

DO[®]



MIXER BOWL

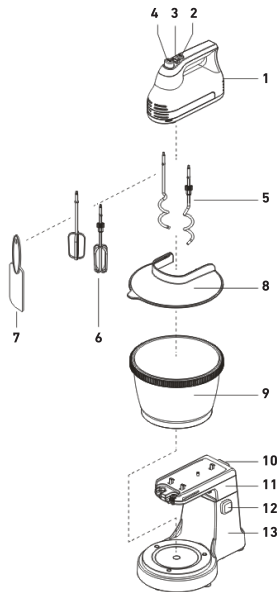
MB500-BK

INSTRUCTIONS MANUAL

THANK YOU FOR CHOOSING IDO PRODUCTS

COMPONENTS**MIXER BOWL**

1. Body
2. Turbo button
3. Speed button
4. Eject button
5. Dough hooks
6. Whisks hooks
7. Plastic scoop
8. Bowl lid
9. Stainless steel bowl 3.5L
10. Fixing motor button
11. Movable body
12. Control button
13. Stand

**SAFETY INSTRUCTIONS**

PLEASE CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR APPLIANCE

1. Please keep your instruction manual, warranty card and purchase voucher.
2. Check that electrical installation is in conformity with currently Applicable Standards, compatible with the power and the voltage indicated underneath your appliance. If this is not the case, don't use the appliance.
3. The appliance is made for house hold use only.
4. If there are any defects in the appliance or its cord, cease its use immediately and contact the nearest service centers of **Anasia**.
5. Any intervention other than cleaning and normal maintenance must be carried out by an approved **Anasia** service center.
6. Never put the appliance or its cord or the plug into water or any other liquid.
7. Unplug the appliance as soon as you stop using it, before assembly, disassembly and during the cleaning process.
8. For your own safety, only use original spare parts and accessories that are designed for your appliance.
9. Don't touch any rotating or moving parts while still in motion; always wait for them to stop.
10. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
11. The blades are very sharp take care while handling them, while emptying the bowl or during the cleaning.
12. Do not place metal or solid parts inside the appliance during operation.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material before using your appliance for the first time.
- Wipe the body with a damp cloth and dry it well.
- The attachment can be washed with warm soapy water, rinse after cleaning and dry thoroughly with a soft dry cloth.

1. Press the cradle release button, raise the cradle and place the mixing bowl on the mixer stand (Fig.3) (Fig.4).
2. Press the cradle release button, push down the cradle (Fig.5).
3. Hold and press down the mixer head on the cradle, lock it properly (Fig.6).
4. Push the bowl lid to the cradle, lock it in position (Fig.7).

PREPARING HAND MIXER

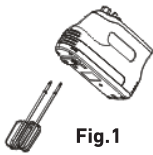


Fig.1



Fig.2

1. Insert the dough-hooks/whisks into the mixer body (Fig.1)
 2. Make sure the dough-hooks/whisks are locked at the right place (Fig.2).
- If using the mixer with stand, insert the dough hook/ beater with the plastic gear ensuring it aligns with the drive gear on the stand.
 - The dough hooks / whisks can only be removed when the speed switch is in the off (0) position.

USING THE APPLIANCE

1. Press the stand release button, raise the stand. Place the ingredients into the mixing bowl and then place the bowl onto the mixer stand.
2. Press the stand release button and then push down the stand/mixer-head to the normal horizontal position and insert the hooks in its correct place before placing the body.
3. Place the bowl lid in its correct place.
4. Push the speed switch to reach the desired speed from (1:5).
 - As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow, increase the speed.
 - Press the turbo button to operate the motor at maximum speed.
5. When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch to the off "0" position and raise the mixer-head/stand.
 - It may be necessary to scrape down the sides and the bottom of the bowl at regular intervals to assist the mixing process.
6. To remove the tools, make sure the speed switch is in the off "0" position and unplug the mixer. Then hold on to the tool shafts and press the eject button.

PREPARING STAND MIXER



Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7

NOTES

- When creaming for cake mixtures, use butter or whipped cream at room temperature or soften before use.
- For best results with small quantities, use the hand mixer without the stand.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- If you wish to mix larger quantities or heavier mixes, remove the mixer head from the stand and use a bowl of an appropriate size with hand handle.

