

PLATINUM
QUALITY AND STYLE



INSTRUCTION MANUAL

HEAVY DUTY MIXER



MODEL: HM990(SR-719811-1) EAN: 6001001476706
ARTICLE NO.: 10368514

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our “Platinum” Heavy Duty Mixer. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability, and ease of use. Before use, please read these instructions carefully and keep them for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your “Platinum” Heavy Duty Mixer, basic safety precautions should always be followed, including:

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge concerning the use of this product, unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
- Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
- This appliance is intended for household use only. Industrial or commercial use will void the warranty, and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Do not use the appliance 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 authorized service agent.
- 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.
- Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
- Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
- The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
- 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.

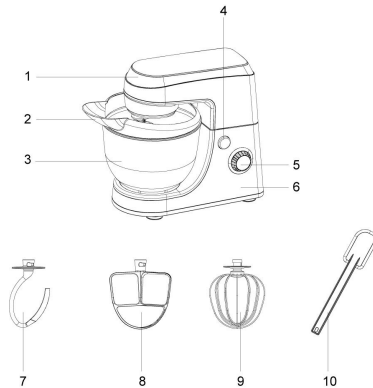
ENGLISH

- 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.
- Use of an extension cord with this appliance 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 appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Do not carry the appliance by the power cord.
- 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.
- Be sure to turn the speed selector to off position after each use. Make sure the motor stop completely before disassembling. And the power supply cord plug is removed from outlet.
- Never pull out beater/dough hook/whisk when the appliance is in operation.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by the improper or incorrect use of the appliance, or by repairs carried out by unauthorized personnel.
- In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorized service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned precautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

ENGLISH

KNOW YOUR MIXER

1. Head
2. Splash guard
3. Bowl
4. Tilt button
5. Speed selector
6. Base
7. Dough hook
8. Beater
9. Whisk
10. Spatula



SPECIFICATION

- Capacity : 4.2L for bowl
Voltage : AC 230V / 50Hz
Wattage : 300W
Cord : 2 pins grounded plug

USING YOUR MIXER

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

1. Depressing the tilt button, the head of mixer will automatically release and lock into tilt position.
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.
3. Inserting the Beater/ dough hook/whisk directly, until it locks into position.

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

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).
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.

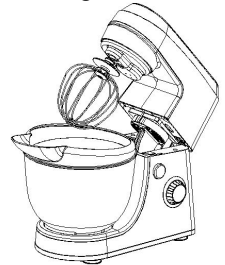


Fig.1

ENGLISH

6. And make sure the splash guard is in place (see fig.2).

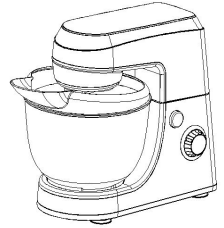


Fig.2

USING YOUR MIXER

1. Ensure that the speed selector is at the off position then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting.

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

3. The max operation time per time shall not exceed 5 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.

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

4. When mixing is completed, turn the speed selector to off position, unplug the cord from power outlet.
5. Hold down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.

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.

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

The portion for mixing of mixer

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.
2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
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.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
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.
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.
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.
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

RECIPE

	Ingredients	Procedure
Basic Two Egg Yellow Cake (dough hook)	2 cups sifted cake flour	1) Sift together into a big bowl, sifted flour, sugar, baking powder and salt. Add shortening; pour in the milk and vanilla 2) Knead 0.5min, on the lowest setting until blended 3) Then on the medium setting for 2 min. 4) Stop, scrape sides and bottom of bowl 5) Add eggs, knead 1-1/2min longer on the highest setting
	1-1/4 cups granulated sugar	
	2-1/2 teasp. Double-acting baking powder	
	3/4 teaspoon. Salt	
	1/2 cup soft shortening	
	3/4 cup milk	
	1-1/4 teaspoon. Vanilla	
	2 eggs, unbeaten	

ENGLISH

Oatmeal bread (dough hook)	2 cups sifted all-purpose flour	1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside 2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl. 3) cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl 4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min 5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl, 6) Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min
	1 teaspoon. Soda	
	1 teaspoon. Salt	
	1-1/2 teaspoon. Cinnamon	
	2 cups quick-cooking oatmeal	
	1 cup shortening or margarine	
	1/2 cup granulated sugar	
	3/4 cup brown sugar	
	2 eggs, unbeaten	
	1-1/2 teaspoons .vanilla	
	1/3 cup milk	
	1 cup chocolate chips	
	3/4 cup chopped nuts	
Oatmeal Drop Cookies(small bowl, dough hook)	2 cups sifted all-purpose flour	1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside 2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl. 3) Cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl 4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min 5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl, 6)Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min
	1 teaspoon. Soda	
	1 teaspoon. Salt	
	1-1/2 teaspoon. Cinnamon	
	2 cups quick-cooking oatmeal	
	1 cup shortening or margarine	
	1/2 cup granulated sugar	
	3/4 cup brown sugar	
	2 eggs, unbeaten	
	1-1/2 teaspoon. vanilla	
	1/3 cup milk	
	1 cup chocolate chips	
	3/4 cup chopped nuts	
1 teaspoon. Soda		
1 teaspoon. Salt		
1-1/2 teaspoon. Cinnamon		

