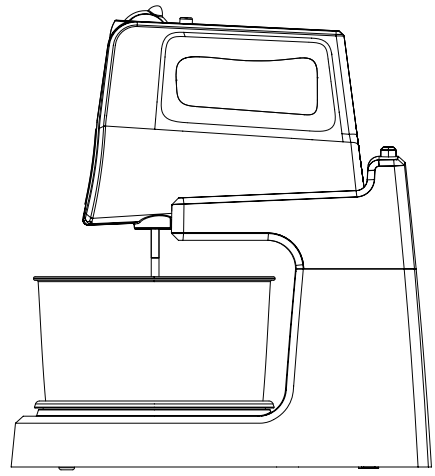
重点校对项

1. 版面尺寸
2. 材质标注
3. 物料编码
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 重量标注
8. 电压功率

项目	
库	
文件名	

STAND MIXER

Midea



Instruction Manual

Model: SM0293-BK
SM0293-R

Please read the instructions carefully before use the machine
Please properly retention of the instructions for your future reference

封面

技术要求(版本号: A, 2017-08)

1. 印刷颜色:单色（黑色）双面印刷
2. 该说明书 的幅面大小为：148*210mm
3. 装订方式：骑马钉装订
4. 1:1图纸见第二页

38-0293-02002

标记	处数	更改文件号	签 字	日 期
制 图		罗海燕	审 核	容培旺
设 计		-----	标准化	
校 对		-----	审 定	
会 签		-----	日 期	2017.8.2

手持式搅拌机
SM0293-BK

说明书

图样标记		重量	比例
K			1:1

共 1 页 第 1 页

马来西亚Midea

材料:80g 书纸

主力智业（深圳）电器实业有限公司

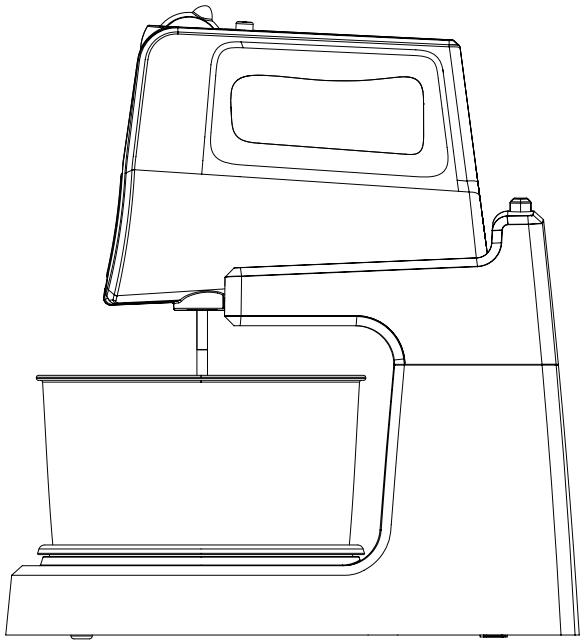
Specifications

Product	: STAND MIXER
Model	: SM0293-BK; SM0293-R
Rated voltage	: 220-240V~
Rated frequency	: 50-60Hz
Rated power	: 400W

100% Recycled paper

STAND MIXER

Midea



Instruction Manual

Model: SM0293-BK
SM0293-R

Please read the instructions carefully before use the machine
Please properly retention of the instructions for your future reference

Welcome

You are about to see how quick, easy, and delicious healthy eating can be!

Please read all the safety information, warnings, and instructional material found in this booklet before getting start. Set your machine on a dry, level surface. Make sure that the power switch is set to Off, Then, follow the cleaning instructions on page 6 to prepare your machine for use. Always clean your machine before the first use.

Warning

To avoid the risk of serious injury when using your stand mixer, basic safety precautions should be followed, including the following.

READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING STAND MIXER.

1. There is a potential injury from misuse. Please handle it with care.
2. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of children reach
4. 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
5. Children shall not play with the appliance
6. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

– farm houses;

– by clients in hotels, motels and other residential type environments;

– bed and breakfast type environments.

