

Russell Hobbs®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO. RHSB025

SATIN STICK BLENDER

INTRODUCTION

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

NOTE: USE EXTREME CARE WHEN HANDLING THE BLADE; DO NOT TOUCH THE BLADE WITH YOUR FINGER. THE BLADE IS SHARP AND CAN CAUSE INJURY.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

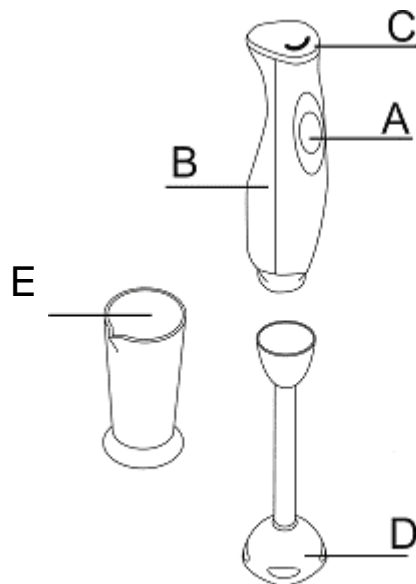
CAUTION: If blending 'solid' or 'sticky' ingredients, please use your blender for no longer than 30 seconds at a time. After blending for 30 seconds, switch your blender off for 10-15 minutes to avoid damaging the motor. If blending 'liquid' ingredients, please use your blender for no longer than 1-minute at a time. After blending for a minute, switch your blender off for 10-15 minutes to avoid damaging the motor. We suggest these usage times to help keep your product working for years to come.

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. Close supervision is required when any appliance is used near or by children or invalids.
7. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.

8. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent.
9. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
10. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
11. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
12. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
13. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
14. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
15. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
16. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
17. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
18. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
19. DO NOT carry the appliance by the power cord.
20. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
21. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
22. Ensure that the switch is in the "Off" position after each use.

23. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
24. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
25. 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.
26. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PARTS DIAGRAM



- A. ON/OFF Button
- B. Motor body
- C. Variable Speed control
- D. Blending arm and blade
- E. 600ml Beaker

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Carefully unpack your stick blender and take off any protective wrappings.
2. Clean the blending arm and blade (D) before using it for the first time with a moist cloth or rinse under the tap. Make sure the unit is unplugged before doing this.
3. Insert the blending arm and blade (D) into the motor body (B) and turn in a clockwise position until the two parts are locked together.
4. Ensure the stick blender is unplugged or switched off at the wall socket.
5. Put the ingredients into a mixing bowl, beaker (E) or a different durable bowl, which is sufficiently tall and wide to avoid splashing.
6. Plug the unit into the mains power supply.
7. Dip the blending arm and blade (D) as deep as possible into the mixture.

NOTE: Do not immerse the stick blender in food or liquid above the “600ml” indicator line of the measuring beaker. When choosing not to use the beaker, ensure that the blender is not immersed beyond the point where the blending arm and blade (D) join with the motor body (B).

8. Press the variable speed control (C) to operate the unit. Partially depressed for normal speed 1 and fully depressed for turbo effect, the speed will be changed to speed 2.
9. We recommend first starting on a low speed and increasing the speed as needed, depending on the desired consistency of the food being processed.
10. Work the stick blender through the ingredients with a gentle circular movement and up and down movement.

NOTE: Do not operate the stick blender before inserting it into the food being mixed.

11. When you have finished using your stick blender, unplug the appliance and remove the blending arm and blade (D) by holding the motor body (B) and turning the blending arm and blade (D) in an anti-clock wise direction.
12. Clean the unit and the attachments thoroughly.

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

SETTING THE VARIABLE SPEED

You can adjust the speed at which the stick blender operates.

SUGGESTIONS FOR USE

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

CLEANING

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

- Make sure the unit is unplugged from the main power supply.
- Disconnect the blending tool from the motor.
- It is much easier to clean the accessories directly after their use.
Wash in warm, soapy water, rinse and dry well.
- The beaker must be washed with luke warm water.
- The motor body of the stick blender can be cleaned with a damp cloth, and must immediately be buffed with a dry cloth.
- The blending arm and blade can be washed in warm soapy water or can be washed in a dishwasher.
- To remove stubborn spots wipe the surface with a piece of cloth slightly dampened in soapy water.
Follow with a clean damp cloth.
- When processing foods with colour (e.g. carrots), the parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before washing them.

- Do not use any abrasive cleaning material to clean any part of the stick blender, as it will harm the exterior.

