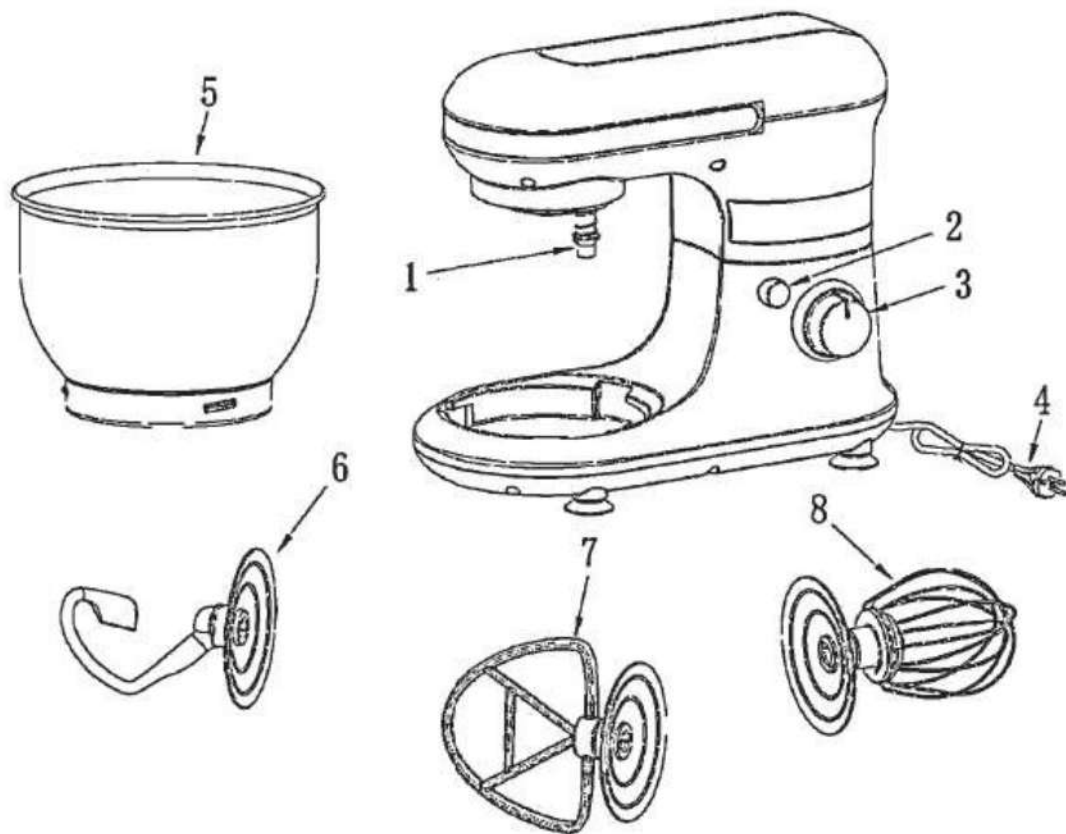


SONAI®

Stand Mixer SH-M770



Instruction Manual



1	Output shaft	5	Mixing bowl
2	Rise button	6	Dough hook
3	Speed knob	7	Beater
4	Power Cord	8	Whisk

Save These Instructions

While using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/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 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 its 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 this appliance manufacturer 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.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- 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.

Use:

We have designed the stand mixer for blending, mixing, whipping and beating food & drink.

- Do not use this appliance for any other function.
- This appliance is designed for home use only.
- Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.2 kg.
- Lower the arm using the rise button (2).
- Insert the mains plug into a properly installed 220-240 V, 50/60 Hz safety power socket.

- Switch the machine using the speed button to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
- For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the “PULSE” position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the “0” position.

Usage Direction

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.2 kg of Mixture

Levels	Use	Type of Mixture
1-4	Dough hook	Heavy mixtures(e.g. bread or short pastry)
3-4	Beater	Medium-heavy mixtures(e.g. crepes or sponge mixture)
5-6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange)
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing under sponge, egg white)

NOTE:

- **Short operation time:** with heavy mixtures, do not operate the machine for more than six minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes.
- After kneading/stirring turn the speed knob (3) back to the “0” position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
- Press the rise button (2) downwards and the arm will be raised.
- The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
- The mixing bowl can now be removed.
- Clean the parts as described under “Cleaning”.

