

CARA PENYIMPANAN MIXER ANDA

- Selalu cabut stop kontak mixer Anda dari steker listrik sebelum penyimpanan.
- Gunakan kabel listrik dengan hati-hati guna memastikan keselamatan Anda dan masa pakai kabel yang lebih panjang. Hindari menarik atau menarik paksa sambungan stop kontak.
- Versi Hand mixer = Untuk menyimpan kabel, gulung secara longgar pada badan mixer atau gulung dalam gulungan besar dan eratkan dengan menggunakan alat pengencang yang halus. Gunakan dan simpan pengocok serta dough hooks dengan hati-hati.
- Versi Stand Mixer = Simpan badan mixer dan Mangkuk Mixing Plastik yang diletakkan pada Dudukan, serta simpan pengocok dan dough hooks pada mangkuk.

PERINGATAN: Gunakan dan simpan pengocok serta dough hooks dengan hati-hati. Pengocok dan dough hooks yang rusak atau terkikis tidak akan mencampur atau berfungsi dengan layak.

PT.SHARP TRADING INDONESIA

Kawasan Industri KIIC, Jl. Harapan Raya Lot LL 1 & 2
Gedung No.01 Desa Sirnabaya, Kec. Teluk Jambe Timur,
Kabupaten Karawang 41361

SHARP

BUKU PANDUAN INSTRUKSI

HAND MIXER/STAND MIXER DENGAN 5 PENGATURAN KECEPATAN

MODEL: EM-S53-WH



Reg No. I.23.STID2.00501.0616

Baca petunjuk dengan seksama sebelum menggunakan.

PANDUAN PENTING

SIMPAN INSTRUKSI-INSTRUKSI INI UNTUK PENGGUNAAN RUMAH TANGGA SAJA

Saat menggunakan peranti listrik, tindakan pencegahan dasar yang harus dilakukan, termasuk hal-hal berikut ini:

1. Baca semua instruksi
2. Untuk melindungi diri Anda terhadap kebakaran, sengatan listrik, dan luka, jangan merendam kabel, stop kontak atau peranti ke dalam air atau cairan lainnya.
3. Pengawasan yang ketat diperlukan saat peranti digunakan oleh atau di dekat anak-anak.
4. Cabut stop kontak mixer dari steker jika mixer tidak digunakan, sebelum meletakkan atau melepaskan bagian-bagian mixer, dan sebelum membersihkan mixer.
5. Hindari kontak dengan bagian-bagian yang bergerak.
6. Jangan menjalankan peranti dengan kabel atau stop kontak yang rusak atau setelah peranti mengalami malfungsi atau jatuh atau rusak karena apapun. Kembalikan peranti ke pusat servis resmi terdekat untuk pengecekan, perbaikan, atau penyesuaian listrik atau mekanis. Perbaikan dan servis harus selalu dilakukan oleh pusat servis resmi.
7. Penggunaan aksesoris atau pelengkap yang tidak direkomendasikan atau dijual oleh produsen dapat menyebabkan kebakaran, sengatan listrik atau luka.
8. Jangan digunakan di luar ruang.
9. Jangan biarkan kabel menjuntai di ujung meja atau meja racik.
10. Jangan biarkan kabel bersentuhan dengan permukaan yang panas, termasuk kompor.
11. Jauhkan tangan, rambut, pakaian, dan juga spatula serta peralatan dapur lainnya dari pengocok atau dough hook selama penggunaan mixer guna menghindari risiko luka pada seseorang, dan/atau kerusakan pada mixer.

