

A  
LEADING  
BRAND IN THE UK

# Russell Hobbs®



## Mélangeur électrique

**MANUEL D'UTILISATION**

**Modèle RHHB3**

# 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. Cet appareil ne doit pas être utilisé par un enfant et il est recommandé d'être prudent lors de l'utilisation de l'appareil en présence d'un enfant.
4. Débrancher l'appareil après usage, avant d'installer ou de retirer un accessoire et 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 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 (y compris des bocaux à conservation) non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
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 le mélangeur, ne pas introduire les mains ou un ustensile dans le récipient du mélangeur pendant que celui-ci fonctionne. On peut se servir d'un grattoir ou d'une spatule, mais uniquement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
12. Pour éviter des blessures et pour ne pas endommager l'appareil, éloigner les mains, les cheveux, les vêtements et tout ustensile durant le fonctionnement des batteurs.
13. Retirer les batteurs, les malaxeurs ou le fouet du boîtier d'entraînement avant de les nettoyer.
14. Les lames du hachoir sont très tranchantes. Manipuler avec précautions.
15. Le hachoir doit toujours être utilisé avec le couvercle.
16. Ne jamais ajouter des ingrédients durant le fonctionnement du mélangeur.
17. Pour éviter de graves blessures et pour ne pas endommager l'appareil, éloigner les mains et tout ustensile des lames durant le fonctionnement du hachoir. On peut se servir d'un grattoir ou d'une spatule, mais uniquement lorsque le hachoir est à l'arrêt.
18. S'assurer que le couvercle est correctement verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
19. Pour mélanger des liquides, en particulier des liquides chauds, utiliser un récipient profond ou préparer de petites quantités de liquide à la fois pour éviter de provoquer des éclaboussures.

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**APPAREIL POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT**

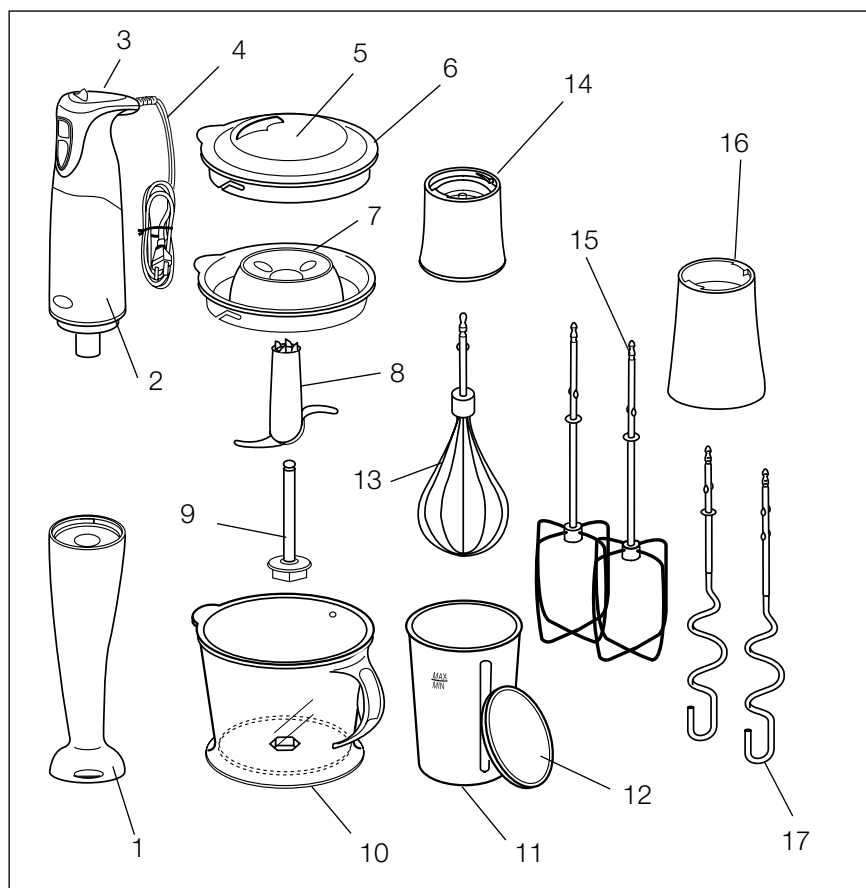
# AUTRES RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

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. Ne pas laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
4. En cas de fonctionnement anormal, éteindre et débrancher immédiatement l'appareil. Ne jamais tenter de réparer soi-même cet appareil s'il est défectueux.
5. 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.
6. Pour éviter des blessures et des dommages matériels, ne jamais utiliser cet appareil dans une position instable.
7. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
8. Manipuler le hachoir avec une extrême précaution. Pour installer ou retirer les lames, toujours tenir l'accessoire par le moyeu. Ne pas mettre les doigts directement sur les lames; celles-ci sont très tranchantes et peuvent causer des blessures.
9. Le hachoir est conçu pour préparer de petites quantités à la fois.
10. Ne pas prolonger inutilement le fonctionnement de l'appareil. Le hachoir effectue le travail en quelques secondes.
11. Ne pas faire fonctionner le hachoir lorsqu'il n'y a pas d'aliments dans le récipient.
12. 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.