SUGGESTED RECIPES

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 1-4

Ingredients:

200grams soft butter or margarine, 200grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the beater for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 2. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Linseed Bread Rolls, Level 1-4**Ingredients:**

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water.

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the dough hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 3 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Chocolate Cream, Level 5-6**Ingredients:**

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or red and white grape juice, chocolate flakes.

Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or red and white grape juice and salt in the mixing bowl with the whisk on speed 2 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on speed 5-6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

Pizza dough, Level 1-4

Ingredients

400g plain flour, 250ml warm water, 1/2 tsp sugar, 1sacher active dried yeast (about 2-1/2 tsp), 1-1/2 tsp olive oil and 1 tsp salt.

Preparation:

Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a bowl or jug. Run the mixer at speed 1-2, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 3-4. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases with tomato purée and add toppings – mushrooms, meat, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

Basic White Bread, Level 3-6

Ingredients:

600g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp)
345ml warm water 1 tbsp sunflower oil or butter 1 tsp sugar 2 tsp salt

Preparation:

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom

Soft Fennelflower Rolls, Level 1-3

Ingredients:

570g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp)
300ml milk (warmed slightly) 2 eggs (room temperature) 1 tbsp sunflower oil 1½ tsp sugar 2 tsp salt 75g Fennelflowers

Preparation:

Mix the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and Fennelflowers in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for five minutes. Remove the dough to a floured surface, cut into 8-10 pieces, roll into shape, then put on a greaseproof baking sheet. Leave in a warm

place till doubled in size. Brush with a little egg or milk, and bake in a preheated oven at 220°C/425°F/gas 7 for 20-25 minutes, till golden brown and hollow sounding on the base.

Italian Herb Bread

Ingredients:

575g strong white bread flour ,1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) ,290ml water 2 tbsp olive oil, 2 tsp sugar 2 tsp salt, 4 tbsp mixed dried herbs

Preparation:

Mix the water, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and dried herbs in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for 5 minutes. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till doubled in size (20-30 minutes). Put on a floured surface, knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave in the warm till doubled in size. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25 minutes or till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Coffee & Brandy Ice Cream, Level 5-6

Ingredients:

3 eggs 75g caster sugar, 300ml single cream 2 tbsp instant coffee powder, 300ml double cream 2½ tbsp brandy.

Preparation:

Add the sugar and eggs to the bowl and process at speed 6 till smooth in texture. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture. Put in a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, till thick enough to coat the back of a spoon. Strain into a bowl and leave to cool. Whip the double cream at speed 6 till soft peaks form, then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, till partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, till the desired texture is achieved.

Basic Meringues, Level 5-6

Ingredients:

4 egg whites, 100g caster sugar, 100g icing sugar Combine

Preparation:

Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar

with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar A and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/250°F/ gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

Cleaning

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.
- Mixing Bowl, Mixing Equipment

CAUTION:

The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.

- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

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.

الإعداد:

ضع بياض البيض في الوعاء وشغله على السرعة ٦ حتى تتماسك. أضف نصف مقدار السكر وأضربه مرة أخرى حتى يكون الخليط ناعم، وتشكيل قمة صلبة. أخرج الوعاء، وأضف السكر المتبقي برفقة باستخدام ملعقة معدنية. بطن بورق خبز وضع باستخدام ملعقة أو أنبوب الخليط الناعم على أشكال بيضاوية. انثر السكر المتبقي وضعه في أسفل رف في فرن بارد (٢١٠ مئوية/٢٥٠ فهرنهايت/ غاز نص) لمدة ساعة ونصف. دعها تبرد على شبكة سلكية. زينها بالفواكه الناعمة، والشيكولاتة، وكريمة الحلويات.

