

# SONAI<sup>®</sup>

## Stand Mixer - MiXi Plus

SH-M1050



Instruction Manual



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





1	Speed control switch	19	Lock cap
2	Release button for Multifunction head	20	Food pusher
3	Multifunction head	21	Hopper tray
4	Power outlet for blender	22	Head
5	Removable cover for blender outlet	23	Separator
6	Release button for cutter housing	24	Sausage maker
7	Power outlet for mincer	25	Cone
8	Removable cover for mincer power outlet	26	Former
9	Bowl cover	27	Cover for jug
10	Stainless Bowl	28	Glass jug
11	Bottom	29	Blade
12	Whisk	30	Blade seat (Base of glass jar is non-detachable)
13	Mixer blade	31	Grinder cup
14	Dough hook	32	Grinder blade
15	Fine grinding disc	33	Grinder seat
16	Feed screw	34	Adjustable knob
17	Cutting blade	35	Pasta feed roller
18	Coarse grinding disc	36	Outlet Catch

### 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 IMMERGE 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.
- During first use of the appliance smoke and / or a slight odor may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear.

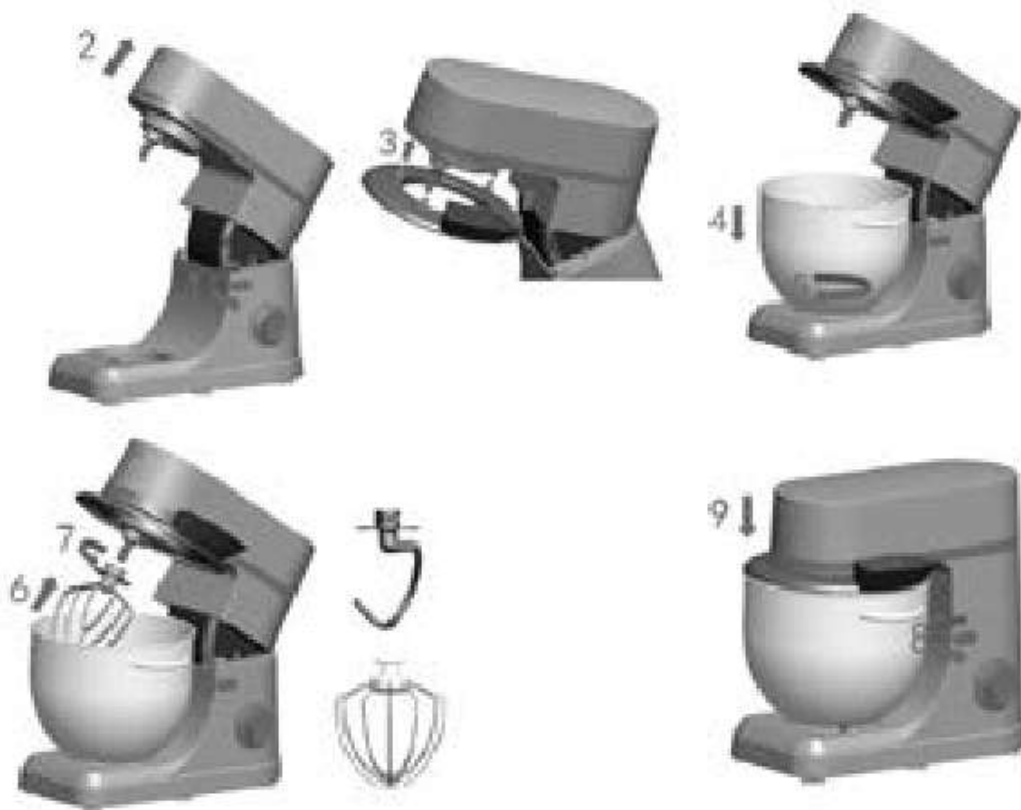
## Before First Use

- 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.

## How To Use Your Stand Mixer Mixi Plus From Sonai

### 1- Using the Stand Mixer

- Depending on the nature of the ingredients, the bowl (9) with its cover can be used to prepare up to 2 kg of dough.
- 1- Press the release button (2) to release the multifunction head (3) and raise it to a vertical position.



- 2- Fit the bowl cover (9) inlet towards the front side, insert the 4 locating pins into the 4 screw holes.
- 3- Fit the bowl (10) onto the appliance by turning until it locks in position and place the ingredients in it.
- 4- Fit the desired accessory (12, 13, 14) in the power outlet, and turn it a quarter turn towards you to lock it in position.

