

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

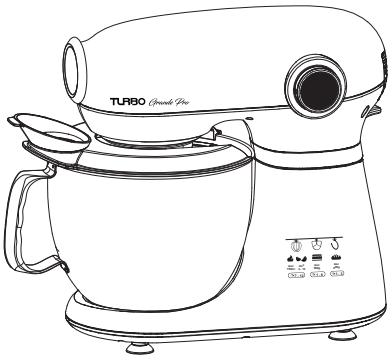
EHM 9593

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



Didistribusikan Oleh :
PT Citra Kreasi Makmur
Jl. Sosial No.12 - Jakarta Barat 11480

Dibuat di Indonesia
Diproduksi oleh :
PT Salina Citra Nusantara Perkasa Tbk
Dusun Paedangin RT 009 RW 004, Paedangin, Cileungs, Bogor, Jawa Barat
Tanda Pendaftaran Paten Produk Pengolahan dan Kaitu Laminasi Purna Jual
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

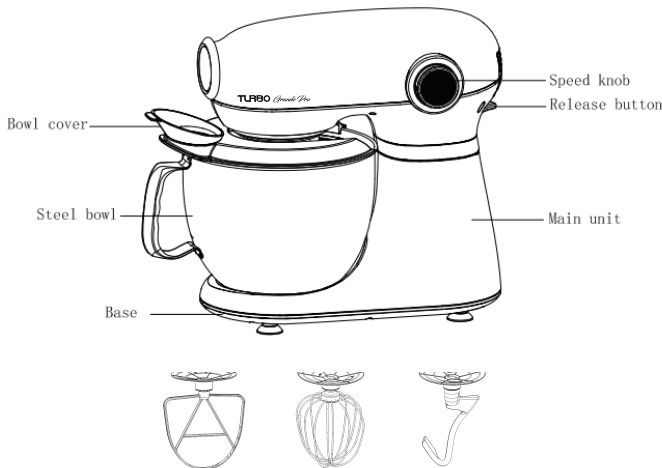


Didistribusikan oleh :
CKM
PT: Citra Kreasi Makmur

Please read these instructions completely before operating the unit
Baca lah 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