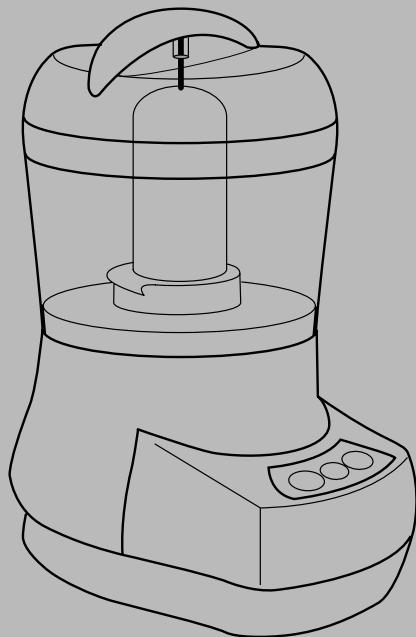




Russell Hobbs®



Mini robot culinaire

Modèle RHMC1

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation de tout appareil électroménager nécessite certaines précautions élémentaires :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter un choc électrique, ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans un liquide.
3. Faire preuve de vigilance lorsqu'un appareil ménager est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
4. Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer un accessoire ou avant de procéder à son nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil.
6. Ne jamais utiliser un appareil dont la prise ou le cordon électrique est usé ou endommagé, ni un appareil fonctionnant anormalement ou ayant subi un choc ou quelque dommage que ce soit.
Contacter le service après-vente.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner des blessures, un choc électrique ou un incendie.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne pas mettre le cordon électrique en contact avec des surfaces très chaudes, y compris une cuisinière.
11. Pour éviter de graves blessures et pour ne pas endommager l'appareil, éloigner les mains et tout ustensile des lames du hachoir durant le fonctionnement. Une spatule peut être utilisée, mais uniquement lorsque le mini robot est à l'arrêt.
12. Le hachoir est très tranchant. Manipuler avec précautions.
13. Pour éviter des blessures, ne jamais monter le hachoir sur l'appareil sans avoir au préalable installé convenablement le récipient à préparation.
14. S'assurer que le couvercle est correctement verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
15. Ne pas tenter de neutraliser le mécanisme de blocage du couvercle.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

APPAREIL POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

Autres recommandations importantes

1. Avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil tout utilisateur devrait avoir pris connaissance des instructions du présent manuel.
2. Le cordon électrique de l'appareil doit être raccordé uniquement à une prise 120V c.a.
3. En cas de fonctionnement anormal, débrancher immédiatement l'appareil. Ne jamais tenter de réparer soi-même cet appareil s'il est défectueux.
4. Manipuler les lames avec d'extrêmes précautions. Installer ou retirer les lames en les tenant toujours par le moyeu. Ne jamais mettre les doigts sur les lames. Celles-ci sont très tranchantes et peuvent causer des blessures.
5. Ce mini robot culinaire est conçu pour préparer une petite quantité d'aliments à la fois.
6. Ne pas prolonger inutilement le fonctionnement de l'appareil. Ce mini robot effectue le travail en quelques secondes.
7. Ne pas faire fonctionner le mini robot sans aliments dans le récipient.
8. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
9. Si l'appareil tombe dans l'eau ou est immergé accidentellement, **ne pas plonger les mains dans l'eau pour le récupérer !** Le débrancher immédiatement avant de le récupérer. Ne pas le réutiliser.
10. Pour éviter des blessures et des dommages matériels, ne jamais utiliser cet appareil dans une position instable.
11. Ne pas utiliser le hachoir si le récipient est fêlé ou ébréché.

Prise polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une prise polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, l'appareil ne peut être connecté à une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas à fond, tournez-la dans l'autre sens. Si le branchement est impossible, faites appel à un électricien professionnel. Ne jamais modifier ce dispositif de sécurité.

Cordon électrique

Le cordon électrique de cet appareil est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accidents.

Si nécessaire, il est possible d'utiliser un cordon de rallonge, à condition de respecter les recommandations suivantes :

1. Assurez-vous que la puissance électrique du cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil.
2. Ne laissez pas le cordon de rallonge pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table, afin d'éviter qu'un enfant ne le tire volontairement ou que quelqu'un s'y accroche accidentellement.