- 5- Put the multifunction head of the appliance to a horizontal position and press button (2) (a click should be heard).
- 6- During preparation, you can add ingredients through the opening of the cover.
- 7- To stop the appliance, turn the knob (1) back to OFF.

## 2- Using the Blender

- Depending on the nature of the ingredients, the blender can be used to prepare up to 1.5L of mixture.
- 1- Assemble the blade to the seal and lock it with a quarter turn clockwise into the bottom of the jug (the jug must be upright).



- 2- Put the multifunction head of the appliance (3) to a horizontal position and press button (2) (a click should be heard).
- 3- Remove the cover (5).
- 4- Ensure that the appliance is at a standstill before latching on the assembled blender.
- 5- Fit the assembled blender and lock it in position by turning it anti-clockwise.
- 6- Put the ingredients in the blender and turn it on from the speed control knob (1).

**Caution:** Do not run the empty blender for more than 1 minute.

## 3- Using the Meat Mincer

- 1- Choose the cutter housing (22) according to your need. Take the body of the cutter housing by the feed tube with the largest opening upwards.

- 2- Insert the worm shaft (16) (drive pins first) in the cutter housing. Fit the cutter blade on the shaft with the cutting edges upwards.



- 3- Place the selected fine grinding disc (25) or the coarse grinding disc (18) according to your need over the cutter blade (17) ensuring that they fit properly.
- 4- Lock the screw ring (19) fully on the body.
- 5- Check the assembly, the shaft must be assembled properly and tightly closed.
- 6- Place the multifunction head in the horizontal position (a click should be heard).
- 7- Install the assembled cutter housing on the power outlet of the mincer (7).
- 8- Place the removable tray on the feed tube.
- 9- Put the ingredients on the feed tube and turn it on from the speed control knob (1).

### **Cautions**

- When you disassemble the body (Cutter housing), you must press the release button of the cutter housing (6) first.
- Insert pieces of the meat in the feed tube piece by piece using the pusher. Never push the meat with the finger or any other utensil.

- After use, always turn the switch to the «0» position.

#### 4- Using the Sausage Maker

- 1- Mince the meat.
- 2- Insert the feed screw (16) into the head, the plastic end first.



- 3- Place the separator (23) in the head.
- 4- Place the sausage horn (24) on the head and screw the ring on the head.
- 5- Attach the head to the motor unit.
- 6- Place the tray on the upright part of the head.
- 7- Now the appliance is ready for making sausages.
  - 1) Put the ingredients in the tray.
  - 2) Use the pusher to gently push the meat into the head.

#### Cautions

- When you disassemble the body (Cutter housing), you must press the release button for cutter housing (6) first.
- Insert the meat in the feed tube with the food pusher. Never push the meat with the finger or any other utensil.

- After use, always turn the switch to the «0» position.

### 5- Using the Kebab Maker

- 1- Insert the worm shaft (16) into the head, the plastic end first.
- 2- Place the cone (25) in the cutter housing.



- 3- Place the former (26) on the cutter housing and screw the ring on the head.
- 4- Attach the cutter housing to the motor unit.
- 5- Place the tray on the upright part of the head
- 6- Now the appliance is ready for making kebab.

1) Feed the prepared kebab mixture through the kebab maker.

**Note:** Kebab is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebab maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

### Cautions

- When you disassemble the body (Cutter housing), you must press the release button for cutter housing (6) first.
- Insert the food in the feed tube with the pusher. Never push the food with the finger or any other utensil.

- After use, always turn the switch to the «0» position.

## 6- Using the Grinder

- 1- Place the ingredients in the grinder cup.
- 2- Turn the grind blade assembly to the grind cup anti-clockwise until it reaches to the bottom.
- 3- Put the multifunction head of the appliance (3) to a horizontal position and press button (2) (a click should be heard).
- 4- Remove the cover (5).



- 5- Ensure that the appliance is at a standstill before latching on the assembled grinder.
- 6- Fit the assembled mill grinder and lock it in position by turning it anti-clockwise.

**Caution:** Do not run the empty grinder for more than 1 minute.

## 7- Using the Pasta Maker

- 1- Place the multifunction head in the horizontal position (a click should be heard).
- 2- Install the pasta maker on the power outlet of the mincer (7).

### To use your Pasta Maker

- 1- Make your pasta dough. Follow one of the dough recipes supplied for reference.
- 2- Set the adjustable knob on the side of the pasta attachment to number (1) by pulling the knob out and turning.
- 3- Flatten a piece of dough and sprinkle some flour between the rollers.