# Les éléments du mélangeur Russell Hobbs® modèle RHHB3



- |   |  |
|---|--|
| 1. Plongeur (Article N° 70932)                                    | 11. Gobelet à mélanger (Article N° 70953)  |
| 2. Bloc-moteur  | 12. Couvercle du gobelet à mélanger (Article N° 70954)                             |
| 3. Commandes électroniques  | 13. Batteur (Article N° 70940)   |
| 4. Cordon électrique  | 14. Boîtier d'entraînement simple (fouet, récipient du hachoir) (Article N° 70941) |
| 5. Hublot du couvercle du récipient du hachoir (Article N° 70806) | 15. Batteurs (2) (Article N° 70595)  |
| 6. Couvercle du récipient du hachoir (Article N° 70807)           | 16. Boîtier d'entraînement double (batteurs, malaxeurs) (Article N° 70942)         |
| 7. Monture du bloc-moteur (Article N° 70808)                      | 17. Malaxeurs (2) (Article N° 70596)   |
| 8. Couteau à deux lames (Article N° 70809)                        |  |
| 9. Arbre du hachoir (Article N° 70943)                            |  |
| 10. Récipient du hachoir (Article N° 70810)                       |  |

# Introduction

Nos compliments pour l'acquisition du mélangeur Russell Hobbs® RHHB3. Cet appareil aux multiples possibilités se transforme rapidement en mélangeur, en mixeur ou en hachoir. Ses accessoires s'installent et se retirent en un tourne-main. Les batteurs, les malaxeurs le fouet et le plongeur en acier inoxydable sont robustes et vous serviront sans faillir pendant de nombreuses années.

## Avant la première utilisation

**ATTENTION : Manipuler les lames du hachoir avec une extrême précaution. Ne pas mettre les doigts directement sur les lames; celles-ci sont très tranchantes et peuvent causer des blessures.**

1. Déballez délicatement le mélangeur et tous ses accessoires.
2. Lavez le gobelet à mélanger et son couvercle, le récipient du hachoir avec son couvercle et son hublot, l'ensemble de lames, les batteurs, les malaxeurs et le fouet en acier inoxydable dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. **Ne plongez jamais le bloc-moteur, le plongeur ou les boîtiers d'entraînement dans un liquide.** Si nécessaire, vous pouvez les essuyer avec un chiffon humide. Le plongeur peut être passé sous un jet d'eau, mais il faut éviter de mouiller les parties mécaniques internes.
4. Séchez toujours le plongeur soigneusement pour éviter de mouiller le bloc-moteur.

### NOTE:

- Ne passer aucun élément du mélangeur au lave-vaisselle.
- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage puissants ou abrasifs ni de solvants.
- Ranger l'appareil dans sa boîte, dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants.
- Sortir les lames du récipient du hachoir avant de mettre celui-ci au réfrigérateur.
- Ne mettre aucun des accessoires dans un four à micro-ondes.

# Les commandes électroniques

**Sélecteur de vitesses** – Ce bouton vous permet de sélectionner l'une des trois vitesses : basse, moyenne ou élevée (LO, MED ou HI). Appuyez sur le sélecteur jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant à la vitesse désirée s'allume. Note : la basse vitesse est sélectionnée par défaut.

**Bouton de mise en marche** – Maintenez ce bouton enfoncé pour faire fonctionner le mélangeur. Relâchez ce bouton pour interrompre son fonctionnement.

**Bouton de mise sous tension** – Ce bouton met le bloc-moteur sous ou hors tension.

**Indicateur de vitesse** – Il y a un témoin lumineux correspondant à chaque vitesse (LO, MED et HI). Lorsqu'une vitesse est sélectionnée, le témoin correspondant clignote. Voir figure 2.

**Minuterie** – Maintenez enfoncé le bouton de mise en marche. La fenêtre de la minuterie affiche le temps de fonctionnement écoulé. Lorsque la durée de l'opération en cours arrive à son terme, relâchez le bouton de mise en marche.

L'affichage de la minuterie indiquera à nouveau « 00 ». Pour éviter de surchauffer le moteur, l'appareil s'arrêtera automatiquement de fonctionner au bout de 90 secondes.

