

Russell Hobbs®

INSTRUCTIONS AND WARRANTY



MODEL NO: RH1130

BRUSHED CHROME HAND MIXER

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

CAUTION: When using the hand mixer, the unit must not be used for longer than 1 minute cycles, as this puts pressure on the motor which could lead to overheating and product malfunction. It is recommended to allow the hand mixer a few seconds break after each cycle and not to use for more than 5 minutes for one single operation.

1. Please read the instructions carefully before using any hand mixer.
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 hand mixer and cause injury to the user.
4. The hand mixer 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 hand mixer for any other purpose than that intended.
5. Avoid any contact with moving parts.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the hand mixer.
8. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, the manufacturer or a qualified person must replace it in order to avoid an electrical hazard.
9. Do not use the hand mixer if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent

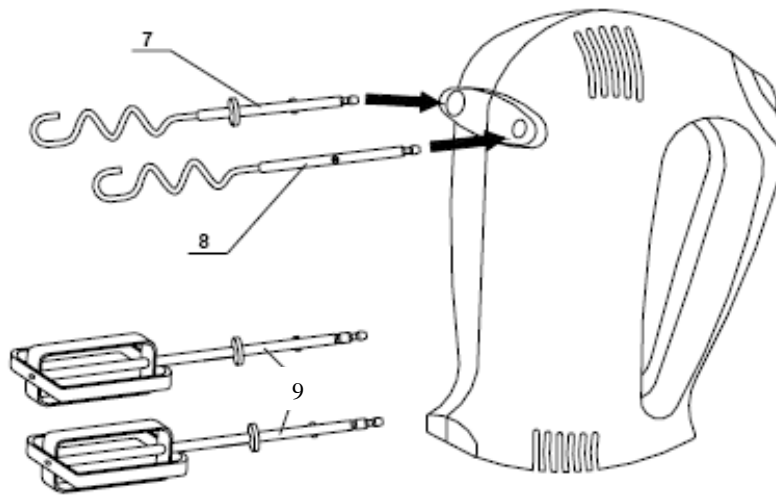
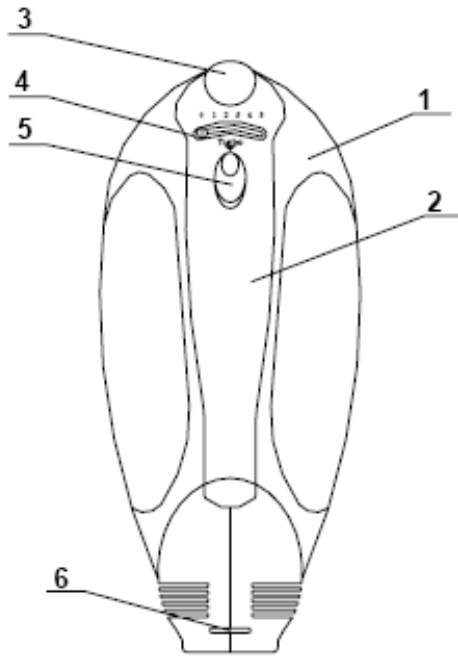
10. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
11. Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
12. Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the hand mixer from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
13. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
14. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
15. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
16. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
17. Do not use the hand mixer on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
18. Use of an extension cord with this hand mixer 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 hand mixer to avoid overheating of the extension cord, hand mixer or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
19. This hand mixer is not suitable for outdoor use. Do not use this hand mixer for anything other than its intended use.
20. DO NOT carry the hand mixer by the power cord.
21. Do not leave this hand mixer unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
22. Always operate the hand mixer on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
23. Ensure both beaters are fitted to the mixer before use.
24. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
25. When blending hot liquids, be careful not to splatter by ensuring the blending arm is placed into the mixer before starting use. Begin mixing at a low speed.
26. Ensure that the switch is in the "Off" position after each use.

27. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
28. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the hand mixer to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

NOTICE: This appliance is not for professional use. You should follow the requested breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor. When using the hand mixer, the unit must not be used for longer than 1 minute cycles, as this puts pressure on the motor which could lead to overheating and product malfunction. It is recommended to allow the hand mixer a few seconds break after each cycle and not to use for more than 5 minutes for one single operation.

PARTS DIAGRAM

1. Motor/Mixer body
2. Handle Cover
3. Beaters/Dough hook ejection button
4. Speed selector
5. Turbo boost button
6. Non slip strip
7. Dough hook (for large hole)
8. Dough hook (for small hole)
9. Beaters



CAUTION: Always check the hand mixer is switched OFF and not connected to the mains power supply, when changing or touching the beaters or dough hooks.

OPERATING INSTRUCTIONS

FITTING THE BEATERS & DOUGH HOOKS

Remove the plug from the power outlet. Set the speed switch to "0".

Insert the beaters or dough hooks, left side first, one at a time into the slots on the bottom of the mixer.

Push and twist simultaneously until the beater or dough hook “clicks” into place. Insert the left side first, this is the one which has a “lip” at the end of it.

NOTE: The right and left beaters or dough hooks are not the same. The left has a ring and the right does not. Do not interchange the left and right with each other.

NOTE: Never use beaters and dough hooks together.

USING YOUR HAND MIXER

The hand mixer is perfectly suited for preparing dips, sauces, whipping cream, cake mixtures and the like;

1. Take the hand mixer out of the box and take off any protective wrappings

REMEMBER: DO NOT LEAVE PROTECTIVE PACKAGING LYING AROUND, AS IT COULD BE DANGEROUS AROUND INFANTS.

2. Before first use, rinsing them under some water should clean the dough hooks and beaters. **DO NOT** allow any liquid to touch the motor body.
3. Ensure the hand mixer is unplugged and the speed control is set to “O”.
4. Put the ingredients into a durable, deep enough, mixing bowl, which is sufficiently tall and wide to avoid splashing.
5. Plug the unit into the mains power supply, with the speed control set to “O”.
6. Dip the beaters or dough hooks into the mixture as deep as possible so as to avoid splashing.

NOTE: Do not immerse the hand mixer into food or liquid beyond the length of the tool.

No liquid or food must touch the mixer body.

7. Set the desired mixing speed by moving the speed selector dial to the right, from 1 for a low speed to 5 for a high speed.

General speed guide/recombination

- | | | |
|-----|------------|----------------------------|
| “1” | Dough Hook | :butter, potatoes |
| “2” | Beaters | :sauces, milk products |
| “3” | Dough Hook | :light pastry dough |
| “4” | Beaters | :whipped desserts, cream |
| “5” | Beaters | :egg whites, whipped cream |

8. To switch the mixer OFF, move the speed selector dial to “O”.
9. We recommend first starting on a low speed and increasing the speed as needed, depending on the desired consistency of the food stuff being processed.
10. Work the hand mixer through the ingredients with a gentle circular motion, and up and down movement.

NOTE: Do not operate the hand mixer before inserting it into the food being mixed.

1. When you have finished using your hand mixer, unplug the appliance and remove the foot by holding the motor body and turning the foot in an anti-clock wise direction.
2. Clean the unit and the attachments thoroughly after use.

NOTE: Before first use clean all components. Rinse beater and dough hooks under cool water and rinse. DO NOT IMMERSE OR ALLOW WATER TO TOUCH THE STICK BLENDER MOTOR.

THE PULSE BUTTON

Use the pulse button to over-ride the speed control and give a burst of extra high speed beating, regardless of the speed set on the speed control. Simply press and hold the pulse button down. To avoid overheating, do not use the pulse function for more than 30 seconds at a time, and let it rest for a minute or so between pulses.

