ Cup Chopped Celery juice and rind of 1/2 lemon
Tbsp Chopped basil leaves
Tabasco to taste
Salt & Pepper to taste
1 Cup Ice

Method:

1. Add all ingredients into the blender.
2. Pulse it at first to break the ice.
3. Blend for about 2 minutes until smooth.

Tip:

- Tomatoes contain vital anti-oxidants that help to fight against many diseases known today.

- Tomatoes also contain many nutrients integral for good health, such as vitamin C, A, potassium and iron to name but a few.
- Why not consider growing your own tomatoes for a continuous source of this wonder fruit.

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.
- Do not use bleach or other abrasive substance or solvents to clean your appliance as it can be damaging to the finish.
- Do not immerse the whole unit in water or any other liquid, or hold it under a running tap to clean.
- Unplug the blender from the mains before cleaning and storing away.
- Clean soon after use, to prevent residues settling inside the jug.
- Remove the jug from the motor unit. Wash the jug, sieve, lid and cap in warm soapy water, rinse well, then turn the jug upside down to drain and dry.
- Keep hands out of the jug – BLADES ARE VERY SHARP.
- If it is left for too long without cleaning and bits have glued themselves to the inside of the jug, use a nylon brush to remove. If this does not work – crush a few ice cubes in it.
- It is not recommended to put the jug, sieve, lid or cap into the dishwasher as this can affect the surface finishes. Do not use harsh or abrasive cleaning agents or solvents.
- Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
- Do not put the motor unit in water or any other liquid.

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.
- Never wrap the power cord around the appliance.

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.

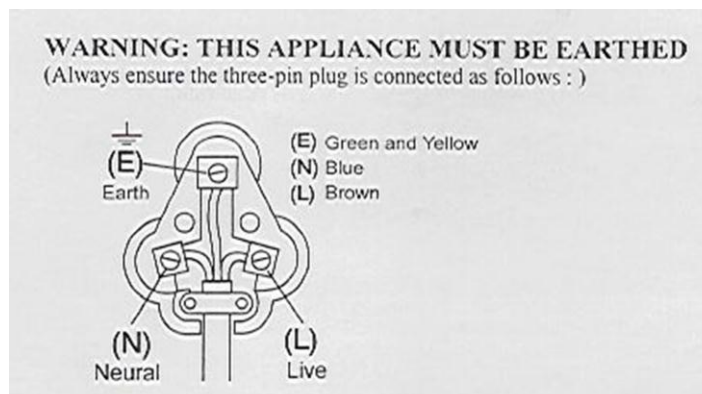
CHANGING THE PLUG

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.**

W A R R A N T Y

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

011 490-9600 (Jhb)

031 792-6000 (Dbn)

021 552-5161 (CT)

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellHobbsSA

Cumprimentos pela compra do nosso Liquidificador de 600W Russell Hobbs ESSE. Cada unidade é feita para proporcionar segurança e confiabilidade. Antes de usar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções cuidadosamente e guarde-o para futuras referências.

FEATURES OF THE RUSSELL HOBBS ESSE 600W JUG BLENDER

- Potência: 600W
- 2 velocidades + pulsar para triturar gelo
- Copo de plástico com 1,5 l
- A tampa do copo dobra-se para servir como uma xícara de medida além de incluir um pequeno copo para medidas (em separado)
- As peças podem ser levadas ao lava-louças
- Indicador visual de uso seguro
- Com lugar para armazenamento do fio
- Lâmina removível de aço inoxidável para limpeza facilitada
- Para uso doméstico apenas

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico, devem-se tomar precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. Leia as instruções cuidadosamente antes de usar qualquer aparelho.
2. Não coloque a unidade do motor na água ou em qualquer outro líquido; não o use no banheiro ou próximo a qualquer outra fonte de água.
3. Não o use ao ar livre.
4. O liquidificador só deve ser usado por um adulto responsável.
5. Desligue-o antes de desmontar ou limpar.
6. O liquidificador possui um controle de segurança para impedir que o motor funcione a menos que a jarra esteja no lugar. Não use este controle para ligar ou desligar o liquidificador.
7. Gire o botão para standby (em espera) "0" / "OFF" antes de colocar a jarra na base do motor.
8. Gire o botão para standby "0" / "OFF" e espere até que as lâminas parem completamente antes de retirar a tampa da jarra e depois de retirar a jarra da base do motor.
9. 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.

10. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
11. Não use o liquidificador sem primeiro travar a tampa no lugar.
12. Não coloque líquidos ferventes na jarra.
13. Não coloque a mão dentro da jarra, mesmo quando tiver retirado a jarra para limpeza - as lâminas são muito cortantes.
14. Não coloque nenhum objeto (colher, espátula, etc) na jarra enquanto o liquidificador estiver ligado.
15. Não deixe o liquidificador sem supervisão quando estiver ligado.
16. Coloque a unidade do motor numa superfície seca, nivelada e firme, próxima à tomada e fora do alcance das crianças.
17. Coloque a fiação de modo a não provocar acidente ou servir de tropeço.
18. Mantenha o liquidificador e a fiação longe de chapas e pratos quentes, e queimadores de fogão.
19. Guarde o liquidificador longe da luz do sol ou da luz fluorescente quando possível.
20. Não deixe a jarra transbordar. Caso entre líquido sob a unidade do motor, o líquido poderá ser sugado pelo motor, estragando-o.
21. Não encha a jarra acima da marca de 1,5 l / 1500 ml, pois o excesso de conteúdo poderá forçar a tampa quando o motor for ligado.
22. O liquidificador está equipado com um motor poderoso de 600W e, portanto, processa muito rápido. Devido à sua eficiência não há necessidade de deixar o motor ligado por mais de 2 minutos de cada vez.
23. Não deixe o motor ligado por mais de 2 minutos, seja no modo contínuo seja usando a função pulsar, senão ele poderá superaquecer. Depois de 2 minutos de uso, desligue-o por pelo menos 3 minutos, permitindo que ele volte à temperatura ambiente.
24. Não use o liquidificador para outros propósitos que não os descritos nestas instruções.
25. Não use o liquidificador vazio, pois poderá superaquecer.
26. Não use o liquidificador se ele tiver demonstrado mau funcionamento. Se a fiação ou o plugue estiverem estragados, devolva o aparelho ao fabricante para evitar riscos.
27. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
28. Sempre retire a tomada depois de ter desligado o aparelho. Não puxe a tomada pelo fio.
29. Este aparelho é projetado para processar quantidades domésticas; não para propósitos comerciais. Use o aparelho somente para o propósito específico.