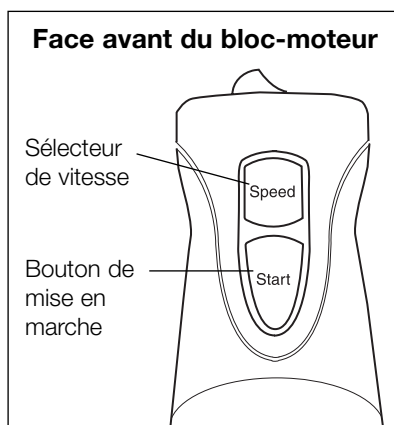


Figure 1

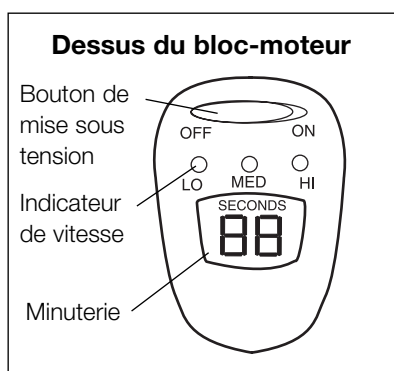


Figure 2

# Mode d'emploi

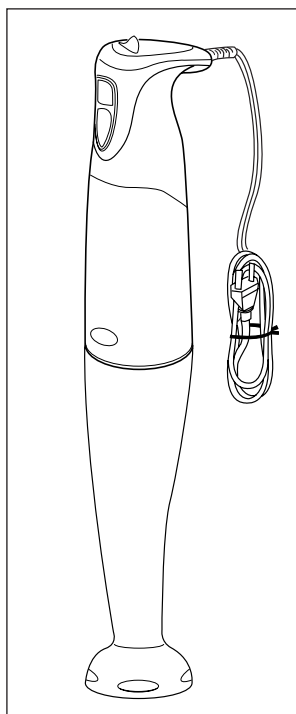
**ATTENTION : Toujours débrancher le mélangeur avant d'installer ou de retirer un accessoire.**

Ne pas faire fonctionner cet appareil continuellement pendant plus d'une minute. Après une minute de fonctionnement, éteindre l'appareil, débrancher le cordon électrique et laisser refroidir l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.

**Avant d'introduire le plongeur ou le fouet dans un récipient à mélanger, s'assurer que le bloc-moteur et le boîtier d'entraînement ne seront pas en contact avec les ingrédients ou le liquide à mélanger.**

## UTILISATION DU MÉLANGEUR AVEC LE PLONGEUR

1. Montez le bloc-moteur sur le plongeur. Poussez-le délicatement vers le bas et faites pivoter le plongeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que les deux parties soient bien assujetties l'une à l'autre.
2. Versez les ingrédients dans le gobelet à mélanger ou dans une casserole ou un bol suffisamment profond pour éviter des éclaboussures.
3. Branchez le bloc-moteur dans une prise électrique standard de 120 V c.a.
4. Introduisez le plongeur aussi profondément que possible dans le récipient. Mettez le mélangeur sous tension et sélectionnez la vitesse désirée, puis enfoncez le bouton de mise en marche. Pour éviter de provoquer des éclaboussures, ne mettez pas le mélangeur en marche avant de l'avoir introduit dans le récipient.
5. Déplacez le plongeur légèrement de bas en haut dans les ingrédients.
6. À la fin de l'opération, relâchez le bouton de mise en marche et débranchez l'appareil.
7. Détachez délicatement le bloc-moteur du plongeur en faisant pivoter celui-ci dans le sens horaire.
8. Nettoyez l'appareil tel qu'indiqué au chapitre *Entretien*.



**Figure 3**

# Mode d'emploi (suite)

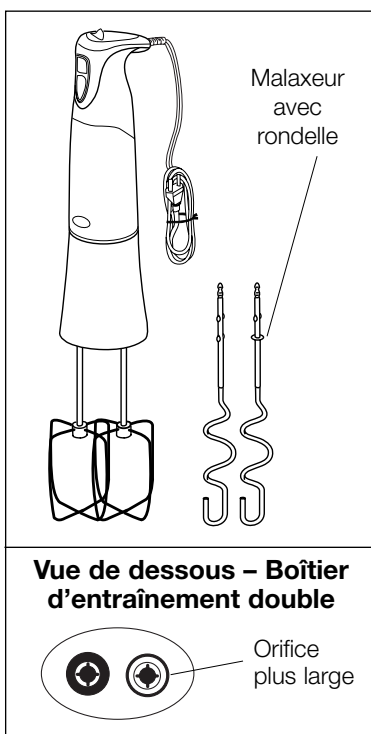
## UTILISATION DU BOÎTIER D'ENTRAÎNEMENT DOUBLE

(avec les batteurs ou les malaxeurs en acier inoxydable)

**NOTE :** Avec ces accessoires, ne pas faire fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Au bout d'une minute, laisser refroidir l'appareil. Ces accessoires sont prévus pour des travaux légers uniquement.

1. Installez le bloc-moteur sur le boîtier d'entraînement double. Poussez légèrement vers le bas et faites pivoter le boîtier d'entraînement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que les deux parties soient bien assujetties l'une à l'autre.
2. Insérez les tiges des deux accessoires choisis dans le boîtier d'entraînement. Enfoncez-les puis faites-les pivoter jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

**NOTE:** Les malaxeurs en acier inoxydable **doivent** être montés sur le boîtier d'entraînement de la manière suivante uniquement. Le malaxeur muni d'une rondelle sur sa tige doit être introduit dans l'orifice le plus grand. Voir la figure 4 – Vue de dessous. Toutefois, ceci ne s'applique pas aux batteurs.