ENGLISH

Whipped Potatoes (beater)	2 lbs peeled potatoes	1) Pare potatoes and cook until tender, but not mushy in boiling salt water
	1/2 cup hot milk	2) When mealy, mash in sauce pan or turn into a large potatoes, then beat on the medium setting about 1min
	2 tbsp. margarine	3) Stop, scrape bowl or sauce pan.
	1 teaspoon. Salt	4) Combine hot milk, butter and salt. Pour over potatoes, whip on the highest setting for 1min
Make egg white (whisk)	4 eggs	1) Put the egg white into a bowl 2) Whisk at the highest setting

WARRANTY

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

Model number	(Lot number: _____)
Product name	
Date of purchase	
Place of purchase	

1. The party selling the product (“the seller”) to the original purchaser of this product (“the customer”) hereby warrants that this product will be of good quality and, in good working order and, free of defects and suitable for its intended purpose under normal household use, for a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”) of this product.
2. In the event that the warranty period has not lapsed and the product is not of a good quality, or in good working order or, is defective or is not suitable for its intended purpose under normal household use, the customer may, subject to paragraph 3 below, return the product to the seller and have the following options available:
 - 2.1 Within the first 6 (six) months of the warranty: to receive a refund of the actual price paid or to exchange the product for the same or similar product of the same purchased value;
 - 2.2 Within the second 6 (six) months of the warranty: to have the product exchanged for the same or similar product of the same purchased value.
3. The seller will not replace the product or refund the customer in terms of this warranty if the product:
 - 3.1 has been altered contrary to the instructions provided in the product manual;
 - 3.2 has been misused, abused or tampered with;
 - 3.3 is defective or not in working order due to ordinary wear and tear;
 - 3.4 is damaged resulting from the customer’s gross negligence, recklessness, malicious behavior or criminal conduct;
 - 3.5 has been utilised for commercial use.
4. This warranty applies only to the product that has been purchased from the seller and not to any expendables attached to or installed on the product by the customer.
5. Any claim in terms of this warranty must be supported by the original proof of purchase.
6. Note that the exchange item will only carry the balance of the warranty period as from the original date of purchase.

INTRUÇÃO

Obrigado pela sua compra da nossa “Platinum” Batedeira Pesada. Cada unidade foi manufaturada para assegurar a segurança, a confiabilidade, e a facilidade de utilização. Antes de usar, por favor leia estas instruções com cuidado e conserve-as para a referência futura.

PROTEÇÕES IMPORTANTES

Quando usar a sua “Platinum” Batedeira Pesada, as precauções básicas devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

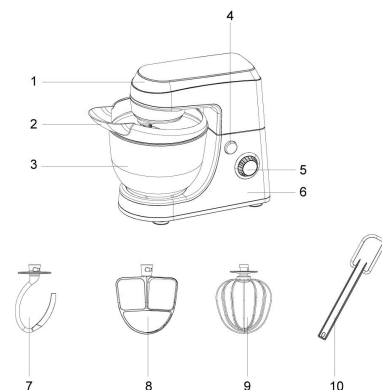
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Este dispositivo não destina-se a ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com potencialidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de ervidonados ou forem dados a instrução a respeito do uso do dispositivo por uma pessoa responsável para sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar-se de que não joguem com o apparatus.
- Certifique-se de que a voltagem usada na casa corresponde à voltagem indicada na etiqueta.
- Verifique regularmente o cabo de força e o plugue para ver se há todos os danos. Se o cabo de alimentação ou o plugue estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou por pessoa qualificado a fim de evitar um perigo elétrico.
- Este produto destina-se ao uso doméstico somente. O uso industrial ou comercial anulará a garantia, e o fornecedor não é responsável para ferimento ou danos causados ao usar o dispositivo para nenhuma outra finalidade.
- Operação e uso incorretos podem danificar o aparelho e causar danos ao usuário.
- Não use o aparelho se ele caiu ou foi danificado de alguma maneira. Em caso de dano, examine o aparelho e / ou repare por um agente autorizado.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, não submergir ou exponha o motor, o plugue ou o cabo de alimentação à água ou qualquer outro líquido.
- Nunca submergir o aparelho na água ou outro líquido para limpeza.
- Retire o plugue da tomada segurando o plugue. Não puxe o cabo para desconectar o aparelho. Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
- O uso dos acessórios não recomendado pelo fabricante do dispositivo pode causar os ferimentos,, incêndio ou choque elétrico.
- Não deixe o cabo pendurar sobre a borda da mesa ou do balcão. Garantir que o cabo não está em uma posição onde ele pode ser puxado descuidosamente.

