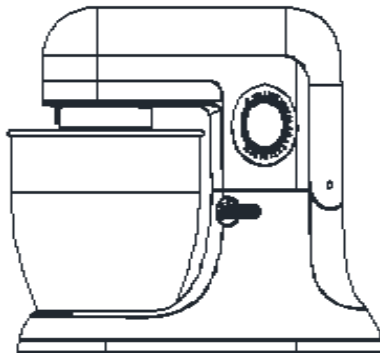


INSTRUCTION MANUAL GEBRUIKSAANWIJZING



INFINITY
G O O D S

GM-M131A



ENGLISH

Stand Mixer

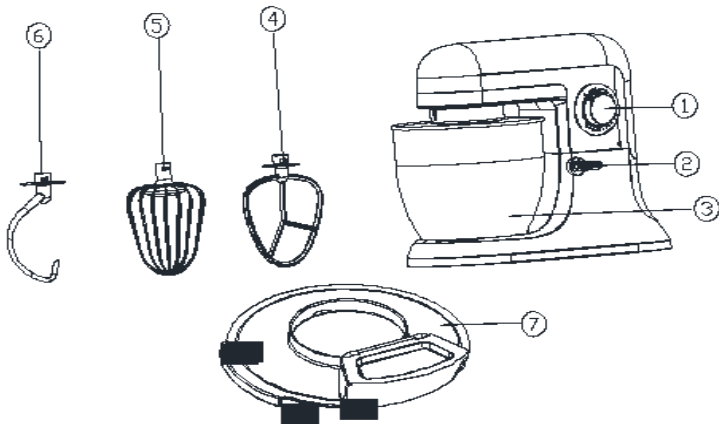
GM-M131A 220-240V 50-60Hz 1200W

TECHNICAL SPEC:

Voltage: 220-240V 50-60Hz

Power: 1600W

Structure:



- (1) Switch
- (2) Release knob
- (3) Stainless steel bowl
- (4) H-beater
- (5) Whisk
- (6) Dough hook
- (7) Flour Cover

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions carefully before using your appliance and retain for future reference.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Be careful for handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning (See "Cleaning section"), Misuse may cause potential hazard.

Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc.) within reach of children or incapable persons as they are potential sources of danger.

Switch off and unplug the appliance when not in use, before changing accessories or cleaning.

Don't leave the appliance on if it is unattended.

Keep your hand away from moving parts, always feed food use food pusher.

Don't use a damaged cord, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Never use unauthorised attachment, it may cause fire, electrical shock or injury.

Don't let the power unit, cord or plug get wet.

Household use only and do not use outdoor

Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Noise level: Lc > 70 dB

HOW TO USE

The mixer

H-beater: For making cakes,biscuits,pastry,icing,fillings,eclairs and mashed potato.

Whisk: For eggs,cream,batters,fatless sponges,meringues,cheesecakes ,mousses,souffles.

Don't use the whisk for heavy mixtures(eg creaming fat and sugar)-you could damage it.

Dough hook:For yeast mixtures.

1 Turn the release knob clockwise and raise the mixer head till it locks.

2 Insert a tool,push up till it stops then turn.

3 Fit the bowl onto the base, press down and turn anti-clockwise.

4 Turn the release knob clockwise and lower the mixer head till it locks.

5 Switch on by turning the switch to the desired setting.Switch to pulse for short bursts.

6 Turn and remove a tool.



Important:

1. Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
2. Eggs at room temperature are best for whisking.
3. Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- 4 Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Point for bread making:








1. Never exceed the maximum capacities, otherwise you will overload the appliance.
2. If you hear the appliance labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
3. The ingredients mix best if you put the liquid in first.