**Figure 4**

3. Après leur installation, exercez une légère traction sur les accessoires pour vous assurer qu'il sont bien fixés.

**ATTENTION : Pour ne pas endommager le mélangeur, ne jumeler que des accessoires identiques. Ne jamais jumeler un batteur avec un malaxeur ou avec le fouet.**

4. Branchez le bloc-moteur dans une prise électrique standard de 120V c.a.
5. Mettez le bloc-moteur sous tension, sélectionnez une vitesse, puis pressez le bouton de mise en marche.
6. Battez ou malaxez les ingrédients.
7. Lorsque l'opération est terminée, relâchez le bouton de mise en marche et débranchez le cordon électrique de la prise murale.
8. Enlevez les accessoires du boîtier d'entraînement en tirant, puis détachez délicatement ce dernier du bloc-moteur en le faisant pivoter dans le sens horaire.
9. Nettoyez l'appareil et les accessoires tel qu'indiqué au chapitre *Entretien*.



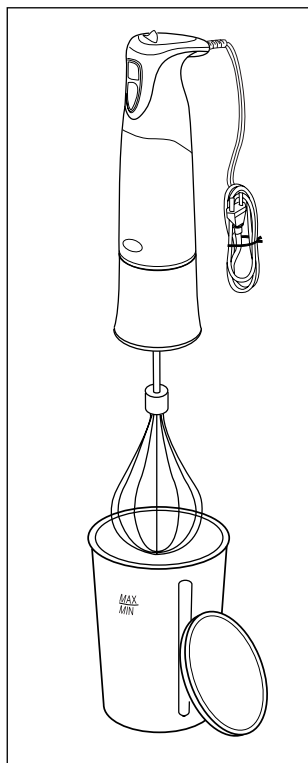
# Mode d'emploi (suite)

## UTILISATION DU BOÎTIER D'ENTRAÎNEMENT SIMPLE

(avec le fouet ou le hachoir)

**NOTE :** Avec cet accessoire, ne pas faire fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Au bout d'une minute, laisser refroidir l'appareil. Ces accessoires est prévu pour des travaux légers uniquement.

1. Installez le bloc-moteur sur le boîtier d'entraînement simple. Poussez légèrement vers le bas et faites pivoter le boîtier d'entraînement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que les deux parties soient bien assujetties l'une à l'autre.
2. Insérez la tige du fouet dans le boîtier d'entraînement. Enfoncez-la puis faites-la pivoter jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Après son installation, exercez une légère traction sur le fouet pour vous assurer qu'il est bien fixé.
4. Branchez le bloc-moteur dans une prise électrique standard de 120V c.a.
5. Mettez le bloc-moteur sous tension, sélectionnez une vitesse, puis pressez le bouton de mise en marche.
6. Fouettez les ingrédients en faisant un mouvement tournant.
7. Lorsque l'opération est terminée, relâchez le bouton de mise en marche et débranchez le cordon électrique de la prise murale.
8. Enlevez le fouet du boîtier d'entraînement en tirant, puis détachez délicatement ce dernier du bloc-moteur en le faisant pivoter dans le sens horaire.
9. Nettoyez l'appareil et les accessoires tel qu'indiqué au chapitre *Entretien*.



**Figure 5**

### Conseils sur l'utilisation du fouet

- Lorsque vous fouettez du blanc d'oeuf, utilisez un bol plus large pour permettre son expansion.
- Pour faire mousser du lait pour le Cappuccino, utilisez de la crème épaisse.
- La crème fraîche doit être bien réfrigérée avant d'être fouettée. Ne fouettez pas plus de 400 ml à la fois.

# Mode d'emploi (suite)

## HACHOIR À DOUBLE LAME

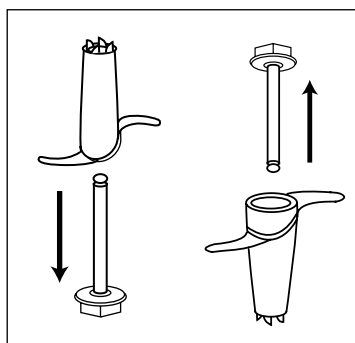
Le hachoir se compose de deux parties : Le couteau à double lame et l'arbre d'entraînement.

Ces deux parties doivent toujours être assemblées avant d'utiliser le hachoir.

### Assemblage

Déposez l'arbre d'entraînement sur une surface plane et horizontale. Faites glisser le moyeu du couteau à double lame sur l'arbre d'entraînement jusqu'à ce que les deux pièces s'enclenchent.

**ATTENTION : Manipuler le couteau à double lame avec beaucoup de précautions car les lames sont très tranchantes. Ne pas toucher les lames directement. Tenir l'accessoire par le moyeu.**



### Démontage

Tenez l'accessoire à l'envers et retirez l'arbre d'entraînement du moyeu.

## UTILISATION DU RÉCIPIENT DU HACHOIR

Utilisez cet accessoire pour hacher de la viande, des légumes et des fruits secs.

**ATTENTION : Manipuler le couteau à double lame avec beaucoup de précautions. Ne pas toucher les lames directement. Celle-ci sont très tranchantes et peuvent causer des blessures.**

1. Pour vous servir du hachoir, choisissez une surface plane et stable.
2. Introduisez le couteau à double lame dans l'encoche hexagonale située dans le fond du récipient. Assurez-vous que les lames tournent librement en faisant pivoter l'arbre d'entraînement. **Évitez de toucher les lames.**
3. Versez les ingrédients dans le récipient du hachoir. Coupez-les au préalable en petits morceaux de taille égale.