PORTUGUÊS

- Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes e não coloque sobre ou perto de um gás quente ou queimador elétrico ou em forno aquecido. a experiência e do conhecimento, a menos que forem sup
- O uso de um cabo de extensão com este aparelho não é recomendado. No entanto, se for necessário usar um cabo de extensão, certifique-se que o cabo é apropriado para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, equipamento ou ponto. Não coloque o cabo de extensão em uma posição onde ele pode ser puxado por crianças ou animais.
- Este produto destina-se ao uso doméstico somente. Não use este aparelho para outra finalidade.
- Não transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Evite o contato com partes móveis. Mantenha mãos, vestuário, bem como espátulas e outros utensílios distantes de batedores durante a operação para reduzir o risco de lesões a pessoas, e/ou danos para o misturador.
- Certifique-se de girar o seletor de velocidade para a posição off após cada utilização. Certifique-se o motor parar completamente antes de desmontar. É a ficha do cabo de alimentação é retirada da tomada.
- Nunca puxe batedor/gancho de massa/sacudidela quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Desconecte da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes da limpeza.
- Não deixe este aparelho sem supervisão durante o uso. Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
- Sempre opere o aparelho sobre uma superfície lisa, plana e estável. Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano ou prejuízo causado pelo uso indevido ou incorreto do aparelho, ou reparações efectuadas por pessoal não autorizado.
- Em caso de problemas técnicos, desligar o aparelho e não tente repará-lo para si mesmo. Retorne o aparelho a uma assistência técnica autorizada para exame, ajuste ou reparo. Sempre use as peças sobresselentes originais. A falha de operar de acordo com as precauções e as instruções mencionadas acima, podia afetar a operação segura desta máquina.

CONHECER SEU MISTURADOR

1. Cabeça
2. Guarda de respingo
3. Tigela
4. Botão de lançada
5. Seletor de velocidade
6. Base
7. Batedor de gancho
8. Batedeira
9. Sacudidela
10. Espátula



ESPECIFICAÇÃO

- Capacidade : 4.2L para tigela
Voltagem : AC 230V / 50Hz
Watt : 300W
Fio : 2 pinos plugue à terra

USAR O SEU MISTURADOR

Antes de montar o misturador, verifique se o cabo de alimentação está desligado da tomada e do selector de velocidade está na posição off.

1. Pressione o botão de inclinação, a cabeça do misturador liberará automaticamente e bloqueará para dentro da posição de telha.
2. Selecione os acessórios desejados, que estão dependentes da tarefa de mistura a ser feita: batedor para misturar e bater o ovo, e um gancho é para amassar a massa, o batedor é para bater e espumar ovos brancos.
3. Insira a batedeira/gancho de massa / sacudidela diretamente, até que esta trave na posição.

Nota: Verifique se o gancho ou batedor de massa ou sacudidela está totalmente inserido na tomada, caso contrário, os resultados de mistura podem ser afetados.

4. Coloque a tigela na posição. Em primeiro coloque a tigela na base, e depois gire a tigela no sentido horário até que esta se trava para dentro da posição (veja fig.1).

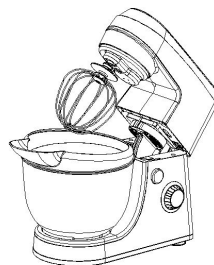


Fig.1

PORTUGUÊS

5. Para baixar a cabeça e colocar batedor/gancho de massa/sacudidela na taça, segure a cabeça com uma mão e alivie a cabeça para baixo. Um som de clique será ouvido quando a cabeça atinge a posição correta.
6. E certifique-se o resguardo no lugar (veja fig.2).



Fig.2

USAR O SEU MISTURADOR

1. Certifique-se que o selector de velocidade está na posição off, em seguida, conecte a fonte de alimentação.
2. Gire o selector de velocidade para a sua configuração desejada.

Aviso: Não coloque facas, colheres de metal, garfo e assim por diante na tigela durante o funcionamento.

3. O tempo de operação máximo por tempo não deve exceder 5 minutos e o tempo mínimo de descanso de 20 minutos deve ser mantido entre dois ciclos consecutivos. Quando amassar a massa de levedura, sugere-se que para o selector de velocidade, em primeiro, use uma velocidade baixa e depois a alta velocidade para alcançar os melhores resultados.

Nota: durante o processo de amassar, um pouco de farinha pode ser aderida no lado de dentro da tigela, você deverá remover o guarda de respingo, e raspe a farinha sobre a parede interior da tigela por espátula para obter resultados bem de amassar.

4. Quando a mistura for concluída, rode o selector de velocidade para a posição off, desconecte o cabo da tomada.
5. Segure o botão de inclinação, a cabeça do misturador automaticamente levantará e travará em posição inclinada.