- 4- Turn the kitchen machine to speed 1 (you will see the rollers turning)
- 5- Pass the piece of dough through the rollers repeating until you get a smooth surface. (Folding the dough in half across its width or length between rolling will help to achieve this).
- 6- Adjust the knob progressively from 1 to 9, each time re-feeding the dough through the attachment to achieve the desired thickness, Pasta thickness using settings 5-7 is recommended.
- 7- Cut the rolled pasta into desired/ manageable pieces.

### Cooking Guide

Accessory	Ingredients	Quantity	Operation Time	Speeds
Whisk	Cream (include 38% fat)	250 ml	10 minutes	6 Max
	Egg White	12 pcs	3 minutes	
Dough hook	Flour	1000 g	8 minutes	2 Min
	Salt	20 g		
	Yeast	10 g		
	Sugar	10 g		
	Water	500 g		

Accessory	Ingrdients	Quantity	Operation Time	Speeds
Mixer Blade	Flour	100 g	5 minutes	5 Max
	Castor/Sugar			
	Margarine			
	Egg	2pcs		
Blender	Carrot	600 g	3 minutes	3 Max
	Water	900 g		
Meat Mincer	Beef	2000 g	3 minutes	3 Max
Mill Grinder	Coffee Beans	50 g	30 seconds	2 Max
	Almond			
	Corn			
Basic Pasta Dough	Flour	500g	As preference	As preference
	Eggs	4pcs		
	Salt	2.5L		
	Oil	2.5L		
	Water	Necessary		

## Cleaning

- 1- Unplug the appliance.
- 2- Never immerse the motor in water or put it under running water. Wipe it with a soft dry or slight damp cloth.
- 3- For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use. Completely dismantle the mixer attachment. Handle the blades with care, as some have sharp cutting edges.
- 4- Wash, rinse and wipe the accessories can be put in the dishwasher, except for the metal components of the mincer attachment body such as Fine grinding disc, Medium grinding disc, Worm shaft, Cutter blade, Coarse grinding disc and Screw ring.
- 5- The grinding disc and the blade must be kept lubricated. Wipe them over with cooking oil after each use.
- 6- If your accessories are discolored by food (carrots, oranges etc), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.
- 7- Blender: Don't use hot food or hot water! Pour warm water with a few drops of washing up liquid into the blender jug. Close the cover. Fit it on the appliance and give a few pulses. Remove the blender, rinse the jug under running water and leave it upside down to dry.

## Electrical Safety



Always check that the power supply corresponds to the voltage on the rating plate.

To avoid the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or motor unit in water or other liquid.

## Protecting the Environment



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 environment safe recycling.

## التنظيف

- 1- افصل الجهاز.
- 2- لا تغمر المحرك بالماء أو تضعه تحت الماء الجاري. امسحها بقطعة قماش ناعمة وجافة أو مبللة قليلاً.
- 3- لتنظيف أسهل، اشطف الملحقات بعد الاستخدام. قم بفك ملحقات الخلاط بالكامل. تعامل مع الشفرات بعناية، حيث أن بعضها له حواف تقطيع حادة.
- 4- قم بغسل الملحقات التي يمكن وضعها في غسالة الأطباق، باستثناء المكونات المعدنية لهيكل ملحقات المفرمة مثل قرص الطحن الناعم، قرص الطحن الخشن، عمود القطع، شفرة القطع والحلقة اللولبية.
- 5- يجب التأكد من نظافة قرص الطحن والشفرات. قم بمسحهم بزيت الطهي بعد كل استخدام.
- 6- إذا تغير لون الملحقات الخاصة بك بسبب الطعام (الجزر والبرتقال وما إلى ذلك)، امسحها بقطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً بزيت الطهي ثم نظفها بالطريقة المعتادة.
- 7- الخلاط: لا تستخدم الطعام الساخن أو الماء الساخن! صب الماء الدافئ مع بضع قطرات من سائل الغسيل في الخلاط. أغلق الغطاء. ضع الخلاط على الجهاز و قم بتشغيله لبضع ثواني. ثم أزل الخلاط واشطفه تحت الماء الجاري واتركه رأساً على عقب حتى يجف.