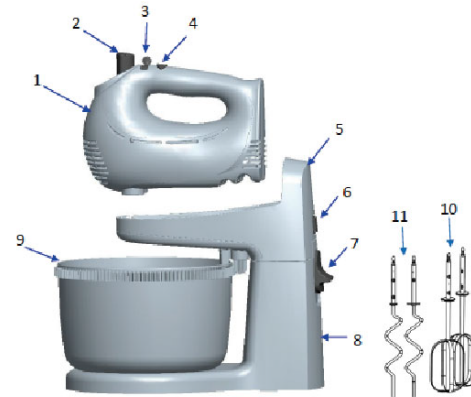
12. Lepaskan pengocok atau dough hook dari mixer sebelum mencucinya.
13. Mixer hanya bisa dicolokkan pada steker listrik yang memiliki voltase sesuai dengan label ketentuan produk.
14. Untuk menggunakan mixer, colokkan stop kontak ke steker listrik. Setelah selesai menggunakan, tarik stop kontak dari steker listrik. **JANGAN MENARIK KABEL.**
15. Gunakanlah aksesoris asli yang disediakan.
16. Gunakan mixer ini hanya dengan dudukan yang disediakan.
17. Nyalakan mixer hanya setelah pengocok atau dough hook mixer telah dimasukkan. Selalu tunggu sampai pengocok atau dough hook benar-benar berhenti sebelum melepaskannya dari mixer.
18. Jangan menggunakan benda keras (seperti sendok, pisau, garpu, dan lain-lain) pada pengocok yang sedang berputar. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan pada motor.
19. Jangan memegang pengocok atau dough hook dengan tangan.
20. **JANGAN** menggunakan mixer ini untuk mencampur cat atau pelarut guna menghindari bahaya kebakaran dan/atau ledakan.
21. Mulailah menggunakan mixer pada Kecepatan 1 atau 2 guna menghindari cipratan. Tetapi, guna menghindari panas yang berlebih pada motor, **JANGAN** menggunakan Kecepatan 1 atau 2 selama lebih dari 30 detik.
22. **JANGAN** menjalankan mixer secara berkelanjutan selama lebih dari 10 menit. Biarkan motor berhenti selama 15 menit antara setiap penggunaan.
23. **JANGAN** menggunakan fungsi TURBO selama lebih dari satu menit setiap kali, karena motor dapat menjadi terlalu panas.
24. Biarkan mixer mendingin sebelum disimpan.
25. **TIDAK** ada bagian mixer yang bisa diservis sendiri. Jangan mencoba membuka mixer.
26. Jangan menggulung kabel terlalu kencang di sekitar mixer untuk menghindari kerusakan pada kabel dan peranti.

27. Edukasilah anak-anak Anda mengenai bahaya dan peraturan keselamatan mengenai peralatan listrik.
28. Peranti ini dapat digunakan oleh anak-anak yang berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang memiliki keterbatasan fisik, panca indera atau kejiwaan, atau tidak memiliki pengalaman dan pengetahuan yang memadai jika mereka diawasi atau diberikan instruksi mengenai penggunaan peranti dengan cara yang aman dan memahami bahaya-bahaya yang mungkin ada. Anak-anak tidak boleh menggunakan peranti sebagai mainan. Pembersihan dan pemeliharaan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.

SEBELUM PENGGUNAAN

- Bacalah instruksi-instruksi ini dengan hati-hati sebelum menggunakan dan simpanlah instruksi-instruksi tersebut untuk acuan di waktu mendatang.
- Periksa voltase utama di daerah Anda apakah besarnya sama dengan yang tertera pada peranti.
- Jangan menggunakan mixer di dekat bak cuci piring, bak mandi rendam, pancuran, dan lain-lain yang terisi dengan air.
- Sebelum mengangkat peranti yang jatuh ke air, ingatliah untuk terlebih dahulu mencabut stop kontak dari steker.
- Sebelum penggunaan pertama, lepaskanlah semua stiker hiasan dan kemasan mixer. Cuci Mangkuk Mixing Plastik (yang disediakan untuk versi Stand Mixer), Pengocok, dan Dough Hooks dengan menggunakan air sabun yang hangat dan kain yang lembab. Bilas dan keringkan dengan seksama.
- Saat Anda menggunakan mixer untuk pertama kali, mungkin timbul bau dari motor. Hal ini normal dan akan hilang setelah motor berfungsi selama beberapa waktu.