30. Não use o aparelho caso ele ou as peças apresentem danos ou se o aparelho tiver caído ao chão.
31. Não tente fazer nenhuma modificação neste aparelho.
32. Para evitar qualquer risco e continuar com a garantia, os consertos neste aparelho devem ser feitos apenas pelos agentes de serviços autorizados.
33. Para reduzir o risco de danos, nunca coloque a peça da lâmina na base sem que a jarra esteja apropriadamente anexada.
34. Se o fio fornecido estragar, ele deverá ser substituído pelo fabricante, por seu agente de serviço autorizado ou por pessoa qualificada similar para evitar quaisquer danos.
35. Desligue o aparelho e desconecte-o da energia antes de mudar os acessórios. Não toque as peças móveis quando estiver em uso.
36. Não use este aparelho com um timer externo.

DIAGRAMA DAS PARTES

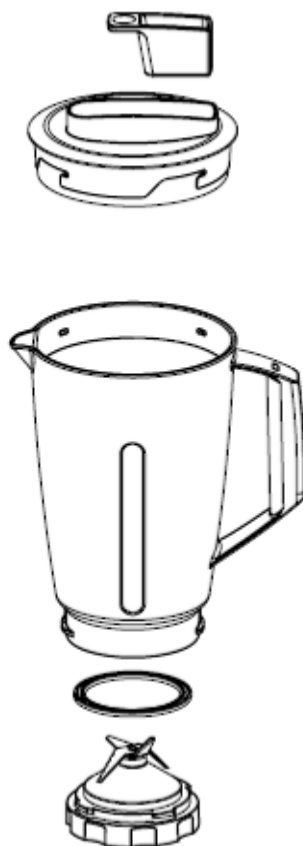
A _____

B _____

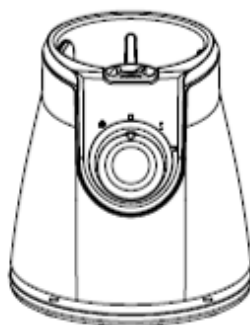
C _____

D _____

E _____



F _____
G _____



- A. Copo de medida
- B. Tampa da jarra
- C. Jarra de plástico
- D. Aro com lâminas
- E. Unidade das lâminas
- F. Botão de controle
- G. Unidade do motor

Copo de medida

Permite que se coloque ingredientes na jarra sem retirar a tampa. Gire-o anti-horário para abrir.

Jarra de plástico

Permite que se veja claramente dentro da jarra, tanto os ingredientes quanto o volume do preparado.

Controle com duas velocidades

O controle de duas velocidades proporciona velocidade de rotação máxima (2) e mínima (1) da lâmina para misturar tipos e texturas diferentes de alimentos.

Botão “P” (Pica gelo)

O botão “P” é pré-ajustado na melhor velocidade para triturar o gelo. Girar o controle para a posição “P” por um período curto de tempo pode proporcionar um desempenho melhor.

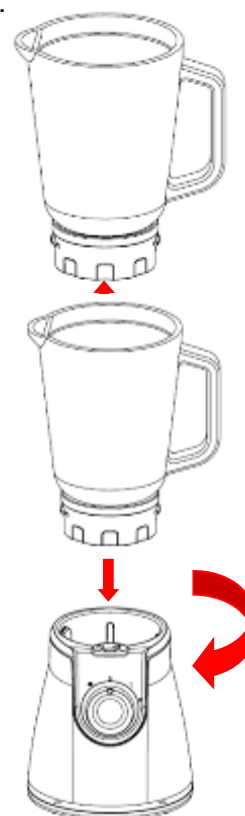
ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de usar o liquidificador pela primeira vez lave a jarra e a tampa em água morna com sabão, enxágue e seque bem. NOTA: as lâminas são muito afiadas, maneje-as com cuidado.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Preparação

1. Coloque a unidade de motor numa superfície seca, firme e nivelada, próxima à tomada e fora do alcance das crianças.
2. Verifique se o botão de controle está na posição “0” ou “OFF”.
3. Coloque a parte das lâminas na base da jarra de plástico e gire-a no sentido anti-horário até que trave. Dá para ver a direção da seta no fundo da unidade com as lâminas.
4. Coloque a jarra na base/motor do liquidificador. Certifique-se de que a jarra esteja firmemente colocada por girá-la no sentido horário para travá-la. Existem marcas de “travado” e ‘destravado’ na unidade. Recomenda-se colocar a alça da jarra longe dos controles situados na frente do liquidificador. Para soltar a jarra, gire-a no sentido anti-horário



Mostrador aberto

**Mostrador com trava
de segurança**



5. Ligue a unidade do motor na tomada.
6. Coloque os ingredientes na jarra. Não encha a jarra acima da marca de 1,5 L / 1500 ml. Caso o faça, o conteúdo poderá forçar a tampa quando o motor for ligado.

Ajuste da tampa

1. Sempre coloque a tampa antes de usar o aparelho.
2. Pressione a tampa até que as beiradas estejam bem fixas na jarra.
3. Coloque o copo de medida no orifício da tampa e aperte-o para encaixar corretamente.
4. Não é bom colocar o liquidificador para funcionar sem o copo de medida, especialmente se estiver usando apenas ingredientes sólidos. Eles podem ser projetados para fora do orifício ao tocarem as lâminas.

Controle de funcionamento

Gire o botão de controle no sentido horário para a velocidade desejada:

posição "0" / "OFF"

"1" posição - lenta,

"2" posição - máxima



Não remova a tampa da jarra enquanto o liquidificador estiver ligado.

Para parar de funcionar, gire o botão para a posição "0" / "OFF". Espere até que o motor pare completamente, então retire a jarra do corpo do aparelho. Desligue o aparelho depois do uso.

Desligue o liquidificador antes de colocar mais ingredientes ou use o copo de medida para colocá-los.

Função Pulsar

Ao pressionar o botão pulsar, acontecerá uma pequena rajada na velocidade máxima, independentemente da velocidade corrente das lâminas. O botão é de mola, ao parar de pressioná-lo, ele voltará à velocidade apontada no botão.

