

Caution: The speed selector must be at 0 position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.

Peringatan : Pilihan kecepatan harus dalam posisi 0 & kabel harus dalam kondisi terlepas dari saklar sebelum mencabut beater / dough hook / whisk

CLEANING AND MAINTENANCE

PEMBERSIHAN DAN PEMELIHARAAN

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
Cabut kabel dan tunggu sampai alat ini tidak panas sebelum membersihkan
Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.
Peringatan : 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.
Bersihkan bagian luar permukaan dari kepala & dasar mixer dengan lap yang lembab & lap lagi dengan kain halus yang kering
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
Bersihkan serpihan partikel makanan dari kabel
4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. There also can be placed in the dishwasher.
Celupkan mangkok, beater, spatula, dough hook dan whisk ke dalam air sabun hangat untuk pembersihan yang merata. Kemudian bilas di air kran & keringkan. Bagian-bagian ini juga bisa dibersihkan dengan menggunakan ala pembersih piring [dishwasher]

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.
Taruh di kulkas bahan-bahan seperti mentega dan telur, bahan-bahan ini harus ditaruh pada suhu ruangan sebelum pencampuran dimulai
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 kulit telur atau telur yang busuk di resep, pecahkan telur dengan menggunakan container terpisah, lalu tambahkan 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 terlalu keras. Hati-hati, Anda hanya mencampur bahan-bahan sesuai dengan yang tertera di resep.
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 Iklim. Suhu yang berubah, suhu dari bahan-bahan dan texturnya bervariasi dari area ke area, semua berpengaruh dalam waktu pencampuran dan hasil yang dicapai

IMPORTANT SAFEGUARD

PENJAGAAN PENTING

Always start mixing at lowest speed. When ingredients into a smooth paste, increase to the recommended speed gradually in the recipe sheet.

Selalu memulai proses pencampuran dengan kecepatan rendah. Ketika bahan-bahan sudah mulai kalis, tingkatkan kecepatan secara bertahap sesuai dengan yang tertera di resep

NEVER PLACE BEATER AND DOUGH HOOK IN DISHWASHER.

JANGAN PERNAH MENEMPATKAN BEATER DAN DOUGH HOOK DALAM ALAT PENCUCI PIRING [DISHWASHER]

RECIPE

RESEP

Test items	Material Recommended Bahan yang direkomendasikan	Weight Berat	Instructions Instruksi
Beater	Flour / Tepung	150 g	Set a file for 30s, then set it to the highest level of work for 3 minutes Atur pada kecepatan rendah selama 30 detik, kemudian ke kecepatan yang paling tinggi selama 3 menit
	Sugar / Gula	150 g	
	Butter / Mentega	150 g	
	Eggs / Telur	3 pcs	
	Baking Soda	3 g	
Dough hook	Flour / Tepung	500 g	Set a file for 30s, then set it to the 3 level of work for 4 minutes Atur kecepatan rendah selama 30 detik, kemudian set kecepatan ke level 3 selama 4 menit
	Water / Air	300 g	
Whisk	Eggs / Telur	4 pcs	Set the highest level of work for 3-5 minutes Atur pada kecepatan paling tinggi selama 3-5 menit

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
PEMBUANGAN YANG RAMAH LINGKUNGAN

TURBO

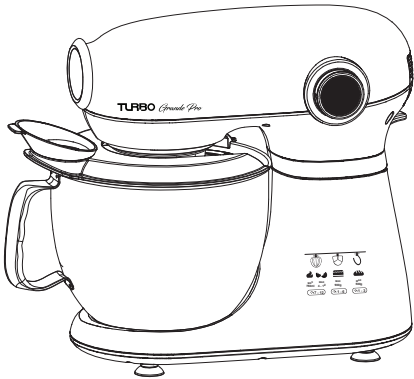
EHM 9593

TURBO
Grande Pro Mixer/
Pencampur Grande Pro
EHM 9593
600 W
220-240V~50-60Hz
Dibuat di Indonesia



Distribusi Oleh:
PT Citra Kresni Murni
Jl. Sosial No.12 - Jakarta Barat 11460

Dibuat di Indonesia
Direktori :
PT Selaras Citra Nusantara Perkasa Tbk
Dusun Paedang RT 009 RW 004, Paedang
Tanda Pendaftaran Patanjak Pengolahan dan Kaitu Laminan Purwa Jati
Kementerian Perdagangan RI Nomor : PMKG.255.04.2024



“Terima kasih telah menggunakan
GRANDE PRO MIXER TURBO”

