

IMPORTANT SAFEGUARDS

PENTING !

Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

Sebelum menggunakan alat ini, hal-hal mendasar yang perlu dicegah seperti di bawah ini harus selalu diikuti :

1. Read all instructions.
2. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate Hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.

Jangan meninggalkan mixer saat sedang dioperasikan

5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.

Untuk menghindari dari resiko korsleting, jangan menaruh Mixer di air atau cairan lainnya. Hal ini bisa menyebabkan kecelakaan atau merusak produk

7. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.

Hindari kontak dengan bagian yang bergerak. Hindari tangan, kain, spatula dan peralatan lainnya saat beater sedang beroperasi untuk mengurangi kecelakaan

Perhatian yang tinggi diperlukan ketika alat ini digunakan dekat anak kecil atau orang-orang yang dalam keadaan lemah

9. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
10. Never eject beaters when the appliance is in operation.

Jangan melepas pengocok saat alat ini sedang dioperasikan

11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

Cabut kabel jika alat ini tidak sedang digunakan, atau sebelum menempatkan atau melepas bagian-bagian Mixer, dan sebelum dibersihkan

12. The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.

Alat ini tidak bisa digunakan untuk menghancurkan es atau mencampur bahan yang

keras & kering, karena bisa menyebabkan pisau menjadi tumpul

13. Do not operate the appliance for other than its intended use.

Jangan mengoperasikan alat ini selain dari yang semestinya

14. Do not use outdoors.

Jangan menggunakan di luar ruangan

15. Save these instructions.

Simpan buku petunjuk ini

CLEANING AND MAINTENANCE

MEMBERSIHKAN DAN MERAWAT

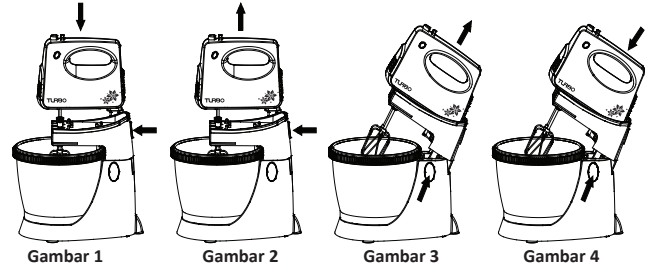
1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.
Cabut alat dan tunggu hingga alat ini benar-benar dingin sebelum dibersihkan
2. Wipe over the outside surface of the head and Base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
Peringatan : Mixer tidak bisa direndam dalam air atau cairan lainnya
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Immerse the mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be placed in the dishwasher.
5. Bersihkan permukaan kepala & dasar mixer dengan menggunakan kain yang lembab dan keringkan dengan kain yang halus
6. Bersihkan sisa partikel makanan dari kabel
7. Celupkan mangkuk, pengaduk & pengaduk spiral ke dalam air sabun yang hangat untuk pembersihan yang sempurna. Kemudian bilas di air keran dan keringkan dengan menggunakan kain. Pengaduk & pengaduk spiral bisa dikeringkan dengan menggunakan mesin pencuci piring

USING YOUR HAND/STAND MIXER

CARA MEMAKAI HAND/STAND MIXER

For the first use, cleaning the beaters, dough hooks and bowl. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the "0" position.

Untuk pemakaian pertama, bersihkan pengocok, pengocok spiral & mangkuk. Sebelum merakit mixer, pastikan colokan terlepas dari saklar & pilihan kecepatan di dalam posisi "0"



1. Align the hole below the back of the hand mixer with the tuber on top of base, then press down vertically with a little force. Make sure it is assembled correctly (Fig.1). For detaching the hand mixer, push the hand mixer in the arrow indicated direction (Fig.2). Hold the head of mixer to tilt position and pressing the base switch (Fig.3).

Sejajarkan lubang dibawah bagian belakang hand mixer dengan pengait di atas base, kemudian tekan secara vertical. Pastikan alat ini dirakit secara benar (Gambar 1). Untuk melepas hand mixer, tekan tombol di belakang & angkat hand mixer sesuai dengan arah panah (Gambar 2). Pegang kepala mixer ke posisi miring dengan menekan tombol yang ada disamping (Gambar 3)

2. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid. Dough hooks are for kneading the dough.