التنظيف

- قبل التنظيف قم بإزالة الموصلات الرئيسية من المقبس.
- لا تغمر المبيت بالمحرك في المياه!
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.
- مبيت المحرك

يجب استخدام قطعة قماش مشطوفة ورطبة لتنظيف الجزء الخارجي من المبيت.
وعاء الخلط، وأدوات الخلط

تنبيه:

- لا يتناسب تنظيف المكونات في غسالة الأطباق. إذا تعرضت للحرارة أو المنظفات التي تحتوي على مواد كاوية قد يتسوه شكلها أو تفقد لونها.
- يمكن تنظيف المكونات التي تلامس الطعام بالماء والصابون.
- اترك الأجزاء لتجف تمامًا قبل تركيب الجهاز.
- يرجى وضع كمية قليلة من زيت الخضروات على الشاشة بعد أن تجف.

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 الاتحاد 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 استخدامها بصورة مستمرة. لكي يتسنى لك إعادة المنتج بعد استخدامه، يرجى إتباع أنظمة الإعادة والتجميع أو الاتصال بتاجر التجزئة الذي اشتريت منه المنتج حيث يمكنه تدويره بطريقة آمنة على البيئة.



للالتصاق. اتركه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه. أدهن سطح الخبز ببعض البيض أو اللبن، واخبزها في فرن تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٢٠ مئوية/٤٢٥ فهرنهايت/بالغاز ٧ لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة، حتى يتحول السطح للون البني الذهبي وتتم نضج القاعدة.

خبز الأعشاب الإيطالية

المكونات:

٥٧٥ جم من دقيق القمح المخصص للخبز، عبوة واحدة من الخميرة الجافة النشطة (حوالي ٤ ٢/١ ملعقة صغيرة) ٢٩٠ ميليلتر من الماء الدافئ، ٢ ملعقة صغيرة من زيت الزيتون، ٢ ملعقة صغيرة من السكر، ٢ ملعقة صغيرة من الملح، ٤ ملاعق صغيرة من الأعشاب المجففة.

الإعداد:

اخلط الماء، والزيت، والسكر، والملح، والخميرة في أبريق أو وعاء، واطرحه لمدة ٥ دقائق. ضع الدقيق والأعشاب المجففة في وعاء، واخلطه على السرعة ١، وأضف المكونات السائلة بالتدريج، ثم زود السرعة إلى ٢، وأخلطهم لمدة خمس دقائق. ضع العجين في وعاء، وقم بتغطيته واطرحه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه (٢٠ إلى ٣٠ دقيقة). ضع العجين على سطح مرشوش بالدقيق، واعجنه برفق لإخراج الهواء، ثم شكله، ضعه على ورقة خبز، واطرحه في مكان دافئ ليتضاعف حجمه. اخبزها في فرن تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت بالغاز لمدة ٢٥ أو حتى تأخذ اللون البني الذهبي وتتم نضج القاعدة.

آيس كريم القهوة

المستوي ٥ إلى ٦

المكونات:

٣ بيضات، ٧٥ جم سكر، ٣٠٠ مل كريمة، ٢ ملعقة من مسحوق القهوة سريعة الذوبان، ٣٠٠ مل كريمة مركزة.

الإعداد:

أضف السكر والبيض في الوعاء وشغل على السرعة ٦ حتى يصبح لديك مزيج ذو قوام ناعم. في قدر صغير، ضع الكريمة والقهوة سريعة الذوبان حتى الغليان وتحريكها في مزيج البيض والسكر. ضعه في وعاء مقاوم للحرارة على وعاء به ماء يغلي ويطبخه برفق، وحركه جيداً، حتى تكون بالسّمك الكافي وتغطي ظهر الملعقة. اسكبه في وعاء واطرحه ليبرد. اضرب الكريمة المركزة على السرعة ٦ حتى تكون شكل قمة ناعمة في طرف المضرب، ثم أضيفها في خليط البيض البارد والسكر. اسكب الخليط بأكمله في وعاء، وغطيه، وضعه في المبرد لمدة ساعتان ونصف إلى ثلاث ساعات، حتى يتجمد جزئياً. أزل الغطاء وحركه جيداً ثم جمدة مرة أخرى، حتى يتم تحقيق الملمس المطلوب.

