

# Premium

## HAND MIXER BATIDORA DE MANO



# Premium

Manual de uso y cuidado  
Precauciones importantes

Este producto es para uso doméstico únicamente.

This product is for domestic use only

Use & Care Manual  
Important Safeguards

MODEL: PHM426B  
MODELO: PHM426B

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

1. Read all instructions.
2. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the 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.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
8. Remove beaters from mixer before washing.

9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven
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.
11. Avoid contacting with moving parts.
12. 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.
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.
14. Do not use mixer for other than intended use.
15. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
16. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
18. Do not use outdoors.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### **HOUSEHOLD USE ONLY**

#### **SPECIAL NOTES ON CORD PLUG**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, the plug can fit into a polarized socket only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## **POWER CORD INSTRUCTIONS**

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on or tripped over by children.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

## **KNOW YOUR MIXER**



## **BEFORE USING HAND MIXER**

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

1. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beaters for easy mix cough, egg white, whip cream, mayonnaise and puree. They are also especially suitable for mixing/stirring

sausages and pudding powders. And dough hooks for the preparation of heavy yeast dough or short pastries. Also potato dough to the dumpling and potato pancake preparation mixes one with it knead hooks easily and quickly.

## 2. Inserting the Beaters/ dough hooks

A) Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical.

B) For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the left socket and the other one can only be inserted into another socket. The two dough hooks can not be inserted reversely otherwise they cannot be inserted into (see Fig. 1).

Note: Ensure both beaters or dough hooks are fully inserted into the correct sockets or your mixing results may be affected.

Note: only one type accessories can be used one time.

## Speed Guide

Speed	Function	Use
1	Blend	To combine liquids, fold in dry ingredients, egg whites and whipped cream.
2	Stir	To prepare sauces, puddings, muffins and quick breads.
3	Mix	To prepare batters and mixes.
4	Beat	To cream butter and sugar. Make cookie dough, cake mixes and frostings.
5	Whip	To whip light and fluffy mixtures, whip cream, beat eggs (whites, yolks, whole), and mash potatoes.
Turbo	Whip	To whip light and fluffy mixtures, whip cream, beat eggs

		(whites, yolks, whole), and mash potatoes.
--	--	--

## **USING YOUR MIXER**

1. With the speed selector in the OFF position, plug the cord into power outlet.
2. Turn the speed selector to your desired speed and begin mixing. And the speed at 5 setting is the fastest. The fastest mixing speed can be easily obtained by depressing the burst button while the speed is set at 1, 2, 3 or 4.  
Tip: always start mixing at slow speeds and increase the speed gradually to prevent ingredients splashing out of the mixing bowl. When adding dry ingredients use the lowest speed to prevent the snow storm effect.
3. The max operation time per time shall not exceed 5 minutes and minimum 10 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector is in 1 or 2 position then set in top speed to achieve best results. When mixing is complete, turn the speed selector to OFF position and unplug the cord from power outlet.
4. Scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.
5. To remove the beaters/dough hooks, place fingers loosely around the spindles and press the eject button firmly down.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
2. Wipe over the outside surface of the unit with a dampened cloth and polish

with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Wash the mix bowl, beaters, and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The accessories may be washed in the dishwasher.

**Caution:** the mixer cannot be immersed in water or other liquid.

## **COOKERY TIPS**

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, they should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. Assemble all ingredients and utensils near the mixer.
3. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
4. When mixing egg whites, be sure the bowls and beaters are thoroughly cleaned and dried. As even the smallest amount of oil on beaters or bowl may cause the egg whites not to aerate.
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
6. 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. At any stage of mixing, over beating can cause toughness, close texture, lack of rising or excessive shrinkage. 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.

7. During mixing, ingredients may splash to the sides of the bowl. To scrape the bowl, turn the beaters to the OFF position and using a plastic or rubber spatula, scrape the bowl. NEVER USE A KNIFE, METAL SPOON OR FORK, as this may cause damage to the beaters and bowl. A light scraping after the addition of each ingredient assists in achieving efficient mixing.