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

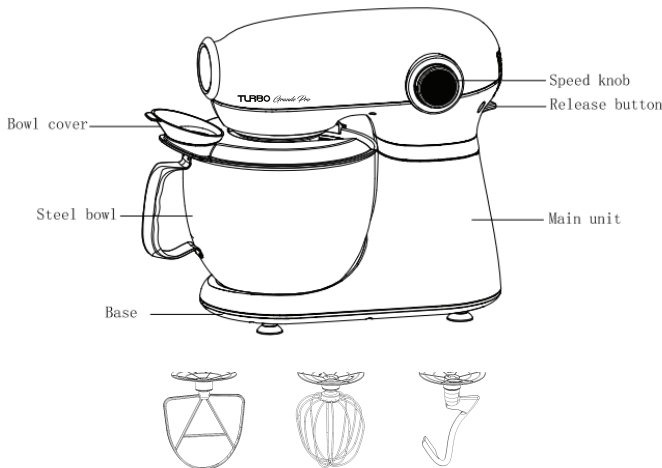


Please read these instructions completely before operating the unit
Bacalah buku petunjuk pemakaian ini dengan teliti sebelum menggunakan

KNOW YOUR MIXER

KENALI MIXER ANDA

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



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

Specifications / Spesifikasi

Model	EHM 9593
Daya	600 W
Tegangan	220 - 240V ~ 50-60Hz

IMPORTANT SAFEGUARDS PENGAMANAN PENTING

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

Sebelum menggunakan alat ini, langkah pencegahan di bawah ini harus selalu diikuti sebagai berikut :

1. Read all instructions.

Baca seluruh petunjuk

2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.

Sebelum penggunaan, cek voltase di stop kontak rumah apakah sesuai dengan yang ada di rating label yang tertera di bawah produk

3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.

Jangan mengoperasikan alat ini dengan kondisi kabel yang rusak atau dalam kondisi salah penggunaan atau dalam kondisi rusak dalam hal apapun juga

4. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.

Jangan menempatkan kabel di pinggir meja atau permukaan yang panas

5. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.

Jangan mencelupkan kabel atau mixer ke dalam air karena bisa mengakibatkan korsleting

6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Jika kabel rusak, harus diganti oleh pabrik atau Agent service atau orang yang berkompeten untuk menghindari bahaya

7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.

Pengawasan ketat diperlukan ketika alat ini digunakan dekat anak-anak atau orang yang lemah

8. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.

Jangan menempatkan alat ini pada atau dekat udara panas atau pada oven yang panas

9. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.

Jangan pernah mencopot kocokan ketika alat ini sedang digunakan

10. Do not leave mixer unattended while it is operating.

Jangan meninggalkan mixer saat digunakan

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

Cabut dari colokan ketika tidak digunakan, sebelum memasang atau mencopot bagian-bagiannya, dan sebelum dibersihkan

12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury

Penggunaan attachment yang tidak direkomendasikan atau dijual oleh pabrik dapat menimbulkan kebakaran, korstleting atau kecelakaan

13. Remove beaters from mixer before washing.

Cabut pengocok dari mixer sebelum dicuci

14. 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.

Selalu cek tombol control dalam posisi OFF sebelum dicabut dari saklar. Untuk memutuskan aliran listrik, pindahkan tombol control ke posisi OFF, kemudian cabut dari saklar

15. Avoid contacting with moving parts.

Hindari kontak langsung dengan bagian yang berputar

16. 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.

Jauhkan tangan, kain, spatula dan alat lainnya dari kocokan saat pengoperasian untuk mengurangi resiko kecelakaan pada orang dan atau merusak mixer

17. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Selalu putuskan aliran listrik jika tidak ada orang dan sebelum dirakit, dibongkar atau dibersihkan

18. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak

19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

Matikan alat ini sebelum mengganti aksesories atau memegang bagian yang bergerak

20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

Alat ini diperuntukkan untuk penggunaan rumah tangga atau sejenisnya seperti :

– Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

Staff dapur di toko, kantor dan lingkungan kerja lainnya

– Farm houses;

Rumah tani

– By clients in hotels, motels and other residential type environments;

Tamu di Hotel, Motel dan atau lingkungan tempat tinggal lainnya

– Bed and breakfast type environments.

Tempat penginapan

– By clients in hotels, motels and other residential type environments;

Tamu di Hotel, Motel dan atau lingkungan tempat tinggal lainnya

– Bed and breakfast type environments.

– Tempat penginapan

21. Save these instructions.

Simpan petunjuk ini

BEFORE USING MIXER SEBELUM MENGGUNAKAN MIXER

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet & the speed selector is in the 0 position.

– Sebelum memasang mixer, pastikan kabel dalam posisi tidak tercolok ke saklar dan tombol kecepatan berada dalam posisi 0

1. Depressing the tilt button, the head of mixer will automatically release& lock into tile position.

– Tekan ke bawah tombol yg dalam posisi miring, kepala mixer akan secara otomatis terangkat

2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beater for mixing and beating egg, and dough hook for kneading, the whisk for beating and frothing egg white.