Não deixe o motor funcionar mais do que 2 minutos ou ele pode superaquecer. Depois de 2 minutos, desligue-o por pelo menos 3 minutos para resfriar. Isso ajudará a prolongar a vida útil do aparelho.

Triturar o gelo

Antes de usar o liquidificador para triturar gelo, verifique se ele está limpo e enxague-o completamente. Qualquer resíduo de detergente pode afetar o gosto do gelo picado e

irá ralear qualquer bebida em que o gelo tenha sido colocado.

Os cubos de gelo existem em muitas formas e tamanhos. É preciso experimentar com o gelo da forma primeiro. Coloque um máximo de 8 cubos de gelo e ponha 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Coloque a tampa no liquidificador e gire o botão de controle para “P”. Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, segure o botão por 2 segundos e solte-o por 2 segundos. Note que se bater demais o gelo, ele virará água, se bater pouco, ele irá simplesmente cortar as beiradas do gelo. Não tente triturar o gelo colocando água na jarra.

Não tente aumentar a quantidade de gelo e bater por mais tempo – isso não funciona. Colocar muito gelo nunca dará resultados satisfatórios.

Colocar ingredientes

Se for necessário colocar ingredientes enquanto o liquidificador estiver funcionando, levante o copo de medidas, despeje os novos ingredientes pelo orifício e então recoloque o copo. Certifique-se de que os ingredientes acrescentados não elevem o volume para além da marca de 1,5L / 1500ml.

Ao terminar

Gire o botão para “0” / “OFF”, espere até que as lâminas tenham parado de girar antes de tirar a tampa da jarra – ou de retirar a jarra da unidade do motor. Segure a unidade do motor com uma mão, segure a alça com a outra mão e então retire a jarra. Em seguida, tire a tampa da jarra.

Limpeza rápida

Coloque a jarra na base, certificando-se de que esteja firmemente no lugar. Despeje água morna e detergente na jarra. Aperte o botão de pulsar por alguns segundos, repita a operação duas vezes e enxague completamente com água limpa. Deixe secar antes de guardar. Limpe o motor com um pano úmido e nunca o mergulhe em água nem o coloque sob água corrente.



Segure a jarra com cuidado.
As lâminas são muito afiadas.
Lave-as com cuidado.
Nunca toque as lâminas com os dedos.

Dicas para uso do liquidificador

- Não bata misturas secas, grossas ou pesadas por mais de 60 segundos contínuos. Deixe o aparelho esfriar até a temperatura ambiente antes de continuar a usá-lo.
- Não coloque a tampa em água fervendo para não deformar.
- Sempre segure na beirada da tampa enquanto o liquidificador estiver funcionando.

Velocidade básica e guia de processamento

Velocidade	Aplicação recomendada	Tempo
1	Bater pedaços de gelo, cenoura e água para molhos na velocidade máxima	30s
1	Bater sucos instantâneos, frutas moles e coquetéis com álcool.	40-60s
1	Fazer milkshakes	1min
1 ou 2	Bater sopa, milkshakes com frutas duras	1.5min
2	Fazer molhos, papinhas de nenê, bater frutas ou legumes duros	1.5min
2	Para sucos com 600g de cenoura e 900 g de água.	1-2min
“P” (tritador de gelo)	Triturar cubos de gelo. Sugere-se não triturar mais de 8 cubos de gelo de cada vez.	Tempo curto de funcionamento

Não coloque para funcionar no “2” / “MAX” por mais de 2 minutos de cada vez. Deixe o aparelho esfriar até a temperatura ambiente antes de continuar a usá-lo.

RECEITAS DE VITAMINAS

Vitamina de Banana

Ingredientes:

1 banana picada

¼ de xícara de aveia

1 colher de sopa de mel

1 colher de sopa de manteiga de amendoim

100g de linhaça

150 ml de iogurte

1 xícara de gelo

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns dois minutos.

Dica

Esta vitamina é ótima para dar energia para o dia todo. A banana tem níveis de potássio que ajudam a suprir os eletrólitos com rapidez. (A banana madura tem alto conteúdo de açúcar). A manteiga de amendoim possui alto valor em proteínas e a aveia crua tem baixo índice glicêmico. A linhaça é ótima fonte de fibra e ômega 3, e o iogurte contém proteína, cálcio, riboflavina, vitamina B6 e vitamina B12.

Vitamina de Bagos

Ingredientes:

1 copo de morangos, arandos e framboesas

150 ml sorvete light/ iogurte congelado

1 Banana

1 xícara de gelo

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns 2 minutos.

Dica

- morangos – alto valor de vitamina C e rico em antioxidantes.
- arandos - alto nível de antioxidantes e pode ser considerado o bago mais nutritivo.
- framboesas – gosto doce junto com a vitamina C, vitamina E, e ótimo

suplemento na perda de peso.

- Banana – alto valor em fibra dietética.

Vitamina de coco

Ingredientes:

- 1 lata de leite de coco
- 1 colher de sopa de óleo de gergelim
- 1 colher de sopa de linhaça
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 colher de mel
- 1 xícara de gelo

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns 2 minutos.

Dica

- O óleo de gergelim é uma fonte de vitamina E que é um antioxidante e está relacionado à diminuição dos níveis de colesterol.
- A linhaça é uma grande fonte de fibra e ômega 3.

Vitamina de frutas & Muesli (cereais)

Ingredientes:

- 1½ xícaras de leite desnatado
- 2 colheres de sopa de iogurte natural ou de baunilha
- 1 banana
- ¼ xícara de bagas picadas: morangos, framboesas, arandos
- 1-2 colheres de muesli
- ½ xícara de aveia
- 1 xícara de gelo

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns 2 minutos.

Dica:

Esta deliciosa vitamina é uma refeição completa, rica em proteínas, carboidratos complexos, fibras, vitamina C e antioxidantes. Adoçada naturalmente com bagos e banana.

Vitamina de chá verde

Ingredientes:

250 ml de chá verde
1 colher de sopa de mel
1 colher de sopa de hortelã picada
100 ml sorvete light de baunilha/ iogurte congelado

Modo de preparo

1. Ferva uma xícara de chá verde com 2 saquinhos de chá e esfrie-a.
2. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
3. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
4. Bata por uns 2 minutos.

Dica:

- Chá verde tem toneladas de antioxidantes, ajuda a melhorar o metabolismo e estabiliza o colesterol.
- Hortelã fresca como descongestionante para doenças tais como o resfriado.