## **Medidas de seguridad importantes**

Cuando use aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes utilizar cualquier aparato.
2. Asegúrese que el voltaje del tomacorriente donde se conectará corresponde al voltaje del aparato informado en su placa.
3. No use el aparato cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal, se ha caído o está dañado de alguna manera. En caso de daño, lleve el aparato a inspección y/o reparación por parte de un técnico autorizado.
4. No deje el aparato sin supervisión durante su uso.
5. Es necesaria la supervisión constante cuando un niño use el aparato, o se use cerca de niños o personas discapacitadas.
6. Desconecte el aparato si éste no ha de ser usado, si va a ser limpiado o cuando instale o remueva partes del aparato.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede generar fuego, descargas eléctricas o lesiones físicas en las personas.
8. Remueva los batidores/ganchos de la batidora antes de limpiarla.
9. No colocar el aparato sobre o cerca de una parrilla caliente, eléctrica o a gas, o cerca de una llama.
10. Asegúrese siempre de ubicar en la posición OFF el selector de encendido antes de conectar al tomacorriente. Para desconectar, gire el control a la posición OFF, y luego remueva el enchufe del tomacorriente.
11. Evite el contacto con partes en movimiento.
12. Mantenga sus manos, vestimenta, espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante su operación para reducir el riesgo de heridas a las personas y / o daño al aparato.
13. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el

aparato en agua u otro líquido. Esto puede causar heridas a las personas o daño al aparato.

14. No utilice éste aparato para fines para los cuales no fue creado como equipo doméstico.
15. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades sensoriales, físicas o mentales disminuidas o con falta de experiencia, a menos que se les provea de supervisión o instrucción acerca del uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
16. Los niños deben ser supervisados con la finalidad que no jueguen con el aparato.
17. No permita que el cable caiga por el aparador de la cocina o permita que el cable toque superficies calientes y no ubique el aparato cerca de estufas, chimeneas, hornos o calentadores.
18. No utilice el aparato al aire libre, uso en interiores únicamente.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO UNICAMENTE**

### **NOTA ESPECIAL SOBRE EL ENCHUFE DEL CABLE DE CORRIENTE**

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un lado es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entrará a un tomacorriente polarizado en una sola posición. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire su posición. Si finalmente no entra,

contacte un electricista. De ninguna manera modifique el enchufe.

## CONOZCA SU BATIDORA



### ANTES DE USAR SU BATIDORA DE MANO

Antes de usarla por primera vez, asegúrese que el cable de corriente está desconectado del tomacorriente y el selector de velocidad está ubicado en la posición OFF.

1. Seleccione los aditamentos adecuados, que dependen de la tarea a ejecutar:  
Batidores: Para mezclar fácilmente pasta, clara de huevo, crema batida, crema, mayonesa y puré. También están disponibles para mezclar / revolver salsas y polvos para pudín. Ganchos para pasta: Para la preparación de pastas de levadura densas o pasteles pequeños. También para pasta de papa para papas rellenas y para las mezclas de preparación de pancakes de papa para amasar con ganchos fáciles y rápidos de manejar.

2. COMO INSERTAR BATIDORES Y GANCHOS DE PASTA:

A) Los batidores pueden ser insertados en cualquiera de los orificios, pues los batidores son idénticos.

B) Para los ganchos de pasta, el que posee una arandela ha de ser insertado en el orificio izquierdo y el otro en el derecho. Los ganchos no pueden ser insertados de manera inversa (ver Fig. 1).

Nota: Asegúrese que los batidores o ganchos están completamente insertados en los orificios correspondientes o se otra manera se afectará su trabajo de mezcla.

Nota: solo un tipo de accesorio puede ser usado al tiempo.

### **Selección de velocidad**

Velocidad	Función	Uso
1	Licuar	Combinar líquidos, licuar con ingredientes secos, claras de huevo y crema batida.
2	Revolver	Para preparar salsas, pudines, muffins, y panes rápidos.
3	Mezclar	Para preparar batidos y mezclas.
4	Batir	Para preparar mantequilla y azúcar. Hacer pasta para galletas, mezclas para pastel y escarchados.
5	Batir	Para batir mezclas suaves y esponjosas, batir crema, batir huevos (claras, yemas, todo) y macerar papas.
Turbo	Batir	Para batir mezclas suaves y esponjosas, batir crema, batir huevos (claras, yemas, todo) y macerar papas.