الحلويات الأساسية

المستوي ٥ إلى ٦

المكونات:

٤ من بياض البيض، ١٠٠ جم من السكر، ١٠٠ جم من السكر البودرة

الإعداد:

ضع الدقيق في الوعاء. اخلط المكونات المتبقية في وعاء أو إبريق. شغل العجان على السرعة من ١ إلى ٢ وأضف المكونات السائلة تدريجيًا. بمجرد اندماج المكونات، وتشكل العجين شكل الكرة، زد السرعة إلى ٣ أو ٤. اعجنها لعدة دقائق على هذه السرعة، حتى تصبح كرة العجين ملساء. أخرج العجين من الوعاء واقسمها إلى ٢ إلى ٤ أجزاء. أفرداها في قواعد البيتزا (دائرية أو مستطيلة) على سطح مرشوش بالدقيق، ثم ضعها فوق ورق الخبز أو صينية البيتزا. أفرد على عجين البيتزا معجون الطماطم وإضافة الطبقة العلوية - عيش الغراب، اللحم، الزيتون، الطماطم المجففة على الشمس، السبانخ، الخرشوف، وما إلى ذلك. مع إضافة الأعشاب المجففة وقطع من جبن الموتزاريلا، ورشة من زيت الزيتون. اخبزها في فرن تم تسخينه مسبقًا على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت بالغاز ٦ لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة/ حتى تصدر الطبقة العلوية فقاعية وتأخذ اللون البني الذهبي.

الخبز الأبيض الأساسي

المستوى من ٣ إلى ٦

المكونات:

٦٠٠ جم من دقيق القمح المخصص للخبز، عبوة واحدة من الخميرة الجافة النشطة (حوالي ملعقتان ونصف صغيرة) ٣٤٥ مل من الماء الدافئ، ١ ملعقة صغيرة من زيت عباد الشمس أو الزبد، ١ ملعقة صغيرة من السكر، ٢ ملعقة صغيرة من الملح.

الإعداد:

اتبع تعليمات الخلط المدونة لعجينة البيتزا، ثم ضع العجين في وعاء، وقم بتغطيته واتركه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه (٣٠ إلى ٤٠ دقيقة). أخرج العجينة وأعجنها قليلًا وبرقة لإخراج الهواء. اعجنها برفق على لوح مرشوش بالدقيق، شكلها على شكل رغيف، أو ضعه في صينية، وغطيه، واتركه في مكان دافئ ليرتفع لمدة ٣٠ دقيقة أخرى. أخبزه في فرن تم تسخينه مسبقًا على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت بالغاز ٦ لمدة ٢٥ إلى ٣٠ دقيقة، حتى تأخذ اللون البني الذهبي وتماص نضج القاعدة.

خبز طري ببذور حبة البركة

المستوى ١ إلى ٣

المكونات:

٥٧٠ من دقيق القمح المخصص للخبز، عبوة واحدة من الخميرة الجافة النشطة (ما يوازي ملعقتان ونصف صغيرة)، ٣٠٠ مل حليب (تم تدفئته قليلًا)، بيضتان (بدرجة حرارة الغرفة)، ملعقة صغيرة من زيت عباد الشمس، ملعقة ونصف صغيرة سكر، ملعقتان صغيرتان ملح، ٧٥ جم من بذور حبة البركة.