Atenção: Antes de pressionar o botão de inclinação (ou seja, antes de levantar a cabeça do misturador), certifique-se o batedor ou sacudidela ou gancho de massa nos dois lados da cabeça do misturador, caso contrário, ao levantar a cabeça do misturador, o batedor ou sacudidela ou gancho irá intervir a tigela, se o batedor ou sacudidela ou gancho está descansando na parte frontal da cabeça do misturador, você deverá ligar o selector de velocidade também, que o misturador rodar por alguns segundos, em seguida, desligue o selector de velocidade para parar o batedor de gancho ou sacudidela ou massa nos dois lados da cabeça do misturador.

6. Se necessário, você pode raspar as partículas de alimento em excesso dos batedores ou os ganchos de massa por espátula de plástico.
7. Puxe o gancho do batedor/massa/sacudidela com um pouco de força.

Recomenda-se a resistir contra a máquina de lavar no gancho batedor/massa/sacudidela facilmente puxar o gancho batedor / massa /sacudidela.

Atenção: O seletor de velocidade deve ser na posição off e na tomada de alimentação deve ser desconectado antes de puxar o gancho batedor/massa /sacudidela.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A porção para a mistura do misturador

1. Desligue o aparelho e espere esfriar completamente antes de limpar.
- Cuidado:** o misturador não pode ser imerso em água ou outro líquido.
2. Limpe a superfície exterior da cabeça e base com um pano umedecido e polia com um pano macio e seco.
 3. Limpe todas as partículas de alimento adicional do cabo de alimentação.
 4. Mergulhe a tigela, batedor, espátula, gancho de batedor, e bata em água morna e sabão para a limpeza completa. Em seguida, enxágüe em água corrente e seque. Há também podem ser colocados em a máquina de lavar louça.

DICAS CULINÁRIA

1. Ingredientes refrigerados, tais como a manteiga e os ovos, em seguida, deve estar à temperatura ambiente antes da mistura começa. Definir estes ingredientes antes do tempo.
2. Para eliminar a possibilidade de conchas ou ovos deteriorados em sua receita, quebre os ovos em um recipiente separado em primeiro lugar, em seguida, adicione à mistura.
3. Não bata demais. Tenha cuidado que você só mistura/mistura misturas até recomendado em sua receita. Dobre em ingredientes secos só até combinar. Utilize sempre a baixa velocidade.
4. Condições climáticas. Mudanças sazonais de temperatura, a temperatura dos ingredientes e sua variação textura de área para área, todos desempenham um papel no tempo necessário de mistura e os resultados obtidos.
5. Sempre comece a misturar a velocidade mais baixa. Aumenta pouco a pouco para a velocidade recomendada como afirmado na receita.

RECIPE

	Ingredientes	Procedimento
Bolo Amarelo de Dois Ovos Básicos (gancho de massa)	Farinha de bolo de 2 copas	1) Peneire em uma tigela grande, a farinha peneirada, o açúcar, o fermento eo sal. Adicionar encurtamento; despeje o leite ea baunilha 2) Amasse 0 .. 5min, na configuração mais baixa até misturar bem 3) Em seguida, sobre a definição média por 2 min. 4) Pare, raspe os lados e fundo da tigela 5) Adicione os ovos, amasse 1-1/2min mais sobre a configuração mais alta
	1-1/4copas de açúcar granulado	
	2-1/2 colher de chá Dupla ação de fermento em pó	
	3/4 colher de chá. Sal	
	1/2 copa de encurtamento suave	
	3/4 copa de leite	
	1-1/4 colher de chá. Vanilla	
2 ovos, não batidos		

PORTUGUÊS

Pão de aveia (gancho de massa)	2 copas de farinha de todo-o-objetivo	1) Peneire a farinha, o bicarbonato, o sal ea canela, em seguida, adicione farinha de aveia. anular 2) Juntar a manteiga, o açúcar, os ovos ea baunilha na tigela. 3) creme sobre a configuração mais alta por 2 minutos, parar, raspar tigela 4) Adicione o leite e metade da mistura de farinha, misturar-se na mistura vezes, depois amasse com a mais alta definição para 1min 5) Adicione a mistura de farinha restante e repita mistura. Parar, raspar tigela, 6) Amasse em lascas de chocolate e nozes sobre a configuração mais alta por 1 minuto
	1 colher de chá de Soda	
	1 colher de chá de sal	
	1-1/2 colher de chá. Cinnamon	
	2 copas de aveia de cozinha expressa	
	1 xícara de gordura ou margarina	
	1/2 copa de açúcar granulado	
	3/4 copa de açúcar castanho	
	2 ovos, não batidos	
	1-1/2 colher de chá..vanilla	
	1/3 copa de leite	
	1 copa de batatas fritas de chocolate	
3/4 copa de nozes picadas		
Cookies de aveia (tigela pequena, gancho de massa)	2 copas de farinha de todo-o-objetivo	1) Peneire a farinha, o bicarbonato, o sal e a canela, em seguida, adicione farinha de aveia. anular 2) Junte a manteiga, o açúcar, os ovos e a baunilha na tigela. 3) Creme sobre a configuração mais alta por 2 minutos, parar, raspar tigela 4) Adicione o leite e metade da mistura de farinha, misturar-se na mistura vezes, depois amasse com a mais alta definição para 1min 5) Adicione a mistura de farinha restante e repita mistura. Parar, raspar tigela, 6) Amasse em lascas de chocolate e nozes sobre a configuração mais alta por 1 minuto
	1 colher de chá de Soda	
	1 colher de chá de sal	
	1-1/2 colher de chá. Cinnamon	
	2 copas de aveia de cozinha expressa	
	1 xícara de gordura ou margarina	
	1/2 copa de açúcar granulado	
	3/4 copa de açúcar castanho	
	2 ovos, não batidos	
	1-1/2 colher de chá . vanilla	
	1/3 copa de leite	
	1 copa de batatas frias de chocolate	
	3/4 copa de nozes picadas	
	1 colher de. Soda	
	1 colher de Sal	
1-1/2 colher de Cinnamon		

