

CLEANING AND MAINTENANCE

CARA MEMBERSIHKAN & MERAWAT

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
Cabut colokan & tunggu sampai mixer dalam keadaan dingin sebelum dibersihkan.
Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.
PERHATIAN : Mixer tidak bisa dicelupkan ke dalam air atau cairan lainnya.
2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
Basuh semua bagian permukaan luar dari kepala dan dasar dengan menggunakan kain yang lembab kemudian basuh dengan menggunakan kain yang kering.
Bersih any excess food particles from the power cord.
Bersihkan partikel bahan-bahan yang mungkin ada di bagian luar.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
Bersihkan partikel bahan-bahan yang mungkin ada di bagian luar.
4. Immerse the bowl, beater, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. They also can be placed in the dishwasher.
Celupkan mangkuk, pengocok ke dalam air sabun yang hangat untuk proses pembersihan. Kemudian bilas di bawah air kran dan keringkan. Atau dapat juga dibersihkan di dalam dishwasher.
Warning: Any other serving should be performed by an authorized service representative.
PERINGATAN : Semua perbaikan produk harus dilakukan oleh Authorized Service

COOKERY TIPS

TIPS MEMASAK

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
Dinginkan bahan-bahan, seperti mentega dan telur, kemudian harus ditaruh di suhu ruangan sebelum digunakan.
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 menghindari kemungkinan dari telur yang rusak dalam resep, pecahkan telur ke dalam tempat yang terpisah, kemudian campurkan ke dalam adonan.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
Jangan mengocok secara berlebihan. Perhatikan bahwa Anda mencampur bahan-bahan sesuai dengan anjuran yang terdapat dalam resep. Bungkus dengan bahan yang kering sampai tercampur. Selalu gunakan 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 yang seasonal, suhu bahan-bahan dan texture nya bervariasi di setiap area, dan semuanya ini berpengaruh pada waktu pencampuran yang dibutuhkan dan hasil yang dicapai.
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
Selalu memulai proses mencampur dengan kecepatan rendah. Kemudian secara bertahap ditingkatkan kecepatannya sesuai dengan yang direkomendasikan di dalam resep.

Recipe for dough hook

Resep Pengocok Adonan

Ingredients:
Bahan:
1000g Flour
1000g Tepung
350g Milk
350g Susu
200g White Sugar
200g Gula Putih
200g Egg
200g Telur
200g Bean oil
200g Minyak Kedelai
10g Yeast powder
10g Ragi
10g Salt
10g Garam

Operation:

Cara Membuat :

Put all ingredients into the bowl, run the appliance under the lowest setting for 30 seconds, then blend under setting 2 for 4-5 minutes.

Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk, jalankan alat di bawah pengaturan terendah selama 30 detik, lalu haluskan pengaturan 2 selama 4-5 menit.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

PEMBUANGAN PRODUK YANG BENAR

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Tanda ini mengindikasikan bahwa produk ini tidak boleh dihancurkan bersama dengan sisa peralatan rumah tangga lainnya melalui EU. Untuk mencegah kemungkinan bencana terhadap lingkungan / kesehatan manusia dari sisa-sisa pembuangan yang tidak bisa dikontrol, maka bahan ini harus di daur ulang untuk mempromosikan penggunaan bahan daur ulang secara berkesinambungan. Untuk mengembalikan peralatan yang sudah terpakai, silahkan mengembalikan ke bagian pengumpulan barang-barang daur ulang / hubungi retailer dimana produk tersebut dibeli. Mereka bisa mengambil produk ini untuk lingkungan yang ramah daur ulang



TURBO

EHM 9588

TURBO
Pencampur Pro
EHM 9588
900 W
220 - 240V ~
50 - 60Hz
Dibuat di China



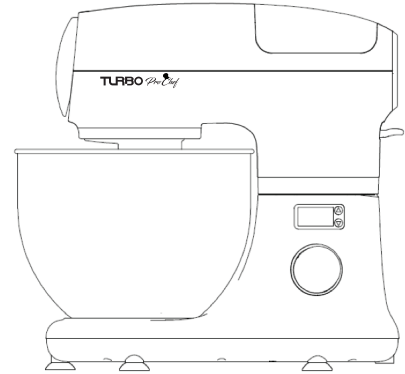
Didistribusikan oleh :
PT Citra Kreasi Makmur
Jl. Sosial No.12 - Jakarta Barat 11460
Tanda Pendaftaran Petunjuk Penggunaan
dan Kartu Garansi Purna Jual
Kementerian Perdagangan RI Nomor : IMKG.400.02.2021