## USANDO SU BATIDORA

1. Con el control de velocidad en la posición OFF (apagado), conecte el enchufe al tomacorriente.
2. Seleccione el ajuste de velocidad que corresponde a su objetivo de mezcla. La velocidad 5 es la más alta. La velocidad más alta también se puede obtener temporalmente al presionar el botón TURBO mientras esté en las velocidades 1, 2, 3 o 4.

**Consejo:** inicie siempre la mezcla a baja velocidad e incremente gradualmente la velocidad para evitar que los ingredientes desborden el recipiente de mezcla salpicando la mesa. Cuando adicione ingredientes secos use la menor velocidad para evitar el efecto de tormenta de arena.

3. El tiempo máximo de operación no ha de superar los 5 minutos con un mínimo de 10 minutos de descanso entre 2 ciclos consecutivos de uso. Cuando mezcle masa con levadura, inicie la mezcla con el selector de velocidad en la posición 1 o 2 y luego suba a la máxima velocidad para lograr resultados satisfactorios. Cuando la mezcla esté complete, gire el selector de velocidad a la posición OFF y desconecte el enchufe del tomacorriente.
4. Remueva el exceso de restos de comida de los batidores o ganchos con una espátula de madera o de caucho.
5. Para remover los batidores/ganchos, sosténgalos suavemente con sus dedos de una mano y presione firmemente con la otra mano el botón EJECT.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el aparato y espere a que esté completamente frío antes de limpiarlo.
2. Limpie la superficie exterior y la base del aparato con un paño húmedo, y posteriormente con un paño seco.
3. Limpie los excesos de comida del cable eléctrico.
4. Lave los batidores y ganchos para masa en agua jabonosa tibia y séquelos. Los batidores y ganchos para masa se pueden lavar en lavaplatos eléctricos.

**Precaución:** la batidora no puede ser sumergida en agua u otro líquido.

## CONSEJOS DE COCINA

1. Los ingredientes que requieren refrigeración como la mantequilla o los huevos deben estar a temperatura ambiente antes de iniciar la mezcla. Retire con anticipación estos ingredientes del refrigerador.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios cerca de la batidora.
3. Para eliminar el riesgo de agregar cáscaras de huevo o huevos en mal estado, parta los huevos y deposítelos en un recipiente separado, luego agréguelos a la mezcla.
4. Cuando mezcle claras de huevo, asegúrese de tener los batidores limpios y secos. Pues una pequeña cantidad de aceite pegada a los batidores o el recipiente causará que las claras no se aireen.
5. Siempre inicie con las velocidades más bajas. Gradualmente suba la velocidad hasta alcanzar la velocidad sugerida en la receta.

6. No mezcle más de lo necesario. Tenga cuidado de realizar las mezclas solo en el momento que su receta lo requiera. Agregue de a poco los ingredientes secos hasta ver que estén bien mezclados. Utilice siempre la velocidad más baja. En cualquier momento de la mezcla, el sobrellenar causa el endurecimiento, pérdida de textura, bajo crecimiento o disminución excesiva del volumen de mezcla. Las condiciones climáticas, los cambios temporales de temperatura, la temperatura de los ingredientes y su textura varían de región a región y juegan un papel importante en el tiempo necesario de mezcla para alcanzar un resultado satisfactorio.
7. Durante la mezcla, los ingredientes pueden salpicar fuera del recipiente. Para remover u organizar la mezcla en el recipiente de mezcla, gire el selector a la posición OFF y use una espátula de caucho o madera. No introduzca cuchillos, cucharas metálicas o tenedores al tazón mientras el aparato este funcionando, pues esto puede dañar los batidores y el recipiente. Raspar un poco los bordes luego de la adición de cada ingrediente le permitirá obtener un trabajo de mezclado más eficiente.