## السلامة الكهربائية

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

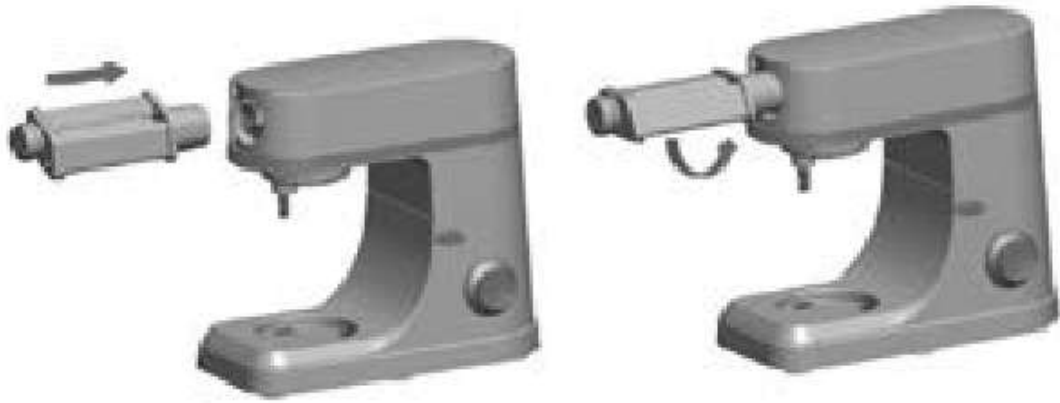


## حماية البيئة

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



ملحق	المكونات	الكمية	المدة الزمنية	السرعة
ملحق الخاط	نقيق	100 جرام	5 دقائق	5
	كاستور / سكر	100 جرام		
	سمن	100 جرام		
	بيض	2 بيضه		
الخلاط	جزر	600 جرام	3 دقائق	3
	مياه	900 جرام		
مفرمة اللحم	لحم	2000 جرام	3 دقائق	3
المطحنه	حبوب البن	50 جرام	30 ثانية	2
	لوز			
	حبوب نرة			
عجينة المعكرونه	نقيق	500 جرام	حسب الرغبة	حسب الرغبة
	بيض	4 بيضة		
	ملح	2.5 لتر		
	زيت	2.5 لتر		
	مياه	للضروره		



- 4- اضبط مفتاح التحكم في السرعة على رقم «1» (سترى البكرات تدور).
- 5- مرر قطعة العجين خلال البكرات وكرر ذلك حتى تحصل على سطح أملس. (قم بطي العجين إلى نصفين بعرضه أو طوله بين البكرات سيساعد على تحقيق ذلك).
- 6- اضبط المقبض تدريجياً من 1 إلى 9، في كل مرة تعيد تغذية العجين من خلال الملحق لتحقيق السماكة المطلوبة ، يوصى بسمك المعرونة باستخدام الإعدادات 5-7.
- 7- قم بتقطيع المعرونة الملفوفة إلى قطع مرغوبة / يمكن التحكم فيها.

#### دليل الطبخ

ملحق	المكونات	الكمية	المدة الزمنية	السرعة
خفق	كريمة (تحتوي على 38% دهون)	250 مل	10 دقائق	6
	بياض البيض	12 قطعة	3 دقائق	
خطاف العجين	نقيق	1000 جرام	8 دقائق	2
	ملح	20 جرام		
	خميره	10 جرام		
	سكر	10 جرام		
	مياه	500 جرام		

## تحذير

- عندما تقوم بفك رأس القطع، يجب أن تضغط أولاً على زر التحرير (6).
- أدخل قطع اللحم في أنبوب التغذية قطعة قطعة باستخدام أداة دفع الطعام (20). لا تدفع اللحم بإصبعك أو بأي أداة أخرى.
- بعد الاستخدام، أدر المفتاح دائماً إلى الوضع «0».

## 6- المطحنة

- 1- ضع المكونات في كوب المطحنة.
- 2- أدر شفرات الطحن في كوب الطحن عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى القاع.
- 3- ضع الرأس متعدد الوظائف (3) في وضع أفقي واضغط على الزر (2) (ينبغي سماع صوت).
- 4- انزع الغطاء (5).



ملاحظة: تأكد من أن الجهاز في حالة توقف تام قبل تركيب المطحنة.

- 5- قم بتركيب المطحنة وقم بتهيئتها في موضعها عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.

تحذير: لا تقم بتشغيل المطحنة فارغة لأكثر من دقيقة واحدة.

## 7- صانع المعرونة

- 1- ضع الرأس متعدد الوظائف في الوضع الأفقي (ينبغي سماع صوت).
- 2- قم بتركيب صانع المعرونة على منفذ الطاقة الخاص بالمفرمة (7).

## لاستعمال صانع المعرونة

- 1- اصنع عجينة الباستا. اتبع إحدى وصفات العجين المتوفرة للمرجع.
- 2- اضبط المقبض القابل لضبط السرعات (جانب ملحق المعرونة) على رقم «1» عن طريق سحب المقبض للخارج وتدويره.
- 3- قم بفرد العجين و رش بعض الدقيق بين البكرات.

