

SONAI[®]

Stand Mixer - *Mix Max*

SH-M880

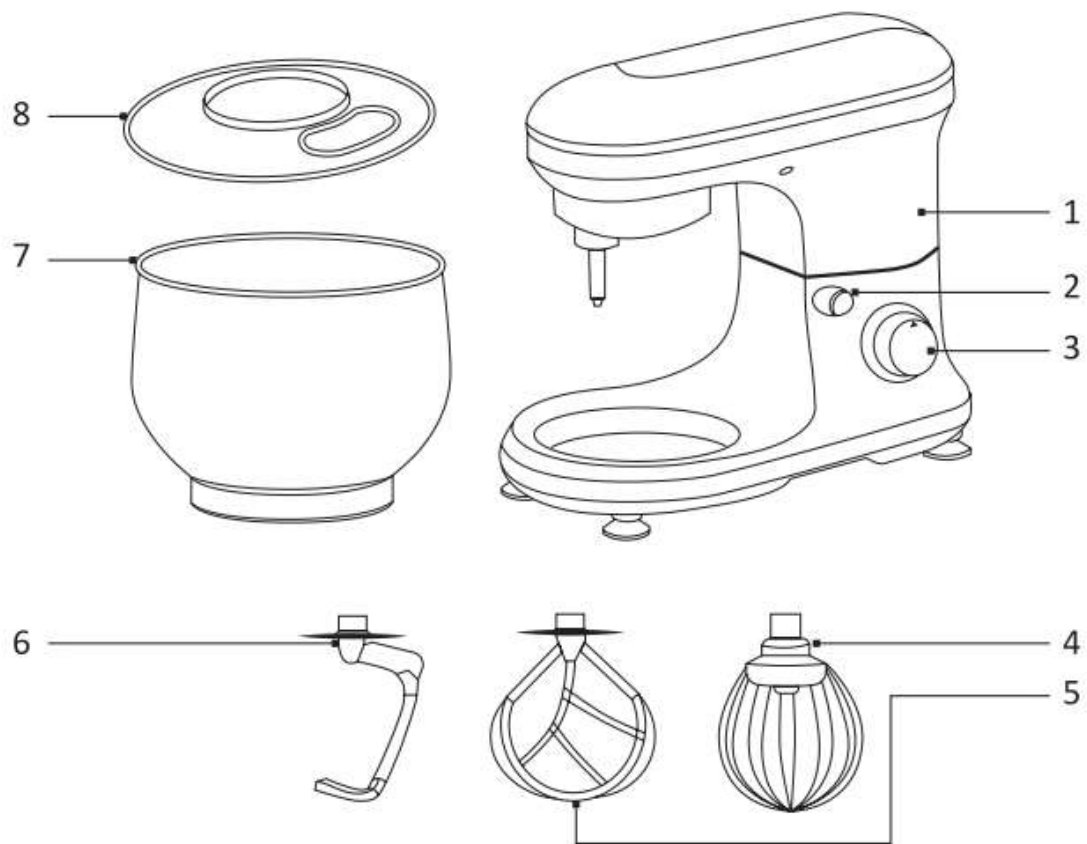


5 L

Instruction Manual



www.sonaiworld.com



1	Tilting arm	5	Flat beater
2	Release knob tilting arm	6	Dough hook
3	Control knob	7	Stainless Steel bowl
4	Egg whisk	8	Splash cover with filler hole

Save These Instructions

While using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock, DO NOT IMMEDIATELY immerse the appliance, cord set or plug in water or other liquids.
- To clean, wipe the exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Never leave an appliance unattended when in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use before assembling or disassembling parts, cleaning or carrying out any maintenance of the appliance. Never pull the cord while unplugging out from power outlet.
- Do not operate the appliance if it is damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustments to avoid any hazard.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by Sonai may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired, and rated for its use.
- This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to your Authorized Service Centre for repair.
- Always leave sufficient space around the appliance for ventilation.
- Do not use the unit if you have wet hands or bare feet.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- 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 appliance by a person responsible for their safety.

- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The device must be operated with the type of power specified on the rating plate. If you are unsure about the details of the available power supply, ask your dealer or the local power supply company.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.
- No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions / safety notes.

Before First Use

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers from the appliance.
- Make sure that the appliance is placed on a stable, flat, clean, dry and non-slip surface.

Assembly instructions

- 1- Raise mixer head: push down the headlift release button and raise the stand mixer head: until it locks into place.
- 2- Attach accessory: place flat beater, whisk or dough hook into the accessory port. push up and turn counterclockwise until it locks. Turn clockwise to remove.
- 3- Place bowl on base: turn to secure.
- 4- Lower mixer head: firstly press the release button while holding the stand mixer head, push down the head until its in place.

Operation Guide

To turn the stand mixer on: turn the speed control dial to the desired speed (1 through 6) or to the pulse function.

To Turn Stand Mixer OFF: turn the speed control dial to “0” OFF position. Mixing process stops and unit shuts off.

General food tips

- Eggs that are at room temperature are best for whisking.
- Before using the whisk for egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastries unless your recipe indicates otherwise.

Attachments best usage

Flat beater for normal to heavy mixtures:

Cakes, creamed frostings, candies, cookies, pie pastry, biscuits, quick breads, meat loaf and mashed potatoes.

Whisk for mixtures that need air incorporated:

Eggs, egg whites, heavy cream, boiled frostings, sponge cakes, cakes and mayonnaise.

Dough hook for mixing and kneading yeast doughs:

Bread, rolls, coffee cakes and buns.

Splash guard with pour spout to prevents splattering when mixing and adding ingredients. Guides ingredients into the bowl.

Suggested speed control guide

Speed 1: (STIR)

For slow stirring, combining, mashing, starting all mixing procedures. Use to add flour and dry ingredients to batter, and add liquids to dry ingredients.

Note: do not use stir speed to mix or knead yeast doughs.

Speed 2: (SLOW MIXING)

For slow mixing, mashing, faster stirring.

Use to mix and knead yeast doughs, heavy batters and candies, start mashing potatoes or other vegetables, cut shortening into flour, mix thin or splashy batters.

Speed 3,4: (MIXING,BEATING)

For mixing semi-heavy batters, such as cookies.

Use to combine sugar and shortening and to add sugar to egg whites for meringues. Medium speed for cake mixes.

Speed 5,6: (BEATING,CREAMING)

For medium fast beating (creaming) or whipping.

Use to finish mixing cake, doughnuts, and other batters. High speed for cake mixes.

Cleaning

Note: make sure to switch off and unplug the mixer before cleaning the body and its attachments.

Power unit: wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasives or immerse in water.

Stainless Steel Bowl

- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean the stainless steel bowl.
- Wash by hand and dry thoroughly or can be put in the dishwasher.

Accessories

Flat beater, Whisk, Dough hook and Splash guard are not dishwasher safe and must be hand washed.



السلامة الكهربائية

التأكد من توافق محول الكهرباء مع الجهد الكهربائي للجهاز في لوحة البيان.
تجنب غمر السلك أو القابس في أى سوائل لتجنب خطر الصدمة الكهربائية.



حماية البيئة

تشير هذه العلامة إلى ضرورة عدم التخلص من المنتج بعد تلفه بالطرق العادية للتخلص من النفايات المنزلية في دول الإتحاد الأوروبي، لمنع حدوث أى أضرار محتملة تؤثر سلباً على البيئة أو صحة الإنسان نتيجة لإتباع طرق التخلص من المخلفات بصورة غير منضبطة أو إعادة تدويرها بشكل يسمح بإعادة استخدامها بصورة مستمرة. لكي يتسنى لك إعادة المنتج بعد استخدامه، يرجى إتباع أنظمة الإعادة والتجميع أو الإتصال بتاجر التجزئة الذى اشترى منه المنتج حيث يمكنه تدويره بطريقة آمنة على البيئة.



التنظيف

ملاحظة: تأكد من إيقاف تشغيل العجان وفصله من مصدر الكهرباء قبل البدء في التنظيف أو تنظيف الملحقات.