RECOMMENDED SPEEDS FOR WHISKS AND DOUGH HOOKS

- Please note that this is the recommended usage for the stand and mixing bowl. if using the mixer by hand, the speed you select may depend upon the bowl size (if not using the bowl supplied, quantities, the ingredients you are mixing and personal preference) gradually increase to the recommended speed below.



WHISKS

FOOD TYPE	MAXIMUM CAPACITY	SPEED	TIME (Approximate)
Egg whites	6	4 - 5	2 - 4 minutes
Cream	300ml	1 - 5	4 minutes
All-in-one cake mixes	400g	1 - 5	1½ - 2 minutes
Batter	400ml	4 - 5	1 minute



DOUGH HOOK

Bread	350g	1 - 5	2 - 3 minutes
Batter	400ml	4 - 5	1 minutes
Mix muffins Blend butter & sugar	350g	4 - 5	1 minutes

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug from the wall socket.
- Clean the body of the mixer with a damp cloth after use.
- Wash the attachments with water and washing liquid.

TECHNICAL SPECIFICATION

POWER	VOLT	FREQUENCY
500 W	220-240 V	50-60 HZ

TROUBLE SHOOTING

What to do if your appliance doesn't work?

Check

- It is correctly plugged in the wall socket.
- The attachments are inserted correctly.

If your appliance is still not working, contact Anasia customer service.

**MANUFACTURED ACCORDING TO THE
EGYPTIAN STANDARD NO. 1590/2010**

MADE IN EGYPT FOR ANASIA EGYPT FOR TRADE

التنظيف والصيانة

- افصل الجهاز عن الكهرباء .
- نظف جسم الجهاز بقطعة قماش رطبة بعد كل استخدام .
- اغسل الملحقات بالماء الدافئ وقليل من سائل التنظيف .

الخصائص الفنية

القدرة	فولت	تردد
0٠٠ واط	٢٢٠-٢٤٠ فولت	٠-٦٠ هرتز

استكشاف الازخاء واصلاحها

إذا كان جهازك لا يعمل

- تم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي .
- تم تركيب الملحقات بشكل صحيح .

إذا استمر جهازك لا يعمل، يرجى الاتصال بخدمة عملاء **أنسيا**.

صنع طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم 2010/1590

صنع في مصر لصالح شركة أنسيا مصر للتجارة

ملاحظات

- للحصول علي افضل النتائج للكميات الصغيرة يتم استخدام المضرب بدون الحامل.
- اعندما تستخدم الكريمة او الزبدة مع الخليط يفضل ان تكون درجة حرارتها نفس درجة حرارة الغرفة او تطري قبل الاستخدام.
- للكميات الكبيرة والخليط الثقيل ربما يحتاج لوقت اطول في الضرب .
- اذا تطلب الامر ضرب كمية كبيرة او ثقيلة يتم ازاله المضرب من علي الحامل ويتم استخدام وعاء مناسب بطريقة يدوية.

السرعات الموصى بها للمضارب وادوات العجين

يرجي ملاحظة ان هذه التوصيات في حاله استخدام وعاء الخلط المرفق مع الحامل اما اذا كنت تستخدم المضرب يدويا فقد تعتمد السرعة المحددة علي حجم الوعاء المستخدم (في حالة عدم استخدام الوعاء المزود و الكميات والمكونات التي تستخدمها) زد تدريجيا الى السرعات الموصى بها ادناه

ادوات الخفق 			
نوع الطعام	اقصي كمية	السرعة المقترحة	الوقت التقريبي
بياض البيض	٦	٠-٤	٢-٤ دقائق
كريمة	٣٠٠ جرام	٠-١	٤ دقائق
خليط الكيك الكل في واحد	٤٠٠ جرام	٠-١	١,٥-٢ دقائق
خليط	٤٠٠ جرام	٠-٤	١ دقيقة
ادوات العجين 			
خبز	٣٥٠ جرام	٠-١	٢-٤ دقائق
خليط	٤٠٠ مل	٠-٤	١ دقيقة
ميكس مافن اخلطي الزبدة والسكر	٣٥٠ جرام	٠-٤	١ دقيقة