8. If the supply cord is damaged. it must be replaced by the manufacturer. its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Caution:

Ensure that the blender is switched off before removing

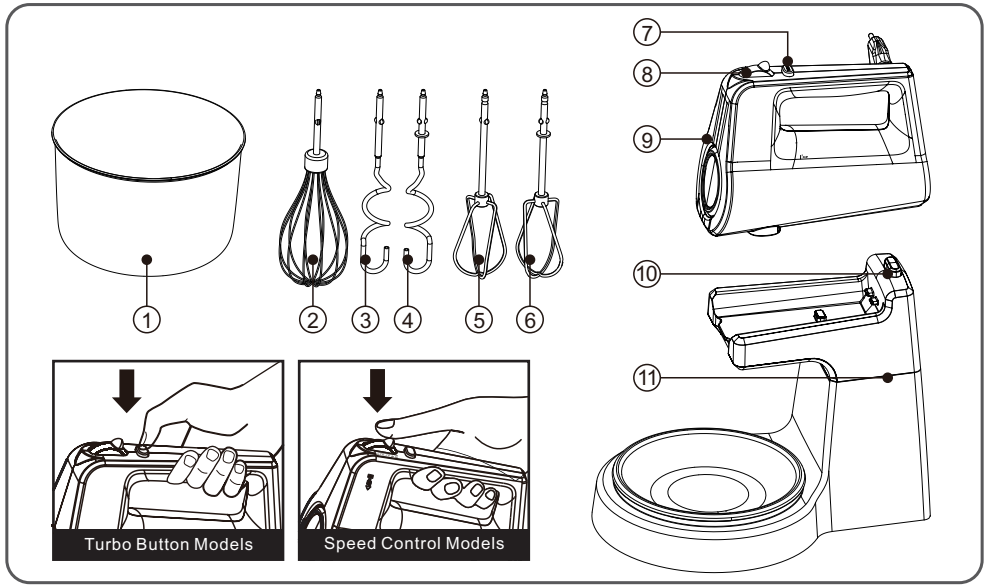
Note

The failure to follow any of the important safeguards and the important instructions for safe use is a misuse of your stand mixer that can void your warranty and create the risk of serious injury.

Recycling

The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

Parts & Features



① Bowl	⑤ Right beater	⑨ Unit mixer
② Whisk	⑥ Left beater (with flange)	⑩ Unlock button
③ Right hook	⑦ Turbo switch (Eject button)	⑪ Stand
④ Left hook (with flange)	⑧ Rotary switch	

General mixing guide

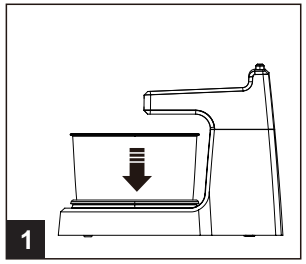
The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for 6-speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency

	Food	Speed
	Dry ingredients, muffins ,or quick breads.	1
	Cream butter and suger	2
	Most packaged cake mixers	3
	Frosting and mashed potatos	4
	Egg whites	5
	Heavy loading	Turbo
	Most cookie dough	5
	Egg whites	Turbo

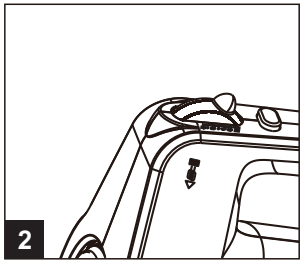
Cookie dough mixing guide

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Butter and margarine should be at room temperature.
- Add 200g flour +200sugar+200butter+4pcs egg at a time and at max speed setting, mixing thoroughly after each addition.
- Chips and nuts should be stirred by hand.

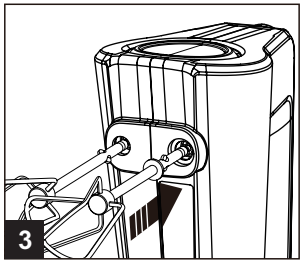
How to Use Your Hand Mixer



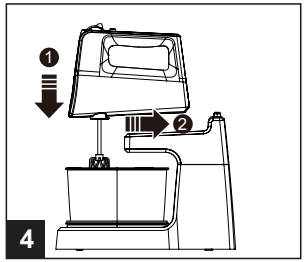
Put bowl onto the corresponding position of base .



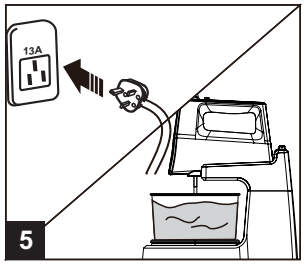
Make sure mixer is unplugged and turned to O (OFF).