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

STORING THE APPLIANCE

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

Ltd service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

CHANGING THE FITTED/MOLDED PLUG

Should the need arise to change the fitted/molded plug, follow these instructions:

Mains (AC) Operation

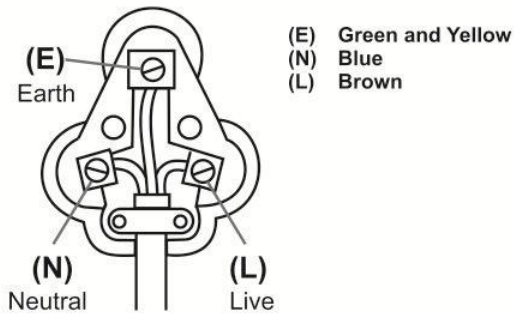
This unit is designed to operate on 220-240V current only. Connecting to other power sources may damage the unit.

Connect 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

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

Always ensure the three-pin plug is connected as follows:



RECIPES

STRAWBERRY SHAKE

½ Cup vanilla ice cream

½ Cup milk

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

1 ½ Tablespoons powdered sugar

1. Attach the blending arm to the motor body
2. Place ingredients into the mixing bowl.
3. Blend on the HIGH speed for 25-30 seconds.

Makes one shake

MAYONNAISE

200-250 ml oil

1 egg (yolk and white)

1 tbsp. lemon juice or vinegar

Salt and pepper to taste

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

BUTTERNUT SQUASH & APPLE SOUP WITH CHESTNUTS

To speed preparation, this recipe calls for prepared butternut squash puree. A garnish of lightly sweetened whipped cream and chopped roasted chestnuts adds richness and texture to the soup. For tips on roasting chestnuts, click on the link at right.

Ingredients

2 Tbs. unsalted butter

1 yellow onion, thinly sliced

2 Golden Delicious apples, peeled, cored and thinly sliced

1 jar (32 oz.) butternut squash puree

2 1/2 to 3 cups chicken stock

1 large bay leaf

2 tsp. salt, plus more, to taste

1/2 cup heavy cream

Freshly ground pepper, to taste

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

12 fresh chestnuts, roasted, peeled and roughly chopped

Directions

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

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

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

BUTTERNUT SQUASH SOUP WITH HAZELNUT AND CREAM

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

Ingredients

1/3 cup heavy cream
2 Tbs. finely chopped toasted hazelnuts
Salt and freshly ground pepper, to taste
2 Tbs. unsalted butter
1 yellow onion, chopped
2 cups unsalted chicken stock, warmed,
plus more as needed
1 jar (17 oz.) butternut squash puree
Freshly grated nutmeg, to taste

Directions

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

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

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

ASPARAGUS SOUP

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

Ingredients

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

Directions

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

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

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

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

**PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.**

WARRANTY

1. Tedalex Trading (Pty) Limited (“Tedalex”) 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.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG
CAPE TOWN
DURBAN

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

www.amap.co.za

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter comprado a Varinha Mágica da Russell Hobbs. Cada unidade foi fabricada de forma a garantir a segurança, fiabilidade e simplicidade de utilização. Antes de utilizar, leia atentamente as instruções e guarde-as para futura referência. Se der a unidade a alguém, dê também o manual de instruções.

NOTA: TENHA UM CUIDADO EXTREMO QUANDO MANUSEAR A LÂMINA; NÃO TOQUE NA LÂMINA COM OS SEUS DEDOS. A LÂMINA É AFIADA E PODE CAUSAR LESÕES.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES:

Quando utilizar a varinha mágica da Russell Hobbs, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

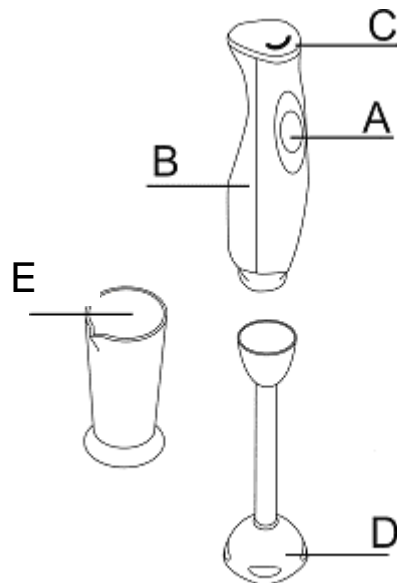
ATENÇÃO: Se misturar ingredientes 'sólidos' ou 'pegajosos', utilize a sua varinha durante um período máximo de 30 segundos de cada vez. Depois de misturar durante 30 segundos, desligue a sua varinha durante 10-15 minutos para evitar danificar o motor. Se misturar ingredientes 'líquidos', utilize a sua varinha durante um período máximo de 1 minuto de cada vez. Depois de misturar durante 1 minuto, desligue a sua varinha durante 10-15 minutos para evitar danificar o motor. Sugerimos estes tempos de utilização para ajudar a manter o seu produto a funcionar durante anos.

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado perto ou por crianças ou pessoas com incapacidades.

7. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
8. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado.
9. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
10. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
11. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
12. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
13. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
14. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
15. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
16. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
17. A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
18. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.

19. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
20. Não deixar este aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
21. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
22. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) após cada utilização.
23. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
24. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.
25. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
26. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

DIAGRAMA DE PEÇAS



- A. Botão de ON/OFF (ligar/desligar)
- B. Corpo do motor
- C. Controlo de velocidade variável
- D. Braço de mistura e lâmina
- E. Taça de 600 ml

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Retire cuidadosamente a varinha mágica da embalagem e remova quaisquer invólucros de protecção.
2. Limpe o braço de mistura e lâmina (D) antes de utilizar pela primeira vez com um pano húmido ou enxagúe debaixo da torneira a correr. Certifique-se de que a unidade está desligada antes de fazer isso.
3. Insira o braço de mistura e lâmina (D) no corpo do motor (B) e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até que as duas peças estejam fixadas em conjunto.
4. Certifique-se de que a varinha está desligada da tomada de parede.
5. Coloque os ingredientes numa taça de mistura, jarra (E) ou numa taça duradoura diferente, suficientemente alta para evitar salpicar.

6. Ligue a unidade à corrente elétrica.
7. Mergulhe o braço de mistura e lâmina (D) o mais profundo possível na mistura.
NOTA: Não utilize a varinha com alimentos ou líquidos acima da linha indicadora de “600 ml” da jarra de medição. Quando optar por não utilizar a jarra, certifique-se de que a liquidificadora não está mergulhada para além do ponto em que o braço de mistura e a lâmina (D) se unem ao corpo do motor (B).
8. Prima o controlo de velocidade variável (C) para ligar a unidade. Pressionado parcialmente para a velocidade normal 1 e pressionado totalmente para o efeito turbo, a velocidade muda para a velocidade 2.
9. É recomendável começar primeiro por uma velocidade baixa e depois aumentar a velocidade conforme necessário, dependendo da consistência necessária do alimento a ser processado.
10. Desloque a varinha pelos ingredientes através de um movimento circular suave e com um movimento para cima e para baixo.
NOTA: Não utilize a varinha antes de a inserir nos alimentos a serem misturados.
11. Quando terminar de utilizar a sua varinha, desligue o aparelho e remova o braço de mistura e lâmina (D) ao segurar no corpo do motor (B) e ao rodar braço de mistura e lâmina (D) no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.
12. Limpe bem a unidade e os acessórios.

NUNCA UTILIZE O SEU APARELHO NUMA TAÇA OU PANELA ENQUANTO COZINHA.

DEFINIR A VELOCIDADE VARIÁVEL

Pode ajustar a velocidade à qual funciona a varinha.

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

- Mova o braço de mistura e lâmina suavemente pela mistura para garantir resultados uniformes.

- Se pretende limpar as partes laterais e a base da jarra/recipiente com um utensílio de mão, primeiro desligue a máquina (ao desligar na tomada de parede).
- Para evitar salpicos desnecessários, mergulhe o braço de mistura e lâmina na mistura antes de ligar o aparelho.
- A velocidade pode ser ajustada a qualquer altura. Utilize a velocidade BAIXA para uma consistência mais espessa. Utilize a velocidade ALTA para uma consistência mais fina.

LIMPEZA

NOTA: Tenha extremo cuidado quando manusear a lâmina no fundo do braço de mistura.

Não toque na lâmina com os dedos. A lâmina é muito afiada e pode causar lesões.

- Certifique-se de que a unidade está desligada da alimentação.
- Desligue a ferramenta de mistura do motor.
- É muito mais simples limpar os acessórios imediatamente depois de serem utilizados.
Lave com água quente e detergente, enxague e seque bem.
- A jarra tem de ser lavada com água morna.
- O corpo do motor da varinha pode ser limpo com um pano humedecido e tem de ser imediatamente seco com um pano seco.
- O braço de mistura e lâmina pode ser lavado em água quente com sabão ou pode ser lavado numa máquina de lavar louça.
- Para remover manchas persistentes, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água com detergente.
Utilize depois um pano húmido limpo.
- Quando processar alimentos coloridos (por exemplo, cenouras), peças do aparelho podem ficar descoloradas. Limpe estas peças com óleo vegetal antes de as lavar.
- Não utilize qualquer material de limpeza abrasivo para limpar qualquer peça da varinha, uma vez que irá danificar o exterior.

ATENÇÃO: O motor da varinha nunca deve ser submerso em água ou mantido debaixo de água da torneira a correr. Para limpar, basta passar com um pano humedecido e secar bem.