REMOVING THE BEATERS

To eject the beaters/dough hooks, move the speed selector dial to “O” (OFF), and unplug the mixer, then shake off any excess food which is attached to the beaters or dough hooks, into the mixing bowl. Hold both beaters/dough hooks, into the mixing bowl. Hold both beaters/ dough hooks, to prevent from jumping out, and press the beater eject button (located at the front of the handle).

SUGGESTIONS FOR USE

- Move the beaters/dough hooks gently around the mixture to ensure uniform results.
- If you want to clean the sides and base of the utensil/container with a hand-held utensil, first switch the machine OFF.

- To avoid unnecessary splashing, immerse the beater/dough hooks into the mixture before switching the appliance ON.
- Unplug the appliance when not in use, before fitting or removing the beaters/dough hooks and before cleaning it.
- Avoid coming into contact with moving parts. Keep hands, hair, clothes, as well as spatulas and other utensils away during operation to prevent injury and/or damage to the appliance.
- The speed can be adjusted at any time. Starting from “0” (OFF), and then adjusting the speed to the food type being mixed. For thicker mixtures, a low speed is recommended. For fine consistency, use the high-speed settings.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

STORING THE HAND MIXER

- 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 hand mixer in its box or in a clean, dry place.

- Never store the hand mixer while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the hand mixer.

RECIPES

Grand Marnier Delight

-2 tablespoons orange rind

-½ cup Grand Marnier

-150g dark chocolate

-3 eggs separated

-100ml thickened cream

Decoration:

-½ cup whipped cream

-2 teaspoons caster sugar

-Orange segments

Marinate orange rind overnight in Grand Marnier. Drain and reserve marinade. Melt chocolate over hot water, do not boil water. Beat egg yolks on Speed 5 until thick and creamy, pour onto warm chocolate. Beat well to blend mixture together, adding one tablespoon of marinated orange rind. Allow to cool, beat cream on speed 3 until soft peaks form. Fold cream into chocolate mixture. Whip egg whites on speed 5 until stiff. Fold in chocolate mixture, adding half the reserved marinade. Pour into small pots, refrigerate 5 hours.

Serve with whipped cream.

Chocolate Pecan Pudding

-100g dark chocolate

-75g pecan nuts, finely chopped

-2 slices white bread, crumbed

-60g plain flour

-100g unsalted butter, softened

-4eggs, separated

-100g sugar

Grease a large pudding bowl and dust with caster sugar.

Melt the chocolate in a small bowl over a saucepan of hot water. Combine pecan nuts, breadcrumbs and flour. Beat butter on Speed 5 until fluffy, add chocolate, yolks and half the sugar, continue to beat on speed 3 until smooth. Clean beaters thoroughly-whisk egg whites until stiff, gradually adding remaining sugar. Fold the egg mixture into the butter mixture, also add the flour mixture and fold lightly to combine.

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

Almond fingers

-225g butter

-2 cups caster sugar

-1 teaspoon almond essence

-1 egg

-3 cups plain flour

-1 teaspoon baking powder

Topping

-1 egg white, beaten with 2 tablespoons caster sugar

-1/2 cup chopped almonds

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

Add sifted flour and baking powder and working with your hands form a smooth dough. Roll out to 5mm thick, cut into finger shapes. Place on an oven tray. Bake at 150°C for 15 minutes. Remove from oven. Brush with beaten egg white and sugar and sprinkle with almonds. Return to oven for 5 minutes.

Allow to cool on tray.

Cold Lemon Soufflé

-5 eggs, separated

-1 cup caster sugar

-2 teaspoons grated lemon rind

¾ cup strained lemon juice

-1 tablespoon gelatine

-1/4 cup cold water

-300ml thickened cream lightly whipped

Cut a piece of foil 5cm longer than circumference of a deep 16cm soufflé dish. Fold foil in half and wrap around the outside of dish. Secure foil with string. Beat egg yolks, sugar and lemon rind on Speed 3 until the sugar has dissolved, and the mixture is pale and thick. Heat lemon juice and gradually add to yolk mixture while beating. Combine gelatine with water in a small bowl. Stand bowl in hot water and stir until gelatine dissolves. Add gradually to lemon mixture- continuing on speed 1.

Transfer mixture to a large bowl, cover and refrigerate for 15 minutes. Using a metal spoon fold cream into the lemon mixture. Beat egg whites on Speed 5 until soft peaks form. Fold whites quickly and lightly into the lemon mixture. Pour gently into the prepared dish and chill until set.

Serve with whipped cream.

Tropical Treat

-125g butter, softened

-1 cup firmly packed brown sugar

-1 egg

-1 cup crushed pineapple, drained

-1 1/2 cups self-raising flour

-1 cup milk

Cream the butter and sugar on Speed 4 until creamed. Add egg and continue to beat until light and fluffy. Reduce to Speed 2: add pineapple, flour and milk, mixing only until combined. Place mixture in a greased pudding bowl and cover with 2 thicknesses of greaseproof paper and secure with a string. Place in a dish of water. Bake in a pre-heated 180°C oven for 45-50minutes. Serve with vanilla ice cream garnished with toasted shredded coconut.

Scones

-60g butter or margarine

-2 cups self-raising flour

-1 teaspoon salt

-1 cup sour cream

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

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

Wholemeal Fruit Scones

- 60g butter or margarine
- 1 cup wholemeal self-raising flour
- 1 cup self-raising flour
- 125g raisins, sultanas or chopped dates.
- 1 cup cream
- 1 egg beaten

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

Cheese & Sour Cream Scones

- 2 cups self-raising flour
- 60g butter, melted
- 125g tasty cheese, shredded
- 1 cup sour cream
- 1 egg, beaten
- paprika

Place flour into mixing bowl. Add butter and mix well. Add cheese, sour cream and egg. With dough hooks mix to a soft dough. Turn onto a floured board and knead lightly. Cut into rounds and place onto a lightly floured oven tray. Brush tops with a little extra milk and sprinkle with paprika. Bake a pre-heated 200°C oven for 12 minutes.

Serve with hot butter.

Handy Hints

- **BLENDING**
For coarse or dry food, such as flour, butter and baby food.
- **STIRRING**
For liquid ingredients, such as salad dressings
- **MIXING**

For creaming together butter and sugar, deserts and other sweet mixtures

- **BEATING**

For beating eggs, icing, cream, etc

Hints for beating egg whites

- Be sure that the bowl and beaters are clean.
- Be sure that there is egg yolk in the egg white
- Egg whites should be at room temperature for maximum volume.
- Use high setting.
- Beating time will vary according to the freshness of the eggs.

Hints for whipping cream

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

SERVICING THE HAND MIXER

There are no user serviceable parts in this hand mixer. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

If the hand mixer still does not work after checking the above:

- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the hand mixer, make sure that:

- The unit is packed carefully back into its original packaging.

- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, the manufacturer or an authorised service agent must replace it, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the hand mixer should be returned to an approved Home of Living Brands (Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

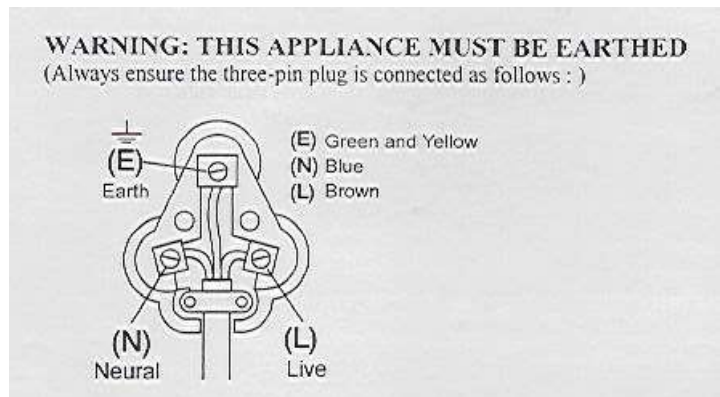
CHANGING THE PLUG

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

This unit is designed to operate on 230V-240V current only. Connecting to other power sources may damage the hand mixer. Connect a three-pin plug as follows:

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth
 Blue = Neutral
 Brown = Live



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

WARRANTY

1. Home of Living Brands (Pty) Limited (“Home of Living Brands”) warrants to the original purchaser of this product (“the customer”) that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”).
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product (“the supplier”) thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier’s service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBURG)

JOHANNESBURG
CAPE TOWN
DURBAN

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

www.homeoflivingbrands.co.za

Parabéns por ter comprado a nossa Batedeira Russell Hobbs. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar esta batedeira pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

CUIDADO: Quando utilizar a batedeira, a unidade não deve ser utilizada em ciclos superiores a 1 minuto, uma vez que isso pressiona o motor, o que pode causar o sobreaquecimento e a avaria do produto. É recomendável parar a batedeira durante alguns segundos após cada ciclo e não utilizá-la durante mais de 5 minutos para uma única operação.

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer batedeira.
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 a batedeira e causar lesões no utilizador.
4. A batedeira 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 a batedeira for utilizada para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
6. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
7. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com a batedeira.
8. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.

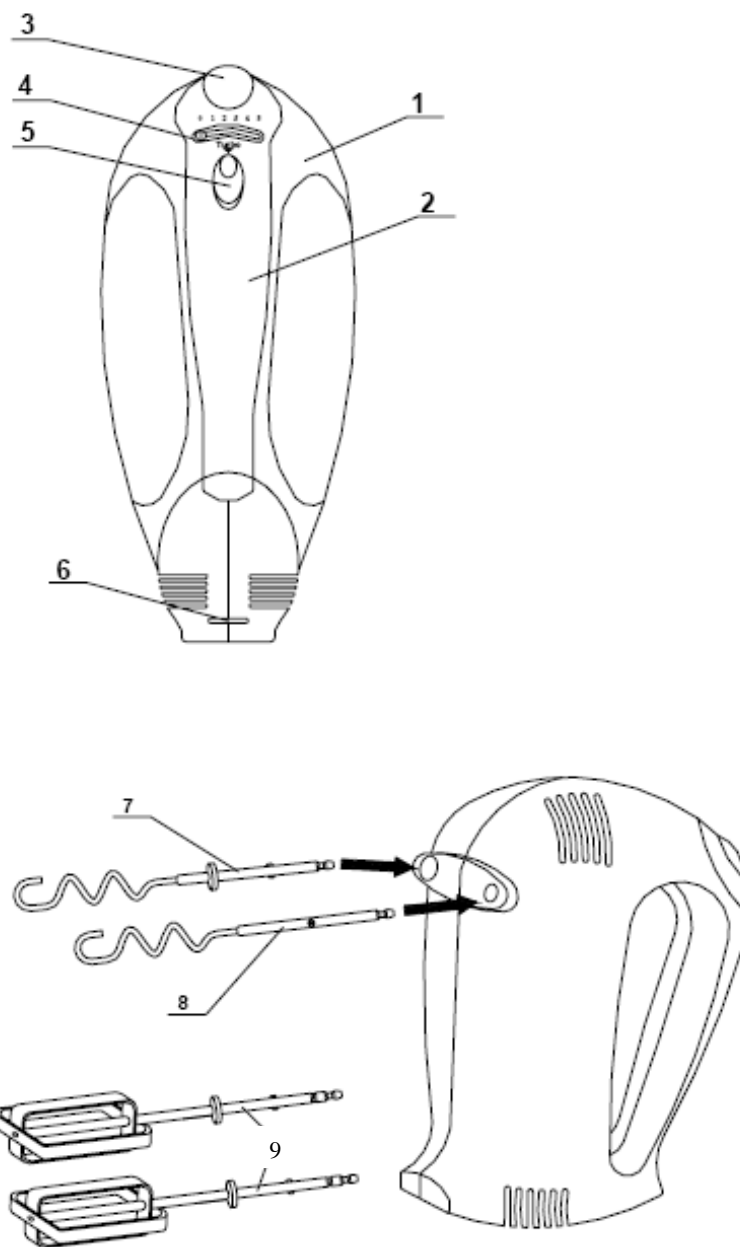
9. Não utilize a batedeira se esta tiver sido deixada cair ou estiver danificada de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado
10. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
11. Nunca coloque a unidade dentro de água ou qualquer outro líquido para fins de limpeza.
12. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha. Não puxe pelo cabo para desligar a batedeira da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
13. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
14. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
15. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
16. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
17. Não utilize a batedeira sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
18. A utilização de uma extensão com esta batedeira 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 da batedeira para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, batedeira ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.
19. Esta batedeira não é adequada para ser utilizada no exterior. Não utilize esta batedeira para outra finalidade diferente da prevista.
20. NÃO transporte a batedeira pelo cabo de alimentação.
21. Não deixar esta batedeira não supervisionada durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.

22. Utilize sempre a batedeira numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
23. Certifique-se de que ambos os batedores estão inseridos na batedeira antes de utilizar.
24. É absolutamente necessário manter sempre este aparelho limpo, uma vez que entra em contato direto com os alimentos.
25. Quando misturar líquidos quentes, tenha cuidado para não salpicar ao garantir que o braço de mistura está colocado na batedeira antes de iniciar a utilização. Comece a misturar a uma velocidade baixa.
26. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) após cada utilização.
27. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
28. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva a batedeira a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.

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

DIAGRAMA DE PEÇAS

1. Motor/Corpo da batedeira
2. Tampa de pega
3. Botão de ejeção dos batedores/varas de amassar
4. Seletor de velocidade
5. Botão Turbo
6. Tapete antiderrapante
7. Vara de amassar (para orifício grande)
8. Vara de amassar (para orifício pequeno)
9. Batedores



CUIDADO: Quando mudar ou tocar nos batedores ou varas de amassar, garanta sempre que a batedeira esteja desligada (OFF) e que não esteja ligada à corrente elétrica.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

COLOCAR OS BATEDORES E VARAS DE AMASSAR

Desligue a ficha de alimentação da tomada de alimentação. Coloque o interruptor de velocidade em “0”.

Insira os batedores ou varas de amassar (lado esquerdo primeiro), um de cada vez nas ranhuras na parte inferior da batedeira.

Empurre e torça simultaneamente até que o batedor ou vara de amassar encaixe no devido local (ouvirá um estalido). Insira o lado esquerdo primeiro, é o lado que tem um “lábio” na extremidade.

NOTA: Os batedores e as varas de amassar direitos e esquerdos não são iguais. O esquerdo tem uma anilha e o direito não. Não troque o esquerdo e o direito.

NOTA: Nunca utilize os batedores e as varas de amassar em conjunto.

UTILIZAR A BATEDEIRA

A batedeira é perfeitamente adequada para preparar molhos, pastas, natas batidas, massas de bolo e produtos semelhantes;

1. Retire a batedeira da embalagem e remova quaisquer películas de proteção

ATENÇÃO: NÃO DEIXE A EMBALAGEM DE PROTEÇÃO NÃO SUPERVISIONADA, UMA VEZ QUE PODE SER PERIGOSO PARA AS CRIANÇAS.

2. Antes de utilizar pela primeira vez, lavar os itens em água deverá limpar as varas de amassar e os batedores. NÃO deixe que o líquido entre em contato com o corpo do motor.
3. Certifique-se de que a batedeira está desligada e que o controlo de velocidade está no “0”.
4. Coloque os ingredientes numa taça de mistura suficientemente funda e resistente, que tenha uma altura e largura suficiente para evitar salpicar.
5. Ligue a unidade à corrente elétrica, com o controlo de velocidade definido no “0”.
6. Mergulhe os batedores ou varas de amassar na mistura o mais fundo possível de forma a evitar salpicar.