Vitamina de fibras/ baixo índice glicêmico

Ingredientes:

½ mamão
1 colher de sopa de linhaça
2 colheres de sopa de farelo de cereais
½ xícara de suco de laranja
½ xícara de iogurte light
1 colher de sopa de mel

1 xícara de gelo

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns 2 minutos.

Dica:

- O mamão é uma excelente fonte de fibra dietética, vitamina A, C e E. Também contém pequena quantidade de cálcio, ferro, riboflavina, tiamina e niacina. Rico também em antioxidantes flavonoides e carotenos, com alto índice de vitamina C e A, e baixo em calorias e sódio.
- A linhaça é uma grande fonte de fibra e de ômega 3, o iogurte contém proteína, cálcio, riboflavina, vitamianB6 e vitamina B12.

Vitamina de Chocolate crocante light

Ingredientes:

1 xícara com 2% de leite
1 colher de sopa de chocolate em pó
½ xícara de amendoins/ castanha de caju
1 colher de mel
¼ colher de essência de baunilha
1 xícara de gelo

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns 2 minutos.

Dica:

- Esta vitamina é de baixa caloria e deliciosa.
- Para café gelado, substitua o chocolate por café instantâneo ou café expresso frio.

Manga fatiada Lassi

Ingredientes:

- 1 manga grande, descascada & picada
- 1 xícara de iogurte light
- 1 colher de sopa de mel
- ¼ colher de sopa de canela em pó
- 1/8 colher de sopa de cardamomo em pó
- ½ colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 xícara de gelo

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns 2 minutos.

Dica:

- Este preparado de batida de iogurte popular na Índia é um ótimo contraponto a um prato picante.
- Para um ótimo coquetel, acrescente 50 ml de rum.

Vitamina de melão (4 porções)

Ingredientes:

- ½ melão
- 1 gengibre do tamanho do polegar descascado
- 1 pepino médio
- 1 colher de sopa de mel
- 150 ml de iogurte
- 1 xícara de gelo

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns 2 minutos.

Dica:

- Pepinos, parte da família do melão, são ricos em vitamina C e ricos em fibras dietéticas.
- O gengibre é uma ótima fonte de antioxidantes, tornando esta vitamina refrescante um delicioso modo de fortalecer sua imunidade.

Vitamina de tomate**Ingredientes:**

2 tomates (picados e congelados)
1 lata pequena de suco de tomate
¼ xícara de suco de aipo e casca de 1/2 limão.
1 colher de folhas de manjericão picadas
Tabasco a gosto
Sal & pimenta a gosto
1 xícara de gelo

Modo de preparar:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Primeiro pulse para quebrar o gelo.
3. Bata por uns dois minutos.

Dica:
















- Os tomates contêm antioxidantes vitais para ajudar no combate de muitas doenças conhecidas.
- Os tomates também contêm muitos nutrientes para a boa saúde, tais como vitamina C, A, potássio e ferro entre outros.
- Pense em cultivar seus próprios tomates para ter uma fonte contínua desta fruta maravilhosa.

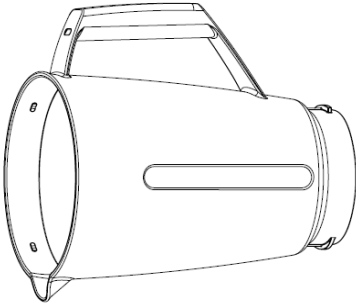











LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Este aparelho é para uso domiciliar apenas e não pode ser reparado ou aberto pelo utilizador.
- Não abra ou troque quaisquer partes você mesmo. Procure um departamento de serviço elétrico especializado ou devolva ao fornecedor se for necessário algum

conserto.

- Lembre-se sempre de desligar a torradeira da tomada quando não a estiver a utilizar e antes de limpar.
- Não utilize lexívia ou outras substâncias abrasivas ou solventes para limpar a torradeira, pois pode ser prejudicial para o acabamento exterior.
- Não mergulhe a unidade toda na água ou em outro líquido, nem a segure sob água corrente da torneira para limpar.
- Desligue o liquidificador da energia antes de limpá-lo e guardá-lo.
- Limpe a jarra logo após o uso para impedir que os resíduos se depositem.
- Retire a jarra da unidade do motor. Lave a jarra, a peneira, a tampa e o copo de medida em água morna com sabão, enxague bem, depois vire a jarra de cabeça pra baixo para secar.
- Mantenha as mãos do lado de fora da jarra – AS LÂMINAS SÃO MUITO AFIADAS.
- Se deixar muito tempo sem limpar a jarra e os pedaços ficarem grudados na jarra, use uma esponja para removê-los. Se não der certo – triture alguns cubos de gelo na jarra.
- Não se recomenda colocar a jarra, a peneira, e a tampa no lava-louças pois poderá afetar o acabamento da superfície das peças. Não use agentes agressivos, abrasivos ou solventes.
- Esfregue a parte exterior da unidade do motor com um pano limpo e úmido.
- Não coloque a unidade do motor em água ou qualquer outro líquido.

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.
- Nunca enrole o fio em volta do aparelho.

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

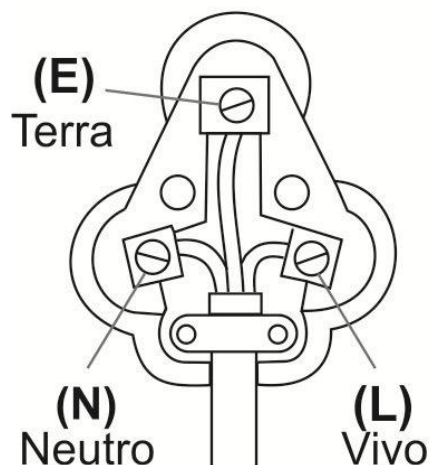
Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

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

JOANESBURGO

N.º TEL. +2711 490-9600

CIDADE DO CABO

N.º TEL. +2721 552-5161

DURBAN

N.º TEL. +2731 792-6000

www.russellhobbs.co.za

www.facebook.com/RussellHobbsSA

Russell Hobbs vous félicite pour avoir acheté notre Russell Hobbs Esse Mixeur Blender de 600W.. Chaque unité est produite pour garantir un maximum de sécurité et de fiabilité. Avant d'utiliser cet ustensile pour la première fois, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et le conserver pour toute référence future.