GUARDAR O APARELHO

- Desligue a unidade da tomada e limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua embalagem num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

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

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

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

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

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Tedelex Trading (Pty) Ltd aprovado. A

reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

MUDAR A FICHA INCORPORADA/MOLDADA

Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha incorporada/moldada:

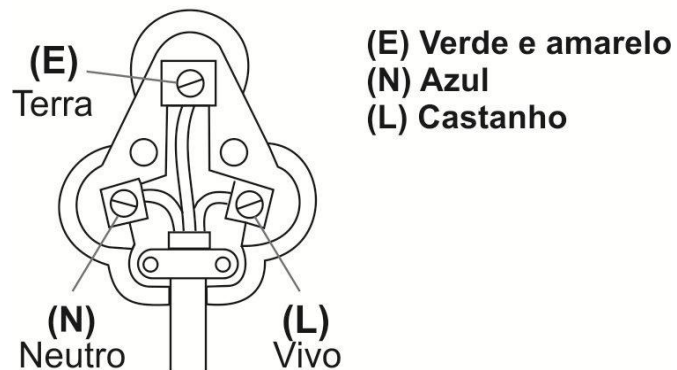
Funcionamento através de ligação à electricidade (CA)

Esta unidade foi concebida para funcionar apenas com a corrente de 220V~240V. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar a unidade.

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:)



RECEITAS

BATIDO DE MORANGO

½ copo de gelado de baunilha

½ copo de leite

½ copo de morangos frescos (pode utilizar outro tipo de fruta, como: pêssegos, ananás, banana)

1 ½ colher de sopa de açúcar em pó

1. Encaixe o braço de mistura no corpo do motor
2. Coloque os ingredientes na taça de mistura.
3. Misture na velocidade ALTA durante 25-30 segundos.

Faz um batido

MAIONESE

200-250 ml de óleo

1 ovo (gema e clara)

1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

Sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes na taça pela ordem acima. Introduza a varinha mágica na base da taça. Pressionando o interruptor On/Off, mantenha a varinha mágica nesta posição até que o óleo emulsione. Em seguida, sem desligar, mova lentamente a varinha para cima e para baixo até que a maionese esteja bem mexida.

SOPA DE ABÓBORA E MAÇÃ COM CASTANHAS

Para acelerar a preparação, esta receita necessita de puré de abóbora preparado. Um pouco de chantili adocicado e castanhas assadas trituradas acrescenta riqueza e textura à sopa. Para obter dicas para assar as castanhas, clique na ligação do lado direito.

Ingredientes

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

1 cebola amarela, cortada às rodelas finas

2 maçãs Golden Delicious, sem caroço e pele e cortadas finamente

1 jarro (946 gramas) de puré de abóbora

2 1/2 a 3 copos de caldo de galinha

1 folha de louro grande

2 colheres de chá de sal ou mais, a gosto

½ copo de creme de leite

Pimenta recentemente triturada, a gosto

½ copo de creme de leite, batido até ficar espesso (opcional)

12 castanhas frescas, assadas, sem pele e cortadas aos bocados

Métodos

Numa panela em lume médio, derreta a manteiga. Adicione a cebola e as maçãs e cozinhe, mexendo ocasionalmente, até amolecidas, cerca de 10 minutos.

Coloque o puré de abóbora, os 2 ½ copos do caldo, a folha de louro e as 2 colheres de chá de sal. Deixe estar em lume brando, reduza o lume para médio-baixo e cozinhe, mexendo ocasionalmente, cerca de 30 minutos. Retire a folha de louro e elimine-a.

Utilizando uma varinha mágica, converta a sopa em puré na panela até estar macia. Coloque um coador sobre uma panela limpa. Coloque o creme e adicione mais caldo para alcançar a consistência desejada. Tempere com sal e pimenta. Reaqueça a sopa delicadamente até à temperatura de servir.

Retire a sopa com uma concha para tijelas aquecidas. Coloque em cada porção uma espiral de chantili e polvilhe com as castanhas. Sirva imediatamente. Dá para 6 porções

SOPA DE ABÓBORA COM AVELÃ E NATAS

Certifique-se de que torra e retira a casca das avelãs antes de as adicionar às natas. Ao torrar, reforça o rico aroma das avelãs e liberta as cascas, que podem ter um sabor amargo. Coloque as avelãs numa frigideira seca em lume médio e torre, agitando a frigideira ou mexendo ocasionalmente até que as avelãs libertem a fragrância, entre 10 a 15 minutos. Ou espalhe as avelãs numa única camada numa folha de papel vegetal e torre num forno a 180 °C, mexendo ocasionalmente, durante 10 a 15 minutos. Enquanto as avelãs ainda estão quentes, embrulhe-as numa toalha de cozinha e esfregue vigorosamente para remover as cascas. Não há problema se alguns bocados de casca ficarem pegados às avelãs.

Ingredientes

1/3 copo de creme de leite
2 colheres de sopa de avelãs torradas trituradas
Sal e pimenta recentemente triturada, a gosto
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
1 cebola amarela, picada
2 copos de caldo de galinha sem sal, aquecido, e mais, conforme necessário
1 jarro (482 gramas) de puré de abóbora
Noz-moscada recentemente triturada, a gosto

Métodos

Numa panela em lume médio, aqueça as natas até que o vapor comece a subir. Retire do lume, adicione as avelãs e deixe arrefecer. Tempere com sal e pimenta. Coloque no frigorífico durante 1 hora.