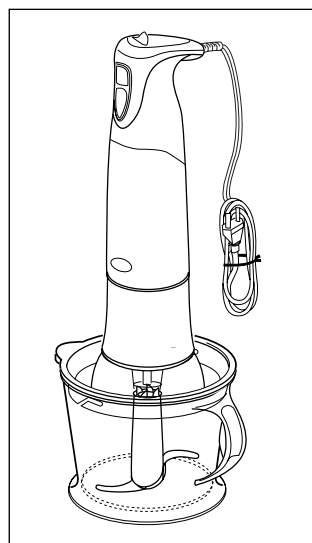


Figure 6

## Mode d'emploi (suite)

4. Placez la monture du bloc-moteur sur le récipient du hachoir et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en veillant à ce que les pièces de verrouillage s'enclenchent convenablement.
5. Placez le bloc-moteur sur le boîtier d'entraînement simple. Poussez le bloc-moteur vers le bas en tournant dans le sens inverse des aiguille d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que les deux parties soient bien interconnectées.
6. Placez l'ensemble bloc-moteur et boîtier d'entraînement sur la monture installée sur le récipient en veillant à ce que toutes les pièces soient bien alignées et interconnectées.
7. Branchez le bloc-moteur dans une prise électrique standard de 120V c.a.
8. Mettez le bloc-moteur sous tension et sélectionnez une vitesse. Tenez fermement le bloc-moteur et appuyez sur le bouton de mise en marche. Si vous devez ajouter un liquide durant l'opération, versez celui-ci par les petites ouvertures prévues sur le dessus du couvercle du récipient.
9. Lorsque l'opération est terminée, relâchez le bouton de mise en marche et débranchez le cordon électrique de la prise murale.
10. Retirez le boîtier d'entraînement du récipient du hachoir. Détachez le boîtier d'entraînement du bloc-moteur en le tournant dans le sens horaire.
11. Retirez la monture du récipient du hachoir en la faisant pivoter dans le sens horaire et en soulevant.
12. Saisissez avec précautions le couteau à double lame par le moyen et sortez-le du récipient.
13. Si vous désirez conserver les ingrédients hachés dans le récipient du hachoir, remplacez la monture du bloc-moteur par le couvercle du récipient et son hublot. C'est une méthode simple pour conserver la fraîcheur des ingrédients, ou vous pouvez vous en servir pour saupoudrer des herbes ou du fromage râpé sur vos plats préférés.
14. Nettoyez l'appareil et les accessoires tel qu'indiqué au chapitre *Entretien*.

# GUIDE D'UTILISATION DU HACHOIR

## (VITESSE MOYENNE)

<b>Quantité</b>		<b>Approx. de l'opération (secondes)</b>	<b>Préparation</b>
<b>Ingrédient</b>	<b>maximum</b>		
Carottes	(100g)	15 à 20	coupez en morceaux de 2 cm.
Pommes	(100g)	15 à 20	le coeur et coupez en morceaux de 2 cm.
Fromage	(30g)	15 à 20	morceaux de 2 cm.
Oeufs	2	5 à 10	et écalés. Coupez-les en quarts.
Viande (crue ou cuite)	(100g)	15 à 20	morceaux de 2 cm. La viande crue nécessitera un peu plus de temps que la viande cuite.
Noix	(50g)	10 à 15	séparés en deux ou en morceaux. Raclez les bords du récipient pour hacher uniformément.
Oignons	(100g)	10 à 15	coupez en quartiers
Persil	Quelques brins	10	sur cette opération, il faut que le récipient et le persil soient parfaitement secs. Enlevez toutes les tiges.
Pâte à gâteau	(150g)	15	avec 3 oeufs à vitesse rapide.

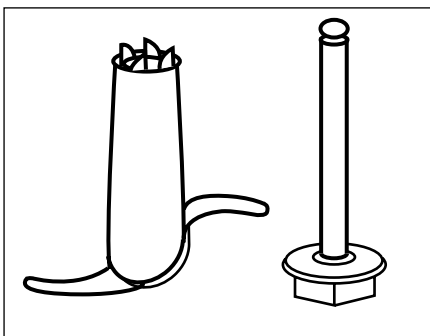
# Entretien

Ce mélangeur exige peu d'entretien. Il ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de problème faites appel à un réparateur qualifié.

**ATTENTION : Ne jamais plonger le bloc-moteur, le plongeur ou les boîtiers d'entraînement dans l'eau ou tout autre liquide.**

1. Toujours débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Retirez tout accessoire du bloc-moteur.

3. Après utilisation du hachoir, des restes d'aliments peuvent être collés sur le couteau à double lame. Rincez-le à l'eau courante. Si nécessaire, suivez les instructions de démontage pour séparer l'arbre d'entraînement du moyeu. Lavez les lames avec une brosse et laissez sécher à l'air libre sur une surface plane.