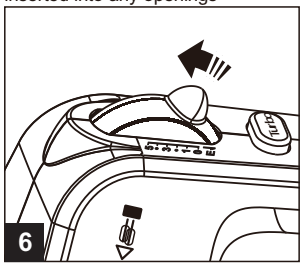
Following diagrams ,insert left beater into the hole with hollow ,and right beater into the other hole .So as hooks attachments .Whisk can be inserted into any openings



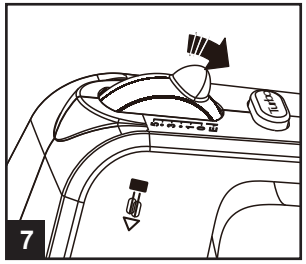
Put the body onto the corresponding position of base.



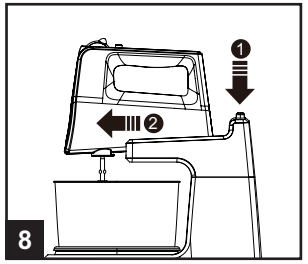
Connect the appliance to the power supply to start using



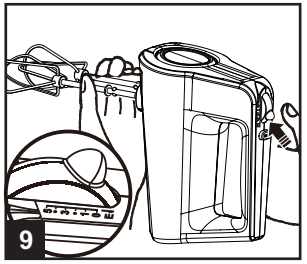
Move speed control to desired speed. Start at 1 and increase speed as needed.



When finished, turn speed control to O (OFF) and unplug mixer.



Press unlock button , and move the mixer frontward direction



Left the mixer up. then push the rotary switch staying at "0" and /or "E" position to eject all attachments.

Note

Do not use quick burst for more than two minutes at a time or motor may overheat.

Note

Turn the appliance on the low speed at the beginning of use and further to select the corresponding speed depending on your need, but do not use the appliance continuously for more than 3 minutes.

Your appliance has a Turbo Knob which instantly provides full power by simply pressing the Knob, but do not use the Turbo Knob continuously for more than 1 minute.

Recipes: Chiffon cake

Ingredients:

• Milk: 40ml • Salad: 50g • Eggs: 5 • Sugar: 60g

Directions:

1. Separate all egg whites and yolks.
2. Put the milk, egg yolk and salad oil in container and mix with beater at speed 1 for about 30 seconds.
3. Put the cake flour on well stir egg yolk mixture and further mixer again with speed 1 for about 1 minute.
4. Add a white sugar to egg whites and stirring with whisk until the foam of cream formed at speed 5 for about 2 minutes.
5. Place well mixed egg yolk mixture in the fresh cream and mix with beater at speed 1 for about 20 seconds
6. Put all mixture in the cooking container and place in the oven, the oven temperature of 160 degrees, barbecue time 30 minutes.

Recipes: Cookie

Ingredients:

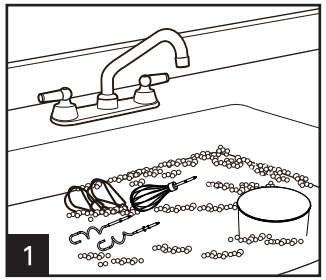
• Cake flour: 150g • Butter 80g • Eggs: one of • White sugar: 30g

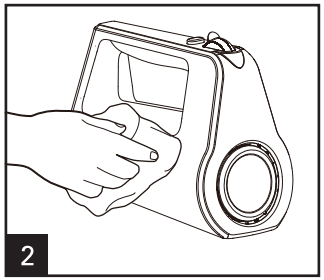
Directions:

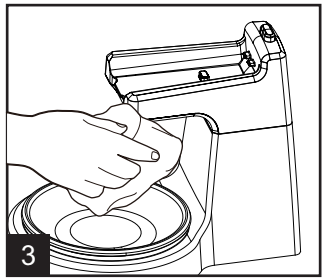
1. Unfrozen the butter and cut the butter into small pieces.
2. Adding white granulated sugar to the butter and mix with beaters with speed 2 for about 5 mintues.
3. During mix process and put eggs on it until well mixture with speed 2 for about 2 minutes.