Cleaning

1. Unplug and switch off, allow the appliance to cool down before cleaning.
2. Don't immerse the motor unit in water and make sure no water enters the appliance.
3. Wipe the motor unit with a damp cloth.
4. Don't use wire brush, steel wool or any strong solvents to clean the appliance, they would damage the appearance.
5. Take the appliance apart and clean all the accessories separately. The meat grinder body and other parts can be cleaned in soapy water or in the dishwasher. Make sure the parts are not fixed firmly in the dishwasher as this may change their shape.
6. Let all parts dry thoroughly before using again.
7. Place accessories into the protective sleeve after washing and drying thoroughly

INGREDIENTS LIST:

The mixer

Material	Max quantities	Remark	Tool
Stiff yeast dough	2000g (High stiff flour)	Flour and water at a ratio of 5:3, Pre-treatment of dough: From speed 1-2 for 180second; Operation period: Speed 10 for 10second	
Soft yeast dough	1600g (Soft stiff flour)	Flour and water at a ratio of 5:3, Pre-treatment of dough: From speed 1-2for 10second; Operation period: Speed 3-4 for180second	
Soft yeast dough	2000g (Soft stiff flour)	Pre-treatment of dough: From speed1 for 30 second; Operation period: Speed 3 for 180 second	
Soft yeast dough	2000g (Soft stiff flour)	Flour and water at a ratio of 1.1:1 Pre-treatment of dough: From speed1-2 for 30 second; Operation period: Speed 8-10for 120 second	
egg	16 eggs	Switch on speed 8 to speed 10,whip the egg whites without stopping for 4-5min	
Whipped cream	300ml fresh cream	From speed 8 to 10 for about 5minutes	
Shakes, cocktails or other liquids	1 L	Beating eggs into creamed mixtures From speed 1-2 for about 4minutes	

Remarks: After processing one batch, let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

NEDERLANDS

Standmixer

GM-M131A

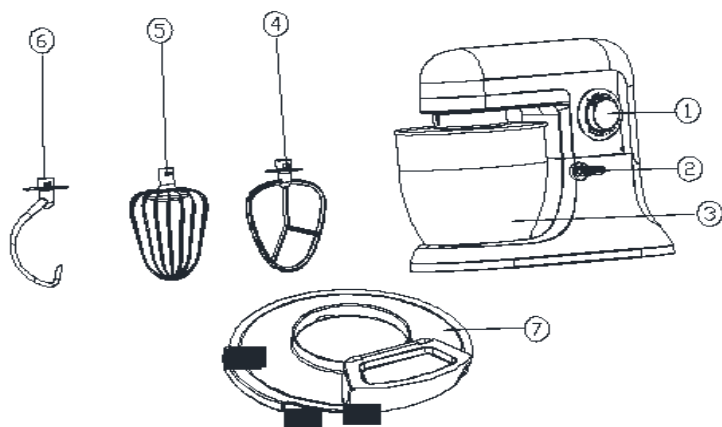
220-240V 50-60Hz 1200W

TECHNISCHE SPECIFICATIES:

Voltage: 220-240V 50-60Hz

Vermogen: 1600W

Structuur:



- (1) Schakelaar
- (2) Ontgrendelingsknop
- (3) Roestvrijstalen kom
- (4) H-klopper
- (5) Garde
- (6) Deeghaak
- (7) Bloemafdekking

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Lees alle instructies zorgvuldig voordat u uw apparaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstige referentie.

Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijbladen, bij het legen van de kom en tijdens het schoonmaken (zie "Schoonmaaksectie"), onjuist gebruik kan gevaar veroorzaken.

Laat verpakkingsmaterialen (plastic zakken, polystyreen schuim, spijkers, etc.) niet binnen bereik van kinderen of onbekwame personen liggen, omdat ze potentiële gevarenbronnen zijn.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u accessoires vervangt of schoonmaakt.

Laat het apparaat niet aan staan als het onbeheerd wordt achtergelaten.

Houd uw handen uit de buurt van bewegende onderdelen, gebruik altijd de voedselstamper om voedsel in te voeren.

Gebruik geen beschadigd snoer, het moet worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Gebruik nooit ongeautoriseerde bijlagen, dit kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.

Zorg ervoor dat de vermogensseenheid, het snoer of de stekker niet nat worden.

Alleen voor huishoudelijk gebruik en niet buitenshuis gebruiken.

Wees voorzichtig bij het optillen van dit apparaat, want het is zwaar. Zorg ervoor dat het hoofd vergrendeld is en dat de kom, gereedschappen, uitlaatklep en het snoer stevig vastzitten voordat u het optilt.

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Geluidsniveau: Lc > 70 dB.

HOE TE GEBRUIKEN

De mixer

H-klopper: Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, glazuur, vullingen, eclairs en aardappelpuree.

Garde: Voor eieren, room, beslag, vetarme sponzen, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés.