PORTUGUÊS

Batatas açoitas (batedor)	2 lbs batatas descascadas	1) Pare de batatas e cozinhe até ficar macio, mas não mole em água salgada fervente 2) Quando mealy, mash na panela ou se transformar em uma batatas grandes, em seguida, bata no meio ambiente cerca de 1min 3) Pare, raspe panela tigela ou molho. 4) Combine o leite quente, manteiga e sal. Despeje sobre as batatas, o chicote sobre a configuração mais alta por 1min
	1/2 copa de leite quente	
	2 colher de margarina	
	1 colher de Sal	
Fazer ovo branco (sacudidela)	4 ovos	1) Coloque o ovo branco para uma tigela. 2) Sacuda na configuração mais alta.

TERMO DE GARANTIA

FAVOR ANEXAR AQUI SEU RECIBO/FISCAL DE COMPRA. EM CASO DE RECLAMAÇÃO DURANTE O PRAZO DA GARANTIA ESTE RECIBO/ FISCAL DE COMPRA DEVE SER APRESENTADO JUNTAMENTE COM ESTA GARANTIA.

Número do modelo	(Número do lote:)
Nome do produto	
Data da compra	
Local da compra	

1. A parte vendedora do produto (“vendedor”) ao comprador original deste produto (“comprador”) garante por meio deste que o produto é de boa qualidade e, está em perfeitas condições de funcionamento e, sem defeitos e adequado para uso doméstico normal por um período de 1 (um) ano a partir da data da compra (‘período da garantia”) deste produto.
2. No caso em que o período de garantia não expirou e o produto não é de boa qualidade, ou em bom estado de funcionamento ou, está com defeito ou não é adequado para a sua finalidade em uso doméstico normal, o cliente pode, de acordo com o Paragrafo 3 ° abaixo, devolver o produto ao vendedor e ter as seguintes opções disponíveis:
 - 2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses da garantia: para receber um reembolso do preço efetivamente pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
 - 2.2 Dentro dos segundos 6 (seis) meses da garantia: ter o produto trocado para o mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.
3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o comprador de acordo com os termos desta garantia se o produto:
 - 3.1 for modificado contrariando as instruções fornecidas no manual do produto;
 - 3.2 sofrer uso inadequado, abuso ou modificação;
 - 3.3 for defeituoso ou não em condições de funcionamento devido ao desgaste natural
 - 3.4 for danificado devido a negligencia, imprudencia, comportamento malicioso ou criminoso por parte do comprador.
 - 3.5 for utilizado para fins comerciais.
4. Esta garantia aplica-se somente ao produto adquirido do vendedor, não cobrindo quaisquer itens agregados ou instalados no produto pelo comprador.
5. Qualquer reclamação nos termos desta garantia deve ser acompanhada da prova original de compra.
6. Note que o item de troca só irá transportar o saldo do período de garantia a partir da data de compra original.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi notre Mixeur Lourd « Platinum ». Chaque unité a été fabriquée pour assurer la sécurité, la fiabilité et la facilité d'utilisation. Avant l'utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour référence future.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre Mixeur Lourd « Platinum », les précautions de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes:

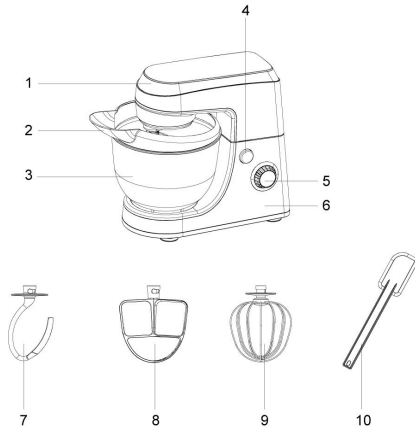
- Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou avec le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou ont été données des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toujours s'assurer que la tension sur la plaque signalétique correspond à la tension dans votre maison.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise régulièrement pour éviter tout dommage. Si le cordon ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée afin d'éviter un risque électrique.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. L'utilisation industrielle ou commerciale annulera la garantie, et le fournisseur ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages causés lors de l'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles destinées.
- Une mauvaise manipulation ou une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. En cas de dommages, l'examen et/ou la réparation doit être réalisé par un technicien agréé.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation à l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage.
- Retirez la fiche de la prise en saisissant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil. Toujours débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou lorsque vous ajoutez ou retirez des pièces.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.