Note: Beaters and dough hooks, the one with gear can only be inserted into the socket with graphics and the other one can only be inserted into the other socket. The two beaters and two dough hooks cannot be inserted in reverse.

Pilih asesoris berdasarkan fungsi yang diinginkan, dan rakit Mixer tersebut. Pengocok adalah untuk mengaduk putih telur atau mengaduk cairan lainnya. Pengocok spiral adalah untuk mengaduk adonan.

CATATAN : Pengocok & pengocok spiral yang ada cincin bergerigi hanya bisa Dimasukkan dalam soket yang ada gambar yang menunjukkan gerigi dan yang lainnya dimasukkan ke Dalam soket lainnya. 2 Pengocok dan 2 Pengocok spiral tidak bisa dipasang secara Terbalik

3. Place the food that need blend into bowl, then place the bowl on position.
Tempatkan makanan yang akan diaduk di dalam mangkuk, dan letakan mangkuk dalam posisi yang tepat

4. Lower down the head of mixer and pressing the base switch (Fig.4). Turunkan kepala mixer & tekan tombol yang ada di base (Gambar 4)

5. Ensure that the unit is at the 0 setting, then connect to power supply.

Pastikan bahwa alat dalam posisi 0, sebelum dicolok ke sumber listrik

6. Dial the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. There are 5 settings and the speed will achieve the highest if the boost button is depressed at any time.

Pilih kecepatan sesuai dengan yang diinginkan dan alat akan mulai bekerja. Ada 5 pilihan dan kecepatan akan mencapai yang paling tinggi saat tombol boost ditekan

Warning: Do not place knife, metal spoon, fork and so on into bowl when operating.

Peringatan : Jangan menaruh pisau, sendok metal, garpu dan sebagainya ke dalam mangkuk saat dioperasikan

7. The max operation time per time shall not exceed 10 minutes, then have a rest for a appropriate time until your hand / stand mixer cooling between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best results.

Note: During operation you may turn bowl with hand to achieve the best results. Maximum setiap penggunaan tidak boleh melebihi 10 menit, dan harus di istirahatkan secukupnya hingga alat ini menjadi tidak panas sebelum digunakan kembali. Saat mengaduk adonan, kami sarankan menggunakan kecepatan yang rendah terlebih dahulu, kemudian tingkatkan kecepatan untuk pencapaian hasil yang maximal

8. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

Saat proses pencampuran selesai, turunkan kecepatan ke posisi 0, cabut colokan dari saklar

9. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a spatula.

Jika dibutuhkan, Anda bisa membersihkan sisa partikel dari pengocok atau pengocok spiral dengan menggunakan spatula

10. Lift the head of mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with other hand, remove the beaters/dough hooks.

Note: Remove the beaters/dough hooks only at the 0 setting.

Angkat kepala mixer, pegang pengocok / pengocok spiral dengan satu tangan dan tekan tombol pelepas kebawah dengan menggunakan tangan yang lainnya, lalu lepaskan pengocok / pengocok spiral

Catatan : Cabut pengocok / pengocok spiral hanya pada posisi 0

11. The hand mixer can be used separately without the base in position.

Hand Mixer dapat digunakan secara terpisah tanpa menggunakan dasar

12. Do not operate the appliance for other than its intended use.

Jangan menggunakan alat ini diluar yang seharusnya

13. Save these instructions.

Simpan buku panduan ini

COOKERY TIPS

TIPS MASAKAN

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, them should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
Bahan-bahan didinginkan seperti mentega dan telur, harus ditaruh pada suhu kamar sebelum pencampuran dimulai. Siapkan bahan-bahan ini sebelumnya
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
Untuk menghilangkan kemungkinan telur yang rusak di resep, pecahkan telur ke dalam wadah yang terpisah, kemudian campurkan ke dalam adonan
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
Jangan mengaduk secara berlebihan. Perhatikan, Anda hanya mncampur adonan sesuai dengan yang dianjurkan dalam resep. Masukkan bahan-bahan yang kering dan selalu menggunakan kecepatan yang rendah
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
Kondisi suhu. Perubahan suhu, suhu dari bahan-bahan dan variasi tekstur dari masing-masing area akan mempengaruhi waktu mengaduk dan hasil yang dicapai
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
Selalu mulai pencampuran dengan menggunakan kecepatan yang rendah. Naikkan kecepatan secara bertahap seperti yang dicantumkan dalam resep

