

Model/Modelo: PHM425

**PREMIUM  
LEVELLA®**

**HAND MIXER  
BATIDORA DE MANO**



[www.premiumlevella.com](http://www.premiumlevella.com)

**USER MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES**

Use and care manual. Important safeguards. This product is for domestic use only.  
Manual de uso y cuidado. Precauciones importantes. Este producto es para uso doméstico únicamente.



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

a) Read all instructions.

b) To protect against risk of electrical shock do not put the appliance body in water or any other liquid.

c) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or without experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

d) Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

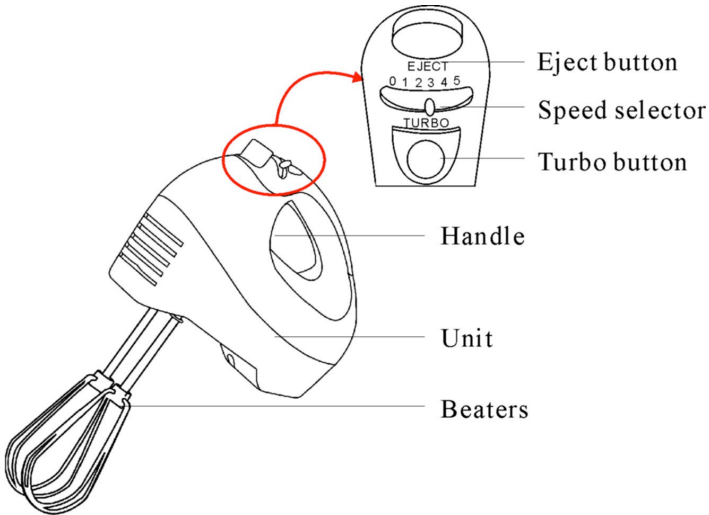
- e) Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
- f) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- g) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- i) Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.
- j) Do not let the cord contact hot surfaces, including the stove.
- k) Remove beaters from the mixer before washing.
- l) 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.

## KNOW YOUR MIXER



## USING YOUR MIXER

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the “0” position.

1. Before the first use, wash the beaters.
2. Assemble beaters into mixer.

Note: Beaters can be inserted in either socket.

3. Ensure that the unit is at the 0 setting, then plug in the power source.
4. Turn the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. There are 5 settings, with 5 being the fastest. If the turbo button is depressed at any time a speed burst will be obtained.

Warning: Do not stick knives, metal spoons, forks or other utensils into the mixing bowl when operating.

5. The max operation time per time shall not exceed 5 minutes. A minimum 4 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, we suggest that the speed selector should be at low speed at the beginning and then use high speed to achieve the best results.

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

7. If necessary, you can scrape the excess food particles from the beaters using a rubber or wooden spatula.

8. Hold the beaters with one hand and press the eject button firmly down with the other hand to remove the beaters.

Note: Remove the beaters by pressing the eject button only at the 0 setting. Never press the eject button when the appliance is operating.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Unplug the appliance and wait until it completely cools down before

cleaning.

2. Wipe over the outside surface of the head with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Wash the beaters in warm soapy water and wipe dry. The beaters may be washed in the dishwasher.

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

## **COOKING TIPS**

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.

2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated eggs in your recipe, break eggs into a separate container first, and then add them to the mixture.

3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures as recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

4. Weather conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variations from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

5. Always start mixing at a lower speed and gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

## **MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Antes de usar el aparato eléctrico, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

- a) Lea todas las instrucciones.
- b) Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cuerpo del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- c) Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que estén estrechamente supervisados e instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos. Los niños deben supervisarse para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- d) Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, tome el enchufe y tire de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.



- e) Evite el contacto con partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños a la batidora.
- f) No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se caiga o se dañe de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- g) El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- i) No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- j) No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
- k) Retire los batidores de la batidora antes de lavarlos.
- l) No usar al aire libre.