Gebruik de garde niet voor zware mengsels (zoals het roomen van vet en suiker) - dit kan hem beschadigen.

Deeghaak: Voor gistmengsels.

Draai de ontgrendelingsknop met de klok mee en til de mixer-kop omhoog tot deze vergrendelt.

Plaats een gereedschap, duw omhoog totdat het stopt en draai.

Plaats de kom op de basis, druk naar beneden en draai tegen de klok in.

Draai de ontgrendelingsknop met de klok mee en laat de mixer-kop zakken tot deze vergrendelt.

Schakel in door de schakelaar naar de gewenste stand te draaien.

Schakel naar puls voor korte uitbarstingen.

Draai en verwijder een gereedschap.



Belangrijk:

1. Schakel uit en schraap de kom regelmatig met de spatel.
2. Eieren op kamertemperatuur zijn het beste om te kloppen.
3. Voordat je eiwitten gaat kloppen, zorg ervoor dat er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit.
4. Gebruik koude ingrediënten voor gebak, tenzij het recept anders voorschrijft.

Punten voor broodbereiding:





1. Overschrijd nooit de maximale capaciteit, anders overbelast je het apparaat.
2. Als je het apparaat hoort zwoegen, schakel het dan uit, verwijder de helft van het deeg en kneed elke helft apart.
3. De ingrediënten mengen het best als je eerst de vloeistof toevoegt.




Schoonmaken:

1. Haal de stekker uit het stopcontact en schakel het apparaat uit, laat het afkoelen voordat je het schoonmaakt.
2. Dompel de motorunit niet onder in water en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.
3. Veeg de motorunit schoon met een vochtige doek.
4. Gebruik geen draadborstel, staalwol of sterke oplosmiddelen om het apparaat schoon te maken, deze kunnen het uiterlijk beschadigen.
5. Haal het apparaat uit elkaar en reinig alle accessoires apart. Het vleesmolen lichaam en andere onderdelen kunnen worden gereinigd in warm zeep of in de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet stevig worden vastgezet in de vaatwasser, omdat dit hun vorm kan veranderen.
6. Laat alle onderdelen grondig drogen voordat je ze opnieuw gebruikt.
7. Plaats de accessoires in de beschermhoes nadat je ze grondig hebt gewassen en gedroogd.

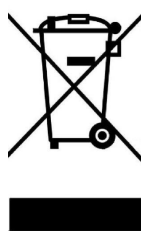
INGREDIËNTEN LIJST:

De Mixer

Materiaal	Max hoeveelheid	Opmerking	Gereedschap
Stevig gistdeeg	2000g (Hoog stevig meel)	Bloem en water in een verhouding van 5:3, Voorbehandeling van het deeg: Van snelheid 1-2 gedurende 180 seconden; Werkingsperiode: Snelheid 10 gedurende 10 seconden	
Zacht gistdeeg	1600g (Zacht stevig meel)	Bloem en water in een verhouding van 5:3, Voorbehandeling van het deeg: Van snelheid 1-2 gedurende 10 seconden; Werkingsperiode: Snelheid 3-4 gedurende 180 seconden	
Zacht gistdeeg	2000g (Zacht stevig meel)	Voorbehandeling van het deeg: Van snelheid 1 gedurende 30 seconden; Werkingsperiode: Snelheid 3 gedurende 180 seconden	
Zacht gistdeeg	2000g (Zacht stevig meel)	Bloem en water in een verhouding van 1,1:1 Voorbehandeling van het deeg: Van snelheid 1-2 gedurende 30 seconden; Werkingsperiode: Snelheid 8-10 gedurende 120 seconden	

Eieren	16 eieren	Schakel in op snelheid 8 tot snelheid 10, klop de eiwitten gedurende 4-5 minuten zonder te stoppen	
Geklopte room	300ml verse room	Van snelheid 8 naar 10 gedurende ongeveer 5 minuten	
Shakes, cocktails of andere vloeistoffen	1 L	Beating eggs into creamed mixtures From speed 1-2 for about 4minutes	

Opmerkingen: Na het verwerken van één partij, laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u doorgaat met de verwerking.

	<p>Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in de hele EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recycle het verantwoord om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, maak gebruik van de retour-en inzamelsystemen of neem contact op met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product voor milieuvriendelijke recycling aannemen.</p>
--	---