وحدة الطاقة: قم بمسحها بمنشفة مبللة ثم جففها جيدا. لا تستخدم أي مواد كاشطة أو تقم بغمرها في الماء.

الوعاء الفولاذي المقاوم للصدأ

- لا تستخدم فرشاة ذات أسلاك أو ليف سلكي أو مبيضات لتنظيف الوعاء.
- قم بغسلها باليد وجففها تمامًا أو قم بوضعها على الرف العلوي من غسالة الصحون.

الملحقات

قم بغسل المضرب المسطح وخطاف العجين ومضرب البيض والغطاء (واقى التناثر) باليد باستخدام القليل من المنظف ثم جففه تماما ولا ينصح بغسله في غسالة الصحون

أفضل استخدام للملحقات

مضرب مسطح للخلطات العادية حتى الثقيلة:

الكعكات والتغطية السكرية (الفروستينج) والحلوى والكوكيز وفطيرة المعجنات والبسكوت والخبز سريع التحضير وخبز اللحم والبطاطس المهروسة.

مضرب سلك (المخففة) للخلطات التي تحتاج إلى الهواء:

البيض وبياض البيض والكريمة الدسمة والتغطية السكرية (الفروستينج) والكيك الإسفنجي والكيك والمايونيز.

خطاف العجين لخلط العجينة المضاف إليها الخميرة وعجنها.

الخبز و مخبوزات الرول وكعك القهوة والكعك.

غطاء (واقى التناثر) مزود بأنبوب تغذية لمنع إنسكاب وتناثر المكونات عند خلطها وإضافتها. يساعد على صب المكونات في الوعاء.

دليل التحكم في السرعة المقترح:

السرعة 1 (التقليب)

للتقليب والخلط والهرس البطيء وبدء جميع خطوات عمل خليط.

استخدم هذه السرعة لإضافة الدقيق والمكونات الجافة إلى العجين وأيضاً إضافة السوائل للمكونات الجافة.

لا تستخدم هذه السرعة لخلط العجين المضاف إليه خميرة.

السرعة 2 (العجن البطيء)

للعجن والهرس والتقليب أسرع

استخدم هذه السرعة لخلط العجين المضاف إليه الخميرة ليصبح قوامها ثقيل، ولهرس الخضروات مثل البطاطس أو أي نوع آخر، و لخلط الزبدة مع الدقيق، ولتحويل العجين لقوام ثقيل أو خفيف.

السرعات 3 و 4 (العجن والضرب)

لخلط العجين شبه الثقيل مثل عجين الكوكيز.

استخدم هذه السرعة لخلط السكر والزبدة ذات القوام الخفيف وإضافة السكر لبياض البيض لتحضير الحلويات وايضا لعجائن الكعك.

السرعات 5 و 6 (الضرب والتفشد)

للضرب السريع المتوسط (القشدة) أو الخفق.

استخدم هذه السرعة لإنهاء خليط الكعكة أو الكعك المقلي (الدوناتس) أو العجائن الأخرى.

- لا تقم بلمس الأجزاء المتحركة أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تتحمل الشركة أدنى مسؤولية عن أي ضرر محتمل ناتج عن الاستخدام الخاطئ للجهاز أو عدم الإلتزام بتعليمات التشغيل.

قبل الإستخدام لأول مرة

- قم بإزالة جميع مواد التغليف.
- قم بإزالة أي ملصقات من على الجهاز.
- تأكد من وضع الجهاز على سطح مستو ونظيف وجاف وغير قابل للإنزلاق.

طريقة التركيب

- 1- قم برفع رأس العجان - اضغط على ذراع تحرير الرأس وقم برفع رأس العجان حتى يتم تثبيته في المكان الصحيح.
- 2- قم بتركيب الملحقات - قم بتثبيت المضرب المسطح أو مضرب السلك (المخففة) أو خطاف العجين في المكان الصحيح. ادفع لأعلى وقم بإدارتها عكس إتجاه عقرب الساعة حتى تُغلق بإحكام. وقم بإدارتها بإتجاه عقارب الساعة للفاك.
- 3- ضع الوعاء على القاعدة - قم بلفه لضمان إحكام تثبيته .
- 4- قم بخفض رأس العجان، اضغط على ذراع تحرير الرأس أولاً - أثناء الإمساك برأس العجان ادفعها لأسفل حتى تثبت في مكانها.