الإعداد:

اخلط اللبن، والبيض، والزيت، والسكر، والملح، والخميرة في إبريق أو وعاء، واتركه لمدة ٥ دقائق. ضع الدقيق وبذور حبة البركة في وعاء، وأخلطه على السرعة ١، وأضف المكونات السائلة بالتدرج، ثم زود السرعة إلى ٢، وأخلطها لمدة خمس دقائق. أخرج العجين على سطح مرشوش بالدقيق، وقطعه إلى ٨ إلى ١٠ قطع، وشكلها للأشكال المرغوبه، ثم ضعها على سطح للخبز مضاد

خبز طري ببذور الكتان

المستوى من ١ إلى ٤

المكونات:

من ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم من دقيق القمح، ٥٠ جم من بذور الكتان، ٨/٣ لتر ماء، مكعب من الخميرة (حوالي ٤٠ جم)، ١٠٠ جم من اللبن الرائب قليل الدسم (خثارة اللبن)، مجفف جيداً، ملعقة واحدة صغيرة من الملح. للتغطية: ٢ ملعقة صغيرة من الماء.

الإعداد:

انقع بذور الكتان في ٨/١ لتر من الماء الفاتر. انقل الماء الفاتر المتبقي (٤/١ لتر) إلى وعاء الخلط، فنت الخميرة في الماء، وأضف اللبن الرائب (خثارة اللبن) وأخلط باستخدام خطاف العجن على المستوى ٢. يجب أن تذوب الخميرة تماماً. ضع الدقيق مع بذور الكتان المنقوعة والملح في وعاء الخلط. اعجن باستمرار على المستوى ١، ثم زود السرعة إلى المستوى ٣ واستمر في العجن لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق. غطي الخليط واتركه ليترتاح في مكان دافئ لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة. اعجن الخليط باستمرار مرة أخرى، أخرجها من الوعاء وشكل ستة عشر قطعة دائرية. غطي صينية الخبز بورق خبز رطبة. ضع القطع المستديرة فيها واتركها لترتاح وترتفع لمدة ١٥ دقيقة. أطليها بماء فاتر وأدخلها في الفرن للخبز.

كريمة الشيكولاتة

المستوى ٥ إلى ٦

المكونات:

٢٠٠ مل كريمة حلويات، ١٥٠ جرام شيكولاتة شبة مرة للطبقة الخارجية، ٣ بيضات، ٥٠ إلى ٦٠ جم من السكر، رشّة ملح، عبوة سكر فانيليا، ملعقة صغيرة من الشراب العنب الأبيض أو شراب العنب الأحمر، رقائق الشيكولاتة.

الإعداد:

اضرب الكريمة في وعاء الخفق باستخدام الخفاقة حتى تتماسك. قم بإخراجها من الوعاء وضعها في مكان لتبرد. أذب غلاف الشيكولاتة بما يتفق مع التعليمات على العبوة أو في الميكرويف في ٦٠٠ وات لمدة ٣ دقائق. في الوقت ذاته، اضرب البيض، والسكر، وسكر الفانيليا، وشراب العنب الأبيض أو الأحمر، والملح في وعاء الخلط بالخفاقة على السرعة ٢ لتشكيل رغوة. أضف الشيكولاتة المذوبة وحركها بسرعة متساوية على مستوى من ٥ إلى ٦. احتفظ ببعض الكريمة للتزيين. أضف الكريمة المتبقية للخليط الكريمي وحركه بسرعة باستخدام وظيفة النبضات المتقطعة. قم بتزيين كريمة الشيكولاتة وقدمها باردة.

عجينة البيتزا

السرعات من ١ إلى ٤

المكونات

٤٠٠ جم من الدقيق الناعم، ٢٥٠ مل من الماء الدافئ، ٢/١ ملعقة صغيرة من السكر، عبوة واحدة من الخميرة الجافة النشطة (ملعقتان ونصف صغيرة)، ملعقة ونصف صغيرة من زيت الزيتون، وملعقة صغيرة من الملح.