NOTA: Não utilize a batedeira com alimentos ou líquidos para além do comprimento da ferramenta. Nenhum tipo de líquido ou alimento deve tocar no corpo da batedeira.

7. Defina a velocidade de mistura desejada ao mover o seletor de velocidade para a direita, desde o 1 para uma velocidade baixa até ao 5 para uma velocidade elevada.

Guias/recombinação de velocidade geral

“1” Varas de amassar : manteiga, batatas

“2” Batedores : molhos, produtos láteos

“3” Varas de amassar : massas ligeiras

“4” Batedores : sobremesas batidas, natas

“5” Batedores : claras batidas, chantili

8. Para desligar a batedeira (OFF), mova o seletor de velocidade para “0”.
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 batedeira pelos ingredientes através de um movimento circular suave e com um movimento para cima e para baixo.

NOTA: Não utilize a batedeira antes de inserir nos alimentos a serem misturados.

11. Quando terminar de utilizar a sua batedeira. Desligue o aparelho e remova a base ao segurar no corpo do motor e ao rodar a base numa direção oposta ao dos ponteiros do relógio.
12. Limpe bem a unidade e os acessórios após a utilização.

NOTA: Antes de utilizar pela primeira vez, limpe todos os componentes. Enxague os batedores e as varas de amassar com água fria. **NÃO MERGULHE NEM PERMITA QUE A ÁGUA ENTRE EM CONTATO COM O MOTOR DA BATEDEIRA.**

O BOTÃO “PULSE”

Utilize o botão “pulse” para anular o controlo de velocidade e ativar uma velocidade alta extra, independentemente da velocidade definida no controlo de velocidade. Basta premir e manter premido o botão “pulse”. Para evitar o sobreaquecimento, não utilize a função “pulse” durante mais de 30 segundos de cada vez e deixe repousar durante cerca de um minuto entre ativações desse botão.

RETIRAR OS BATEDORES

Para ejetar os batedores/varas de amassar, mova o seletor de velocidade para “0” (OFF) e desligue a batedeira, depois sacuda qualquer alimento em excesso agarrado aos batedores ou varas de amassar para dentro na taça de mistura. Segure em ambos os batedores/varas de amassar no interior da taça de mistura. Segure ambos os batedores/varas de amassar para evitar que “saltem” e pressione o botão para ejetar os batedores (localizado na parte frontal da pega).

SUGESTÕES DE UTILIZAÇÃO

- Mova os batedores/varas de amassar suavemente pela mistura para garantir resultados uniformes.
- Se pretende limpar as partes laterais e a base do utensílio/recipiente com um utensílio de mão, primeiro desligue a máquina.
- Para evitar salpicos desnecessários, mergulhe os batedores/varas de amassar na mistura antes de ligar o aparelho.
- Desligue o aparelho quando não estiver a ser utilizado, antes de colocar ou retirar os batedores/varas de amassar e antes de o limpar.
- Evite qualquer contacto com as peças em movimento. Mantenha a mãos, cabelo, vestuário, bem como espátulas e outros utensílios afastados durante o funcionamento para evitar lesões e/ou danos no aparelho.
- A velocidade pode ser ajustada a qualquer altura. Iniciando no “0” (OFF) e depois ajustando a velocidade para o tipo de alimento que está a ser misturado. Para misturas mais espessas, é recomendável uma velocidade reduzida. Para uma consistência final, utilize as definições de velocidade elevada

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Esta batedeira destina-se a utilização doméstica e não é reparável pelo utilizador.
- Não abra nem substitua quaisquer peças. Consulte um departamento de apoio elétrico qualificado ou devolva o aparelho ao fornecedor, caso seja necessário repará-lo.
- Nunca se esqueça de desligar a unidade da tomada elétrica quando não está a ser utilizado e antes de limpar. Certifique-se de que o controlo de velocidade está na posição “0”

- É muito mais simples limpar os acessórios imediatamente depois de serem utilizados. Lave-os com água quente e detergente, enxague e seque bem.
- O corpo da batedeira e o suporte devem ser limpos com um pano humedecido. Não deixe entrar água na batedeira ou no suporte.
- Não utilize lixívia ou outra substância abrasiva ou solventes para limpar a batedeira, uma vez que poderá danificar o acabamento.
- Nunca mergulhe a batedeira em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo de água a correr para a limpar.
- Para remover manchas/marcas persistentes, limpe a superfície com um pano ligeiramente humedecido em água com detergente ou agente de limpeza suave não abrasivo. Enxague e seque completamente com um pano macio.

GUARDAR A BATEDEIRA

- 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 a batedeira na sua embalagem num local limpo e seco.
- Nunca guarde a batedeira enquanto estiver molhada ou suja.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta da batedeira.

RECEITAS

Delícia de Grand Marnier

- 2 colheres de sopa de casca de laranja
- ½ copo de Grand Marnier
- 150 g de chocolate negro
- 3 ovos separados
- 100 ml de natas espessas

Decoração:

- ½ copo de chantili
- 2 colheres de chá de açúcar refinado
- Pedacos de laranja

Deixe a casca de laranja a marinar durante a noite em Grand Marnier. Escoe e guarde a marinada. Derreta o chocolate sobre água quente, não ferva a água. Bata as gemas na Velocidade 5 até estarem espessas e cremosas e verta no chocolate quente.

Bata bem para misturar a mistura, adicionando uma colher de sopa da casca de laranja marinada. Deixe arrefecer, bata as natas na velocidade 3 até formarem suaves picos. Verta as natas na mistura de chocolate. Bata as claras na velocidade 5 até estarem firmes. Verta na mistura de chocolate, adicionando metade da marinada guardada. Verta em pequenas tijelas e coloque no frigorífico durante 5 horas. Sirva com chantili.

Pudim de chocolate e noz-pecã

- 100 g de chocolate negro
- 75 g de nozes-pecãs, trituradas em pedaços finos
- 2 fatias de pão, raladas
- 60 g de farinha simples
- 100 g de manteiga sem sal, amolecida
- 4 ovos, separados
- 100 g de açúcar

Unte uma grande taça para pudim e polvilhe com açúcar refinado.

Derreta o chocolate numa pequena tigela sobre uma panela de água quente. Misture as nozes-pecãs, o pão ralado e a farinha. Bata a manteiga na Velocidade 5 até estar fofa, adicione o chocolate, as gemas e metade do açúcar, continue a bater na velocidade 3 até estar macio. Limpe bem os batedores - bata as gemas até ficarem firmes, adicionando gradualmente o açúcar restante. Verta a mistura dos ovos na mistura da manteiga, adicione também a mistura da farinha e envolva tudo para misturar. Coloque a mistura na taça preparada. Cubra com papel de alumínio. Coloque sobre uma panela de água a ferver com água a meio da taça e deixe a cozinhar a vapor durante 40-50 minutos.

Palitos de amêndoa

- 225 g de manteiga
- 2 copos de açúcar refinado
- 1 colher de chá de essência de amêndoa
- 1 ovo
- 3 copos de farinha simples
- 1 colher de chá de fermento em pó

Cobertura

- 1 gema de ovo, batidas com 3 colheres de sopa de açúcar refinado
- ½ copo de amêndoas trituradas

Bata a manteiga e o açúcar na velocidade 5 durante 5 minutos ou até ficar suave e fofo.

Adicione a essência e o ovo, batidos até estarem misturados.