Numa panela em lume médio, derreta a manteiga. Adicione a cebola e salteie, mexendo ocasionalmente, até estar amolecida e translúcida, cerca de 4 a 6 minutos. Adicione os 2 copos de caldo e o puré de abóbora e deixe em lume brando, mexendo. Depois reduza o lume para médio-baixo. Deixe cozinhar, mexendo, durante 12 a 15 minutos. Utilizando uma varinha mágica, converta a sopa em puré, adicionando mais caldo à sopa se estiver muito espessa. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Bata o creme de avelãs até obter uma espuma ligeira. Retire a sopa com uma concha para tijelas aquecidas e coloque no topo de cada porção o creme de avelãs. Dá para 4 porções

SOPA DE ESPARGOS

Para obter uma sopa muito suave, peneire num coador fino ou coador cônico, que é um utensílio preferido nas cozinhas de restaurantes. É utilizado um pilão para empurrar a comida pelas perfurações da rede fina do coador.

Ingredientes

750 g espargos
4 colheres de sopa e 2 colheres de chá de manteiga sem sal
1 cebola amarela em cubos
3 dentes de alho, picados
¼ copo de vermute seco
3 copos de caldo de galinha e mais, conforme necessário
Sal e pimenta recentemente triturada, a gosto
¾ copo de creme de leite

Métodos

Retire as extremidades duras dos espargos. Corte as pontas dos turões dos espargos em comprimentos de 5 cm. Coloque as pontas de lado. Corte os espargos restantes em pedaços de 2,5 cm.

Numa panela em lume médio, derreta as 4 colheres de sopa de manteiga (56,7 g). Adicione a cebola e o alho e salteie, mexendo ocasionalmente, até estar amolecido e translúcido, cerca de 3 a 4 minutos. Adicione o vermute e deixe cozinhar até que a maioria do líquido tenha evaporado. Adicione os espargos cortados e os 3 copos de caldo. Tempere com sal e pimenta. Deixe estar em lume brando, depois reduza o lume para médio-baixo. Tape e deixe cozinhar até que os espargos estejam moles, cerca de 20 minutos.

Utilizando uma varinha mágica, converta a sopa em puré até estar macia, cerca de 2 minutos. Passe a sopa num coador para uma panela limpa. Coloque o creme e adicione mais caldo se necessário para alcançar a consistência desejada. Tempere com sal e pimenta. Coloque a panela em lume baixo e reaqueça a sopa até à temperatura de servir.

Numa frigideira pequena em lume médio, derreta as 2 colheres de sopa de manteiga. Adicione as pontas de espargos que guardou e cozinhe até estarem macias, cerca de 2 minutos. Retire a sopa com uma concha para tigelas aquecidas e coloque no topo as pontas de espargos e sirva imediatamente. Dá para 4 porções

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

GARANTIA

1. A Tedalex Trading (Pty) Limited ("Tedalex") garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra ("período de garantia").
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisitos legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOANESBURGO
CIDADE DO CABO
DURBAN

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

www.amap.co.za

INTRODUCTION

Merci pour l'achat du mélangeur plongeur Russell Hobbs. Chaque unité a été fabriquée pour assurer utilisation sûre, fiable et facile. Avant l'utilisation, veuillez lire ces instructions avec attention et conservez-les pour pouvoir vous y reporter. Si vous deviez passer l'unité, assurez-vous de communiquer également le manuel d'instructions qui l'accompagne.

NOTE : A UTILISEZ AVEC UNE EXTREME PRUDENCE LORSQUE VOUS MANIPULEZ LA LAME ; NE TOUCHEZ PAS LA LAME AVEC VOS DOIGTS. LA LAME EST TRES COUPANTE ET PEUT PROVOQUER DES BLESSURES.

GARANTIES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre mélangeur plongeur, des précautions de base devraient toujours être suivies, y compris les points suivants :

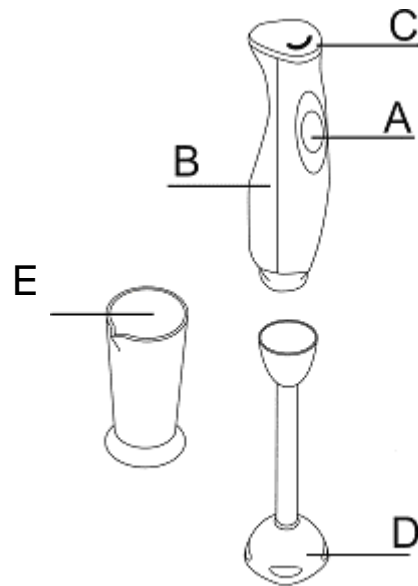
PRECAUTIONS : Lorsque vous mélangez des ingrédients « solides » ou « collants », veuillez ne pas utiliser votre mélangeur plus de 30 secondes à chaque fois. Après avoir mélangé pendant 30 secondes, éteignez votre mélangeur pendant 10 - 15 minutes, pour éviter d'endommager le moteur. Si vous mélangez des ingrédients « liquides », veuillez ne pas utiliser votre mélangeur pas plus d'1 minute à chaque fois. Après avoir mélangé pendant une minute, éteignez votre mélangeur pendant 10 - 15 minutes pour éviter d'endommager le moteur. Nous suggérons ces temps d'utilisation, afin de garder l'appareil en bon état de fonctionnement pour les années à venir.