4. Finally put the cake flour in mixture and further stir again until smooth with speed 3 for about 1 minute.
5. Placed the well mixed ingredient on bag and squeeze any patent tray.
6. Then preheat oven to 180 degrees, middle and roast 18 minutes, until golden brown

Care and Cleaning







Before the cleaning, return the switch knob to “0” speed setting and disconnect the power supply and release the beater, hook or whisk by simply pressing the switch knob, detach the body and bowl .

Then you can clean all parts properly.

Warning

Disconnect power before cleaning. Do not immerse mixer, cord, or plug in any liquid

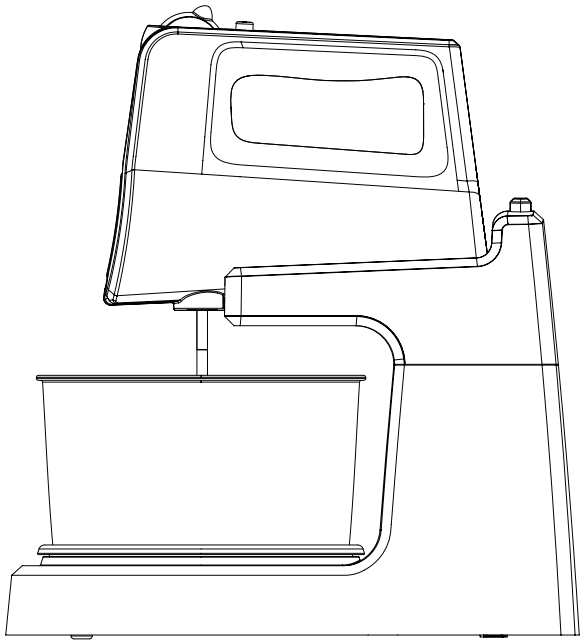
Spesifikasi

Produk	: Mesin Pengadun Berdiri
Model	: SM0293-BK
Voltan Terkadar	: 220-240V~
Frekuensi Terkadar	: 50-60Hz
Kuasa Terkadar	: 400W

100% Kertas kitar semula

Mesin Pengadun Berdiri

Midea



PANDUAN PENGGUNA

Model: SM0293-BK
SM0293-R

Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum mengendalikan mesin ini, dan disimpan dengan baik untuk rujukan kelak.

Selamat datang

Anda akan mengetahui betapa cepat, mudah dan lazat hidangan sihat dapat disediakan.

Sila baca semua maklumat keselamatan, amaran, dan arahan ternyata dalam buku panduan ini sebelum memulakan penggunaan. Letakkan mesin ini di atas permukaan yang kering dan rata. Pastikan suis kuasa ditetapkan pada kedudukan Off (Padam). Lepas itu, ikuti arahan pembersihan pada halaman 6 bagi menyediakan mesin anda untuk penggunaan. Sentiasa bersihkan mesin anda sebelum penggunaan pertama.

Amaran

Sentiasa mematuhi arahan-arahan keselamatan yang asas, termasuk yang berikut, ketika menggunakan mesin pengadun berdiri anda bagi mengelakkan risiko berlakunya kecederaan serius.

BACA SEMUA ARAHAN, LANGKAH KESELAMATAN, DAN AMARAN SEBELUM MENGENDALIKAN MESIN PENGADUN BERDIRI.

1. Kecederaan mungkin berlaku akibat penyalahgunaan. Sila mengendalikannya dengan berhati-hati.
2. Sentiasa tanggalkan plag dari bekalan kuasa jika perkakas ini dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan.
3. Perkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak. Jauhkan perkakas ini dan kordnya daripada dicapai oleh kanak-kanak.
4. Perkakas ini boleh digunakan oleh orang yang yang kurang upaya fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberikan pengawasan atau arahan penggunaan perkakas ini dengan cara yang selamat dan memahami tentang kebahayaan yang mungkin berlaku.
5. Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas ini.

6. Matikan suis perkakas ini dan putuskannya daripada bekalan kuasa sebelum menukar aksesori atau mendekati bahagian yang sedang bergerak.
7. Perkakas ini bertujuan untuk digunakan di rumah dan penggunaan yang seumpamanya, seperti:
   - Dapur pekerja yang disediakan di dalam kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
   - Digunakan oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran inap yang lain;
   - Rumah ladang;
   - Persekitaran inap sarapan.
8. Jika kord bekalannya sudah rosak, ia mesti digantikan oleh pengeluar, ejen perkhidmatan atau orang berkelayakan yang seumpamanya bagi mengelakkan kebahayaan.
   Perkakas ini mematuhi Peraturan EC 1935/2004 mengenai bahan dan artikel yang dimaksudkan untuk bersentuhan dengan makanan.