CARACTERISTIQUES DU MIXEUR BLENDER DE 600W

- Puissance de 600W
- 2 vitesses + battement pour glace pile
- Cruche en plastique de 1.5L
- Le couvercle de la cruche est aussi une grande tasse à mesurer et inclut une petite tasse à mesurer mobile
- Les pièces peuvent aller au lave-vaisselle
- Indicateur visuel à emploi sûr
- Avec emmagasinage pour le cordon
- Lame en acier inoxydable amovible pour un nettoyage facile
- Seulement pour usage domestique

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il est toujours important de suivre les consignes de sécurité y compris ce qui suit :

1. Avant d'utiliser un appareil électrique lire attentivement les instructions.
2. Ne pas placer l'unité du moteur dans de l'eau ou tout autre liquide; ne pas utiliser dans une salle de bain ni près d'une source d'eau.
3. Ne pas utiliser à l'extérieur.
4. Le mixeur ne doit être utilisé que par un adulte responsable.
5. Débrancher avant de démonter ou nettoyer.
6. Le mixeur est équipé d'un interrupteur de sécurité pour éviter que le moteur ne fonctionne à moins que la cruche ne soit en place. Ne pas l'utiliser pour allumer et éteindre le mixeur.
7. Mettre l'interrupteur en position arrêt "0" / "OFF" avant de fixer la cruche à l'unité de base/moteur.
8. Mettre l'interrupteur en position arrêt "0" / "OFF" et attendre jusqu'à ce que les lames soient totalement immobiles avant de retirer le couvercle de la cruche, et de retirer la cruche de l'unité de base/moteur.
9. 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.

10. Les enfants devraient être toujours surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
11. Ne pas utiliser le mixeur sans d'abord bloquer le couvercle en place.
12. Ne pas remplir la cruche avec des liquides en ébullition.
13. Ne pas mettre votre main dans la cruche, même quand elle a été retirée pour nettoyage – les lames sont très tranchantes.
14. Ne mettre aucun objet (cuillère, spatule, etc.) dans la cruche quand le mixeur est branché.
15. Ne pas laisser le mixeur sans surveillance quand il est branché.
16. Positionner l'unité du moteur sur une surface sèche, ferme et égale, près d'une prise électrique et hors de l'atteinte des enfants.
17. Acheminer le cordon d'alimentation de sorte qu'il ne peut pas être attrapé accidentellement ni trébucher dessus
18. Garder le mixeur et le cordon d'alimentation loin de plats chauds, de plaques de cuisinières et de becs à gaz.
19. Ranger le mixeur hors de la lumière directe du soleil et de lumière fluorescente si possible.
20. Ne pas laisser la cruche déborder. Si du liquide entre sous l'unité du moteur, il peut être aspiré dans le moteur, l'endommageant.
21. Ne pas remplir la cruche au-dessus de la marque 1.5L/ 1500ml. Si vous le faites, le contenu pourra faire sauter le couvercle quand vous démarrez le moteur.
22. Le mixeur est équipé d'un puissant moteur de 600W et donc traite très vite. Dû à son efficacité il n'est pas nécessaire de faire fonctionner le moteur plus de 2 minutes à la fois.
23. Ne pas faire fonctionner le moteur plus de 2 minutes, que ce soit continuellement ou en utilisant le réglage battement, autrement il pourrait surchauffer. Après 2 minutes d'utilisation, l'éteindre au moins 3 minutes lui permettant de refroidir jusqu'à la température ambiante et lui permettant de récupérer.
24. N'utiliser le mixeur que pour les finalités décrites dans ces instructions.
25. Ne pas faire fonctionner le mixeur s'il est vide, car il pourrait surchauffer.
26. Ne pas opérer le mixeur après qu'il ait mal fonctionné. Si le câble ou la prise électriques sont endommagés, renvoyer le mixeur au fabricant afin d'éviter tout danger.
27. Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
28. Éteindre toujours la prise électrique au mur avant de retirer la prise. Retirer en attrapant la prise. Ne pas tirer sur le cordon électrique.

29. Cet appareil est conçu pour traiter des quantités domestiques ; il ne convient pas à des finalités commerciales. N'utiliser l'appareil que pour la finalité pour laquelle il a été conçu.
30. Ne pas utiliser cet appareil s'il y a des dommages visibles ou s'il a été laissé tomber.
31. Ne pas essayer de modifier cet appareil.
32. Pour éviter tout risque et rester sous garantie, les réparations de cet appareil ne doivent être réalisées que par un agent de service autorisé.
33. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer l'assemblage des lames sur la base sans que la cruche ne soit correctement attachée.
34. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service autorisé, ou de semblables personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
35. Éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation électrique avant de changer des accessoires ou d'approcher des pièces qui bougent lors de l'utilisation.
36. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe.

SCHEMA DES ELEMENTS

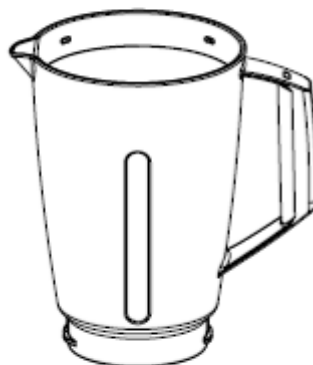
A _____



B _____



C _____



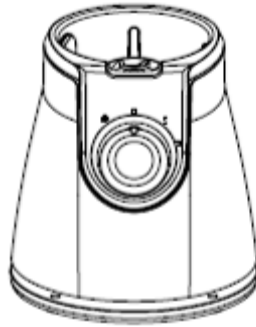
D _____



E _____



F _____
G _____



- A. Gobelet doseur
- B. Couvercle de la cruche
- C. Cruche en plastique
- D. Anneau d'assemblage de la lame
- E. Unité d'assemblage de la lame
- F. Bouton de Contrôle
- G. Unité du Moteur

Gobelet doseur

Vous permet d'ajouter des ingrédients à la cruche sans retirer le couvercle. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir.

Cruche en plastique

Vous permet de voir clairement à l'intérieur de la cruche pour vérifier les ingrédients et le volume de la préparation d'aliments.

Contrôle à deux vitesses

Le contrôle à deux vitesses donne une vitesse de rotation de la lame maximum (2) et minimum (1) pour mélanger différents types et textures d'aliments.