FRANÇAIS

- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
- Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- L'utilisation d'un cordon de rallonge avec cet appareil n'est pas recommandée. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que la rallonge est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil pour éviter la surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou du point prise. Ne placez pas la rallonge dans une position où il peut être tiré par des enfants ou des animaux ou trébuchée. Cet appareil n'est pas adapté pour une utilisation en extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
- Ne pas transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Evitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles loin des fouets pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures aux personnes, et / ou des dommages au mixeur
- Assurez-vous de tourner le sélecteur de vitesse sur la position off après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement avant de le démonter et que le cordon d'alimentation soit retiré de la prise.
- Ne sortez jamais le batteur / le crochet pétrisseur / le fouet quand l'appareil est en fonctionnement.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage.
- Ne pas laisser cet appareil rester sans surveillance pendant l'utilisation. Toujours débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez refroidir avant de mettre ou enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
- Toujours faites fonctionner l'appareil sur une surface lisse, plane et stable. Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure causé par l'utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil, ou par des réparations effectuées par le personnel non autorisé.
- En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et ne pas tenter de réparer vous-même. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour examen, ajustement ou de réparation. Toujours insistez sur l'utilisation de pièces de rechange originales. Le défaut de se conformer avec les précautions mentionnées ci-dessus et les instructions, pourrait affecter le bon fonctionnement de cet appareil.

FAMILIARISEZ VOUS AVEC VOTRE MIXER

1. Tête
2. Couvercle anti éclaboussure
3. Récipient
4. Bouton d'inclinaison
5. Sélecteur de vitesse
6. Socle
7. Crochet à pâte
8. Batteur
9. Fouet
10. Spatule



SPECIFICATION

- Capacité : 4.2L pour bol
Voltage : AC 230V / 50Hz
Puissance : 300W
Câble : Prise à deux coches avec la terre

UTILISEZ VOTRE MIXER

Avant d'assembler votre mixer, assurez que le cordon d'alimentation est débranché de la prise d'alimentation et que le sélecteur de vitesse est sur la position off.

1. Baissez le bouton d'inclinaison et la tête du mixer sera automatiquement libérée et fermée en position inclinée.
2. Sélectionnez les ustensiles desirés qui correspondent à la tâche qui doit être faite: le batteur pour mélanger et battre des oeufs et le crochet à pâte pour le pétrissage et le fouet pour battre les blancs d'oeufs en neige..
3. Insérez le batteur/le crochet/ le fouet directement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.

Note: Assurez vous que le batteur ou le crochet à pâte ou le fouet est complètement inséré dans la prise, sinon vos résultats de mélange pourront être affectés.

4. Mettez le récipient en position. Mettez en premier le récipient et ensuite tournez le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en position. (voir fig 1).

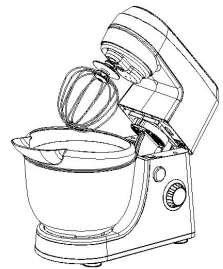


Fig.1

FRANÇAIS

5. Pour baisser la tête et mettre le batteur/ le crochet à pâte/ le fouet dans le récipient en tenant la tête avec une main et en faisant baisser la tête vers le bas. Un son de clic se fera entendre quand la tête aura atteint la bonne position.
6. Et assurez vous que le couvercle anti-éclaboussure est en place. (Voir fig 2).

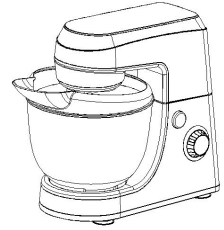


Fig.2

UTILISEZ VOTRE MIXER

1. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse est en position off, puis branchez la source d'alimentation.
2. Tournez le sélecteur de vitesse sur le réglage désiré.

Attention: Ne pas coller de couteau, de cuillère en métal, de fourchette et ainsi de suite dans le récipient pendant le fonctionnement.

3. Le temps de fonctionnement maximum par mixage ne doit pas dépasser 5 minutes et un minimum de temps de repos de 20 minutes doit être maintenue entre deux cycles consécutifs. Lors du pétrissage de la pâte, il est suggéré de sélectionner d'abord une vitesse faible avec le sélectionneur de vitesse puis ensuite passer à une plus grande vitesse pour obtenir les meilleurs résultats.