Adicione a farinha e o fermento peneirados e misture com as mãos até obter uma massa suave. Faça rolinhos até 5 mm de espessura, com um corte em forma de dedo.

Coloque num tabuleiro de ir ao forno. Leve ao forno a 150 °C durante 15 minutos.

Remova do forno. Escove com a gema e açúcar batidos e polvilhe com amêndoas. Leve novamente ao forno durante 5 minutos.

Deixe arrefecer no tabuleiro.

Soufflé de limão frio

- 5 ovos, separados
- 1 copo de açúcar refinado
- 2 colheres de chá de casca de limão ralada
- ¾ copo de sumo de limão coado
- 1 colher de sopa de gelatina
- ¼ copo de água fria
- 300 ml de natas espessas ligeiramente batidas

Corte um pedaço de papel de alumínio com mais 5 cm da circunferência de um prato de soufflé fundo de 16 cm. Dobre o papel de alumínio a meio e envolva em torno do exterior do prato. Fixe o papel de alumínio com um fio. Bata as gemas, o açúcar e a casca de limão na Velocidade 3 até que o açúcar dissolva e a mistura apresente uma cor pálida e espessa. Aqueça o sumo de limão e adicione gradualmente à mistura das gemas enquanto bate. Misture a gelatina com água numa pequena taça. Coloque a taça em água quente e mexa até que a gelatina dissolva. Adicione gradualmente à mistura de limão – continuando na velocidade 1.

Transfira a mistura para uma taça grande, cubra e coloque no frigorífico durante 15 minutos. Utilizando uma colher de metal verta as natas na mistura de limão. Bata as claras na Velocidade 5 até formarem picos suaves.

Verta as claras rapidamente e suavemente para a mistura de limão. Verta cuidadosamente no prato preparado e refrigere até servir.

Sirva com chantili.

Doçura tropical

- 125 g de manteiga, amolecida
- 1 copo de açúcar mascavado
- 1 ovo
- 1 copo de ananás picado, escoado
- 1 ½ copos de farinha com fermento
- 1 copo de leite

Bata a manteiga e o açúcar na Velocidade 4 até estar cremoso. Adicione o ovo e continue a bater até ficar suave e fofo. Reduza para a Velocidade 2: adicione o ananás, a farinha e o leite, misturando apenas até estarem misturados. Coloque a mistura numa taça para pudim untada e cubra com 2 películas de papel vegetal, fixando com um fio. Coloque num prato de água. Pré-aqueça o forno a 180 °C e leve ao forno durante 45-50 minutos. Sirva com gelado de baunilha decorado com coco ralado tostado.

Scones

- 60 g de manteiga ou margarina
- 2 copos de farinha com fermento
- 1 colher de chá de sal
- 1 copo de natas ácidas

Coloque a manteiga na taça de mistura, bata até estar macio. Adicione metade da farinha e misture bem. Adicione a farinhas restante, o sal, o leite e as natas ácidas. Com varas de amassar, misture até obter uma massa suave. Vire a massa para um tabuleiro polvilhado com farinha e amasse ligeiramente. Corte em rodelas e coloque num tabuleiro de ir ao forno ligeiramente polvilhado com farinha. Pré-aqueça o forno a 200 °C e leve ao forno durante 12 minutos.

Scones integrais de frutos

- 60 g de manteiga ou margarina
- 1 copo de farinha integral com fermento
- 1 copo de farinha com fermento
- 125 g de passas, sultanas ou tâmaras picadas.
- 1 copo de natas
- 1 ovo batido

Coloque a manteiga na taça de mistura, bata até estar macio. Adicione a farinha e mistura na manteiga com as varas de amassar, adicione os frutos. Misture no leite e ovos formando uma massa suave – pode ser necessário adicionar mais leite. Vire para um tabuleiro polvilhado com farinha e amasse ligeiramente. Corte em rodela e coloque num tabuleiro de ir ao forno ligeiramente polvilhado com farinha. Pré-aqueça o forno a 200 °C e leve ao forno durante 12 minutos.

Scones de queijo e natas ácidas

- 2 copos de farinha com fermento
- 60 g de manteiga, derretida
- 125 g de queijo saboroso, ralado
- 1 copo de natas ácidas
- 1 ovo, batido
- colorau

Coloque a farinha na taça de mistura. Adicione a manteiga e misture bem. Adicione o queijo, as natas ácidas e o ovo. Com varas de amassar, misture até obter uma massa suave. Vire para um tabuleiro polvilhado com farinha e amasse ligeiramente. Corte em rodela e coloque num tabuleiro de ir ao forno ligeiramente polvilhado com farinha.

Escove a parte superior com um pouco de leite e polvilhe com colorau. Pré-aqueça o forno a 200 °C e leve ao forno durante 12 minutos.

Sirva com manteiga quente.

Dicas úteis

- **COMBINAR**
Para alimentos grossos ou secos, como farinha, manteiga e comida para bebé.
- **MEXER**
Para ingredientes líquidos, como molhos para saladas
- **MISTURAR**
Para misturar manteiga e açúcar, sobremesas e outras misturas doces
- **BATER**
Para bater ovos, cobertura glacê, natas, etc.

Dicas para bater claras

- Certifique-se de que a taça e os batedores estão limpos.
- Certifique-se de que não há gemas nas claras

- As claras devem estar à temperatura ambiente para obter o volume máximo.
- Use a definição de velocidade alta.
- O tempo de mistura varia de acordo com a frescura dos ovos.

Dicas para fazer chantili

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

REPARAR A BATEDEIRA

A batedeira 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 a batedeira 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 a batedeira, 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 a batedeira dentro do período de garantia, a batedeira deve ser devolvida a um centro de assistência da Home of Living Brands (Pty) Ltd aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

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

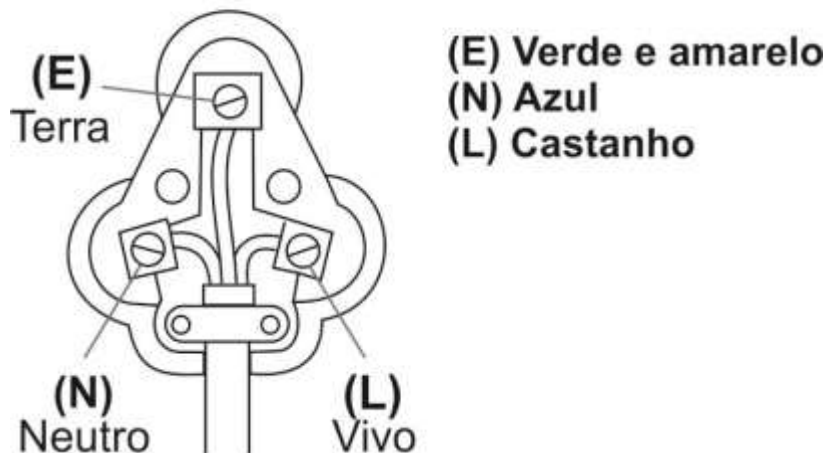
Esta unidade foi concebida para funcionar apenas com a corrente de 230V-240V.

A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar a batedeira. 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:)



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

GARANTIA

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

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD

JOANESBURGO
CIDADE DO CABO
DURBAN

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

www.homeoflivingbrands.co.za

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

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel batteur manuel, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

PRECAUTIONS : Lors de l'utilisation du batteur manuel, l'unité ne devrait pas être utilisée pendant des cycles d'une durée de plus de une minute, car cela met la pression sur le moteur et pourrait conduire à un surchauffement et à un mauvais fonctionnement du produit. Il est recommandé de laisser le batteur manuel reposer quelques minutes et de ne pas l'utiliser plus de 5 minutes pour une seule opération.