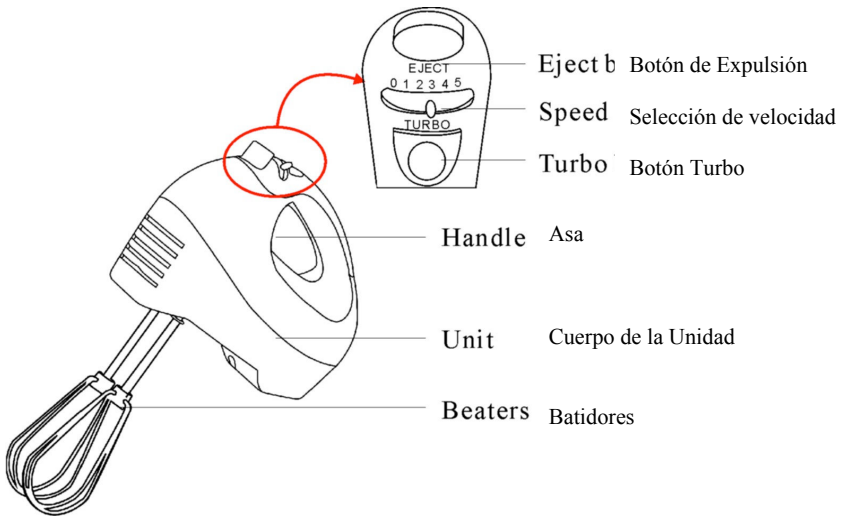
# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## SOLO PARA USO DOMESTICO

### NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe puede caber en un enchufe polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

### CONOZCA SU BATIDORA



# USO DE LA BATIDORA

Antes de ensamblar la batidora, asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente y que el selector de velocidad esté en la posición "0".

1. Antes del primer uso, lave los batidores.

2. Ensamble los batidores en la batidora.

Nota: los batidores se pueden insertar en cualquier zócalo.

3. Asegúrese de que la unidad esté en la configuración 0, luego enchufe a la fuente de alimentación.

4. Gire el selector de velocidad a la configuración deseada y el aparato comenzará a funcionar. Hay 5 configuraciones, siendo 5 la más rápida. Si se presiona el botón turbo en cualquier momento, se obtendrá una ráfaga de velocidad.

Advertencia: No inserte cuchillos, cucharas de metal, tenedores u otros utensilios en el tazón para mezclar cuando la batidora esté funcionando.

5. El tiempo máximo de operación por tiempo no debe exceder los 5 minutos. Se debe mantener un tiempo de descanso mínimo de 4 minutos entre dos ciclos consecutivos. Al amasar masa con levadura, sugerimos que el selector de velocidad debe estar a baja velocidad al principio y luego usar alta velocidad para lograr los mejores resultados.

6. Cuando se complete la mezcla, gire el selector de velocidad a la posición 0 y luego desconecte el cable de la toma de corriente.

7. Si es necesario, puede raspar el exceso de partículas de comida de los batidores con una espátula de goma o de madera.

8. Sostenga los batidores con una mano y presione el botón de expulsión firmemente hacia abajo con la otra mano para quitar los batidores.

Nota: Retire los batidores presionando el botón de expulsión solo en la configuración 0. Nunca presione el botón de expulsión cuando el aparato esté funcionando.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

1. Desenchufe el aparato y espere hasta que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

2. Limpie la superficie externa de la cabeza con un paño humedecido y pule con un paño suave y seco.

3. Limpie cualquier exceso de partículas de comida del cable de alimentación.

4. Lave los batidores con agua jabonosa tibia y séquelos. Los batidores se pueden lavar en el lavavajillas.

**Precaución:** la batidora no puede sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.

## **RECOMENDACIONES DE COCINA**

1. Los ingredientes refrigerados, como la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de comenzar a mezclar. Establezca estos ingredientes con anticipación.
2. Para eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos deteriorados en su receta, primero rompa los huevos en un recipiente separado y luego agréguelos a la mezcla.
3. No sobrepasar. Tenga cuidado de solo mezclar como se recomienda en su receta. Mezcle los ingredientes secos solo hasta que se combinen. Siempre use la velocidad baja.
4. Condiciones climáticas. Los cambios estacionales de temperatura, la temperatura de los ingredientes y sus variaciones de textura de un área a otra juegan un papel en el tiempo de mezcla requerido y los resultados logrados.
5. Siempre comience a mezclar a una velocidad menor y aumente gradualmente a la velocidad recomendada como se indica en la receta.