Diimpor Oleh :
PT Turbo Elektro Domestici
Dusun Pasirangin, RT 003 RW 004
Pasirangin, Cileungsi, Bogor

Didistribusikan oleh:



PT. CitraKreasi Makmur



“Terima kasih telah menggunakan
Stand Mixer Pro TURBO”

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



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

INSTRUCTION MANUAL OF STAND MIXER PRO TURBO

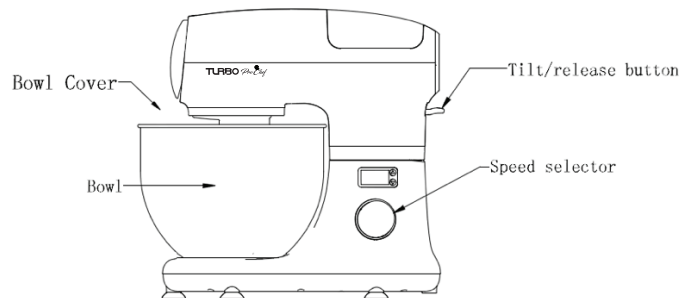
PETUNJUK PENGGUNAAN STAND MIXER TURBO

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.
Baca buku petunjuk ini secara menyeluruh sebelum pemakaian dan simpan untuk di masa yang akan datang

KNOW YOUR MIXER

KENALI MIXER ANDA

Product may be subject to change without prior notice.
Produk bisa berubah tanpa pemberitahuan lebih dulu.



Specifications / Spesifikasi

Model	EHM 9588
Daya	900 W
Tegangan	220-240V~50-60Hz

IMPORTANT SAFEGUARDS
PETUNJUK PENTING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

Ketika menggunakan alat ini, tindakan pencegahan / pengamanan yang mendasar harus selalu diikuti termasuk beberapa point sebagai berikut :

1. Read all instructions.
Baca semua petunjuk.
2. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
Pastikan voltage sesuai dengan yang disebutkan dalam rating label yang ada pada mixer.
3. Do not operate 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.
Jangan menggunakan mixer yang kabel atau colokannya rusak, atau setelah salah penggunaan, atau terjatuh atau rusak dalam keadaan apapun juga. Segera bawa mixer ke Authorized Service Center terdekat untuk dianalisa, diperbaiki atau diadakan penyesuaian mekanikal.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
Jangan meninggalkan mixer sendiri tanpa penjagaan saat dioperasikan.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
Supervisi ketat diperlukan ketika alat ini dioperasikan dekat anak-anak
6. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
Cabut colokan saat tidak digunakan, sebelum memasang atau mencabut bagian-bagian mixer, dan sebelum membersihkan
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
Penggunaan aksesoris yang tidak direkomendasikan atau dijual.
8. Remove beater/dough hook/whisk from mixer before washing.
Cabut pengocok dari mixer sebelum dicuci.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
Jangan meletakkan pada atau dekat dengan gas panas atau pemanas listrik atau dalam oven yang dipanaskan
10. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
Pastikan bahwa tombol control selalu dalam posisi OFF sebelum colokan dimasukkan ke dalam saklar. Untuk mencabut, putar tombol ke posisi OFF, kemudian cabut colokan dari saklar.
11. Avoid contacting with moving parts.
Hindari kontak dengan bagian yang berputar
12. Keep hands, clothing, and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
Jauhkan tangan, kain, dan peralatan lainnya dari pengocok selama pengoperasian mmixer untuk menghindari resiko kecelakaan pada manusia, dan/atau merusak mixer
13. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
Untuk melindunngi dari resiko korsleting, jangan menempatkan mixer ke dalam air atau cairan lainnya. Hal ini bisa menyebabkan kecelakaan pada manusia atau merusak produk.

BEFORE USING
SEBELUM PENGGUNAAN

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the "OFF" position.

Sebelum memasang mixer, pastikan kabel tidak tercolok pada saklar & tombol pilihan kecepatan ada dalam posisi OFF.

1. Depressing the tilt/release button, the head of mixer will automatically release and lift it backwards with hand lightly to lock it into tile position.
Menekan tombol melepas [tilt/release button], kepala mixer akan terangkat secara otomatis & tahan dengan tangan ke arah belakang sampai terkunci
2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: flat beater for normal to heavy mixtures, and dough hook for mixing and kneading yeast dough, the whisk for mixture that need air incorporated.

