

Model/Modelo: PHSM300

**PREMIUM
LEVELLA.**

HAND AND STAND MIXER
BATIDORA DE MANO Y PEDESTAL



www.premiumus.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

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

1. Read all instructions and save them for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. If the supply cord or plug is damaged or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid an electric shock hazard.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. The appliance cannot be operated by children.
6. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Avoid contact 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 or damage to the mixer.

8. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or any other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
9. Do not use the mixer for other than its intended use.
10. Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
11. This appliance is not intended for use 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.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. Do not use outdoors.
14. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric

shock or injury.

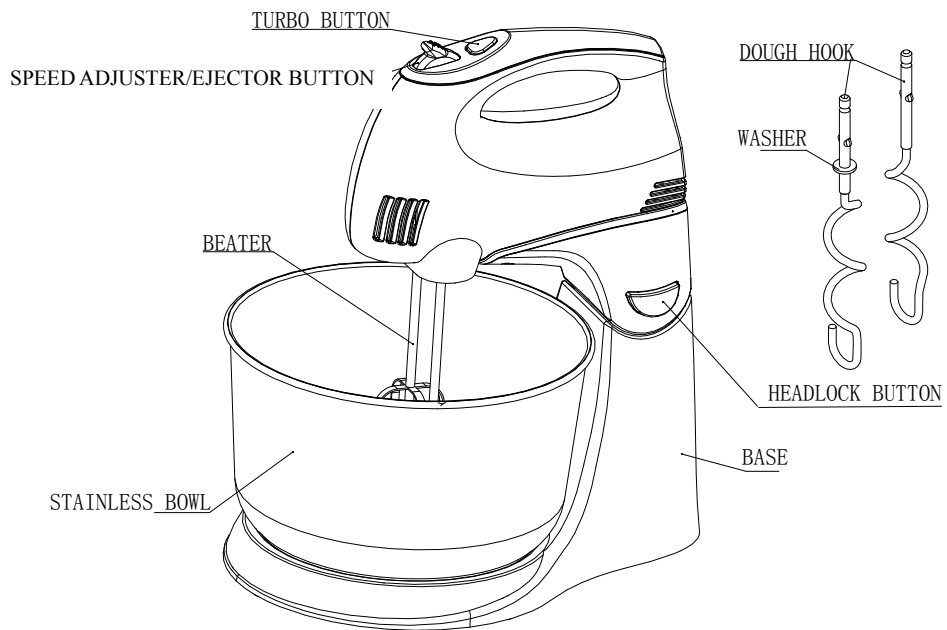
15. Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.
16. Never add to container while appliance is operating.
17. Container must be properly in place before operating appliance.

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



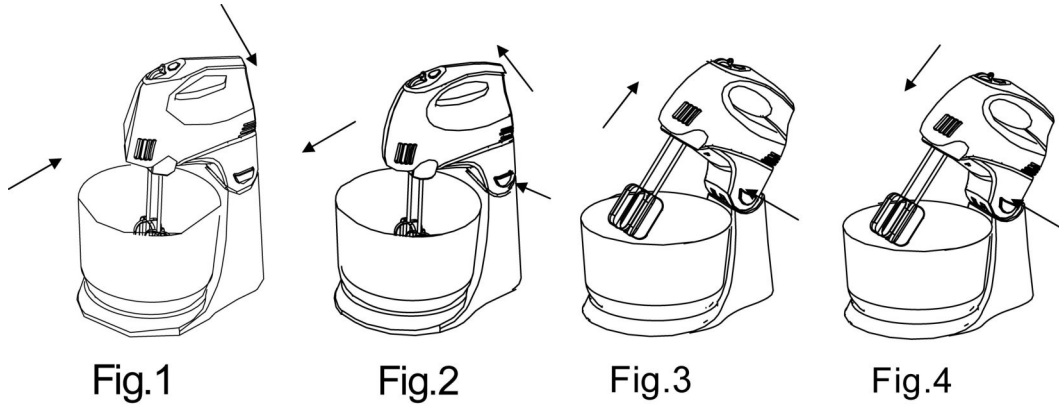
Product Specifications

Model	Power Supply	Power	Capacity of the bowl	Speed
PHSM300	120V~60Hz	300W	4.3 L	5 settings

BEFORE USING MIXER

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

1. Attach the hand mixer to the stand as illustrated in Fig.1. For detaching the hand mixer, push the arrow on the hand mixer in the indicated direction (Fig.2), and hold the head of the mixer to a tilted position while pressing the headlock button (Fig.3).