Bouton "P" (Broie de la Glace)

Le bouton "P" est pré-réglé sur la meilleure vitesse pour broyer de la glace. Tourner le contrôle jusqu'à la position "P" pour une courte période peut fournir une meilleure performance pour broyer de la glace.

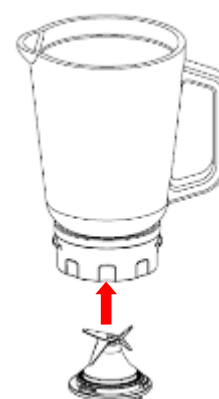
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre mixeur pour la première fois laver la cruche, le couvercle et le capuchon dans de l'eau chaude et savonneuse, bien rincer et sécher. NOTE : Les lames sont tranchante, manipuler avec précaution.

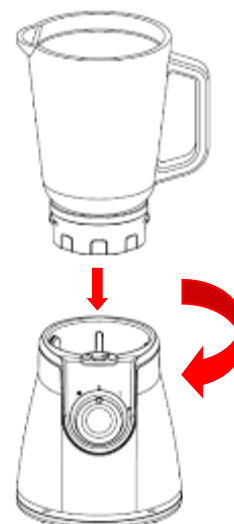
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Préparation

1. Positionner l'unité du moteur sur une surface sèche, ferme et égale, près d'une prise électrique et hors de l'atteinte des enfants.
2. Vérifier que le bouton de contrôle est réglé sur la position "0" ou OFF.
3. Insérer l'assemblage des lames dans la base de la cruche en plastique, et le tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bloqué. Vous pouvez voir la direction de la flèche de "blocage" en bas de l'unité de l'assemblage des lames.

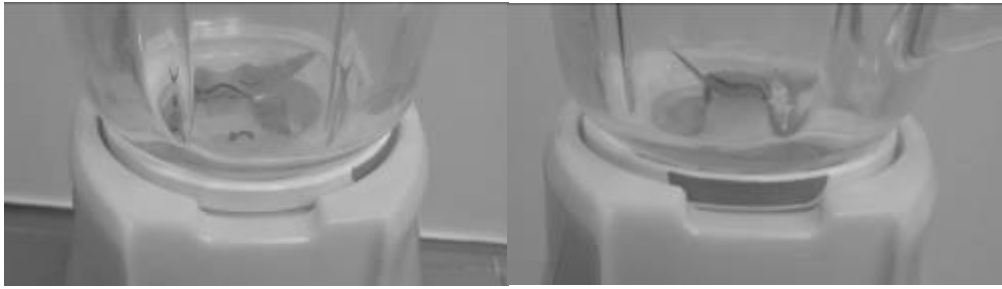


4. Placer la cruche sur la base/moteur du mixeur. S'assurer que la cruche est fermement en place en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer. Il y a des marques 'Bloquer' et 'Débloquer' sur l'unité. Il est recommandé que vous placiez la poignée de la cruche loin des contrôles situés à l'avant du mixeur. Pour libérer la cruche, tourner-la dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.



Indicateur ouvert

**Indicateur bloqué et utilisation
en sécurité**



5. Brancher l'unité du moteur sur la prise électrique.
6. Mettre les ingrédients dans la cruche. Ne pas la remplir au-dessus de la marque 1.5L/ 1500ml. Si vous le faites, le contenu pourra faire sauter le couvercle quand vous démarrez le moteur.

Ajustement du Couvercle

1. Ajuster toujours le couvercle à la cruche avant de l'utiliser.
2. Bien appuyer sur le couvercle jusqu'à ce que les rebords soient bien fixés à la cruche.
3. Mettre le gobelet doseur dans le trou du couvercle et le pousser vers le bas pour l'ajuster correctement.
4. Ce n'est pas une bonne idée de faire fonctionner le mixeur sans le gobelet, en particulier si seuls des ingrédients solides sont utilisés. Ils peuvent s'éjecter par le trou une fois qu'ils touchent les lames.

Le Contrôle Opérationnel

Tourner le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la vitesse dont vous avez besoin:

position "0" / "OFF"

position "1" - lent,

position "2" - Max



**Ne pas retirer le couvercle du pot
quand le mixeur est allumé**

Pour arrêter le fonctionnement, tourner

l'interrupteur jusqu'à la position "0" / "OFF". Attendre que le moteur s'arrête complètement ensuite retirer la cruche du corps. Débrancher le mixeur après l'utilisation.



Arrêter le mixeur avant d'ajouter de nouveaux ingrédients ou utiliser le gobelet doseur pour ajouter des ingrédients.

Fonction Battement

Appuyer sur le bouton de battement vous donnera un court instant à la vitesse maximum, indépendamment de la vitesse actuelle des lames. Le bouton a un ressort. Quand vous arrêtez de l'appuyer, il retourne à la vitesse que l'interrupteur indique.

Ne pas faire fonctionner le moteur continuellement pendant plus de 2 minutes, autrement il pourrait surchauffer. Après 2 minutes, l'éteindre au moins 3 minutes pour refroidir. Ceci aidera à prolonger la durée de vie de votre appareil.

Broyage de Glace

Avant d'utiliser le mixeur pour broyer de la glace, s'assurer qu'il est propre et le rincer avec soin. Toute trace de détergent peut affecter le goût de la glace broyée et retirera les bulles de toute boisson à laquelle elle est additionnée.

Les glaçons ont plusieurs formes et tailles. Vous devrez expérimenter avec la glace de votre bac à glaçons. Insérer un maximum de 8 glaçons et ajouter 15ml (1 cuillère à soupe) d'eau fraîche et froide. Mettre le couvercle sur le mixeur et tourner le bouton de contrôle jusqu'au "P". Pendant que l'unité est en train de mélanger, appuyer pendant 2 secondes et relâcher pendant 2 secondes. Noter que mélanger trop longtemps réduira la glace à de l'eau, mélanger trop peu cassera simplement les bords/coins de la glace. Ne pas essayer de broyer de la glace sans ajouter de l'eau à la cruche.

Ne pas être tenter d'augmenter seulement le volume de glace et mélanger pendant plus longtemps – ceci ne fonctionnera pas. Trop de glace ne vous donnera jamais de résultats satisfaisants.