URAIAN BAGIAN-BAGIAN MIXER (EM-S53-WH)



- | | |
|-----------------------------|---|
| (1) Badan Mixer | (7) Tombol Pelepas Head-Tilt |
| (2) Tombol Eject | (8) Bagian Bawah Dudukan |
| (3) Kenop Kendali Kecepatan | (9) Mangkuk Mixing Plastik
(Bisa Berputar Sendiri) |
| (4) Tombol Turbo | (10) Pengocok (Bisa diganti-ganti) |
| (5) Stand Top | (11) Dough Hooks (Tidak bisa diganti) |
| (6) Tombol Pelepas Mixer | |

DAYA DAN KELENGKAPAN MIXER

NO.	DAYA	AKSESORIS
Hand mixer	220-240 V, 50/60 Hz, 320 W	Pengocok
Hand mixer	220-240 V, 50/60 Hz, 320 W	Pengocok, Dough Hooks
Stand Mixer	220-240 V, 50/60 Hz, 320 W	Pengocok, Dough Hooks, Dudukan, Mangkuk

INSTRUKSI MENGENAI MIXER

Peranti ini dapat dilengkapi peralatan-peralatan berikut ini:

- Pengocok (bisa diganti): untuk adonan yang mudah bercampur, telur, putih telur, krim kocok, dan puding. Juga cocok untuk mengaduk saus.
- Dough Hooks (tidak bisa diganti): untuk proses pencampuran ragi yang berat dan adonan kentang dengan mudah.

PANDUAN PENCAMPURAN

INFORMASI YANG DISEDIAKAN DI BAWAH INI ADALAH ACUAN STANDAR. BERAT/PROPORSI CAMPURAN DAPAT DIUBAH/DISESUAIKAN TERGANTUNG PADA RESEP YANG DIGUNAKAN ATAU PILIHAN PENGGUNA DI SETIAP NEGARA.

Bahan	Aksesoris yang Digunakan	Berat Maksimal Campuran	Waktu Maksimal Pencampuran	Instruksi mengenai Kecepatan
Adonan roti	Dough hook	500 g tepung, 300 ml air, 10 g garam, 10 g ragi roti	3 ~ 4 menit	Mulailah mencampur dengan menggunakan Kecepatan 1 selama kurang dari 30 detik. Kemudian, gantilah kecepatan ke Kecepatan 5 (atau TURBO saat diperlukan)

Adonan Waffle Pancake Cake Pack	Pengocok	1200 g	3 ~ 5 menit	Mulailah mencampur dengan menggunakan Kecepatan 1 selama kurang dari 30 detik. Kemudian, gantilah kecepatan ke Kecepatan 5 (atau TURBO saat diperlukan)
Whipping Putih Telur	Pengocok	8 putih telur	2 ~ 3 menit	Kecepatan 5 (atau TURBO saat diperlukan)

- **PENGUNAAN SEBAGAI HAND MIXER** = Gunakan mangkuk mixing besar sehingga bahan tersebar dan proses pencampuran menjadi lebih mudah.
- Mentega dan margarin harus dalam suhu ruang.
- **PERINGATAN:** Kecepatan 1 dirancang khusus untuk digunakan pada kecepatan yang rendah guna menghindari cipratan bahan pada awal setiap proses pencampuran. Mohon jangan menggunakan Kecepatan 1 selama lebih dari 30 detik atau gunakan Kecepatan 1 untuk menangani bahan-bahan yang lengket dan berat, karena motor bisa menjadi terlalu panas dan rusak.
- Untuk hasil terbaik, tuang bahan cair ke dalam mangkuk terlebih dahulu, dan baru diikuti dengan bahan kering.
- **PERINGATAN:** Saat mencampur adonan yang sangat padat, atau jika menggunakan dough hooks, mohon gunakan mixer sebagai hand mixer. Hal ini memastikan adonan tercampur secara menyeluruh.
- Saat menambahkan tepung, jika campuran mulai naik ke pengocok atau dough hooks, tingkatkan kecepatan.