4. Lavez à l'eau chaude savonneuse le gobelet à mélanger et son couvercle, le récipient du hachoir avec son couvercle et son hublot, le couteau à double lame, les batteurs, les malaxeurs et le fouet. Rincez et séchez soigneusement.
5. **N'immergez jamais le bloc-moteur, le plongeur ou les boîtiers d'entraînement dans un liquide.** Si nécessaire, essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon ou une éponge humide et séchez soigneusement.
6. Vous pouvez passer le plongeur sous un jet d'eau en veillant à ne pas faire pénétrer d'eau dans le mécanisme d'entraînement. Ne pas laisser le plongeur trop longtemps en contact avec l'eau. Séchez-le toujours avec soin afin d'éviter que de l'eau ne pénètre dans le mécanisme d'entraînement. Ne jamais mettre le plongeur dans un lave-vaisselle.
7. Rangez le mélangeur dans son emballage d'origine et gardez-le dans un endroit frais et sec.

# Recettes

Voici quelques recettes qui illustrent les qualités multi-usage de votre mélangeur Russell Hobbs®.

## SHAKE AU FRAISES

- 1 tasse de crème glacée à la vanille
  - 1 tasse de lait
  - 1 tasse de fraises surgelées, légèrement décongelées
  - 3 c. à table de sucre en poudre
1. Fixez le plongeur au bloc-moteur.
  2. Versez les ingrédients dans le gobelet à mélanger.
  3. Mélangez à vitesse moyenne (MED) pendant 40 à 45 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Donne 2 portions.

## JUS D'ORANGE GLACÉ

- 8 petits glaçons
- 60 ml de jus d'orange concentré surgelé, non dilué
- 2 c. à table de sucre
- 1/4 c. à thé de vanille
- 1/3 tasse d'eau froide
- 1/3 tasse de lait

1. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur.
2. Déposez les glaçons dans le récipient du hachoir. Le récipient et les lames doivent être secs.
3. Concassez les glaçons par pulsations à vitesse moyenne (MED). Laissez-les dans le récipient.
4. Ajoutez le restant des ingrédients et mélangez à vitesse moyenne pendant 20 à 30 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit parfait.

Donne 1 portion.

## **VINAIGRETTE AU BASILIC**

2 gousses d'ail  
1/2 tasse de feuille de basilic frais bien tassées  
1 tasse d'huile d'olive, de préférence extra-vierge  
1/2 tasse de vinaigre balsamique blanc ou de vinaigre de vin blanc  
1-1/2 c. à thé de sucre  
1/2 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de poivre noir frais moulu

1. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur.
2. Versez tous les ingrédients dans le récipient du hachoir.
3. Mélangez tous les ingrédients à vitesse lente (LO) pendant 20 à 25 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Réfrigérez pendant au moins une heure avant de servir ou conservez jusqu'à une semaine au réfrigérateur. Servez sur une laitue.

Donne 1-1/2 tasse.

## **SALSA FRAÎCHE**

2 tomates Roma, en morceaux de 2,5 cm, épépinées et égouttées  
1 poivron vert, en morceaux de 2,5 cm  
1 petit piment fort, en morceaux de 2,5 cm  
1 petit oignon, en morceaux de 2,5 cm  
1/4 tasse de feuilles de coriandre  
2 c. à table de vinaigre de cidre  
240 ml de sauce tomate  
Sel et poivre

1. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur.
2. Versez tous les ingrédients dans le récipient du hachoir.
3. Mélangez le tout par pulsations à vitesse moyenne (MED) jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés.
4. Couvrez et réfrigérez pendant 2 heures pour rehausser les saveurs.

Donne 2-1/2 tasses.

## STRUDEL AUX LÉGUMES

**Pâte :** Boîte de 225 g de pâte à croissants

**Nappage :** 225 g de fromage à la crème, ramolli  
2 c. à table de lait  
1/2 enveloppe de mélange à soupe déshydraté  
115 g de fromage Feta, en cubes de 2,5 cm

**Garniture :** 1/4 tasse de persil frais  
1/4 d'un petit oignon doux, en cubes de 2,5 cm  
1/4 d'un petit poivron vert, en morceaux de 2,5 cm  
1/4 d'un petit poivron rouge, en morceaux de 2,5 cm  
55 g de rondelles de pepperoni  
55 g de Cheddar, en cubes de 2,5 cm  
55 g de Monterey Jack, en cubes de 2,5 cm  
115 g de champignons, tranchés

1. Faites préchauffer le four pour la pâte à croissants.
2. Déroulez la pâte dans un moule de 20 x 30 cm environ, graissé. Collez bien les raccords. Faites cuire tel qu'indiqué sur l'emballage, puis laissez refroidir.
3. Fixez le boîtier d'entraînement double au bloc-moteur. Montez les batteurs. Mélangez les ingrédients du nappage dans un bol de taille moyenne à vitesse lente (LO) pendant 1 à 2 minutes et mettez de côté.
4. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur. Mettez du persil dans le récipient du hachoir et hachez-le pendant 5 à 10 secondes à vitesse lente (LO) ou jusqu'à ce qu'il soit bien émincé. Laissez-le dans le récipient.
5. Ajoutez l'oignon et les poivrons vert et rouge dans le récipient du hachoir et hachez grossièrement par pulsations à vitesse moyenne (MED). Versez le mélange dans un petit bol.
6. Déposez les rondelles de pepperoni dans le récipient du hachoir et hachez grossièrement pendant 3 à 5 secondes à vitesse moyenne (MED). Ajoutez au mélange d'oignon.
7. Déposez les cubes de Cheddar et de Monterey Jack dans le récipient du hachoir et hachez grossièrement pendant 5 à 10 secondes à vitesse moyenne (MED).
8. Versez le nappage de fromage en crème uniformément sur la croûte du strudel. Répartissez la garniture, le fromage et les champignons.
9. Servez chaud ou froid. Si servi chaud, réchauffez au four jusqu'à ce que le fromage soit partiellement fondu.