Remarque: pendant le pétrissage, la farine peut être collée à l'intérieur du récipient, il est interdit d'enlever le couvercle anti-éclaboussure et de gratter la farine sur la paroi intérieure du récipient à la spatule pour obtenir un bon résultat de pétrissage

4. Lorsque le mélange est terminé, tournez le sélecteur de vitesse sur la position off, débranchez le cordon de la prise d'alimentation.
5. Maintenez enfoncé le bouton d'inclinaison, la tête de la table de mixage sera automatiquement soulevée et se verrouillera dans la position d'inclinaison.

Attention: Avant d'appuyer sur le bouton d'inclinaison (à savoir avant de soulever la tête du mixer), assurez-vous que le batteur ou le fouet ou le crochet à pâte repose sur les deux côtés de la tête du mixer, sinon, quand la tête se lève du mixer, le batteur ou le fouet ou le crochet pétrisseur interviendra dans le récipient, si le batteur ou le fouet ou le crochet pétrisseur repose sur le devant de la tête de la table de mixage, vous tournez sur le sélecteur de vitesse à nouveau, laissez le mélangeur tourner pendant quelques secondes, puis éteignez le sélecteur de vitesse pour arrêter le batteur ou le fouet ou le crochet pétrisseur sur les deux côtés de la tête du batteur.

6. Si nécessaire, vous pouvez gratter les particules de nourriture en excès des fouets ou des crochets pétrisseurs avec une spatule en plastique.
7. Tirez sur le crochet pétrisseur / le batteur / fouet avec un peu de force. Il est recommandé de résister contre la rondelle sur le batteur / crochet à pâte / le fouet pour facilement retirer le batteur / le crochet à pâte / le fouet.

Attention: Le sélecteur de vitesse doit être sur la position off et la prise de courant doit être débranchée avant de retirer le batteur / le crochet à pâte / le fouet.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

La portion de mélange pour le mixer.

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi avant de le nettoyer.

Attention: Le mixer ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans un autre liquide.

2. Essuyez la surface extérieure de la tête et la base avec un chiffon imbibé et polissez avec un chiffon doux et sec.
3. Essuyez les particules de nourriture en excès sur le cordon d'alimentation.
4. Plongez le récipient, le batteur, la spatule, le crochet pétrisseur et le fouet dans l'eau chaude savonneuse pour un nettoyage complet. Puis rincez sous l'eau courante et essuyez. Ils peuvent être également placés dans le lave-vaisselle.

CONSEILS DE CUISINE

1. Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant le début du pétrissage. Définissez ces ingrédients à l'avance.
2. Pour éliminer la possibilité de coquilles ou de détérioration des œufs dans votre recette, casser les œufs dans un récipient séparé en premier, puis ajouter les au mélange.
3. Ne pas trop battre. Veillez à ce que vous mélangez soit mélangé comme il est demandé dans la recette. Incorporez les ingrédients secs seulement quand le mélange est prêt. Toujours utiliser une faible vitesse.
4. Les conditions climatiques, les variations saisonnières de température, la température des ingrédients et leur variation de texture jouent un rôle dans le délai requis de mélange et des résultats obtenus.
5. Toujours commencer à mélanger à basse vitesse. Augmentez graduellement à la vitesse recommandée comme indiqué dans la recette.

RECETTE

	Ingrédients	Procédure
Gâteau Jaune avec 2 œufs (Crochet à pâte)	2 tasses de farine à gâteau tamisée	1) Tamisez ensemble dans un grand bol, la farine tamisée, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le raccourci; versez le lait et la vanille 2) Pétrir 5 minutes, sur le réglage le plus bas jusqu'à obtenir une consistance homogène 3) Ensuite, sur le réglage moyen pendant 2 min. 4) Arrêtez, gratter les côtés et le fond du bol 5) Ajouter les œufs, pétrir 1-1/2 minutes de plus sur le réglage le plus élevé
	1-1/4 de tasse de sucre granulé	
	2-1/2 cuillère à café de levure double action .	
	3/4 de cuillère à café de sel	
	1/2 tasse de margarine ou de beurre	
	3/4 de tasse de lait	
	1-1/4 de cuillère à café de vanilla	
	2 œufs non battu	