Peringatan:

Pastikan suis mesin pengadun ini dimatikan sebelum mengalihkannya

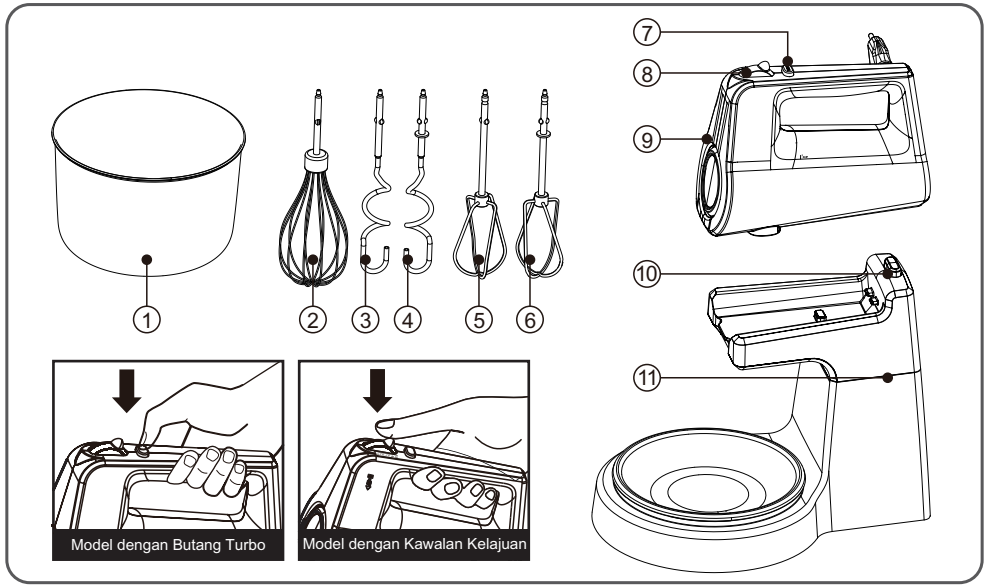
Nota

Gagal mematuhi mana-mana langkah keselamatan penting dan arahan penting untuk penggunaan yang selamat adalah penyalahgunaan mesin pengadun berdiri anda yang akan menyebabkan jaminan anda menjadi tidak sah dan mencetuskan risiko berlakunya kecederaan serius.

Kitar Semula

Perkakas ini tidak boleh dilupuskan bersama sisa rumah, sebaliknya harus dibawa ke pusat pengasingan dan kitar semula yang dibenarkan

Bahagian-bahagian & Ciri-ciri



① Mangkuk	⑤ Pemukul kanan	⑨ Unit Pengadun
② Pemukul telur	⑥ Pemukul kiri (dengan bebibir)	⑩ Butang buka kunci
③ Pemuku berbentuk cangkuk kanan	⑦ Suis Turbo (butang pelepas)	⑪ Penopang
④ Pemuku berbentuk cangkuk kiri (dengan bebibir)	⑧ Suis Putar	

Panduan mengadun yang am

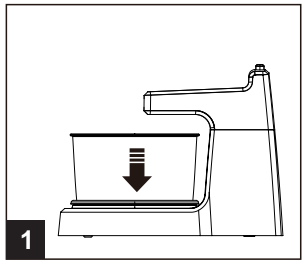
Panduan mengadun seperti berikut adalah cadangan pemilihan kelajuan mengadun untuk perkakas yang hadir dengan 6-kelajuan. Bermula dengan kelajuan 1 dan ditambahkan kepada kelajuan yang dikehendaki bergantung kepada konsistensi resipi.