TOMBOL EJECT

Ejector disediakan bersama dengan fitur keselamatan. Pengocok atau Dough Hooks hanya boleh dikeluarkan saat Kenop Kendali Kecepatan berada pada posisi "0". Untuk melepaskan pengocok dan dough hooks, pastikan Kenop Kendali Kecepatan berada pada posisi "0". Kemudian, tekan tombol Eject.

PERINGATAN: JANGAN mencoba menarik pengocok atau dough hooks dari tempatnya di mixer tanpa menekan Tombol Eject.

TOMBOL TURBO

- Tombol Turbo menyediakan tenaga tambahan untuk beberapa saat. Fungsi ini dapat diaktifkan pada lima pengaturan kecepatan manapun dengan menekan dan menahan tombol. CATATAN: Saat Kenop Kendali Kecepatan berada di posisi "0", maka fungsi Turbo tidak dapat berfungsi.
- Jangan menggunakan fungsi Turbo selama lebih dari 1 menit pada setiap penggunaan, karena motor bisa menjadi terlalu panas.

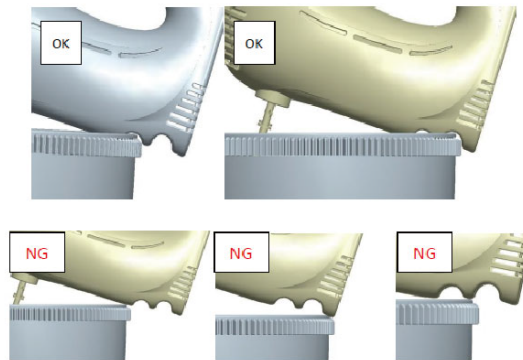
FUNGSI PENYANDARAN MANGKUK

Saat Anda menggunakan pengocok atau dough hooks, Fungsi Penyandaran Mangkuk memungkinkan Anda meletakkan mixer pada ujung mangkuk saat Anda sedang memasukkan bahan, memeriksa resep, atau berhenti sejenak guna mempersiapkan langkah Anda selanjutnya selama proses pencampuran. Kapanpun Anda bermaksud mengeruk sisi-sisi dan bagian bawah mangkuk, Anda juga dapat menyandarkan mixer pada mangkuk cadangan yang sesuai guna menyelesaikan kegiatan Anda.

PERINGATAN: Untuk menggunakan fungsi ini, pastikan mixer berada di posisi "0". Jangan pernah menggunakan fungsi ini saat mixer menyala.

PENTING: Untuk menggunakan fungsi penyandaran mangkuk, silakan periksa kesesuaian ukuran mangkuk terlebih dahulu dengan langkah-langkah berikut ini:

- (1) Masukkan pengocok atau dough hooks ke dalam badan mixer
- (2) Letakkan pengocok atau dough hooks ke dalam mangkuk
- (3) Pastikan alur pada bagian dalam badan mixer (baik alur depan atau belakang) dapat menyandar pada pinggiran mangkuk dengan tepat tanpa menyebabkan mixer terbalik.

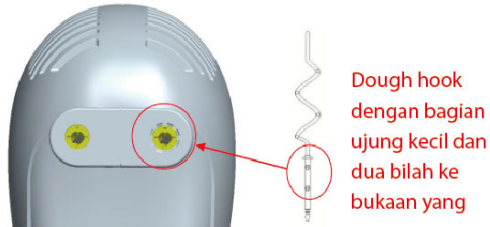


- Saat pengocok atau dough hooks dilepaskan untuk dibersihkan atau mengganti perlengkapan tambahan, Anda juga dapat menyandarkan mixer pada permukaan yang datar dengan menggunakan bagian ujung bawahnya.