Donne 12 portions.



## FOCCACIA

**Pâte :** 1 mélange pour pâte à pizza

**Garniture :** 2 gousses d'ail  
1 petit oignon, en morceaux de 2,5 cm  
1/4 tasse d'origan frais  
1/4 tasse d'huile d'olive  
15 olives noires  
115 g de Feta, en cubes de 2,5 cm  
1/4 c. à thé de sel

1. Préchauffez le four à 220 °C (425 °F).
2. Versez le mélange pour pâte à pizza dans un petit bol. Suivez les instructions de l'emballage, ajoutez 1/2 tasse d'eau très chaude et remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien mouillée. Malaxe vigoureusement à la main environ 25 fois. Couvrez et laissez reposer pendant 5 minutes à environ 30 °C (85 °F).
3. Fixez le boîtier d'entraînement double au bloc-moteur et installez les malaxeurs. Pétrissez la pâte à vitesse moyenne (MED) environ 45 à 60 secondes.
4. Graissez un moule à pizza de 30 cm. Graissez vos doigts et appliquez soigneusement la pâte sur le fond et les bords du moule. Déposez le moule dans un four à 220 °C (425 °F) et laissez cuire pendant 2 à 3 minutes avant d'ajouter la garniture.
5. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur. Mettez les gousses d'ail dans le récipient du hachoir. Émincez pendant 5 à 10 secondes à vitesse lente (LO). Laissez l'ail dans le récipient.
6. Ajoutez l'oignon et l'origan dans le récipient du hachoir et hachez grossièrement par pulsations à vitesse lente. Videz le récipient.
7. Faites chauffer l'huile d'olive dans une petite casserole et ajoutez le mélange d'ail, d'oignon et d'origan. Faites ramollir sans brunir pendant environ 5 minutes.
8. Mettez les olives dans le récipient du hachoir et hachez grossièrement à vitesse lente (LO). Videz le récipient.
9. Versez les cubes de Feta dans le récipient du hachoir et hachez grossièrement à vitesse lente (LO).
10. Étalez soigneusement le mélange d'oignons cuits, les olives et le fromage sur la pâte à pizza partiellement cuite. Saupoudrez de sel.
11. Remettez au four et laissez cuire encore pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Donne 8 portions.

## GAUFFRES POMMES CANNELLE

1 tasse de tranches de pommes déshydratées  
1/2 tasse de noix de pacane en moitiés  
3 oeufs  
1-1/2 tasse de lait  
1/3 tasse d'huile végétale  
1-3/4 tasse de farine tout-usage  
2 c. à thé de poudre à pâte  
1 c. à table de sucre  
1/2 c. à thé de sel  
1 c. à thé de cannelle

1. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur. Versez les pommes et les noix dans le récipient du hachoir. Hachez grossièrement à vitesse moyenne (MED) pendant 10 secondes.
2. Séparez les blancs d'oeufs dans un petit bol profond et versez les jaunes dans un grand bol.
3. Installez le fouet sur boîtier d'entraînement simple. Fouettez les blancs d'oeufs à vitesse moyenne (MED) pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que les blancs soient fermes.
4. Ajoutez le lait et l'huile végétale aux jaunes d'oeufs. Fouettez le tout à vitesse lente (LO) pendant 5 à 10 secondes.
5. Mélangez la farine, la poudre à pâte, le sucre, le sel et la cannelle dans un petit bol.
6. Ajoutez les ingrédients secs, les fruits et les noix au mélange de jaunes d'oeufs. Avec le fouet, mélangez le tout à vitesse lente (LO) pendant 15 à 20 secondes.
7. Incorporez délicatement les blancs d'oeufs avec une cuillère. Évitez de mélanger.
8. Versez la pâte dans un gaufrier préchauffé et graissé. Prenez soin de puiser les pommes et les noix qui se trouvent dans le fond du bol. Fermez le couvercle du gaufrier jusqu'à cuisson complète.

Donne 6 à 7 gaufres rondes.