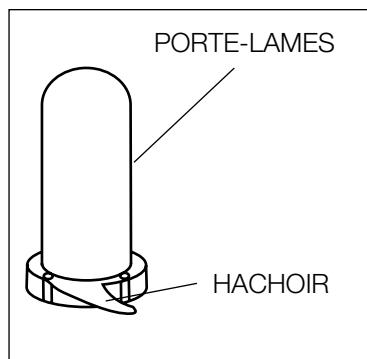
Introduction

Nos compliments pour l'acquisition du Mini robot culinaire Russell Hobbs®. Cet appareil compact, aux multiples possibilités et muni de touches de commandes à effleurement se montrera irremplaçable pour hacher, fouetter et moudre de petites quantités d'aliments. Le hachoir robuste en acier inoxydable et le fouet vous permettront de traiter en un tourne-main des viandes, des légumes, du café en grains, des arachides, des blancs d'oeufs, du fromage, des fines herbes et plus encore.

Avant la première utilisation

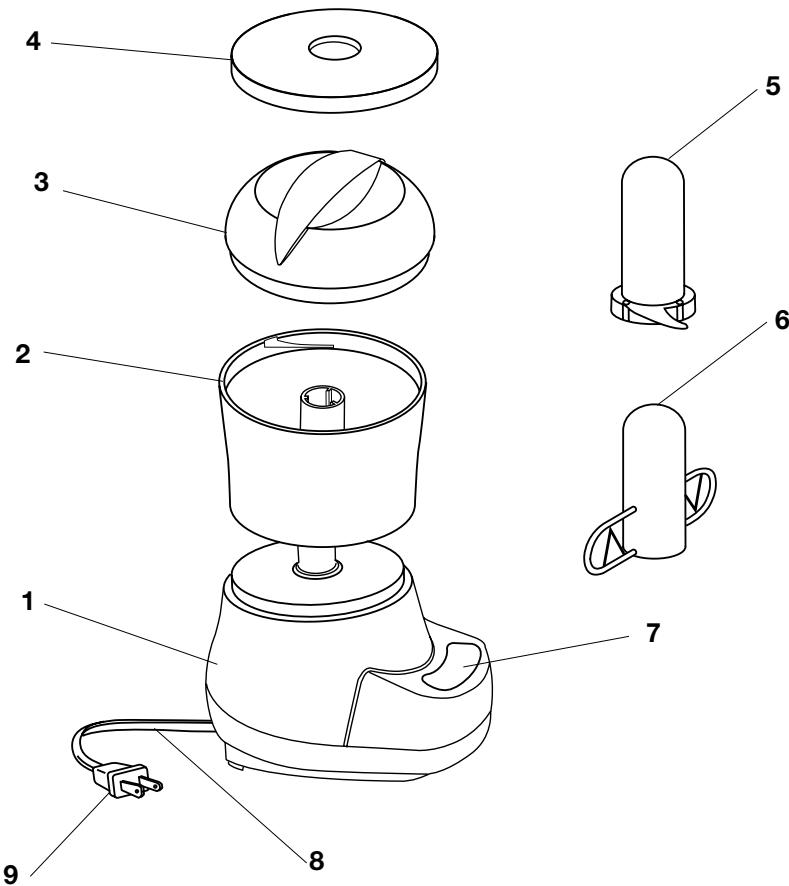
ATTENTION : Manipuler les lames avec d'extrêmes précautions. Installer ou retirer les lames en les tenant toujours par le moyeu. Ne jamais mettre les doigts sur les lames. Celles-ci sont très tranchantes et peuvent causer des blessures.

1. Déballez délicatement le mini robot et ses accessoires.
2. Lavez le récipient à préparation, le hachoir, le fouet, et les couvercles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. **Ne plongez jamais le bloc-moteur dans un liquide.**
Si nécessaire, vous pouvez essuyer le bloc-moteur avec un chiffon humide.



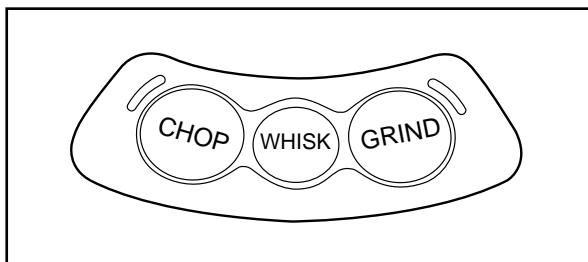
Mini robot culinaire

Russell Hobbs® modèle RHMC1



1. Bloc-moteur
2. Récipient à préparations (Article N° 70763)
3. Couvercle (Article N° 70764)
4. Couvercle de conservation (Article N° 70765)
5. Hachoir (Article N° 70766)
6. Fouet (Article N° 70767)
7. Panneau de commande
8. Cordon électrique
9. Fiche polarisée

Description des commandes



Panneau de commande

POUR HACHER : La fonction « CHOP » nécessite l'installation du hachoir pour hacher, réduire en purée et mélanger les aliments. Vous pouvez l'utiliser pour préparer des fines herbes, du céleri, des oignons, des sauces et des vinaigrettes. Appuyez sur le bouton « CHOP » par brèves pressions intermittentes jusqu'à ce que la préparation atteignent la consistance désirée.