PENGUNAAN SEBAGAI HAND MIXER

- (1) Masukkan bahan yang ingin Anda campur ke dalam mangkuk mixing. Anda disarankan untuk menggunakan mangkuk mixing berukuran besar, sehingga bahan dapat menyebar dan menyebabkan proses pencampuran menjadi lebih mudah.
- (2) Atur Kenop Kendali Kecepatan ke posisi "0" dan masukkan pengocok atau dough hooks ke mixer.

PENTING: Pengocok bisa ditukar. Dough hooks tidak bisa ditukar posisinya. Saat menggunakan Dough Hook, pastikan Anda memasukkan dough hook dengan **bagian ujung logam kecil dan dua bilah satu persatu ke bukaannya masing-masing yang ditandai dengan gerigi** pada bagian bawah mixer.



PERINGATAN: Pastikan mixer berada di posisi "0" dan cabut stop kontak sebelum memasang pengocok atau dough hooks ke mixer.

- (3) Colokkan stop kontak ke steker (220-240 V, 50/60 Hz). Masukkan pengocok atau dough hooks ke bahan-bahan, dan nyalakan mixer untuk memulai mencampur.
- (4) Gunakan kecepatan rendah (1 atau 2) saat mulai mencampur selama kurang dari 30 detik guna menghindari cipratan. Kemudian, naiknya menjadi Kecepatan 5 (atau TURBO jika diperlukan) untuk hasil terbaik. Saat Tombol Turbo ditekan, mixer dapat langsung berfungsi dalam kecepatan paling tinggi. Jangan menggunakan fungsi Turbo selama lebih dari satu menit untuk setiap penggunaan, karena motor dapat menjadi terlalu panas. Mesin harus dидiamkan selama 15 menit setelah berfungsi selama 10 menit.

PERINGATAN: Hindari pengocok atau dough hooks membentur sisi mangkuk mixing saat mixer sedang digunakan, karena akan berakibat pada kerusakan pada pengocok dan mixer.

- (5) Setelah Anda selesai mencampur, aturlah Kenop Kendali Kecepatan ke posisi "0" dan cabut stop kontak peranti.
- (6) Tekan Tombol Eject untuk melepaskan pengocok atau dough hooks dan lepaskan dari mixer.

PENGUNAAN SEBAGAI STAND MIXER

- (1) Letakkan mixer pada Dudukan Atas. Pertama, masukkan bagian depan mixer ke pengait pada pegangannya. Kemudian, tekan bagian ujung belakang mixer ke bawah (klik-kunci).



Bukaan terletak pada bagian paling bawah untuk memasukkannya ke tab Dudukan Atas



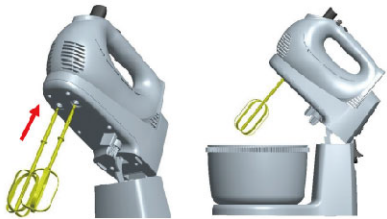
PERINGATAN: Pastikan mixer dikaitkan dengan benar ke dua kaitan bagian dalam pada Dudukan Atas sebelum memasukkan pengocok atau dough hooks. Jika mixer tidak dikencangkan dengan benar dan dikunci pada posisi yang semestinya, JANGAN memasukkan pengocok atau dough hooks ke

Dudukan/Mixer dan JANGAN menggunakan mixer. Pemasangan badan mixer ke dudukan yang tidak benar akan menyebabkan kerusakan pada mixer dan dudukan.

- (2) Tekan Tombol Pelepasan Head-Tilt dan tegakkan Dudukan Atas agar terkunci pada tempatnya.