2. Assemble the proper beaters or dough hooks into the mixer. Dough hooks are only used for mixing dough and beaters are only used for beating eggs or similar food.

Note: Beaters can be inserted in either of the two sockets below the mixer, as the beaters are identical. For dough hooks, the one with the washer can only be inserted into the big socket and the other one can only be inserted into the small socket. The two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3. Place the stainless mixing bowl on position.
4. To lower the head and beaters/dough hooks into the mixing bowl, depress the headlock button while holding the mixer with the other hand and then ease the mixer down (Fig.4). A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

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. Ensure that the unit is at the 0 setting, and then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting. There are 5 settings. The appliance will start working and the speed will increase 25% if the Turbo Button is pressed at any time.

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

3. The maximum operating cycle must not exceed 5 minutes. Allow a minimum of 10 minutes rest time between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, we suggest to start with a low speed and then use high speed to achieve the best results.
4. When mixing is completed, turn the speed selector to 0, and then unplug the cord from power outlet.
5. Hold down the headlock button and ease the head of the mixer back until the mixer head is locked into the tilt position.
6. If necessary, you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks using a rubber or wooden spatula.
7. Hold the beaters/dough hooks with one hand and press the Eject button firmly down with the other hand to remove the beater/dough hooks.

Caution: The speed selector must be at 0 position before pressing down the

Eject button to remove accessories. Never press the Eject button when the appliance is operating.

8. The hand mixer can be used separately without the stand.

Cleaning and Maintenance

1. Unplug the appliance and wait for it to cool completely down before cleaning.
2. Wipe the outside surface of the head and base with a wet cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any food particles from the power cord.
4. Wash the mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe dry.
The beaters, mix bowl and dough hooks may be washed in the dishwasher.

Caution: Never use abrasive cleaners to clean the stainless steel bowl.

COOKING TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e. butter and eggs, should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. 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.
3. To eliminate the possibility of shells or spoiled eggs in your recipe, break eggs into a separate container first, and then add them to the mixture.
4. Always start mixing at slow speed and gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
5. 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.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siga siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones y guárdelas para referencia futura.
2. Asegúrese de que el voltaje de salida corresponde al indicado en la etiqueta de clasificación de la batidora.
3. Si el cable de alimentación o el enchufe está dañado o después que el aparato funcione mal o se ha caído o dañado de cualquier manera, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica.
4. No deje la batidora desatendida mientras está en funcionamiento.
5. Este aparato no debe ser operado por niños.
6. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes

de limpiarla.

7. Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, la ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas o daños a la batidora.
8. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la batidora en agua ni en ningún otro líquido. Esto puede causar lesiones personales o daños al producto.
9. No utilice la batidora para ningún otro uso que no sea su uso previsto.
10. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas a su uso por una persona responsable de su seguridad.