التشغيل

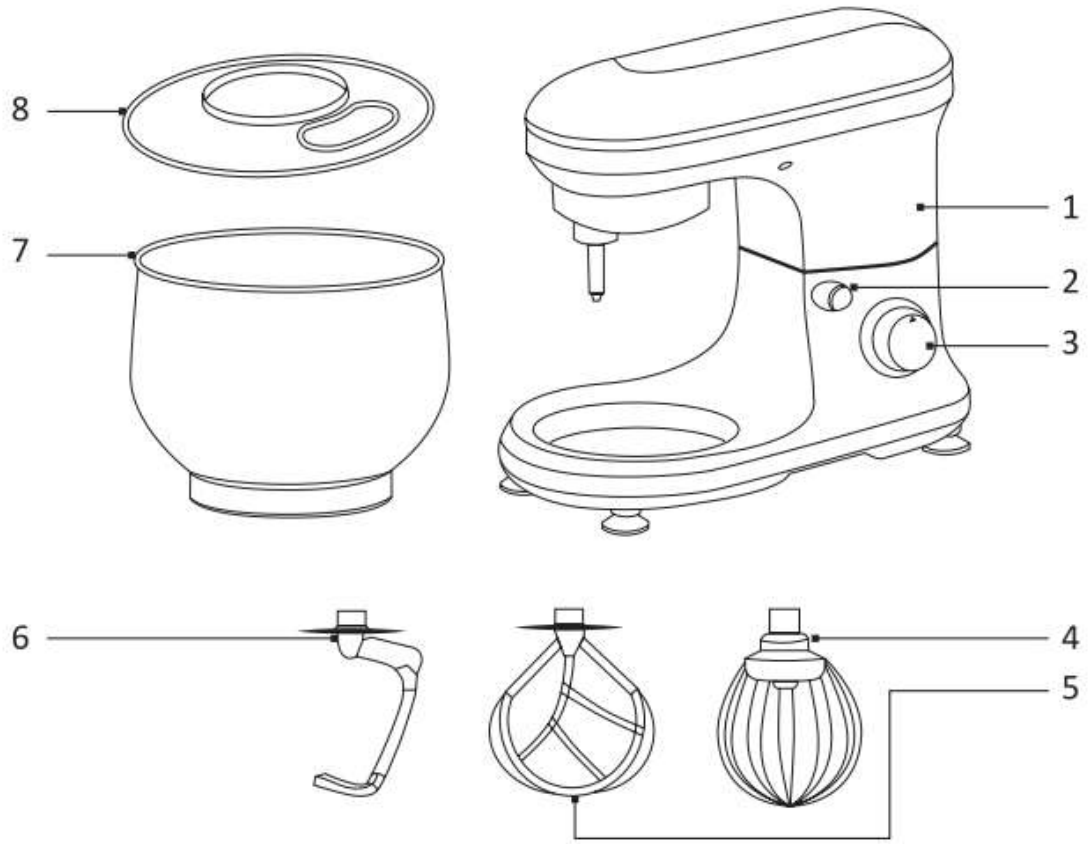
- للتشغيل العجان: أدر قرص التحكم في السرعة على السرعة المطلوبة (من 1 حتى 6) أو على خاصية النبض (السرعة المتقطعة).
- لإيقاف تشغيل العجان: أدر قرص التحكم في السرعة إلى موضع الغلق «0». وتتوقف عملية العجن وتتوقف الوحدة بأكملها.

نصائح عامة متعلقة بالطعام

- البيض المتروك في درجة حرارة الغرفة هو الأمثل للخفق.
- قبل استخدام مضرب السلك (المخففة) لبيض البيض، تأكد من عدم وجود أي دهون أو صفار بيض على المخففة أو الوعاء.
- إستخدم المكونات الباردة عند تحضير المعجنات ما لم تشير الوصفة إلى غير ذلك.