- (3) Masukkan pengocok atau dough hooks ke mixer. Saat menggunakan dough hooks, pastikan Anda memasukkan dough hook dengan menggunakan bagian ujung logam kecil dan dua bilah satu persatu ke bukaan yang masing-masing yang ditandai dengan gerigi pada bagian bawah Dudukan Atas. Masukkan bahan-bahan ke dalam Mangkuk Mixing Plastik. Kemudian letakkan Mangkuk Mixing Plastik pada Dudukan Bawah dan colokkan stop kontak ke steker listrik.



PERINGATAN: Pengocok bisa ditukar satu sama lain. Dough hooks **TIDAK** dapat ditukar satu sama lain. Jika tidak ditempatkan dengan benar, maka Mangkuk Mixing Plastik tidak akan berputar.

PENTING: Hanya gunakan Mangkuk Mixing Plastik yang disediakan bersama dengan mixer.

- (4) Tekan Tombol Pelepasan Head-Tilt sekali lagi dan turunkan mixer (Dudukan Atas) untuk mengunci pada posisinya. Jadi, pengocok atau dough hooks dapat menyentuh bahan. Kemudian, nyalakan mixer.



- (5) Gunakan kecepatan rendah (1 atau 2) saat mulai mencampur selama kurang dari 30 detik guna menghindari cipratan. Kemudian, naikknya menjadi Kecepatan 5 (atau TURBO jika diperlukan) untuk hasil terbaik. Saat Tombol Turbo ditekan, mixer dapat langsung berfungsi dalam kecepatan paling tinggi. Jangan menggunakan fungsi Turbo selama lebih dari satu menit untuk setiap penggunaan, karena motor dapat menjadi terlalu panas. **Mesin harus dидiamkan selama 15 menit setelah berfungsi selama 10 menit.**

- (6) Setelah Anda selesai mencampur, aturlah Kenop Kendali Kecepatan ke posisi "0" dan cabut stop kontak peranti. Kemudian, tekan Tombol Pelepasan Head-Tilt sekali lagi dan tegakkan Dudukan Atas.
- (7) Tekan Tombol Eject untuk melepaskan pengocok atau dough hooks dan lepaskan dari mixer.
- (8) Mixer dapat dilepaskan dari Dudukan Atas dengan menekan Tombol Pelepasan Mixer. Kemudian, lepaskan Mangkuk dari Dudukan Bawah.



- (9) Selalu matikan peranti jika Anda perlu mengikis bahan-bahan pada sisi-sisi mangkuk.

PERINGATAN: Saat mencampur adonan yang sangat padat, atau jika menggunakan dough hooks, mohon gunakan mixer sebagai hand mixer. Hal ini memastikan adonan tercampur secara menyeluruh.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

- Sebelum membersihkan bagian manapun dari mixer, putar Kenop Kendali Kecepatan ke posisi "0".
- Cabut stop kontak dari steker listrik dan lepaskan pengocok atau dough hooks.
- Cuci Mangkuk Mixing Plastik, Pengocok, dan Dough Hooks dengan menggunakan air sabun hangat dan kain lap yang lembut. Bilas dan keringkan secara menyeluruh.

CATATAN: Jangan menggunakan spons penggosok atau zat pembersih yang bersifat abrasif saat membersihkan mangkuk, pengocok dan dough hooks, karena dapat menggores permukaan.

CATATAN: Jangan membiarkan pengocok atau dough hooks terendam dalam air atau selama beberapa waktu, karena dapat menyebabkan pelapis logam menjadi rusak.

- Lap badan mixer dan dudukan mixer dengan kain yang lembab dan keringkan. Keringkan dengan menggunakan kain kering yang lembut.

CATATAN: Jangan mencuci atau merendam dudukan di dalam air atau cairan lainnya. Jangan membiarkan air atau cairan apapun masuk ke bagian dalam dudukan karena dapat menyebabkan kerusakan.

PERINGATAN: Jangan merendam mixer, kabel listrik atau stop kontak di dalam air atau cairan lainnya.

- Lap sisa-sisa bahan makanan dari kabel listrik.