تعليمات الاستخدام

ضبط المستويات ولا يتجاوز حجم استخدام الخطاف عن ١,٢ كجم من الخليط

المستويات	الاستخدام	نوع الخليط
من 1 إلى 4	خطاف العجين	• الخليط الثقيل (على سبيل المثال الخبز أو المعجنات الرقيقة)
من 3 إلى 4	المضرب	• الخليط متوسط الثقل (على سبيل المثال فطائر الكريب أو خليط الكيك الإسفنجي)
من 5 إلى 6	الخفافة	• الخليط الخفيف (على سبيل المثال الكريمة، أو بياض البيض، الخليط الرقيق)
النبضات متقطعة	الخفافة	• الفترة الزمنية (على سبيل المثال إضافة خليط آخر على الكيك الإسفنجي، أو بياض البيض)

ملاحظة:

- وقت التشغيل القصير: لا تشغل الماكينة، مع الخليط الثقيل، لأكثر من ستة دقائق، ثم أتركها لتهدأ لمدة عشر دقائق بعدها.
- بعد العجن/ التحريك أدر عقدة السرعة (٣) إلى "٠" مرة أخرى فور تكون العجينة على شكل كرة. ثم أزل قوابس التيار الرئيسي.
- اضغط على زر الرفع (٢) للأسفل وسيتم رفع الذراع.
- يمكن الآن إخراج الخليط بمساعدة الملعقة المطاطية المسطحة وإفراغ وعاء الخلط من الخليط.
- يمكن الآن إزالة وعاء الخلط.
- نظف الأجزاء كما هو موصوف في فقرة "التنظيف".

وصفات مقترحة:

خليط الكيك الإسفنجي (الوصفة الأساسية)

المستوى من ١ إلى ٤

المكونات

٢٠٠ جرام من الزبدة أو السمن النباتي الطرية، ٢٠٠ جرام من السكر، عبوة واحدة من سكر الفانيليا أو عبوة من مستخلص الحمضيات، رشّة من الملح، ٤ بيضات، ٤٠٠ جرام من دقيق القمح، عبوة واحدة من مسحوق الخبز، وحوالي ٨/١ لتر من الحليب.

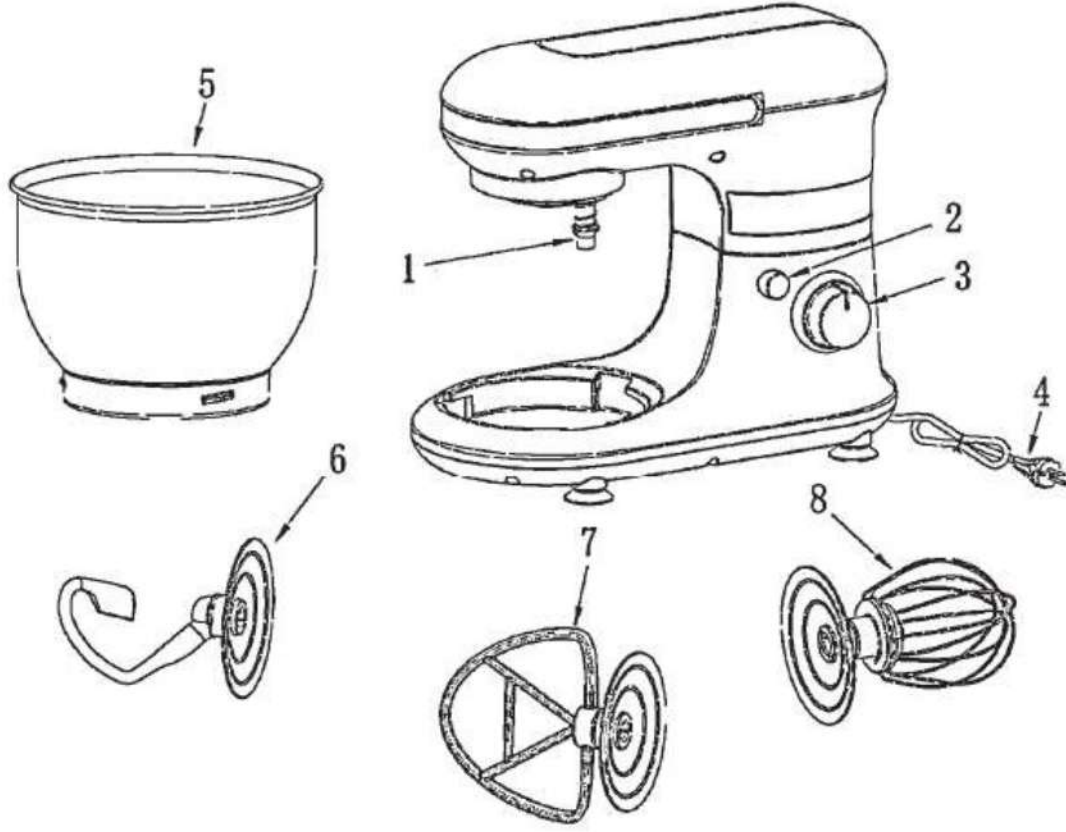
الإعداد:

انقل دقيق القمح وباقي المكونات إلى وعاء الخلط، وحركها باستخدام المضرب لمدة ٣٠ ثانية على المستوى ١، ثم لمدة ٣ دقائق تقريباً على المستوى ٢. أدهن صينية الخبز أو ضع عليها ورق الخبز. ضع الخليط في الصينية واخبزه في الفرن. قبل إخراج الكيك من الفرن، اختبرها لترى إذا كانت قد نضجت تماماً أم لا. بإدخال عود خشبي حاد في منتصف الكيك. إذا لم يلتصق الخليط عليه، فبالتالي تكون الكيك قد نضجت. ضع الكيك على شبكة الكيك ودعها لتبرد.

- استخدام 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 الاستعانة بمصنع الجهاز أو وكيل الخدمة المعتمدة أو أي فني على نفس درجة التأهيل لاستبدال السلك التالف وذلك لتجنب اى مخاطر ممكنة.
- قم بفصل الجهاز وانزع القابس من مأخذ التيار أثناء عدم الاستخدام أو قبل تركيب أو فك أجزائه أو تنظيف أو إجراء صيانة للجهاز. لا تشد السلك لنزع القابس من مأخذ التيار.
- لا تشغل الجهاز بسلك أو قابس تالف، يجب الاستعانة بمركز الخدمة المعتمدة لمعاينة الجهاز أو إصلاحه كهربائياً أو ميكانيكياً لتجنب أي خطر.
- قد تترتب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو إصابة الأفراد على استخدام الملحقات الثانوية التي لم يوصى بها منتج الجهاز أو يبيعها.
- لا تدع السلك يتدلى فوق حافة المنضدة أو يلامس أسطحاً ساخنة.
- تجنب ملامسة الأسطح الساخنة مع مراعاة استخدام المقابض.
- لا تضع الجهاز أو أى جزء من أجزائه على أسطح ساخنة (مثل فرن غاز أو فرن كهربائى ساخن أو فى فرن تم إحمائه) 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 للاستخدام مع هذا الجهاز.
- هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلى فقط.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك وبدلاً من ذلك، 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 قدمك عاريتين.
- افصل التيار عن الجهاز قبل تغيير الأدوات الملحقة أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- هذا الجهاز غير معد لاستخدامه 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 عبثهم بالجهاز.

الإستخدام

صمم العجان للقيام بجميع أعمال مزج وخلط وخفق وضرب الطعام والشراب. وينبغى عدم استعمال هذا الجهاز فى أى غرض آخر. كما أنه مصمم للاستخدام المنزلى فقط.



١	عمود المحرك	٥	الوعاء
٢	زر رفع وحدة المحرك	٦	خطافات العجين
٣	زر السرعات	٧	المخافق
٤	سلك الطاقة	٨	المضارب

إرشادات هامة

- هناك احتياطات سلامة يجب اتباعها أثناء استخدام الأجهزة الكهربائية للتقليل من خطر الحريق والصدمة الكهربائية و/ أو إصابة الأشخاص وتشمل هذه الاحتياطات ما يلي:
- قراءة كل هذه التعليمات بعناية حتى ولو كانت على دراية باستخدام الجهاز.
 - لا تغمر الجهاز أو مجموعة الأسلاك أو القابس في الماء أو السوائل الأخرى حتى لا تتعرض لصدمة كهربائية .

SONAI®

مضرب بالعجان SH-M770



تعليمات التشغيل