CLEANING AND MAINTENANCE

MEMBERSIHKAN DAN MERAWAT

1. Unplug the appliance and remove the detachable stem.
Cabut peralatan dan lepaskan pengaduk
2. Wash the detachable stem under running water, without the use of abrasive cleaner or detergents. After finishing cleaning the detachable stem, place it upright so that any water which may have got in, can drain out. The stem is dishwashing safe component.
Cuci pengaduk di air keran, tanpa menggunakan pembersih abrasif atau detergen. Setelah dibersihkan, tempatkan secara tegak sehingga bagian yang basah bisa kering. Pengaduk aman dicuci dengan menggunakan dishwasher
3. Wipe the motor unit with a damp cloth. Never immerse it in water for cleaning as electric shock may occur.
Keringkan unit motor dengan menggunakan kain lembab. Jangan mencelupkan ke dalam air untuk membersihkan karena bisa menimbulkan korsleting

4. Dry thoroughly.
* 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 appliances by a person responsible for their safety.
Keringkan hingga benar-benar kering.
- *Alat ini tidak diperuntukkan untuk orang (termasuk anak-anak) yang memiliki keterbatasan fisik, sensor atau kemampuan mental, atau tidak punya pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka sudah diberikan supervise atau instruksi yang berkenaan dengan penggunaan alat ini oleh orang-orang yang bertanggung jawab terhadap keselamatan mereka
- * This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- * Alat ini diperuntukkan untuk digunakan di rumah tangga atau aplikasi sejenisnya seperti :
- Staff di dapur toko, kantor dan lingkungan kerja lainnya
 - Peternakan
 - Penghuni hotel, motel atau jenis lingkungan perumahan lainnya
 - Lingkungan hunian untuk makan & tidur (Bed & Breakfast)
- * Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
* Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini
- *If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- Accessories, other than those supplied with the appliance, shall include instructions for their safe use.
- Jika kabel rusak, harus diganti oleh produsen, bagian service atau orang-orang yang ahli untuk menghindari kecelakaan

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

Anda bisa membantu untuk melindungi lingkungan !
Harap diingat untuk mematuhi aturan lokal :
Buang peralatan non elektrik ke tempat yang seharusnya

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



TURBO

EHM 9090

TURBO
Pencampur
EHM 9090
300 W
220 ~ 240 V
50 / 60 Hz
Dibuat di China



Dilimpot & Didistribusikan oleh :
PT Citra Kreasi Makmur
Jl. Sosial No.12 - Jakarta Barat 11460
Tanda Pendaftaran Petunjuk Penggunaan
dan Kartu Garansi Purna Jual
Kementerian Perdagangan RI Nomor : IMKG.1704.08.2024



“Terima kasih telah menggunakan
MIXER TURBO”

Hotline Service : 0800-11-TURBO (88726)
021-5664790
Jl. Sosial No.12 Jakarta Barat

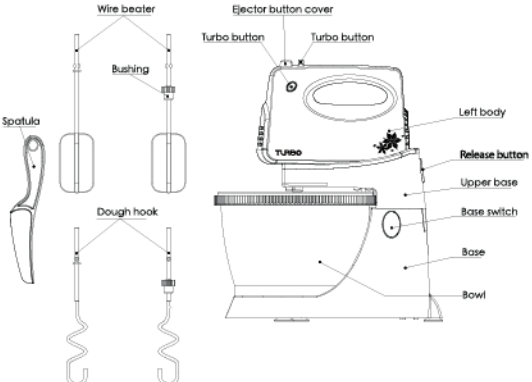


Didistribusikan oleh:
CKM
PT. CitraKreasi Makmur

Please read these instructions completely before operating the unit
Bacalah buku petunjuk pemakaian ini dengan teliti sebelum menggunakan

HOUSEHOLD USE ONLY

HANYA UNTUK RUMAH TANGGA



KNOW YOUR MIXER
KENALI MIXER ANDA

Accessories: Beaters, Dough Hooks, Spatula
Assesoris : Pengocok, Pengocok Spiral, Spatula

Specifications / Spesifikasi

Model	Stand Mixer EHM 9090
Daya	300 W
Tegangan	220-240V ~ 50/60Hz