– Pilih attachment yang diinginkan, tergantung apa yang akan dibuat : Beater untuk mencampur & mengocok telur, dough hook untuk menguleni adonan, whisk untuk mengocok putih telur sampai berbusa

3. Inserting the Beater/ dough hook/whisk directly, until it locks into position.

– Masukkan beater / dough hook / whisk sampai posisi terkunci

Note: Ensure the beater or dough hook or whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing results may be affected.

CATATAN : Pastikan beater atau dough hook atau whisk terpasang secara sempurna, jika tidak dapat mempengaruhi hasil

4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it lock into position [see fig.1].

– Letakkan mangkok dalam posisi yang benar. Pertama-tama letakkan mangkok ke dasarnya, kemudian putar mangkok arah jarum jam sampai ke posisi yang benar [lihat gambar 1]

5. To lower the head and place beater / dough hook/whisk into the bowl by holding the head with the one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

– Untuk menurunkan kepala mixer dan meletakkan beater / dough hook / whisk ke dalam mangkok dengan memegang kepala mixer memakai satu tangan dan tekan ke arah bawah. Suara klik akan terdengar ketika kepala mixer sudah dalam posisi yang benar.

6. And make sure the bowl cover in place [see fig.2].

– Dan pastikan penutup mangkok dalam posisi yang benar



USING YOUR MIXER FOR MIXING PEMAKAIAN MIXER UNTUK MENCAMPUR

1. Ensure that the speed selector is at the 0 position, then plug in the power source.

Pastikan tombol pilihan kecepatan pada posisi 0, kemudian colok kabel ke saklar

2. Turn the speed selector to your desired setting. The low-speed 1-3 gear is used for the surface stirring hook, the medium speed 4-6 gear is used for the stirring paddle, and the highest speed gear is used for the egg white stick.

– Putar tombol kecepatan ke tingkat kecepatan yang diinginkan, Kecepatan rendah 1-3 digunakan untuk mencampur dengan menggunakan Hook, kecepatan medium 4-6 digunakan untuk mencampur dengan menggunakan paddle, dan kecepatan paling tinggi digunakan untuk pengocok putih telur [whisk]

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

PERINGATAN : Jangan menempelkan pisau, sendok metal, garpu dan sejenisnya ke dalam mangkok saat digunakan

3. The max operation time per time shall not exceed 6 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector first use a low speed and then use high speed to achieve the best results.

Waktu pemakaian maximal tidak boleh melebihi 6 menit dan 20 menit waktu istirahat, harus dijaga saat pemakaian 2 siklus berturut-turut. Ketika menguleni bahan adonan, kecepatan yang disarankan adalah menggunakan kecepatan rendah kemudian tinggi untuk mencapai hasil yang terbaik

Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.

Catatan : Selama menguleni, serbuk tepung mungkin menempel di dalam mangkok, Anda bisa membuka penutup mangkok, dan membersihkan pinggiran mangkok dengan menggunakan spatula untuk mencapai hasil yang sempurna

When kneading, you should remove the bowl cover after the flour and water are mixed completely, in order to avoid its shaking or falling off.

Saat menguleni, Anda harus mengangkat penutup mangkok setelah terigu & air bercampur secara sempurna, untuk menghindari getarannya atau jatuh

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

Ketika proses mencampur sudah sempurna, putar pilihan kecepatan ke posisi 0, cabut kabel dari saklarnya

5. Hold down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.

Tekan ke bawah Tombol Tilt, kepala Mixer akan secara otomatis terangkat dan terkunci pada posisinya

Caution: Before pressing down the tilt button [namely before lifting the head of mixer], make sure the beater or whisk or dough hook rest on the two sides of the head of mixer, otherwise, when lifting the head of mixer, the beater or whisk or dough hook will intervene the mixing bowl; if the beater or whisk or dough hook is resting on the front of the head of mixer, you shall turn on the speed selector again, let the mixer rotate for a few seconds, then turn off the speed selector to stop the beater or whisk or dough hook on the two sides of the head of mixer.

Peringatan : Sebelum menekan ke bawah tombol tilt [sebelum mengangkat kepala mixer] pastikan beater atau whisk atau dough hook berada di posisi samping kepala mixer, jika tidak, ketika mengangkat kepala mixer, beater atau whisk atau dough hook akan campur dengan mangkok nya, jika beater atau whisk atau dough hook berada di depan kepala mixer, Anda bisa menyalakan pilihan kecepatan lagi, biarkan mixer berputar beberapa detik, dan matikan kecepatannya saat beater atau whisk atau dough hooi berada di samping kepala mixer.

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

Jika diperlukan Anda bisa membersihkan kelebihan partikel makanan dari beater atau dough hook dengan menggunakan spatula plastik

7. Pull out the beater/dough hook/whisk with a little force. It is recommended to resisting against the washer on the beater/dough hook/whisk to easily pull out the beater/dough hook/whisk.

Lepas beater / dough hook / whisk dengan sedikit kekuatan. Disarankan untuk sedikit menekan dulu sebelum melepas beater / dough hook / whisk supaya lebih mudah terlepas