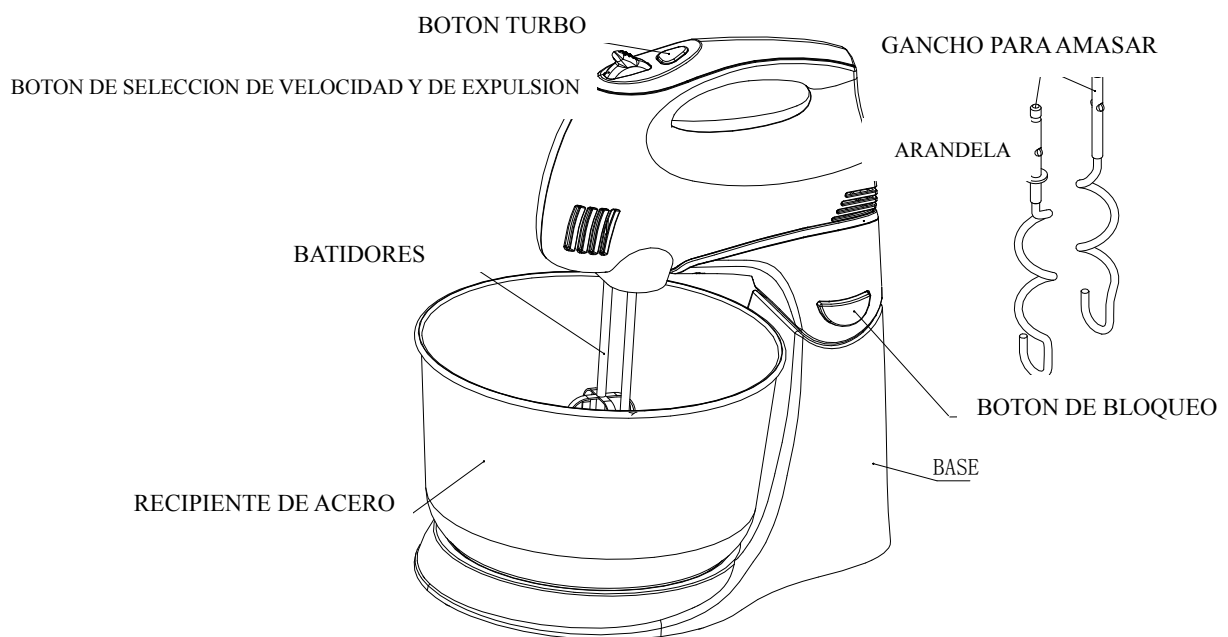
12. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
13. No utilice al aire libre.
14. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante pueden causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
15. Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
16. Nunca agregue al contenedor mientras el aparato está en funcionamiento.
17. El contenedor debe estar correctamente colocado antes de operar el aparato.

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO
DOMESTICO**

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe encaja en una toma de corriente polarizada de una sola forma. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

CONOZCA SU BATIDORA



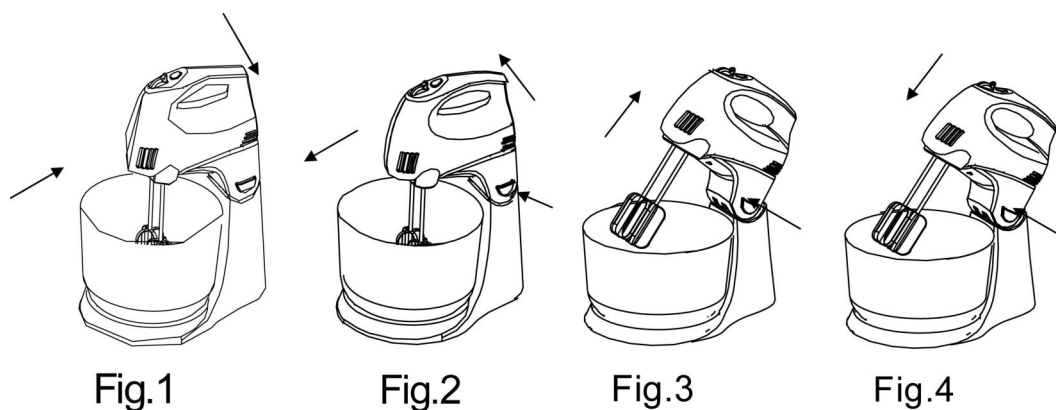
Especificaciones del Producto

Modelo	Poder	Potencia	Capacidad del recipiente	Velocidad
PHSM300	120V~60Hz	300W	4.3 L	5 velocidades

ANTES DE USAR SU BATIDORA

Antes de ensamblar su batidora de mano / de pie, asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado de la toma de corriente y el selector de velocidad está en la posición "0".

1. Coloque la batidora de mano en la base como se ilustra en la Figura 1. Para desmontar la batidora de mano, pulse la flecha de la batidora de mano en la dirección indicada (Figura 2), y mantenga la cabeza de la batidora en posición inclinada mientras se presiona el botón de bloqueo (Fig.3).



2. Monte los batidores o ganchos para amasar en la batidora. Los ganchos para masa sólo se utilizan para mezclar y amasar masa y los batidores sólo se utilizan para batir huevos o alimentos similares.

Nota: Los batidores se pueden insertar en cualquier de los agujeros bajo la mezcladora, ya que los batidores son idénticos. Para los ganchos de masa, el que tiene una arandela sólo puede ser insertado en el agujero grande y el otro sólo puede ser insertado en el pequeño. Los dos ganchos de masa no se pueden insertar a la inversa.