## 5- صناع الكباب

1- أدخل مناوِل الطعام (16) في رأس القطع، الطرف البلاستيكي أولاً.

2- أدخل ملحق لمفرمة اللحم (25) في رأس القطع.



3- ثم أدخل ملحق لمفرمة اللحم (26) في رأس القطع وقم بلف غطاء القفل في جسم شفرات القطع.

4- قم بتوصيل رأس القطع بوحدة المحرك.

5- ضع الصينية على الجزء العلوي من رأس القطع.

6- الآن الجهاز جاهز لعمل الكباب

1- ضع خلطة الكباب في الصينية.

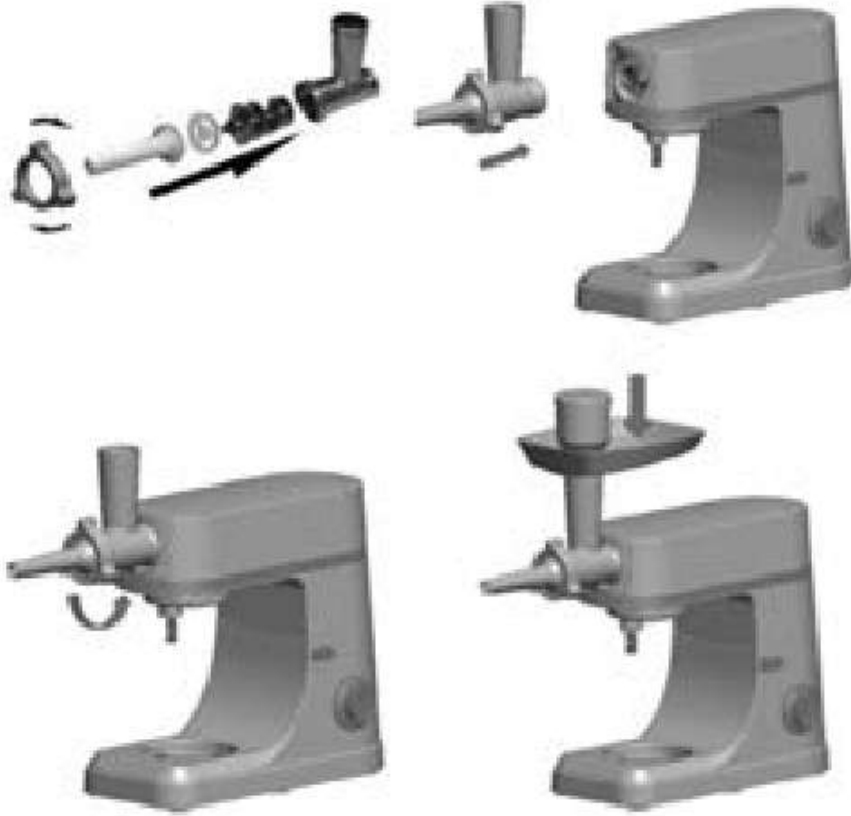
2- استخدم أداة الدفع لدفع اللحم برفق.

**ملاحظة:** الكباب هو طبق شرق أوسطي تقليدي مصنوع بشكل أساسي من قمح الضأن والبرغل الذي يُفرم معاً لتشكيل عجينة ، يُبتق الخليط من خلال صانع الكباب ويقطع إلى أطوال قصيرة. يمكن بعد ذلك حشو الأنابيب بخليط اللحم المفروم ، وربط الأطراف معاً ثم قليها جيداً.

#### 4- صانع السجق

1- قم بفرم اللحم

2- أدخل مناوِل الطعام (16) في رأس القطع (22)، الطرف البلاستيكي أولاً.



3- ضع الفاصل (23) في رأس القطع.

4- ضع صانع السجق (24) على رأس القطع وقم بلف غطاء القفل (19) في رأس القطع.

5- قم بتوصيل رأس القطع بوحدة المحرك.

6- ضع الصينية على الجزء العلوي من رأس القطع.

7- الآن الجهاز جاهز لعمل السجق.

1- ضع المكونات في الصينية.

2- استخدم أداة الدفع لدفع اللحم برفق.

#### تحذير

- عندما تقوم بفك رأس القطع، يجب أن تضغط أولاً على زر التحرير (6).
- أدخل قطع اللحم في أنبوب التغذية قطعة قطعة باستخدام أداة دفع الطعام (20). لا تدفع اللحم بإصبعك أو بأي أداة أخرى.
- بعد الاستخدام، أدر المفتاح دائماً إلى الوضع «0».