POUR MOUDRE : La fonction « GRIND » nécessite l'installation du hachoir pour moudre du café, des fruits secs, du fromage dur, du chocolat, etc. Pour moudre, appuyez sur le bouton « GRIND » pendant quelques secondes. Pour moudre du café, la durée de l'opération dépendra de vos goûts personnels, mais généralement 20 à 40 secondes suffiront.

POUR FOUETTER : La fonction « WHISK » nécessite l'installation du fouet pour émulsifier. Vous pouvez l'utiliser pour monter une mayonnaise, faire une mousse à cappuccino, monter des blancs d'oeufs en neige, etc. Appuyez sur le bouton « WHISK » par périodes successives de quelques secondes chacune.

Veuillez noter que certaines recettes, telles que le soufflé, peuvent nécessiter l'utilisation de ces deux accessoires. Pour le soufflé il faudra moudre les ingrédients solides (fromage, pommes de terre, etc.) et fouetter les blancs d'oeufs. Installez le hachoir et moulinez les ingrédients durs, puis videz le récipient en mettant de côté la préparation obtenue. Débranchez l'appareil, retirez le hachoir et installez le fouet. Fermez bien le couvercle, branchez à nouveau l'appareil et battez les oeufs avec le fouet.

Operating Instructions

Le mini robot est muni d'un verrouillage de sécurité. Il ne fonctionnera pas si le récipient à préparation, le hachoir ou le fouet et le couvercle ne sont pas correctement installés.

ATTENTION : Toujours débrancher le mini robot avant de procéder à son assemblage ou avant d'installer ou de retirer un accessoire.

Assemblage

1. Posez le mini robot sur une surface plane, stable et sèche.
2. Positionnez le récipient à préparation sur l'axe du bloc-moteur. Faites pivoter lentement le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le poussant vers le bas jusqu'à ce qu'il repose fermement sur le dessus du bloc-moteur. Faites tourner le récipient dans le sens horaire pour le bloquer en position.
3. Installez le hachoir ou le fouet en montant le moyeu de l'accessoire sur la tige centrale. Faites pivoter doucement le moyeu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en poussant délicatement vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien installé dans le fond du récipient.

ATTENTION : Manipuler les lames avec d'extrêmes précautions. Installer ou retirer les lames en les tenant toujours par le moyeu. Ne jamais mettre les doigts sur les lames. Celles-ci sont très tranchantes et peuvent causer des blessures.

Utilisation

1. Déposez les ingrédients dans le récipient. Pour hacher des aliments de grande taille, coupez-les au préalable en morceaux d'environ 1,5 cm à 2 cm.
2. Montez le couvercle en alignant la tige centrale du couvercle avec l'orifice central du moyeu de l'accessoire. Faites pivoter le couvercle sur le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en poussant vers le bas jusqu'à ce qu'il s'engage dans les languettes de blocage, puis tournez le couvercle dans l'autre sens pour actionner le verrouillage.
3. Branchez le mini robot dans une prise électrique standard de 120 V c.a.
4. En posant une main sur le couvercle, tenez fermement l'appareil et appuyez sur le bouton de commande désiré (« CHOP », « WHISK » ou « GRIND ») par pressions intermittentes.
5. À la fin de l'opération, relâchez la touche de commande et débranchez l'appareil.

Operating Instructions Cont.

6. Attendez que le moteur de l'appareil soit à l'arrêt complet avant d'ouvrir le couvercle.
7. Faites pivoter le récipient à préparation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du bloc-moteur.
8. Faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ôtez-le du récipient.
9. Retirez l'accessoire en le saisissant par son axe et en le soulevant.
10. Nettoyez l'appareil et les accessoires tel qu'indiqué à la rubrique « Entretien ».

NOTE: Pour votre sécurité, cet appareil comporte un système de verrouillage qui empêche le fonctionnement de l'appareil lorsque le couvercle est enlevé. Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil sans s'assurer que le couvercle est correctement positionné et hermétiquement fermé.

ATTENTION : Ne jamais monter le hachoir ou le fouet sur le bloc-moteur sans installer le récipient à préparation au préalable.

NOTE : Toujours retirer les accessoires du récipient à préparation avant de ranger celui-ci, rempli d'aliments, avec le couvercle de conservation.