Pilih attachment yang diinginkan, tergantung dengan bahan apa yang akan dibuat : Pengocok Flat [Flat beater] untuk normal sampai adonan yang berat, dan Pengocok Hook [dough Hook] untuk mengocok dan meremas adonan dough, pengocok whisk untuk mencampur adonan yang memerlukan udara.

3. Assemble the flat beater/ dough hook/whisk into the shaft under the head, align the rectangle groove of flat beater/dough hook/whisk with the pin on the shaft to insert, then push the flat beater/dough hook/whisk upwards as far as possible and turn it in anti-clockwise synchronously, hooking beater/dough hook/whisk over pin on shaft. When detaching, firstly push the beater/dough hook/whisk upwards and turn it in clockwise synchronously, then pull out for detaching.

Pasang Pengocok (Flat / dough hook / whisk) ke bagian di bawah kepala mixer pada tempat yang sudah disediakan, kemudian dorong pengocok ke atas sejauh mungkin dan putar berlawanan arah jarum jam. Ketika mencopot, pertama-tama dorong pengocok ke atas & putar searah jarum jam, kemudian tarik untuk dilepas.

Note: Ensure the flat beater/dough hook/ whisk is fully locked into the shaft, otherwise it may drop out during operation. CATATAN : Pastikan pengocok terpasang dengan sempurna pada bagian yang sudah disediakan, jika tidak, pengocok bisa copot saat digunakan.

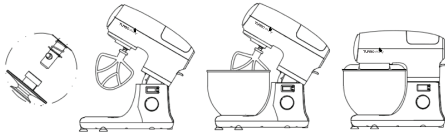
4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it lock into position.

Tempatkan mangkok dalam posisi yang benar. Pertama-tama, tempatkan mangkok ke dasar, kemudian putar mangkok searah jarum jam sampai terkunci dengan sempurna .

5. To lower the head, firstly press the tile/release button and place beater/dough hook/whisk into the bowl by pressing down the head with hand directly. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

Untuk menurunkan kepala mixer, pertama-tama tekan tombol release [release button] dan tempatkan pengocok ke Dallam mangkok dengan menekan kepala mixer dengan menggunakan tangan secara langsung. Suara "klik" akan terdengar pada saat kepala mixer sudah turun dalam posisi yang benar.

6. And make sure the bowl cover in place.
Pastikan penutup mangkok terpasang.



USING YOUR MIXER
MENGGUNAKAN MIXER

1. Ensure that the speed selector is at the "OFF" position, then plug in the power source. **Pastikan tombol kecepatan [speed selector] dalam posisi "OFF", kemudian cabut saklar dari colokan.**
2. Turn the speed selector to your desired setting. There are 7 settings.
Putar tombol kecepatan sesuai dengan yang diinginkan. Ada 7 pilihan kecepatan.

Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating. The max operation time per time shall less than 10 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, use low speed for slowing mixing, if using high speed, it may damage the mixer.

PERINGATAN : Jangan menggunakan pisau, sendok besi, garpu dan sebagainya ke dalam mangkok saat mixer dioperasikan. Maximum waktu pengoperasian adalah kurang dari 10 menit dengan istirahat 20 menit harus diperhatikan saat mixer digunakan secara dua kali berturut-turut. Ketika meremas adonan yang menggunakan yeast, gunakan kecepatan yang rendah untuk pencampuran lambat, karena jika menggunakan kecepatan tinggi, bisa merusak mixer.

Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall stop the appliance and remove the bowl cover.

CATATAN : selama proses meremas / mengocok, beberapa serbuk tepung mungkin akan menempel di pinggir mangkok, Anda bisa menghentikan mixer & membuka penutup mangkok

3. During mixing, you can add ingredient according to your task from the opening of bowl cover. When mixing is completed, turn the speed selector to "OFF" position, unplug the cord from power outlet.
4. Press down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.
Pencet tombol pembuka [tilt button], kepala mixer akan terangkat secara otomatis&sterkunci.
5. Firstly push the beater/dough hook/whisk upwards and turn it in clockwise synchronously, then pull out for detaching.
Pertama-tama, dorong pengocok ke atas & putar searah jarum jam & tarik untuk mencopot. Caution: The speed selector must be at "OFF" position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.
- PERHATIAN : Tombol pilihan kecepatan harus dalam posisi "OFF" dan colokan harus tercabut dari saklar saat melepas pengocok.**