FRANÇAIS

Pain de flocon d'avoine (Crochet à pâte)	2 tasses de farine tamisée	<p>1) Tamisez ensemble la farine, le bicarbonate, le sel et la cannelle, puis ajoutez la farine d'avoine. mettre de côté</p> <p>2) Mélanger le beurre, le sucre, les oeufs et la vanille dans un bol à mélanger.</p> <p>3) la crème sur le réglage le plus élevé pendant 2 min, arrêter, racler le bol</p> <p>4) Ajouter le lait et la moitié du mélange de farine, laissez le fondre dans le mélangeur puis pétrir sur le réglage le plus élevé pendant 1min</p> <p>5) Ajouter le mélange de farine restante et répétez le mélange. Arrêtez, racler le bol,</p> <p>6) Pétrir les pépites de chocolat et les noix sur le réglage le plus élevé pendant 1 min</p>
	1 cuillère à café de soda	
	1 cuillère à café de sel	
	1-1/2 cuillère à café de cannelle	
	2 tasses de flocons d'avoine	
	1 tasse de margarine ou de beurre	
	1/2 tasse de sucre granulé	
	3/4 tasse de sucre brun	
	2 oeufs non battu	
	1-1/2 cuillère à café de vanille	
	1/3 tasse de lait	
	1 tasse de chips au chocolat	
	3/4 tasse de cerceaux de noix	
Cookies aux flocons d'avoine (petit récipient, crochet à pâte)	2 tasses de farine tamisée	<p>1) Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate, le sel et la cannelle, puis ajoutez la farine d'avoine. mettre de côté</p> <p>2) Mélanger le beurre, le sucre, les oeufs et la vanille dans un bol à mélanger.</p> <p>3) Battez en crème sur le réglage le plus élevé pendant 2 min, arrêter, raclez le bol</p> <p>4) Ajouter le lait et la moitié du mélange de farine, faite le fondre dans le mélangeur, puis pétrir sur le réglage le plus élevé pendant 1min</p> <p>5) Ajouter le mélange de farine restante et répétez le mélange. Arrêtez, raclez le bol,</p> <p>6) Pétrir les pépites de chocolat et les noix sur le réglage le plus élevé pendant 1 min</p>
	1 cuillère à café de soda	
	1 cuillère à café de sel	
	1-1/2 cuillère à café de cannelle	
	2 tasses de flocons d'avoine	
	1 tasse de beurre ou de margarine	
	1/2 tasse de sucre granulé	
	3/4 de tasse de sucre brun	
	2 oeufs non battu	
	1-1/2 cuillère à café de vanille	
	1/3 de tasse de lait	
	1 tasse de chips de chocolat	
	3/4 tasse de cerceaux de noix	
1 cuillère à café de soda		
1 cuillère à café de sel		
1-1/2 cuillère à café de cannelle		

FRANÇAIS

Purée de pomme de terre (bateur)	2 lbs de pomme de terre épluchées	1) Epluchez les pommes de terre et faites les cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre dans de l'eau bouillante salée.
	1/2 tasse de lait chaud	2) Lorsqu'elle sont cuites , faites les réduire en purée dans une casserole puis battre avec le réglage moyen pendant environ 1min
	2 cuillère de margarine	3) Arrêter, grattez le bol ou le récipient
	1 cuillère à café de sel	4) Mélangez le lait chaud, le beurre et le sel. Verser sur les pommes de terre, utilisez le fouet sur le réglage le plus élevé pendant 1min
Blanc en Neige (Fouet)	4 oeufs	1) Mettez les blancs d'oeufs dans le recipient 2) Fouettez sur le réglage le plus élevé.

GARANTIE

**APPOSEZ VOTRE REÇU/PREUVE D'ACHAT À CET EMPLACEMENT.
EN CAS DE RÉCLAMATION COUVERTE PAR LA GARANTIE, LE
REÇU /LA PREUVE D'ACHAT MENTIONNÉS AUPARAVANT DOIVENT
ÊTRE JOINTS À CETTE GARANTIE.**

Numéro de modèle	(Numéro de lot:)
Nom du produit	
Date d'achat	
Lieu d'achat	

1. La partie qui vend le produit ("le vendeur") à l'acheteur original de ce produit ("le client") assure que ce produit sera de bonne qualité et, en bon état de fonctionnement et, sans défaut, et adapté à l'usage pour lequel il est prévu, sous des conditions normales d'utilisation domestique, pendant une période d'1 (un) an à partir de la date d'achat du produit (période de garantie).
2. Au cas la période de garantie ne soit pas écoulée et que le produit ne soit plus en bon état ou en état de marche, qu'il soit défectueux ou ne soit plus approprié à son usage prévu dans des conditions normales d'utilisation domestique, le client peut, sous réserve de remplir les conditions du Paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au revendeur et dispose des possibilités suivantes :
 - 2.1 Durant les 6 (six) premiers mois de garantie: être remboursé à hauteur du prix d'achat ou échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
 - 2.2 Après les 6 (six) premiers mois de garantie: échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
3. Dans les conditions de cette garantie, le produit ne sera ni remplacé, ni remboursé si celui-ci:
 - 3.1 a été modifié contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit;
 - 3.2 a été mal utilisé, maltraité ou altéré;
 - 3.3 est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement suite à une usure normale.
 - 3.4 est endommagé suite à une faute grave du client, ou à un comportement insouciant, malintentionné ou délictueux;
 - 3.5 a été employé pour un usage commercial.
4. Cette garantie ne s'applique qu'au produit qui a été acheté au vendeur et non pas à un quelconque accessoire attaché ou installé sur le produit par le client.
5. Toute réclamation liée à cette garantie doit être accompagnée par la preuve originale d'achat.
6. Remarquez que l'élément d'échange portera le solde de la durée de la garantie à partir de la date d'achat d'origine.