Addition d'ingrédients

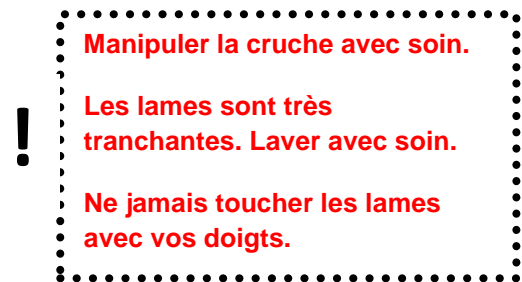
Si vous avez besoin d'ajouter des ingrédients pendant que le mixeur fonctionne, soulever le capuchon, verser les nouveaux ingrédients par le trou et replacer le capuchon. S'assurer que les ingrédients additionnés ne font pas la quantité dans la cruche passer de la marque de 1.5L / 1500ml.

Fin

Tourner l'interrupteur jusqu'à "0" / "OFF", attendre que les lames soient immobiles avant de retirer le couvercle de la cruche – ou retirer la cruche de l'unité du moteur. Tenir l'unité du moteur avec une main, attraper la poignée avec l'autre, et ensuite la soulever de l'unité du moteur. Maintenant retirer le couvercle de la cruche.

Nettoyage Rapide

Ajuster la cruche du mixeur sur la base, s'assurant qu'elle est fermement en place. Verse un peu d'eau tiède et de détergent à vaisselle dans la cruche. Appuyer sur le bouton battement pendant quelques secondes, répéter deux fois et rincer avec soin avec de l'eau propre. Laisser sécher avant de ranger. Nettoyer le moteur avec un chiffon humide, ne jamais l'immerger dans de l'eau ou le placer sous de l'eau courante.



Conseils pour utiliser votre mixeur

- Ne pas mixer des mélanges secs, gros ou lourds pendant plus de 60 secondes continues. Laisser l'appareil refroidir jusqu'à la température ambiante avant de continuer à opérer l'appareil.
- Ne pas placer le couvercle dans de l'eau en ébullition car il peut se déformer.
- Tenir toujours le bord du couvercle pendant le fonctionnement du mixeur.

Guide Basique des Vitesses et Traitements

Vitesses	Application recommandé	Temps
1	Mélanger glace/ carotte /eau avec des morceaux grossiers pour des sauces à la vitesse max	30s
1	Mélanger des jus instantanés, des fruits mous et des cocktails avec de l'alcool	40-60s
1	Faire des milk-shakes	1min
1 or 2	Mélanger de la soupe, milk-shakes avec des fruits durs	1.5min
2	Faire des sauces, nourriture pour bébé, mélanger des fruits et des légumes durs	1.5min
2	Faire des jus avec 600g de carottes et 900g d'eau.	1-2min
"P" (Broyage de Glace)	Broyer des glaçons. Il est suggéré de ne pas broyer plus de 8 glaçons d'une fois	Fonctionnement de courte durée

Ne pas opérer sur "2" / "MAX" pendant plus de 2 minutes d'une fois. S'il vous plaît laisser l'appareil refroidir jusqu'à la température ambiante avant de continuer à opérer l'appareil.

RECETTES DE SMOOTHIE

Smoothie à la banane

Ingrédients:

1 Banane Pelée & Coupée en Tranche

¼ Tasse d'Avoine

1Cu. à soupe de Miel

1Cu. à soupe de Beurre d'Arachide

100g grains de lin

150ml Yaourt

1 Tasse de Glace

Méthode:

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil

Ce smoothie est excellent pour de l'énergie durable pendant toute la journée. La banane a des niveaux élevés de potassium, vous aidant à réapprovisionner rapidement en électrolytes. (Le plus mûre est la banane, le plus élevé est le contenu en sucre). Le beurre d'arachide a une haute teneur en protéine et l'avoine crue est à faible GI. La graine de lin est une excellente source de fibre et acides gras oméga-3 et le yaourt contient de la protéine, du calcium, de la riboflavine, de la vitamine B6 et de la vitamine B12.

Smoothie aux baies

Ingrédients:

- 1 Tasse de Fraises, myrtilles & Framboises
- 150 ml de glace/ yaourt glacé allégé
- 1 Banane
- 1 Tasse de glace

Méthode:

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil.

- Fraises—haute teneur en vitamine C et antioxydants.
- Myrtilles—haute teneur en antioxydants et peut être considéré comme la baie la plus nutritive.
- Framboises—goût sucré avec vitamine C, vitamine E, et un bon complément

pour la perte de poids.

- Banane—haute teneur en fibre alimentaire.

Smoothie à la noix de coco

Ingrédients:

1 Conserve de lait de coco
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de graines de lin
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 Cu. à soupe de Miel
1 Tasse de glace

Méthode:

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil

- L'huile de sésame est une source de vitamine E qui est un antioxydant et a été liée à la baisse des niveaux de cholestérol.
- La graine de lin est une excellente source de fibre et d'acides gras oméga-3.

Smoothie aux Fruits & Muesli

Ingrédients:

1½ Tasses de lait demi-écrémé
2 cuillères à soupe de yaourt allégé naturel ou à la vanille
1 banane mûre
¼ Tasse de baies coupées : fraises, framboises, myrtilles
1-2 cuillères à soupe de muesli
½ Tasse de Flocons d'Avoine
1 Tasse de glace

Méthode:

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil:

Ce délicieux smoothie est un repas à lui seul, riche en protéine, glucides complexes, fibre alimentaire, vitamine C et antioxydants. Naturellement sucré par les baies et la banane.

Smoothie au thé vert**Ingrédients:**

250mlde Thé Vert
1Cu. à soupe de Miel
1Cu. à café de Menthe Coupée
100mlde glace/ yaourt glacé allégé à la vanille

Méthode

1. Faire infuser une tasse de thé vert en utilisant 2 sachets de thé et refroidir.
3. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
4. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil:

- Le thé vert a des tonnes d'antioxydants, aide à augmenter le métabolisme, et stabilise le cholestérol.
- La menthe fraîche fonctionne comme un décongestionnant pour des maladies telles que le rhume.