	Makanan	Kelajuan
	Bahan-bahan kering, muffin, atau roti cepat saji.	1
	Memukul mentega dan gula	2
	Kebanyakan campuran kek dalam bungkusan	3
	Sediakan aising dan kentang lenyek	4
	Putih telur	5
	Muatan berat	Turbo
	Kebanyakan doh biskut	5
	Putih telur	Turbo

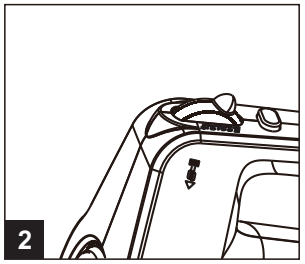
Panduan mengadun doh biskut

- Gunakan mangkuk mengadun yang besar bagi memudahkan pengadunan bahan-bahan.
- Mentega dan marjerin hendaklah berada pada suhu bilik.
- Tambahkan 200g tepung + 200g gula + 200g mentega + 4 biji telur setiap kali dan adun pada kelajuan maksimum, adun hingga sekata selepas setiap penambahan.
- Cip atau kacang hendaklah diadun dengan tangan.

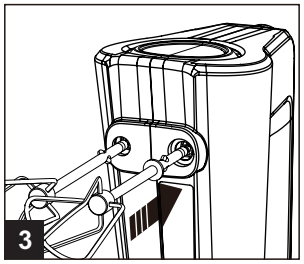
Cara-cara menggunakan Mesin Pengadun Berdiri



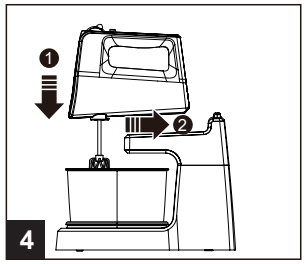
Letakkan mangkuk di atas kedudukan yang ditetapkan pada tapak.



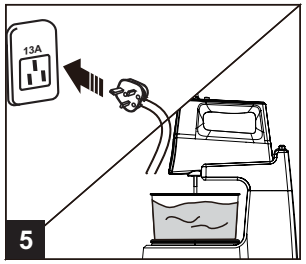
Pastikan plag perkakas ini tidak dipasang pada soket dan tombol kawalan ditolak ke kedudukan “O” (OFF)



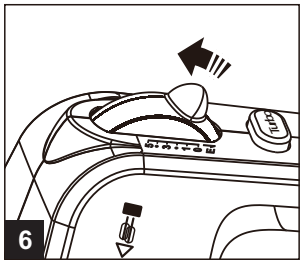
Seperti ditunjukkan dalam rajah, sisipkan pemukul ke dalam lubang yang berongga, dan pemukul kanan ke dalam lubang yang lain. Begitu juga dengan pemukul berbentuk cangkuk. Pemukul telur (whisk) boleh disisipkan ke dalam mana-mana satu lubang.



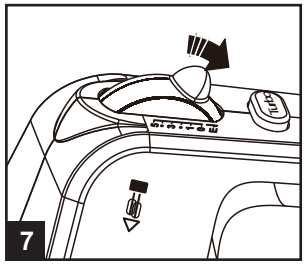
Letakkan badan di atas kedudukan yang ditetapkan pada tapak.



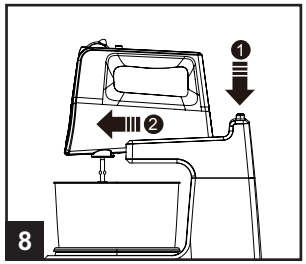
Sambungkan perkakas ini pada bekalan kuasa untuk memulakan penggunaan.



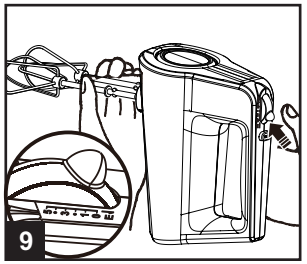
Gerakkan tombol kawalan kelajuan kepada kelajuan yang dikehendaki. Bermula pada 1 dan ditambahkan kepada kelajuan seperti diperlukan.



Apabila tamatnya proses mengadun, tolak tombol kawalan kelajuan ke kedudukan “O” (OFF) dan cabutkan plag dari soketnya.



Tekan butang pelepas dan tolak mesin pengadun ke arah hadapan.



Letakkan mesin pengadun secara menegak, dan tekan suis putar supaya kekal pada kedudukan “0” dan/atau “E” untuk menanggalkan semua bahagian pasangan.

Nota

Jangan gunakan fungsi “Pecutan” untuk masa lebih daripada 2 minit setiap kali, jika tidak motornya mungkin akan menjadi terlampau panas.