1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.

5. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Une surveillance étroite est requise lorsque tout appareil est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
7. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
8. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
9. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble du moteur, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
10. Ne jamais immerger l'unité dans l'eau ou dans tout autre liquide pour le nettoyer.
11. Retirer la fiche de la prise en tenant la fiche. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.
12. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
13. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
14. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
15. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
16. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
17. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.

18. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quoique ce soit d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
19. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
20. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
21. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
22. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » après chaque utilisation.
23. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
24. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l'appareil à un service de maintenance habilité pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.
25. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
26. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SCHEMA DES PIECES



- A. Bouton MARCHE / ARRET
- B. Corps du moteur
- C. Contrôle de vitesse variable
- D. Bras mélangeur et lame
- E. Verre de 600 ml

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Déballez soigneusement votre mélangeur plongeur et retirez tous les emballages de protection.
2. Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez le bras mélangeur et la lame (D) avec un chiffon humide ou bien rincez-les sous le robinet. Assurez-vous que l'unité est débranchée avant de le faire.
3. Insérez le bras mélangeur et la lame (D) dans l'unité (B) et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux parties s'enclenchent.
4. Assurez-vous que le mélangeur plongeur est débranché ou bien éteint au niveau de la prise murale.

5. Mettez les ingrédients dans un bol, dans le verre gradué (E) ou bien dans un bol résistant différent, qui soit suffisamment grand et large pour éviter les éclaboussures.
6. Brancher l'unité dans l'alimentation secteur.
7. Plongez le bras mélangeur et la lame (D) aussi loin que possible dans le mélange.
NOTE : N'immergez pas le mélangeur plongeur dans de la nourriture ou bien dans du liquide au-delà de la ligne indicatrice « 600 ml » du verre gradué. Lorsque vous décidez de ne pas utiliser gobelet, assurez-vous que le mixeur n'est pas immergé au-delà du point où le bras mélangeur et la lame (D) s'encastrent avec l' corps du moteur (B).
8. Appuyez sur le contrôle de vitesse variable (C) pour faire fonctionner l'unité. Partiellement enfoncé pour une vitesse normale et complètement enfoncé pour un effet turbo, la vitesse changera pour la vitesse 2.
9. Nous recommandons de commencer à faible vitesse et d'augmenter la vitesse si besoin est, en fonction de la consistance désirée pour le mélange des aliments.
10. Mélanger les aliments avec le mélangeur plongeur en procédant avec un mouvement circulaire lent, puis en allant de haut en bas.
NOTE : Ne faites pas fonctionner le mélangeur plongeur avant de le plonger dans la nourriture qui doit être mélangée.
11. Lorsque vous avez terminé d'utiliser votre mélangeur plongeur, débranchez l'appareil et retirez le bras mélangeur et la lame (D) en tenant le corps du moteur (B) et tournez le bras et la lame du mixeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
12. Nettoyer minutieusement l'unité et les éléments.

NE JAMAIS UTILISER VOTRE APPAREIL DANS UN BOL OU DANS UNE CASSEROLE PENDANT LA CUISSON.

REGLEZ LES DIFFERENTES VITESSES

Vous pouvez régler la vitesse à laquelle le mélangeur fonctionne.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Déplacez lentement le bras et la lame du mixeur dans le mélange afin qu'il soit uniforme.
- Si vous voulez nettoyer à la main les parois et la base du verre gradué / du conteneur avec un ustensile de cuisine, ETEIGNEZ d'abord l'appareil (en le débranchant de la prise murale).
- Afin d'éviter des éclaboussures inutiles, tremper le bras mélangeur et lame dans le mélange avant d'allumer le batteur manuel sur MARCHE.
- La vitesse peut être ajustée à n'importe quel moment. Utilisez le réglage sur la vitesse FAIBLE pour une consistance plus épaisse. Utilisez le réglage sur la vitesse ELEVEE pour une consistance plus fine.

NETTOYAGE

NOTE : Faites très attention lorsque vous manipulez la lame à la base du bras mélangeur. Ne jamais toucher la lame avec vos doigts. La lame est très coupante et elle peut provoquer des blessures.

- Assurez-vous que l'unité est débranchée de l'alimentation électrique.
- Déconnectez du moteur, l'outil pour mélanger.
- Il est plus facile de nettoyer les accessoires directement une fois qu'ils ont été utilisés.