إرشادات هامة

- هناك احتياطات سلامة يجب إتباعها أثناء استخدام الأجهزة الكهربائية لتقليل من خطر الحريق والصدمة الكهربائية أو إصابة الأشخاص وتشمل هذه الاحتياطات ما يلي:
- قراءة كل هذه التعليمات بعناية حتى ولو كنت على دراية باستخدام الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أو مجموعة الأسلاك أو القابس في الماء أو السوائل الأخرى حتى لا تتعرض لصدمة كهربائية.
- استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيف ومسح الجزء الخارجى من الجهاز.
- راقب الأطفال عن كثب عند استخدام الجهاز بالقرب منهم. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء استخدامه.
- فى حالة تلف سلك الطاقة، يرجى الإستعانة بمصنع الجهاز أو وكيل الخدمة المعتمدة أو أى فنى على نفس درجة التأهيل لإستبدال السلك التالف وذلك لتجنب أى مخاطر ممكنة.
- قم بفصل الجهاز وانزع القابس من مأخذ التيار الكهربائى أثناء عدم الإستخدام أو قبل تركيب أو فك أجزائه أو تنظيف أو إجراء صيانة للجهاز. لا تشد السلك لنزع القابس من مأخذ التيار الكهربائى.
- لا تشغل الجهاز بسلك أو قابس تالف، يجب الإستعانة بمراكز الخدمة المعتمدة لمعاينة الجهاز أو إصلاحه كهربائياً أو ميكانيكياً لتجنب أى خطر.
- قد تترتب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو إصابة الأفراد عند استخدام الملحقات الثانوية التى لم توصى بها سوناي أو بيعها.
- لا تدع السلك يتدلى فوق حافة المنضدة أو يلامس أسطحاً ساخنة.
- لا تضع الجهاز أو أى جزء من أجزائه على أسطح ساخنة (مثل فرن غاز أو فرن كهربائى ساخن أو فى فرن تم إحماؤه) أو بالقرب منها.
- لا تسيء استخدام السلك ولا تحمل الجهاز أبداً عن طريق السلك أو شده لفصله من مأخذ التيار اقبض على القابس دائماً واسحبه لفصله.
- فى حالة استخدام سلك تمديد، يرجى التأكد من توصيله بشكل سليم وأنه صالح للإستخدام مع هذا الجهاز.
- هذا الجهاز معد للإستخدام المنزلى فقط.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، ولكن استعن بأقرب مركز خدمة تابع أو معتمد لإصلاح الجهاز.
- احرص دائماً على ترك مساحة كافية حول الجهاز للتهوية.
- لا تستخدم الوحدة إذا كانت يداك مبتلتين أو قدامك عاريتين.
- افصل التيار الكهربائى عن الجهاز قبل تغيير الأدوات الملحقة أو الإقتراب من الأجزاء التى تتحرك أثناء الإستخدام.
- هذا الجهاز غير معد للإستخدام من جانب أشخاص (بمن فى ذلك الأطفال) لديهم قدرات جسدية وحسية وعقلية منخفضة، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة، مالم يكونوا قد حصلوا على إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز من جانب شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والإشراف عليهم للتأكد من عدم العبث بالجهاز.
- يجب الإلتزام بتوصيل الجهاز بمصدر طاقة مطابق للموصفات المذكورة فى ملصق المواصفات أسفل الجهاز.



المضرب المسطح	5	رأس العجان	1
خطاف العجين	6	زر تحرير الرأس	2
وعاء من الإستانلس ستيل	7	قرص التحكم في السرعات	3
غطاء مضاد للتناثر	8	مضرب سلك (مخففة)	4

SONAI®

عجان ستاند ميكسر - ميكس ماكس

SH-M880

العمر الافتراضي
تلتزم الشركة بتوفير قطع
الغيار وخدمات ما بعد
البيع لمدة عام واحد
بعد الضمان بمقابل مادي



5L

تعليمات التشغيل



www.sonaiworld.com