



Premium

HAND MIXER

Storage stand included

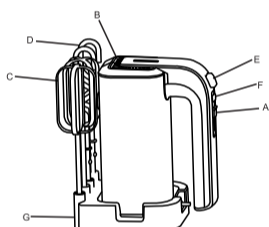


INSTRUCTION MANUAL

A. Important Safeguards

- Please read this manual before use and save it for future reference.
- Before first switching on check that the voltage indicated on unit rating label corresponds the mains voltage in your home.
- For home use only. Do not use for any other purposes.
- Do not touch rotating beaters with the hand or any other objects!
- Do not use the beaters to mix hard ingredients, such as a frozen butter. Mixing heavy ingredients may cause motor damage.
- Never wash mixer in water, if the mixer accidentally was immersed or spilled, immediately unplug it, completely dry and let it checked in service center.
- Before unplug the appliance, ensure that the speed switch is at "0" position. Do not pull the cord, but the plug only.

B. Parts Identification



- A. Ejector & Speed Selector
- B. Mixer Unit
- C. Beaters
- D. Dough Hooks
- E. Eject
- F. Turbo
- G. Stand

C. Using Your Mixer

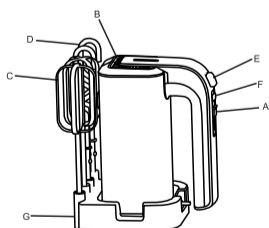
- Push the beaters into slots, slightly turning until locking into proper position.
- Immerse the beaters into products mixture.
- Plug the mixer into the wall socket.
- Slide the speed control switch to the desired speed.
- When the desired consistency is reached, slide the speed control switch to "0" position. Wait until the beaters stops and unplug mixer.
- Press beater release button and remove the beaters.
- To avoid splashing, place the beaters or dough hooks inside the batter before operating the appliance.

NOTE: Set the speed depending on type of food. Always start to work at low speed, and then gradually increase it. As the mixture during processing becomes thicker, increase power by switching to a higher speed

A. Belangrijke veiligheidsmaatregelen

- Lees de instructies aandachtig door vóór gebruik.
- Check vóór het eerste gebruik of het voltage overeenkomt met de netstroom.
- Geschikt voor gebruik in huis. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Raak de mixstaven niet aan tijdens het draaien.
- Gebruik de mixer niet voor harde ingrediënten, zoals harde boter. Hierdoor kan de motor beschadigen.
- Was de mixer zelf niet met water. Zodra het in contact komt met water, dien je de stekker eruit te trekken en het compleet te laten drogen.
- Voordat je de stekker uit het stopcontact trekt, zet de mixer op "0" snelheid

B. Onderdelen



- A. Snelheidsknop
- B. Mixer unit
- C. Mixstaven
- D. Deeghaken
- E. Uitwerpknop
- F. Turboknop
- G. Houder

C. Gebruik van de mixer

- Druk de mixstaven in het apparaat en draai ze om ze vast te zetten.
- Laat de mixstaven zakken in het te mixen mengsel.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Pas de snelheid aan via de snelheidsknop.
- Zodra het mengsel goed is gemixt, zet je de snelheid op "0". Wacht tot de mixstaven niet meer draaien en haal de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de uitwerpknop om de mixstaven uit de mixer te halen.
- Om spatten te voorkomen, plaats je de mixstaven en deeghaken in het mengsel, vóórdat je de mixer aanzet.

Let op: Pas de snelheid van het mixen aan op basis van het soort voedsel. Begin altijd op een lage snelheid en ga stapsgewijs omhoog.

CAUTION: When inserting the dough hooks, remember that the rod with the large washer should be inserted to the right-hand slot, and the one with the small washer into the left-hand slot This is to avoid the risk of the ingredients spilling over the rim of the utensils/receptacle.

D. Mixing Guide

Speed	Description
1	This is a good starting speed for mixing dry foods.
2	Best speed to start mixing liquid ingredients, salad dressings.
3	For mixing cakes, cookies and breads.
4	For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.
5	For beating eggs, cooking icings, whipping potatoes. Whipping cream. Etc.

F. Preparation Guideline Chart

Dough	Capacity	Duration
Yeast dough	Max.500g flour	5 minutes
Beaters	Capacity	Duration
Batters for waffles, pancakes, etc	Approx.750g	3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	3 minutes
Mayonnaise	Max.3 egg yolks	5 minutes
Mash potatoes	Max.750g	3 minutes
Whipping cream	Max.500g	5 minutes
Whisking egg whites	Max.5 egg whites	3 minutes
Cake mixture	Approx.750g	3 minutes

- To prevent motor overheating does not work continuously longer then 10 minutes and obligatory stop mixer for less than 10 min, letting it cool to room temperature.

F. Clean And Care

- Always unplug the unit from the power supply before cleaning.
- Wash beaters with warm soapy water and then dry.
- Clean the body with a damp cloth and never wash or spill mixer with water.
- Do not use the abrasive cleaners, metal brushes and sponges, organic solvents or aggressive liquids.

Thank you very much for using our Hand Mixer

Voorkom gevaar: Zorg bij gebruik van de deeghaken dat je de staaf met de grote ring in het rechter gat stopt, en de staaf met de kleinere ring links. Dit voorkomt het knoeien van de ingrediënten.

D. Mix handleiding

Snelheid	Beschrijving
1	Geschikt voor het begin van mixen van droge ingrediënten.
2	Geschikt voor het begin van mixen van natte ingrediënten.
3	Geschikt voor het mixen van cake-, koek- en broodbeslag.
4	Geschikt voor het mixen van boter en suiker, toetjes, etc.
5	Geschikt voor het kloppen van eieren, glazuur, aardappelen en slagroom.

E. Voorbereidingsrichtlijnen

Ingrediënt	Capaciteit	Duur
Gistdeeg	Max. 500 g bloem	5 minuten
Wafel- en pannenkoekbeslag	Ong. 750 g	3 minuten
Dunne saus, room en soep	Ong. 750 g	3 minuten
Mayonnaise	Max. 3 eidooiers	5 minuten
Aardappelpuree	Max. 750 g	3 minuten
Slagroom	Max. 500 g	5 minuten
Geklopte eieren	Max. 5 eiwitten	3 minuten
Cakemix	Ong. 750 g	3 minuten

- Om oververhitting van de motor te voorkomen, laat je het apparaat na 10 minuten gebruik even afkoelen tot kamertemperatuur.

F. Schoonmaken en onderhouden

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact vóórdat je het schoonmaakt.
- Was de mixstaven met warm water en zeep en laat het drogen.
- Was de rest van de mixer met een vochtige doek, maar was het nooit direct met water.
- Gebruik geen heftige/chemische schoonmaakmiddelen, metalen borstels en sponzen of organische oplosmiddelen