Guide d'utilisation

Ingrédients	Hacher	Fouetter	Moudre	Notes/Conseils
Courants :				
Chocolat à cuire	√		√	Ne préparer que 30 g à la fois. Casser en 4 morceaux de 1,5 cm chacun. Refroidir au congélateur pendant 3 minutes avant de le passer au hachoir.
Beurre				
Crème Chantilly		√		Ne pas fouetter trop longtemps pour ne pas la faire tourner en beurre.
Fromage (dur)			√	Moudre une petite quantité à la fois. Couper en petits morceaux.
Fromage (mou)	√			Bien refroidir avant de moudre.
Fruits mélangés	√			
Mayonnaise		√		Tous les ingrédients doivent être à la même température (pas trop froids).
Lait pour cappuccino		√		Utilisez du lait entier chaud à 50 °C max. (122 °F). Ne fouetter que 1/2 de tasse à la fois.
Lait battu	√	√		D'abord hacher, puis fouetter le faire mousse.
Blancs d'oeufs montés en neige ferme		√		Vitesse constante pendant plusieurs secondes à plusieurs reprises. Utilisez des oeufs à température ambiante. Maximum 2 oeufs à la fois pour bien aérer.
Viandes/Poissons				
Viandes/Poissons courants	√			Crus ou précuits. Couper en petits morceaux. Hacher par pulsations et vérifier fréquemment.
Bacon	√			Frire ou griller au préalable.
Sauces	√			
Légumes/Fines herbes				
Céleri	√			
Légumes cuits	√			Faites cuire jusqu'à consistance molle, puis passez au mini robot.
Ail	√			
Racine de gingembre	√			
Fines herbes (fraîches)	√			
Raifort	√			
Champignons	√			
Olives	√			Dénoyer au préalable.
Oignons	√			
Piments (frais)	√			
Aliments secs				
Bâtons de cannelle		√		
Grains de café		√		Moudre environ 1/2 tasse à la fois pendant 20 à 40 secondes, selon le goût. (la mouture pour expresso requiert plus de temps que pour un café filtre)
Arachides	√		√	Bien refroidir au préalable
Grains de poivre		√		
Graines séchées		√		Cumin, amandes, noix de pin, etc.

Conseils pour des résultats constants

- Couper les aliments de grande taille en parts égales – environ 1,5 cm à 2 cm.
- Pour préparer certaines recettes comme une mousse par exemple, il peut être nécessaire d'utiliser le hachoir d'abord, puis le fouet.
- Pour les sauces contenant des graines séchées (par ex. le pesto), moudre les graines séparément, puis hacher avec le reste des ingrédients.
- Ne jamais surcharger le récipient à préparation. De manière générale, le volume maximum des ingrédients à préparer ne doit pas dépasser les 3/4 de la contenance du récipient, et la moitié de celle-ci à la fin de la préparation.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est possible d'ajouter un liquide aux ingrédients en préparation. Verser l'huile, l'eau, le lait, etc. dans les ouvertures d'aération situées sur le dessus du couvercle. Verser les liquides lentement – une cuillère à thé à la fois. Pour permettre à l'air de circuler, verser le liquide par une seule ouverture à la fois.
- Éviter de hacher, de moudre ou de fouetter les aliments trop longtemps. Le mini robot effectue le travail en quelques secondes. Ne jamais faire tourner le mini robot en continu pendant plus d'une minute.
- Pour décoller les aliments des parois du récipient pendant la préparation, interrompre le fonctionnement du mini robot et attendre que le hachoir ou le fouet soit à l'arrêt complet. Débrancher l'appareil, enlever le couvercle du récipient et, au moyen d'une spatule, ramener les aliments vers le centre. Ne pas effectuer cette opération avec les doigts.
- Les aliments durs, tels que les fruits secs, des grains et certaines herbes, peuvent rayer les parois du récipient. Ces rayures n'atténueront pas les performances du mini robot.

Entretien

Ce mini robot Russell Hobbs® exige peu d'entretien. Il ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur.

ATTENTION : Ne jamais plonger le bloc-moteur, le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Toujours débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Retirez le récipient à préparation du bloc-moteur. Enlevez le couvercle et l'accessoire du récipient à préparation.
3. Lavez le récipient à préparation, le hachoir et/ou le fouet et les couvercles, immédiatement après usage, dans de l'eau chaude savonneuse. Le récipient à préparation et les couvercles peuvent être passés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur, et le hachoir et le fouet dans le compartiment à coutellerie. Rincez et séchez soigneusement. **NE PAS laisser tremper pendant une longue période pour éviter d'endommager le fini de ces accessoires.**

ATTENTION : Manipuler les lames avec d'extrêmes précautions. Installer ou retirer les lames en les tenant toujours par le moyeu. Ne jamais mettre les doigts sur les lames. Celles-ci sont très tranchantes et peuvent causer des blessures.