3. Coloque el recipiente de mezcla de acero en posición.
4. Para bajar la cabeza con los batidores / ganchos para amasar en el recipiente, oprima el botón de bloqueo mientras sujeta la batidora con la otra mano y baja la batidora lentamente (Figura 4). Cuando la batidora ha alcanzado la posición correcta se escuchará un sonido de clic.

GUIA DE VELOCIDADES

Velocidad	Función	Uso
1	Blend (Mezclar)	Para mezclar líquidos, agregar ingredientes secos, claras de huevo y crema batida.
2	Stir (Batir)	Para preparar salsas, pudines, muffins y panes rápidos
3	Mix (Mezclar)	Para preparar batidos y mezclas.
4	Beat (Batir)	Para hacer crema de mantequilla y azúcar. Hacer masa para galletas, mezclas para pasteles y glaseados.
5	Whip (Batir)	Para batir mezclas suaves, crema batida, batir huevos (claras, yemas, enteros), y puré de papas.
Turbo	Whip (Batir)	Para batir mezclas suaves, crema batida, batir huevos (claras, yemas, enteros), y puré de papas.

USANDO SU BATIDORA

1. Asegúrese de que la unidad esté en la posición 0, y luego conecte la fuente de alimentación eléctrica.
2. Coloque el selector de velocidad a la velocidad deseada. Hay 5 velocidades. El aparato empezará a trabajar y la velocidad se incrementará un 25% si se pulsa el botón de turbo en cualquier momento.

Advertencia: no inserte cuchillos, cucharas, tenedores de metal ni ningún otro utensilio en el recipiente cuando está funcionando.

3. El ciclo de funcionamiento máximo no debe exceder de 5 minutos. Permita un mínimo de 10 minutos de tiempo de descanso entre dos ciclos consecutivos. Cuando se amasa masa de levadura, sugerimos comenzar con una baja velocidad y luego usar alta velocidad para conseguir los mejores resultados.
4. Cuando haya terminado de mezclar, gire el selector de velocidad a 0 y, a continuación, desconecte el cable de toma de corriente.
5. Mantenga pulsado el botón de bloqueo e incline la batidora hacia atrás hasta que el cabezal de la batidora esté bloqueado en la posición inclinada.
6. Si es necesario, usted puede remover las partículas de comida sobrantes de los batidores o ganchos para amasar utilizando una espátula de goma o de madera.

7. Sostenga los batidores / ganchos con una mano y presione el botón de expulsión firmemente hacia abajo con la otra mano para quitar los ganchos batidores o de amasar.

Precaución: El selector de velocidad debe estar en posición 0 antes de pulsar el botón de expulsión para extraer los accesorios. Nunca presione el botón de expulsión cuando el aparato está en funcionamiento.

8. La batidora de mano se puede utilizar por separado sin el soporte.

Limpieza y Mantenimiento

1. Desenchufe el equipo y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

2. Limpie la superficie exterior de la batidora y la base con un paño húmedo y pule con un paño suave y seco.

3. Limpie las partículas de comida en el cable de alimentación.

4. Lave el recipiente de mezclar, batidores y ganchos para amasar con agua jabonosa tibia y séquelos. Los batidores, el recipiente de acero y los ganchos para amasar se pueden lavar en el lavavajillas.

Precaución: No utilice nunca limpiadores abrasivos para limpiar el recipiente de acero inoxidable.

RECOMENDACIONES DE COCINA

1. Los ingredientes refrigerados como mantequilla y huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de agregarlos a la mezcla. Saque estos ingredientes del refrigerador con anticipación.

2. No mezcle más tiempo del necesario. Tenga cuidado de que sólo se bate las mezclas el tiempo que se recomienda en su receta. Mezcle en los ingredientes secos sólo hasta que estén combinados. Utilice siempre la velocidad baja.

3. Para eliminar la posibilidad de cáscaras de huevos o huevos estropeados en su receta, rompa primero los huevos en un recipiente separado, y luego añádalos a la mezcla.
4. Siempre comience a mezclar a velocidad baja y gradualmente aumente a la velocidad recomendada como se indica en la receta.
5. Condiciones climáticas. Los cambios estacionales de temperatura, la temperatura de los ingredientes y la variación en la textura de área a área, juegan un papel importante en el tiempo de mezcla requerido y los resultados obtenidos.