Smoothie à faible GI et fibre élevée

Ingrédients:

½ 'Papino'

1Cu. à soupe de Graines de Lin

2Cu. à soupe de Son Digestif

1/2 Tasse 100% jus d'orange

1/2 Tasse de Yaourt Cultivé Allégé

1Cu. à soupe de Miel

1 Tasse de Glace

Méthode:

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil:

- La papaye est une excellente source de fibre alimentaire, folate, vitamine A, C et E. Elle contient aussi un peu de calcium, fer, riboflavine, thiamine et niacine. Elle est aussi très riche en nutriments antioxydants, flavonoïdes et carotènes, avec une teneur très élevée en vitamine C et A, et basse en calories et sodium.
- La graine de lin est une excellente source de fibre et d'acides gras oméga 3, et le yaourt contient de la protéine, du calcium, de la riboflavine, de la vitamine B6 et vitamine B12.

Smoothie Crunch au Chocolat Allégé

Ingrédients:

1 Tasse 2% de lait

1Cu. à soupe de Poudre de Cacao

½ Tasse de cacahuètes/ acajous

1Cu. à soupe de Miel

¼ cu. à café d'essence de vanille

1 Tasse de Glace

Méthode

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil:

- Ce smoothie est allégé et délicieux.
- Pour un café glacé, remplacer la poudre de cacao par de la poudre de café instantané ou un expresso refroidi.

Lassi Épicé à la Mangue

Ingrédients:

1 Grande Mangue, pelée & coupée
1 Tasse de Yaourt Naturel Allégé
1 Cu. à soupe de Miel
¼ Cu. à café de Cannelle Moulue
1/8 Cu. à café de Cardamome Moulue
½ Cu. à café d'Extrait de Vanille
1 Tasse de Glace

Méthode:

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil:

- Cette version de du populaire yaourt indien est un contraste rafraîchissant pour tout plat épicé.
- Pour un excellent cocktail, ajouter 50 ml de rhum brun.

Smoothie au Melon Sucré (Pour 4 personnes)

Ingrédients:

½ Melon de Miel
Un pouce de Gingembre, pelé
1 Concombre de taille moyenne
1 Cu. à Soupe de Miel
150ml de Yaourt
1 Tasse de Glace

Méthode:

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Conseil:

- Les concombres, qui font partie de la famille des melons, sont riches en Vitamine C et en fibre alimentaire.
- Le gingembre est une excellente source d'antioxydants, faisant de ce smoothie une façon délicieusement fraîche de renforcer votre système immunitaire.

Smoothie à la Tomate

Ingrédients:

2 tomates (coupées puis congelées)
1 petite conserve de jus de tomate
¼ Tasse de jus de Céleri Coupé et l'écorce d'un 1/2 citron
Cu. à soupe de feuilles de basilic coupées
Tabasco au goût
Sel & Poivre au goût
1 Tasse de Glace

Méthode:

1. Additionner tous les ingrédients au mixeur.
2. Battre d'abord pour casser la glace.
3. Mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.




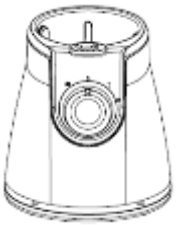










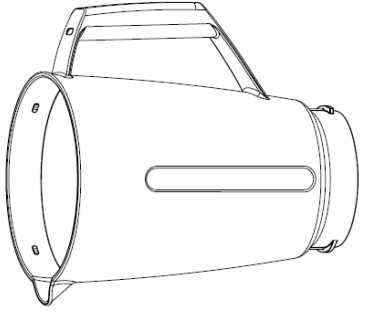







Conseil:

- Les tomates contiennent des antioxydants vitaux pour aider à combattre beaucoup de maladies actuelles.
- Les tomates contiennent aussi beaucoup de nutriments qui font partie intégrante d'une bonne santé, tels que la vitamine C, A, le potassium et le fer pour n'en nommer que quelques-uns.
- Pourquoi ne pas considérer cultiver votre propres tomates pour une source continue de ce super fruit.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et son entretien ne peut être effectué par l'utilisateur.
- Ne pas ouvrir ni remplacer des pièces soi-même. Si un entretien s'avérait nécessaire, s'adresser à un service électrique qualifié ou rapporter l'appareil au fournisseur.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser eau de javel ou autre substance abrasive ou solvants pour nettoyer l'appareil, ces produits pourraient endommager la finition.
- Ne pas immerger toute l'unité dans de l'eau ou tout autre liquide, ni la tenir sous un robinet ouvert pour la nettoyer.
- Débrancher le mixeur du courant électrique avant de le nettoyer ou le ranger.
- Nettoyer peu après l'utilisation, pour éviter que des résidus ne sèchent à l'intérieur de la cruche.
- Retirer la cruche de l'unité du moteur. Laver la cruche, la passoire, le couvercle et le capuchon dans de l'eau chaude et savonneuse, bien rincer, ensuite tourner la cruche à l'envers pour drainer et sécher.

- Ne pas mettre les mains dans la cruche – LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES.
- Si le mixeur n'a pas été nettoyé pendant longtemps et des morceaux se sont collés à l'intérieur de la cruche, utiliser une brosse en nylon pour les retirer. Si ceci ne résulte pas – broyer quelques glaçons à l'intérieur.
- Il n'est pas recommandé de mettre la cruche, la passoire, le couvercle ou le capuchon dans le lave-vaisselle car ceci peut affecter la finition des surfaces. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage forts ou abrasifs ni de solvants.
- Essuyer l'extérieur de l'unité du moteur avec un chiffon humide propre.
- Ne pas mettre l'unité du moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.



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 sale.
- Ne jamais enrrouler le câble d'alimentation autour de l'appareil.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Aucun élément de cet appareil ne peut être entretenu par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement vérifier 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) Ltd. 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 :

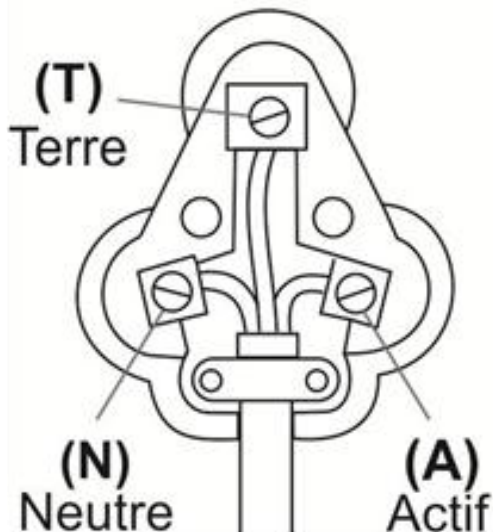
Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

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