## OMELETTE AUX LÉGUMES

1 oignon vert avec tiges  
2 petits champignons  
2 oeufs  
1 c. à table d'eau  
Un trait de sel  
Un trait de poivre  
1 c. à table de beurre  
30 g de Cheddar râpé

1. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur.
2. Mettez l'oignon vert et les champignons dans le récipient du hachoir et hachez par pulsations à vitesse lente (LO) pendant 3 à 5 secondes.
3. Versez les oeufs, l'eau, le sel et le poivre dans le gobelet à mélanger. Fixez le plongeur au bloc-moteur et mélangez à vitesse lente (LO) pendant 5 à 10 secondes.
4. Faites préchauffer une petite poêle à frire à chaleur moyenne-élevée. Mettez le beurre dans la poêle, en le faisant tourner, jusqu'à ce qu'il cesse de mousser.
5. Versez le mélange d'oeufs dans la poêle. Laissez reposer quelques secondes. Avec une spatule, ramenez délicatement le mélange vers le centre de la poêle, en inclinant celle-ci, pour permettre au liquide de circuler plus facilement sur la surface de cuisson. Répétez l'opération en inclinant la poêle dans plusieurs directions, jusqu'à ce que le mélange ne s'écoule plus.
6. Lorsque le mélange s'est solidifié mais est encore luisant et humide, ajoutez le mélange de légumes et de fromage sur la moitié de l'omelette. Glissez la spatule sous l'autre moitié de l'omelette et pliez celle-ci en deux.
7. Laissez cuire encore 1 minute à 1 minute et demie.

Donne 1 portion.

## PAIN DE VIANDE

2 tranches de pain au levain ou de pain blanc en morceaux de 2,5 cm  
2 gousses d'ail  
1 petit oignon, en morceaux de 2,5 cm  
240 ml de sauce tomate  
1/3 tasse de sucre brun  
1 c. à table de sauce Worcestershire®  
1 c. à table de sauce de soja  
1 oeuf  
3/4 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de poivre noir  
1 kg de boeuf haché

1. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur. Déposez l'équivalent d'une tranche de pain dans le récipient du hachoir et hachez à vitesse moyenne (MED) pendant 5 à 10 secondes puis transférez dans un grand bol. Répétez l'opération avec le reste du pain.
2. Mettez l'ail dans le récipient du hachoir. Émincez l'ail à vitesse lente (LO) pendant 5 à 10 secondes et laissez dans le récipient. Ajoutez les oignons et hachez grossièrement à vitesse lente. Versez le mélange dans le bol contenant le pain.
3. Versez la sauce tomate, le sucre brun, la sauce Worcestershire®, la sauce de soja, l'oeuf, le sel et le poivre dans le gobelet à mélanger.
4. Fixez le plongeur au bloc-moteur. Mélangez soigneusement à vitesse lente (LO) pendant 10 à 15 secondes.
5. Émiettez le boeuf haché dans le bol contenant le pain, l'ail et les oignons. Ajoutez une demie tasse du mélange de sauce tomate.
6. Fixez le boîtier d'entraînement double au bloc-moteur et installez les batteurs. Mélangez le boeuf haché à vitesse lente (LO) pendant 1 à 2 minutes.
7. Graissez un moule rectangulaire de 28 x 18 cm environ et répartissez la viande dans le moule en tassant légèrement. Versez le restant de la sauce sur la viande.
8. Faites cuire au four à 190 °C (375 °F) pendant 1 heure et quart ou 1 heure et demie ou jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 74 °C (165 °F). Laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir.

Donne 8 portions.

## TARTE AU FUDGE

Nappage : 115 g de chocolat allemand, réduit en morceaux  
325 g de pépites de chocolat au lait  
1 tasse de crème sûre  
225 g de fromage en crème, ramolli, en cubes de 2,5 cm  
1 petite boîte de pouding instantané au chocolat  
1-1/2 tasse de lait  
1/2 tasse de noix de pacanes en moitiés

Pâte : 16 biscuits fourrés au chocolat  
1/3 tasse de beurre fondu

Garniture : 1/4 tasse de noix de pacanes en moitiés

1. Faites fondre le chocolat allemand, les pépites de chocolat et la crème sûre dans une casserole à chaleur moyenne-basse, en remuant fréquemment. Retirez du feu et laissez refroidir.
2. Fixez le boîtier d'entraînement simple au bloc-moteur.
3. Mettez la moitié des biscuits dans le récipient du hachoir. Hachez les biscuits à vitesse moyenne (MED) pendant 20 à 25 secondes. Versez dans un plat à tarte rond de 25 cm, suffisamment profond, graissé au préalable.
4. Hachez l'autre moitié des biscuits et ajoutez-les au plat à tarte.
5. Faites fondre le beurre et mélangez aux biscuits dans le plat à tarte. Étalez le mélange en le pressant contre le fond et les bords du plat.
6. Versez les noix dans le récipient du hachoir et hachez grossièrement par pulsations à vitesse élevée (HI).
7. Versez le fromage en crème, le mélange à pouding et le lait dans un bol moyen suffisamment profond.
8. Fixez le boîtier d'entraînement double au bloc-moteur et installez les batteurs. Mélangez pendant 1 minute à vitesse lente (LO). Raclez les bords du bol et mélangez encore 1 à 2 minutes. Raclez les bords du bol si nécessaire.
9. Ajoutez le mélange de chocolat cuit avec 1/2 tasse de noix hachées au mélange à pouding. Mélangez le tout avec les batteurs à vitesse lente (LO) pendant 1 minute. Raclez les bords du bol et mélangez encore pendant 1 à 2 minutes.
10. Étalez le mélange sur le fond de biscuits et saupoudrez 1/4 de tasse de noix de pacanes hachées sur le dessus. Réfrigérez.

Donne 10 portions.





## 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 RHHB3 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 10.00\$ (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 autorisée 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 61121

Imprimé Chine