قبل الاستخدام لأول مره

1. يتم الضغط علي زر التحكم في الحركة الخاصة بالجسم العلوي لحامل المضرب ويتم رفعه لاعلي ثم يتم تثبيت البولة الاستانلس في مكانها كما هو موضح بالشكل رقم (٣) والشكل رقم (٤).
2. يتم الضغط علي زر التحكم في الحركة وارجاع الجسم الى الوضع اللافقي مره اخري كما هو موضح بالشكل رقم (٥).
3. يتم تثبيت جسم المضرب علي الجزء العلوي للحامل مع تثبيته جيدا وسماع لوك الغلق عند التثبيت كما هو موضح بالشكل رقم (٦).
4. يتم تركيب غطاء البولة الاستانلس عن طريق ادخالها في حامل المضرب كما هو موضح بالشكل رقم (٧).

استخدام الجهاز

1. اضغط علي زر التحكم في حركة الحامل ورفعه لاعلي. ضع المكونات في وعاء الخلط ثم ضع الوعاء في مكانه الصحيح علي الحامل.
2. يتم الضغط علي زر التحكم وارجاعه الي الوضع اللافقي الطبيعي ويتم تثبيت جسم المضرب بعد تركيب الاسلحه به في مكانها الصحيح.
3. يتم وضع غطاء الوعاء وتثبيته جيدا في مكانه.
4. يتم الضغط علي مفتاح السرعات ويتم تحديد السرعة المطلوبه من (0:1).
- مع زيادة الخليط نقوم بزيادة السرعة.
- اذا بدء الجهاز بالتبطئ قم بزيادة السرعة.
- اضغط علي زر التربو لتشغيل المحرك علي السرعة القصوي.
5. عندما يصل الخليط الي التناسق المطلوب يتم اعاده مفتاح السرعات لوضع (٠) لاييقاف التشغيل ورفع رأس المضرب.
- قد يكون من الضروري كشط الجوانب من علي الوعاء وعلي طول القاع بشكل منتظم كل فترة للمساعدة في عملية الخفق.
6. لازالة الادوات من المضرب تأكد من ان مفتاح السرعات علي وضع ايقاف التشغيل (٠) ويتم فصل المضرب من التيار الكهربائي وتمسك ادوات الضرب ويتم الضغط علي زر اخراج الادوات.

- قبل استخدام الجهاز لأول مره ينبغي التأكد من ازالة كافة مواد التغليف .
- امسح جسم الموتور بقطعة قماش مبللة وجففها جيدا .
- يمكن غسل الملحقات بالماء الدافئ بالصابون قم بالشطف بعد التنظيف وقم بالتجفيف جيدا باستخدام قطعة قماش ناعمة جافة.

تجهيز مضرب البيض للاستخدام

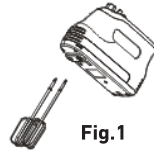


Fig.1

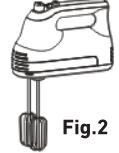


Fig.2

1. تثبيت اداة الخفق او اداة العجين بالمكان المخصص لها بجسم الموتور كما هو موضح بالشكل رقم (1).
2. التأكد من ان الادوات تم وضعها بالمكان الصحيح ومثبتة جيدا كما هو موضح بالشكل رقم (2).
- في حالة استخدام المضرب علي الحامل الخاص به التأكد من تركيب الترس الموجود بالاسلحه مع التروس الموجودة بالحامل.
- ادوات الخفق والعجين يمكن فكها فقط عند وضع السرعة علي وضع التوقف (٠).