1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout batteur manuel 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 le batteur manuel et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. Le batteur manuel 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 du batteur manuel pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Eviter tout contact avec les parties mobiles.
6. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité.
7. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le batteur manuel.

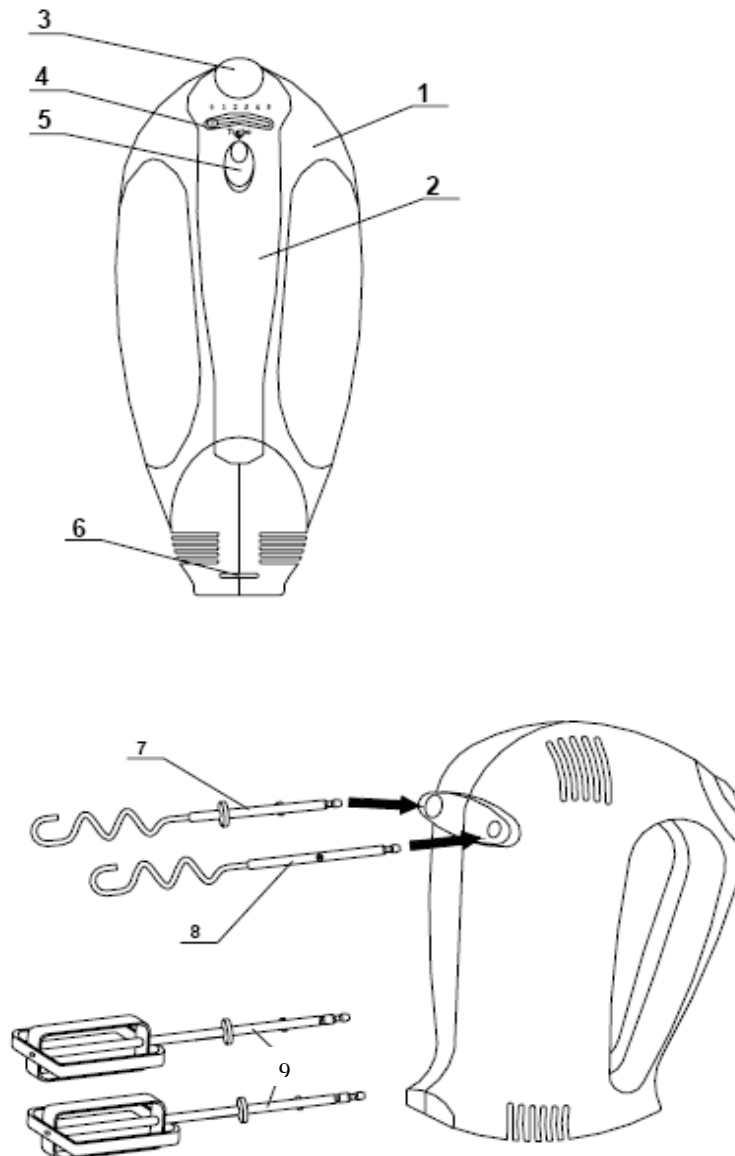
8. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
9. Ne pas utiliser Le batteur manuel s'il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

19. Ce batteur manuel n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser ce batteur manuel pour quelque chose d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
20. NE PAS porter le batteur manuel en le prenant par le cordon d'alimentation.
21. Ne pas laisser ce batteur manuel sans surveillance pendant son utilisation.
Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
22. Faire toujours fonctionner le batteur manuel sur une surface régulière et stable.
Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
23. S'assurer que les deux fouets sont fixés au batteur avant de l'utiliser.
24. Il est absolument indispensable de garder le batteur manuel en permanence propre, puisqu'il est en contact direct avec la nourriture.
25. Lors du mélange de liquides chauds, ne pas éclabousser en s'assurant que le bras mélangeur est placé dans le batteur avant de commencer à l'utiliser.
Commencer de mélanger à petite vitesse.
26. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » après chaque utilisation.
27. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
28. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer le batteur manuel 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.

REMARQUE : Ce batteur manuel n'est pas destiné à une utilisation professionnelle. Vous devriez respecter les temps de repos requis. Si vous manquez de suivre avec précaution cette instruction, cela peut endommager le moteur. Lors de l'utilisation du batteur manuel, l'unité ne devrait pas être utilisée pendant des cycles d'une durée de plus d'une minute, car cela met la pression sur le moteur et pourrait conduire à un surchauffement et à un mauvais fonctionnement du produit. Il est recommandé de laisser le batteur manuel reposer quelques minutes et de ne pas l'utiliser plus de 5 minutes pour une seule opération.

SCHEMA DES PIECES

1. Moteur/corps du batteur
2. Protection de la poignée
3. Fouets/Touche d'éjection pour les crochets
4. Sélecteur de vitesse
5. Bouton turbo « boost »
6. Semelle antidérapante
7. Crochets à pétrir (pour grand trou)
8. Crochets à pétrir (pour petit trou)
9. Fouets



PRECAUTIONS : Toujours vérifier que le batteur manuel est éteint et qu'il n'est pas branché sur l'alimentation secteur, lorsque vous changez ou touchez les fouets ou les crochets à pétrir.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FIXER LES FOUETS ET LES CROCHETS A PETRIR

Retirer la fiche de la prise d'alimentation. Régler le sélecteur de vitesse sur « 0 ».

Insérer les fouets ou les crochets à pétrir, d'abord du côté gauche, un à la fois dans les fentes situées à la base du batteur.

Pousser et tourner simultanément jusqu'à ce que les fouets ou les crochets à pétrir « cliquent » une fois qu'ils sont en place. Insérer d'abord le côté gauche, c'est celui qui a une « fente » à sa base.

NOTE : Les fouets droit et gauche ou les crochets à pétrir ne sont pas les mêmes. Le gauche a un anneau et le droit n'en a pas. Ne pas alterner le gauche avec le droit et inversement.

NOTE : Ne jamais utiliser les fouets et les crochets à pétrir ensemble.

L'UTILISATION DU BATTEUR MANUEL

Le batteur manuel est parfaitement adapté à la préparation de « dips », de sauces, de la crème fouettée, de pâte à gâteau et des préparations semblables ;

1. Retirer le batteur manuel de la boîte et enlever tout emballage de protection.

RAPPEL : NE PAS LAISSER L'EMBALLAGE DE PROTECTION TRAINER CAR IL POURRAIT ETRE DANGEREUX POUR LES ENFANTS.

2. Avant la première utilisation, rincer les pièces dans un peu d'eau pour nettoyer la pâte des crochets à pétrir et des fouets. Veillez à ce QU'AUCUN liquide ne touche le corps du moteur.
3. S'assurer que le batteur manuel est débranché et que le contrôle de vitesse est réglé sur « 0 ».
4. Mettre les ingrédients dans un bol à mélange résistant et suffisamment profond afin d'éviter les éclaboussures.
5. Brancher l'unité dans l'alimentation secteur, avec le contrôle de vitesse réglé sur « 0 ».

6. Plonger les fouets ou les crochets à pétrir dans le mélange aussi profondément que possible afin d'éviter les éclaboussures.

NOTE : Ne pas immerger le batteur manuel dans la nourriture ou dans le liquide au-delà de la longueur de l'outil. Aucun liquide et aucune nourriture ne doivent entrer en contact avec le corps du batteur.

7. Régler la vitesse de mélange souhaitée en déplaçant le sélecteur de vitesse vers la droite, de 1 pour une faible vitesse jusqu'à 5 pour une vitesse élevée.