Les nettoyer dans de l'eau chaude et savonneuse, les rincer et bien les sécher.

- Le verre gradué doit être nettoyé avec de l'eau tiède.
- Le corps du motor du mélangeur plongeur peut être nettoyé avec un chiffon humide et il doit être immédiatement séché avec un chiffon sec.
- Le bras mélangeur et lame peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou bien dans le lave-vaisselle.
- Pour enlever les tâches résistantes, essuyer la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l'eau savonneuse.
Continuez avec un chiffon propre et humide.

- Lorsque vous hachez des aliments de couleur (par exemple, des carottes) les parties de l'appareil peuvent se teinter. Essayez ces parties avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.
- N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif pour nettoyer toute partie que ce soit du mélangeur plongeur, cela abîmera la partie externe de l'appareil.

PRECAUTIONS : Le moteur du mélangeur plongeur ne devrait jamais être immergé ou se trouver sous un robinet. Pour le nettoyer, essuyez-le simplement avec un chiffon humide et séchez-le minutieusement.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'unité de l'alimentation électrique et nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou bien dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

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

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

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

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

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

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

CHANGEMENT DE LA PRISE ÉQUIPÉE/MOULÉE

Si la prise équipée/moulée devait être change, suivez les instructions ci-dessous :

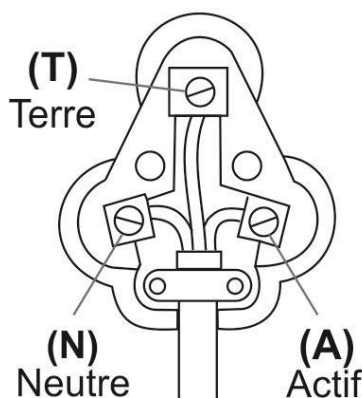
Fonctionnement du secteur (AC)

Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur le courant 220 - 240V. Brancher d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'unité.

Branchez la prise à trois fiches, 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

RECETTES

BOISSON FOUETTEE AUX FRAISES

½ tasse de crème glacée à la vanille

½ tasse de lait

½ tasse de fraises fraîches (un autre type de fruit peut être utilisé comme : des pêches, de l'ananas, des bananes)

1-½ cuillères à soupe de sucre en poudre

1. Attachez le bras mélangeur au corps du moteur
2. Mettez les ingrédients dans le bol.
3. Mélangez à vitesse ELEVEE pendant 25 - 30 secondes.

Permet de faire un mélange.

MAYONNAISE

200 - 250 ml d'huile

1 œuf (le jaune et le blanc)

1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

Du sel et du poivre selon votre goût

Mettez les ingrédients dans le godet dans l'ordre dans lequel ils sont énumérés ci-dessus. Introduire le mélangeur plongeur à la base du godet. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRET et maintenez le mélangeur plongeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile soit émulsifiée. Puis, toujours sans éteindre, retirer le lentement en le déplaçant de haut en bas jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien mélangée.

SOUPE DE COURGE MUSQUEE & DE POMMES AVEC DES CHATAIGNES

Pour accélérer la préparation, cette recette nécessite de la purée de courge musquée déjà préparée. Une garniture de crème fouettée légèrement sucrée et des châtaignes grillées râpées ajoutent de la saveur et du velouté à la soupe. Pour des conseils sur la manière de faire griller des châtaignes, cliquez sur le lien à droite.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de beurre non-salé

1 oignon jaune émincé

2 pommes Golden Delicious, pelées, épépinées et coupées en tranches fines

1 pot (946 g) de purée de courge musquée

2 1/2 à 3 tasses de bouillon de cube de poulet

1 grande feuille de laurier

2 cuillères à café de sel, et un peu plus selon le goût

1/2 tasse de crème épaisse

Poivre fraîchement moulu, au goût

1/2 tasse de crème épaisse, fouettée jusqu'à ce qu'elle ait épaissie (optionnel)

12 châtaignes fraîches, grillées, pelées et grossièrement râpées

Préparation

Dans une petite casserole, placée à température moyenne, mélangez le beurre. Ajoutez l'oignon et les pommes et faire cuire, de temps à autre mélangez, jusqu'à ce que l'ensemble fonde au bout d'environ 10 minutes. Mélangez la purée de courge musquée, 2 ½ tasses de bouillons de cube et deux cuillères à café de sel. Faire mijoter, réduire la température et faire cuire, mélangez de temps à autre, pendant environ 30 minutes. Retirez la feuille de laurier et jetez-la.

A l'aide du mélangeur plongeur transformez la purée en soupe jusqu'à ce qu'elle soit veloutée. Versez à travers un tamis au-dessus d'une casserole propre. Mélangez avec de la crème et ajoutez plus de bouillon de cube jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Réchauffez doucement la soupe afin de pouvoir la servir.