4. Si nécessaire, essuyez la surface extérieure du bloc-moteur avec un chiffon ou une éponge humide et séchez soigneusement avec un chiffon doux.

Toute opération d'entretien nécessitant un démontage de l'appareil doit être confiée à un réparateur spécialisé en électroménager.

Rangement

1. Débranchez et nettoyez l'appareil.
2. Enroulez le cordon électrique dans le logement prévu à cet effet sous le bloc-moteur.
3. Rangez le mini robot et ses accessoires dans l'emballage d'origine ou dans un endroit frais et sec.
4. Assurez-vous de garder le hachoir hors de portée des enfants.
5. Ne rangez jamais le mini robot en le laissant branché.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce Russell Hobbs® produit est garanti par Salton, Inc. contre tout vice de pièce et de fabrication durant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Seul l'acheteur initial de ce produit est couvert par cette garantie.

Étendue de la garantie : Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé accidentellement lors de son expédition ou à la suite d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un mauvais entretien, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, d'une usure normale, d'une erreur de montage, de mauvaises pratiques d'installation ou d'entretien ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de pièce. Cette garantie ne couvre que les produits achetés et utilisés aux États-Unis et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions fournies, les produits qui ont subi des altérations ou des modifications, ni les produits (ainsi que les pièces) endommagés dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR BÉNÉFICIE EST LIMITÉE À UNE DURÉE D'UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent aucune restriction de la durée d'une garantie implicite, dans ce cas il se peut que cette limitation ne vous concerne pas.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à nos services sera, à notre discrétion, soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné ou son prix d'achat sera remboursé. Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Dans ce cas, aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

Service et réparation : En cas de mauvais fonctionnement de cet appareil, veuillez en premier lieu appeler sans frais notre Service à la clientèle au 1-800-233-9054 entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre. Veuillez préciser le numéro de modèle RHMC1 lors de votre appel.

Service sous garantie (É.-U.) : Si l'appareil est encore sous garantie, aucun paiement ne sera exigé pour le service ou la réexpédition. Veuillez au préalable demander un numéro d'autorisation au 1-800-233-9054.

Service hors garantie : Un tarif fixe selon le modèle s'applique aux articles qui ne sont plus sous garantie. Veuillez joindre la somme de 8.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention. Vous recevrez par la poste un devis établissant le montant des frais dont vous devrez vous acquitter à l'avance si vous acceptez la réparation ou le remplacement.

Produit acheté aux É.-U. mais utilisé au Canada : Veuillez emballer l'article avec une protection suffisante et l'expédier aux É.-U., frais de port et d'assurance payés, à l'adresse figurant ci-dessous. Pour le Canada, tous frais de douane ou de courtage sont à votre charge et il vous sera demandé de vous acquitter de ces frais avant que nous procédions au traitement de votre demande de service.

Expédition : Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages ou de la perte des produits qui nous sont envoyés. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'article et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre à votre envoi : tout accessoire relié au problème, votre adresse complète et votre numéro de téléphone de jour, une note décrivant le problème ainsi qu'une copie de votre facture ou toute autre preuve d'achat déterminant l'état de la garantie. Les envois en port dû (C.O.D.) ne seront pas acceptés.

Pour l'expédition de votre appareil :

Attn: Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Pour nous contacter :

Salton, Inc.
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
Tél. : 1 800 233-9054
Courriel: Salton@Saltonusa.com

Limitation des recours : Nul n'est autorisé à assumer au nom de Salton, Inc. d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant entre autre la négligence, la faute grave, l'obligation inconditionnelle, la rupture de garantie et la rupture de contrat. Sous la protection de la présente garantie, la demande de réparation, de remplacement ou de remboursement sont les seuls recours à la disposition du consommateur et Salton, Inc. ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable des dommages, pertes ou dépenses directs ou indirects. Certains états n'autorisent aucune exclusion ou restriction concernant les dommages directs ou indirects ; dans ce cas, il se peut que les restrictions ci-dessus ne vous concernent pas.

Recours légaux : Cette garantie vous donne droit à des recours spécifiques, mais vous pourriez vous prévaloir d'autres recours légaux selon les lois de votre lieu de résidence.

Pour tous renseignements sur la gamme des produits Salton :

Visitez notre site internet : <http://www.eSalton.com>

© 2003 Salton, Inc.

Tous droits réservés"

P/N 61295

Imprimé Chine