Guide général des vitesses/ recombinaison

- « 1 » Crochets à pétrir : beurre, pommes-de-terre
- « 2 » Fouets : sauces, produits laitiers
- « 3 » Crochets à pétrir : pâte légère
- « 4 » Fouets : desserts recouverts de crème fouettée, crème fouettée
- « 5 » Fouets : blancs en neige, crème fouettée

8. Pour éteindre le batteur, mettre le sélecteur de vitesse sur « 0 ».
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 batteur en procédant avec un mouvement circulaire lent, puis en allant de haut en bas.

NOTE : Ne pas faire fonctionner le batteur manuel avant de le plonger dans les aliments qui doivent être mélangés.

11. Lorsque vous avez fini d'utiliser votre batteur manuel, le débrancher et retirer le pied en maintenant le corps du moteur et en tournant le pied dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
12. Nettoyer minutieusement l'unité et les éléments après utilisation.

NOTE : Avant l'utilisation, nettoyer tous les éléments. Rincer les fouets et les crochets à pétrir à l'eau froide et rincer. NE PAS IMMÉRGER OU L'EAU ENTRER EN CONTACT AVEC LE MOTEUR DU BATTEUR.

LE BOUTON D'IMPULSION

Utiliser le bouton d'impulsion pour remplacer le contrôle de vitesse et pour donner une impulsion de vitesse de mélange, quel que soit la vitesse qui est réglée au niveau du contrôle de vitesse. Appuyer simplement et maintenir le bouton d'impulsion vers le bas.

Pour éviter le surchauffement, ne pas utiliser la fonction d'impulsion plus de 30 secondes à chaque fois, et le laisser reposer pendant environ une minute entre les impulsions.

RETIRER LES FOUETS

Pour éjecter les fouets/les crochets à pétrir, déplacer le sélecteur de vitesse sur « 0 » (ARRET) et débrancher le batteur puis secouer dans le bol ce qui reste du mélange sur les fouets ou sur les crochets à pétrir. Maintenir les deux fouets/crochets à pétrir dans le bol à mélanger. Maintenir les deux fouets/crochets à pétrir, pour éviter qu'ils ne soient éjectés et appuyer sur le bouton d'éjection des fouets (situé à l'avant de la poignée).

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Actionner doucement les fouets/crochets à pétrir dans le mélange afin d'obtenir un résultat uniforme.
- Si vous souhaitez nettoyer les côtés et la base de l'ustensile/du conteneur à la main, débranchez d'abord la machine.
- Afin d'éviter des éclaboussures inutiles, tremper les fouets/crochets à pétrir dans le mélange avant d'allumer le batteur manuel sur MARCHE.
- Débrancher le batteur manuel lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'emboîter ou de retirer les fouets/les crochets à pétrir et avant de les nettoyer.
- Éviter le contact avec les pièces détachées. Garder à distance les mains, les cheveux, les vêtements, de mêmes que les spatules et les autres ustensiles durant l'opération afin d'éviter des blessures et/ou des dommages qui seraient causés par au batteur manuel.
- La vitesse peut être ajustée à n'importe quel moment ; Commencer à partir de « 0 » (ARRET), puis ajuster la vitesse en fonction du type d'aliments qui sont mixés. Pour des mélanges plus épais, la vitesse élevée est recommandée. Pour des consistances fines, utiliser les réglages de vitesse rapide.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Ce batteur manuel est destiné uniquement à un à usage domestique et il ne peut pas être réparé par l'utilisateur.

- Ne pas ouvrir ou changer aucune des parties vous-même. Veuillez-vous référer auprès d'un service électrique qualifié ou renvoyer le batteur manuel au fournisseur si cela s'avère nécessaire pour son entretien.
- Souvenez-vous de toujours débrancher l'unité de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. S'assurer le contrôle de vitesse est réglé sur « 0 ».
- Il est plus facile de nettoyer les accessoires directement une fois qu'ils ont été utilisés. Les nettoyer dans de l'eau chaude et savonneuse, les rincer et bien les sécher.
- Le corps du batteur manuel et le support devrait être nettoyés avec un chiffon humide. Ne pas laisser l'eau pénétrer dans le batteur manuel ou dans le support.
- Ne pas utiliser d'eau de javel ou d'autres substances abrasives ou encore d'autres solvants pour nettoyer votre batteur manuel, car cela peut endommager le revêtement.
- Ne pas immerger le batteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide, et le maintenir sous un robinet pour le nettoyer.
- Pour enlever les tâches/marques résistantes, essuyer la surface avec un chiffon légèrement humidifié dans de l'eau savonneuse ou avec un nettoyant non abrasif doux. Rincer et nettoyer avec un chiffon propre, sec et doux.

RANGEMENT DU BATTEUR MANUEL

- 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 le batteur manuel dans sa boîte ou bien dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger le batteur manuel s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du batteur manuel.

RECETTES

Délice au Grand Marnier

- 2 cuillères à soupes de zestes d'orange
- ½ tasse de grand marnier

- 150 gr de chocolat noir
- 3 œufs dont les blancs et les jaunes sont séparés
- 100 ml de crème épaisse

Décoration :

- ½ tasse de crème fouettée
- 2 cuillères à thé de sucre en poudre
- Quartiers d'orange

Faire mariner les zestes d'orange une nuit dans du grand marnier. Passer et réserver la marinade. Faire fondre le chocolat dans de l'eau chaude, ne pas faire bouillir l'eau.

Battre les jaunes à la vitesse 5 jusqu'à ce qu'ils soient épais et crémeux, les verser sur le chocolat chaud. Bien battre le mélange et ajouter une cuillère à soupe de zestes d'orange marinés. Laisser refroidir, battre la crème à la vitesse 3 jusqu'à ce que de petits pics moelleux se forment. Incorporer la crème au mélange au chocolat. Fouetter les blancs d'œuf à la vitesse 5 jusqu'à ce qu'ils soient solides. Les incorporer au mélange au chocolat, en ajoutant la moitié de la marinade qui a été réservée. Mettre dans de petits pots, réfrigérer 5 heures.

Servir avec de la crème fouettée.

Pudding au chocolat et noix de pécan

- 100 gr de chocolat noir
- 75 gr de noix de pécan finement broyées
- 2 tranches de pain blanc, émiettées
- 60 gr de farine complète
- 100 gr de beurre non-salé, ramolli
- 4 œufs dont les jaunes et les blancs ont été séparés
- 100 gr de sucre

Graisser un grand bol à pudding et le saupoudre de sucre en poudre.

Faire fondre le chocolat dans un petit bol au-dessus d'une casserole d'eau chaude.

Verser les noix de pécan, les miettes de pain et la farine. Battre le beurre à la vitesse 5 jusqu'à ce qu'il ait une texture légère, ajouter le chocolat, les jaunes et la moitié du sucre, continuer à battre à la vitesse 3 jusqu'à ce que le tout soit onctueux. Nettoyer les fouets minutieusement- fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et ajouter petit à petit le reste de sucre. Incorporer le mélange d'œufs dans le mélange de beurre et ajouter aussi le mélange de farine, et l'incorporer légèrement afin de pouvoir le verser.

Mettre le mélange dans un bol préparé à cet effet. Couvrir avec un papier aluminium et réserver. Placer le bol dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des bords et faire cuire à la vapeur pendant 45-50 minutes.

Les doigts d'amandes

- 225 gr de beurre
- 2 tasses de sucre en poudre
- 1 cuillère à thé d'essence d'amande
- 1 œuf
- 3 tasses de farine complète
- 1 cuillère à thé de levure

Garniture

- 1 blanc d'œuf, battu avec 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- ½ tasse d'amandes effilées

Beurre de crème et sucre à la vitesse 5 pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légers et moelleux. Ajouter l'essence et l'œuf, battre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Ajouter de la farine tamisée et de la levure et les travailler avec vos mains jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. La rouler sur 5 mm d'épaisseur et la découper en forme de doigts. La placer sur une plaque de four. La cuire à 150°C pendant 15 minutes. La retirer du four. La brosser au pinceau avec le mélange de blanc d'œuf et de sucre et saupoudrer d'amandes. Remettre au four pendant 5 minutes.