Servez la soupe à la louche dans des bols chauffés. Garnissez chaque bol d'un peu de crème fouettée et saupoudrez de châtaignes. Servez immédiatement. Pour 6 personnes.

SOUPE DE COURGE MUSQUEE AUX NOISETTES ET A LA CREME

Assurez-vous de bien griller et de peler les noisettes avant de les ajouter à la crème. Les faire griller fait ressortir la saveur riche des noisettes et ramolli leur peau, qui peut être amère. Mettez les noisettes dans une poêle à température moyenne et faites-les griller ou mélangez-les de temps à autre. Pendant que les noisettes sont encore chaudes, jusqu'à ce qu'elles expriment leur arôme, pendant 10 à 15 minutes. Ou répartissez les noisettes en une seule épaisseur sur un papier sulfurisé et faites-les griller dans un four à 180 °C pendant 10 à 15 minutes. Pendant que les noisettes sont encore chaudes, enveloppez-les dans une serviette épaisse et frottez-les vigoureusement pour enlever la peau. Si un peu de peau reste sur les noisettes, ce n'est pas un problème.

Ingrédients

1/3 tasse de crème épaisse
2 cuillères à soupe de noisettes fraîches finement râpées
Sel et poivre au goût
2 cuillères à soupe de beurre non-salé
1 oignon jaune râpé
2 tasses de bouillon de cube de poulet non-salé, chaud, plus s'il le faut
1 pot (482 g) de purée de courge musquée
Noix de muscade fraîchement moulue, au goût

Préparation

Dans une poêle à température moyenne, faites chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle fume. Retirez-la de la chaleur et ajoutez les noisettes, et laissez refroidir. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Réfrigérez pendant 1 heure.

Dans une casserole pour la soupe à température moyenne, faites fondre le beurre. Ajoutez l'oignon, de temps à autre mélangez, jusqu'à ce qu'il soit tendre et translucide, pendant 4 à 6 minutes. Ajoutez 2 tasses de bouillon de cube et la purée de courge musquée, et faites mijoter, mélangez, puis réduisez la température. Faites cuire pendant 12 à 15 minutes.

Utilisez le mélangeur ou bien réduisez la purée en soupe en ajoutant plus de bouillon si la soupe est trop épaisse. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Fouettez avec la crème de noisettes jusqu'à ce qu'elle soit légèrement mousseuse. Servez la soupe à la louche dans des bols chauds et garnissez chacun d'entre eux avec la crème de noisettes. Pour 4 personnes.

SOUPE D'ASPERGES

Pour obtenir une soupe extrêmement savoureuse, passez-la dans un filtre ou dans un filtre conique qui est un ustensile de choix utilisé dans les cuisines de restaurants. Un pilon est utilisé pour pousser la nourriture au travers des fines perforations du tamis.

Ingrédients

750 g d'asperges

4 cuillères à soupe (1/2 épaisse) plus 2 cuillère à café de beurre non-salé

1 oignon jaune râpé

3 gousses d'ail émincées

1/4 de tasse de vermouth sec

3 tasses de bouillon de cube de poulet, plus s'il le faut

Sel et poivre au goût

3/4 tasse de crème épaisse

Préparation

Coupez les extrémités des asperges. Coupez les pointes de 8 asperges sur 5 cm de long. Réservez les pointes. Coupez le reste de l'asperge en cubes de 2,5 cm.

Dans une casserole solide à température moyenne, mélangez 4 cuillères soupe (1,2 épaisse) de beurre. Ajoutez l'oignon, l'ail et faites les sauter, de temps à autre mélangez, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides, pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez le vermouth et faites cuire, jusqu'à ce que la plus grande partie du liquide se soit évaporé. Ajoutez les morceaux d'asperges et 3 tasses de bouillon de cube Assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites mijoter, puis réduisez la température. Couvrez et faites cuire jusqu'à ce que les asperges soient tendres, pendant environ 20 minutes.

Utilisez le mélangeur plongeur pour transformer la purée en soupe, jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse, pendant environ 2 minutes. Passez la soupe au travers d'un tamis fin dans une casserole propre. Mélangez avec la crème et un peu plus de bouillon si besoin est, pour obtenir la consistance souhaitée. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez la poêle à faible température et réchauffez la soupe pour pouvoir la servir.

Dans une petite poêle à frire à température moyenne, faites fondre 2 cuillères à thé de beurre. Ajoutez le reste des pointes d'asperges jusqu'à ce qu'elles soient tendres, pendant environ 2 minutes. Servez la soupe à la louche dans des bols chauds, garnissez avec les pointes d'asperges et servez tout de suite. Pour 4 personnes.

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

GARANTIE

1. Tedalex Trading (Pty) Limited (« Tedalex ») garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOHANNESBOURG
CAPE TOWN
DURBAN

TEL NO. +2711 490-9600
TEL NO. +2721 552-5161
TEL NO. +2731 792-6000

www.amap.co.za