تجهيز مضرب البيض للاستخدام



Fig.3



Fig.4



Fig.5



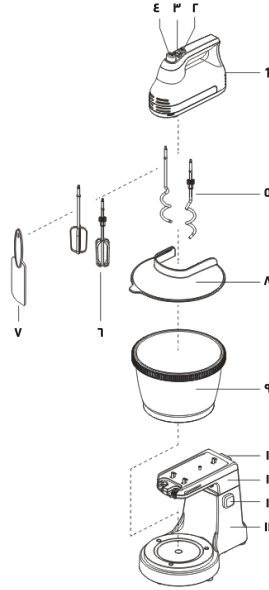
Fig.6



Fig.7

اجزاء الجهاز

مضرب عجان



١. الجسم
٢. زر التربو
٣. زر التحكم في السرعة
٤. زر تحرير الادوات من الموتور
٥. ادوات العجين
٦. ادوات الخفق
٧. ملعقة بلاستيك
٨. غطاء البولة
٩. بولة استانلس سبتل ٣,٥ لتر
١٠. زر تثبيت الموتور
١١. جسم قابل للتحرك
١٢. زر التحكم في الحركة
١٣. استاند

تعليمات السلامة

برجاء قراءة التعليمات بعناية قبل الاستخدام لأول مرة

١. برجاء الاحتفاظ بكتيب التعليمات، شهادة الضمان و قسيمة الشراء .
٢. تأكد ان قوة التيار الكهربائي الخاص بالجهاز متطابقة مع قوة التيار الكهربائي للمنزل .
٣. صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط .
٤. لا تستخدم الجهاز اذا كان به تلف او لا يعمل بشكل صحيح في مثل هذه الحالة اتصل بمركز خدمة معتمد من قبل أنسيا .
٥. اى تدخل في الجهاز غير التنظيف يجب ان يتم من خلال مركز خدمة معتمد من أنسيا .
٦. لا تغمر الجهاز او الوصلة الكهربائية في الماء او اى سوائل اخري ولا تستخدم الجهاز بأيدي مبتلة .
٧. افصل الجهاز دائما عن التيار بعد الانتهاء من استعماله و قبل الفك والتركيب او قبل تنظيفه
٨. لسلامتك الشخصية استخدم فقط قطع الغيار والملحقات الاصلية المناسبة لجهازك .
٩. يجب عدم لمس الشفرات الحادة اثناء التشغيل كما يجب الانتظار حتي يتوقف الجهاز تماما .
١٠. يجب ابقاء الجهاز وكابل الطاقة بعيدا عن متناول الاطفال .
١١. يرجى توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحاده، خاصة عند تنظيف او تفريغ الوعاء .
١٢. لا تضع اجزاء معدنية او صلبة داخل الجهاز اثناء التشغيل .

WAYS TO ACTIVATE YOUR WARRANTY (2 YEARS WARRANTY)

1. Scan the QR code at the bottom on the page.
OR
2. Visit our website www.anasiashop.com
OR
3. Through our mobile application.

MAINTENANCE & CUSTOMER SERVICES

ANASIA, CAIRO

9, Mostafa Refaat St. Sheraton
Heliopolis, Cairo

ANASIA, ALEX

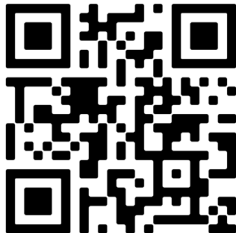
23, Essam Helmy El-Masry St. off Admon
Fremon St. Semouha, Alexandria

ANASIA, MANSOURA, DELTA

2, Ibrahim Shalaby St. off Samia El-Gamal
St. Mansoura

CUSTOMER SERVICE

(02) 22684159



طرق تفعيل الضمان (سنتين ضمان)

١. امسح رمز QR كود في اسفل الصفحة.
أو
٢. قم بزيارة موقعنا الإلكتروني www.anasiashop.com
أو
٣. من خلال تطبيق الموبيل.

مركز الصيانة وخدمة العملاء

شركة أنسيا فرع القاهرة

٩ شارع مصطفى رفعت
مساكن شيراتون، القاهرة

شركة أنسيا فرع الأسكندرية

٢٣ شارع عصام حلمي المصري
متفرع من آدمون فزيمون سموحة، الأسكندرية

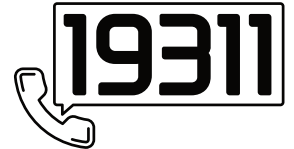
شركة أنسيا فرع المنصورة، الدلتا

٢ شارع إبراهيم شلبي
متفرع من سامية الجمل، المنصورة

خدمة العملاء

(٠٢) ٢٢٦٨٤١٥٩

HOTLINE
الخط الساخن



DOWNLOAD ANASIA SHOP APP