Laisser refroidir sur la plaque.

Soufflé froid au citron

- 5 œufs dont les blancs et les jaunes sont séparés
- 1 tasse de sucre en poudre
- 2 cuillères à thé de zestes de citron râpés
- ¾ de tasse de jus de citron passé
- 1 cuillère à soupe de gélatine
- ¼ de tasse d'eau froide
- 300 ml crème épaisse légèrement fouettée

Découper un morceau de papier aluminium dont la circonférence est de 5 cm plus grande qu'un plat profond à soufflé de 16 cm. Plier la moitié du papier aluminium et

l'enrouler à l'extérieur du plat. Maintenir l'aluminium en place avec un élastique. Battre les jaunes d'œuf le sucre et les zestes de citron sur la vitesse 3 jusqu'à ce que le sucre se soit dissout et que le mélange soit pâle et épais. Faire chauffer le jus de citron et l'ajouter petit à petit au mélange d'œufs tout en continuant à battre. Mélanger la gélatine avec l'eau dans un petit bol. Poser le bol dans de l'eau chaude et remuer jusqu'à ce que la gélatine se dissolve. L'ajouter petit à petit au mélange au citron- en continuant à la vitesse 1.

Transférer le mélange dans un grand bol, couvrir et réfrigérer pendant 15 minutes. En utilisant une cuillère en métal, incorporer la crème dans le mélange au citron. Battre les blancs d'œuf à la vitesse 5 jusqu'à ce que de petits pics moelleux se forment. Incorporer rapidement et légèrement les blancs dans le mélange au citron. Verser doucement dans un plat préparé à cet effet et réfrigérer jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Servir avec de la crème fouettée.

Délice tropical

- 125 gr de beurre ramolli
- 1 tasse de cassonade bien tassée
- 1 œuf
- 1 tasse de morceaux d'ananas égouttés
- 1 ½ tasse de farine fermentant
- 1 tasse de lait

Crème de beurre et sucre à la vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter un œuf et continuer à battre jusqu'à ce que le tout soit léger et onctueux. Réduire la vitesse à 2 : ajouter l'ananas, la farine et le lait, mélanger uniquement jusqu'à ce que ce soit homogène. Placer le mélange dans un bol à pudding graissé et couvrir de deux épaisseurs de papier sulfurisé et le maintenir avec un élastique. Mettre le plat dans l'eau. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 45-50 minutes. Servir avec de la glace vanille garnie de noix de coco râpée.

Scones

- 60 gr de beurre ou de margarine
- 2 tasse de farine fermentant
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de crème sure

Mettre le beurre dans un bol à mélange le battre jusqu'à ce qu'il soit moelleux. Ajouter la moitié de la farine et bien mélanger. Ajouter le reste de farine, le sel, le lait et la crème sure. Mixer avec les crochets à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Déposer la pâte sur une surface enfarinée et la pétrir légèrement. Découper des cercles et les placer sur une plaque légèrement enfarinée. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 12 minutes.

Scones à la farine complète et aux fruits

- 60 gr de beurre ou de margarine
- 1 tasse de farine complète fermentant
- 1 tasse de farine fermentant
- 125 gr de raisins secs et de raisins de Corinthe ou de dates hachées.
- 1 tasse de crème
- 1 œuf battu

Mettre le beurre dans un bol à mélange le battre jusqu'à ce qu'il soit moelleux. Ajouter la farine et la mélanger dans le beurre avec les crochets à pétrin et ajouter les fruits. Mélanger dans le lait et l'œuf pour former une pâte moelleuse- un petit peu plus de lait peut être nécessaire. Déposer la pâte sur une surface enfarinée et la pétrir légèrement. Découper des cercles et les placer sur une plaque légèrement enfarinée. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 12 minutes.

Scones au fromage et à la crème sure

- 2 tasse de farine fermentant
- 60 gr de beurre fondu
- 125 gr de fromage savoureux, râpé
- 1 tasse de crème sure
- 1 œuf battu
- paprika

Mettre la farine dans un bol à mélanger. Ajouter le beurre et bien mélanger. Ajouter le fromage, la crème sure et l'œuf. Mélanger avec les crochets à pétrin jusqu'à l'obtention d'une pâte moelleuse. Déposer la pâte sur une surface enfarinée et la pétrir légèrement. Découper des cercles et les placer sur une plaque légèrement enfarinée. Brosser les sommets avec un petit peu de lait en plus et les saupoudrer de paprika. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 12 minutes.

Servir avec du beurre chaud.

Conseils utiles

- MELANGE
Pour des plats ou pour des aliments secs, comme la farine, le beurre et l'alimentation pour bébés.
- REMUER
For les liquides, comme les sauces pour la salade
- MELANGER
Pour le crémage du beurre et du sucre, des desserts et d'autres mélanges sucrés
- BATTRE
Pour battre les œufs, le glaçage, la crème etc.

Conseils pour battre les blancs d'œufs

- S'assurer que le bol et les fouets sont propres.
- S'assurer qu'il n'y a pas de jaunes d'œuf dans les blancs
- Les blancs d'œufs devraient se trouver à température ambiante pour atteindre un volume maximal.
- Utiliser le réglage élevé.
- Le temps pendant lequel les blancs sont battus peut varier en fonction de la fraîcheur des œufs.

Conseils pour la crème fouettée

- Utiliser de la crème solide
- Réfrigérer la crème avant de la fouetter.
- Utiliser un bol profond.
- Pour obtenir un meilleur résultat, refroidir les fouets et le bol.
- Commencer à battre à petite vitesse pour éviter les éclaboussures et augmenter la vitesse à mesure que la crème s'épaissie.
- La durée pendant laquelle la crème est battue peut varier en fonction de la teneur en graisse, de la fraîcheur et de la température de la crème.

L'ENTRETIEN DU BATTEUR MANUEL

Il n'existe aucune pièce qui ne soit susceptible d'être réparée par l'utilisateur dans ce batteur manuel. 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 le batteur manuel 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 le batteur manuel, 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, le fabricant ou un agent de service agréé doit le remplacer, afin d'éviter tout danger. Si l'entretien s'avère nécessaire durant la période de garantie, le batteur manuel devrait être renvoyé à un centre d'entretien approuvé par Home of Living Brands (Pty) Limited. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

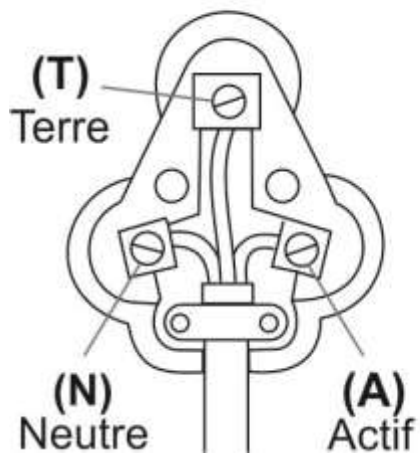
Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.

Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur un courant continu de 230V-240V. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager le batteur manuel. Connecter la prise à trois chiffres de la manière suivante :

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

Vert/jaune	= Terre
Bleu	= Neutre
Marron	= Actif

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



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

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

GARANTIE

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

HOME OF LIVING BRANDS (PTY) LTD (JOHANNESBOURG)

JOHANNESBOURG
CAPE TOWN
DURBAN

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

www.homeoflivingbrands.co.za