Nota

Hidupkan perkakas ini pada kelajuan rendah pada permulaan penggunaan dan memilih kelajuan yang bersesuaian bergantung kepada keperluan anda, tetapi jangan gunakan perkakas ini secara berterusan untuk masa lebih daripada 3 minit.

Perkakas ini hadir dengan tombol Turbo yang menyediakan kuasa penuh dengan serta merta dengan cara menekan tombol berkenaan, tetapi jangan gunakan tombol Turbo secara berterusan untuk masa lebih daripada 1 minit.

Resipi: Kek Chiffon

Bahan-bahannya:

- Susu: 40ml
- Minyak Salad: 50g
- Telur: 5 biji
- Gula: 60g

Cara-cara membuatnya:

1. Asingkan telur putih dengan telur kuning.
2. Masukkan susu, telur kuning dan minyak salad ke dalam bekas dan adun dengan pemukul pada kelajuan 1 kira-kira selama 30 saat.
3. Tambahkan tepung kek ke dalam campuran telur kuning yang diadun sekata, dan diadun semula pada kelajuan 1 kira-kira selama 1 minit.
4. Tambahkan gula putih ke dalam telur putih dan dipukul dengan pemukul telur sehingga membentuk krim berbentuk busa pada kelajuan 5 kira-kira selama 2 minit.
5. Masukkan campuran telur kuning yang diadun sekata ke dalam krim segar dan diadun dengan pemukul pada kelajuan 1 kira-kira selama 20 saat.
6. Tuangkan kesemua campuran ke dalam bekas dan dimasukkan ke dalam ketuhar, dibakar pada suhu 160 darjah kira-kira selama 30 minit.

Resipi: biskut

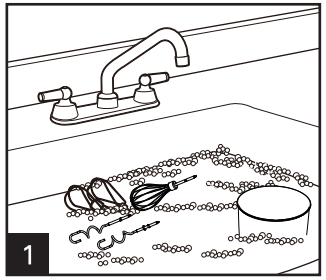
Bahan-bahannya:

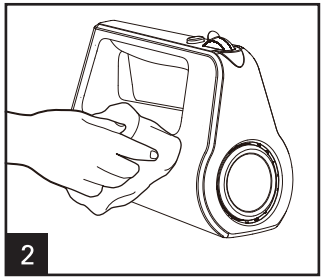
- Tepung kek: 150g
- Mentega: 80g
- Telur: 1 biji
- Gula putih: 30g

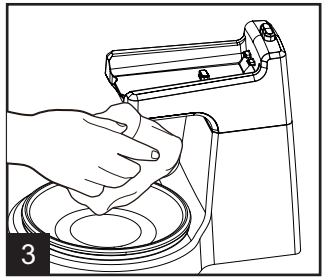
Cara-cara membuatnya:

1. Nyahbeku mentega dan dipotong menjadi ketulan kecil.
2. Tambahkan gula pasir putih ke dalam mentega dan adun dengan pemukul pada kelajuan 2 kira-kira selama 5 mintues.
3. Semasa proses mengadun, tambahkan telur dan diadun sekata pada kelajuan 2 kira-kira selama 2 minit.
4. Akhir sekali, tambahkan tepung kek ke dalam campuran dan terus diadun sehingga adunan menjadi halus pada kelajuan 3 kira-kira selama 1 minit.
5. Tuangkan semua bahan yang diadun sekata ke dalam beg dan dipicit dengan apa jua bentuk di atas dulang.
6. Panaskan ketuhar oven hingga mencapai suhu 180 darjah terlebih dahulu, dulang diletakkan di bahagian tengah dan dipanggang selama 18 minit atau sehingga menjadi berwarna coklat keemasan.

Penyelenggaraan dan Pembersihan







Sebelum pembersihan, kembalikan tombol suis kepada kedudukan "0" dan cabutkan plag dari bekalan kuasa. Tanggalkan pemukul, pemukul berbentuk cangkuk atau pemukul telur dengan menekan tombol suis, tanggalkan badan dan mangkuk.

Lepas itu mencuci semua bahagian sehingga bersih.

Amaran

Cabutkan plag dari bekalan kuasa sebelum kerja pembersihan. Jangan rendamkan mesin pengadun, kord atau plag di dalam apa-apa cecair.

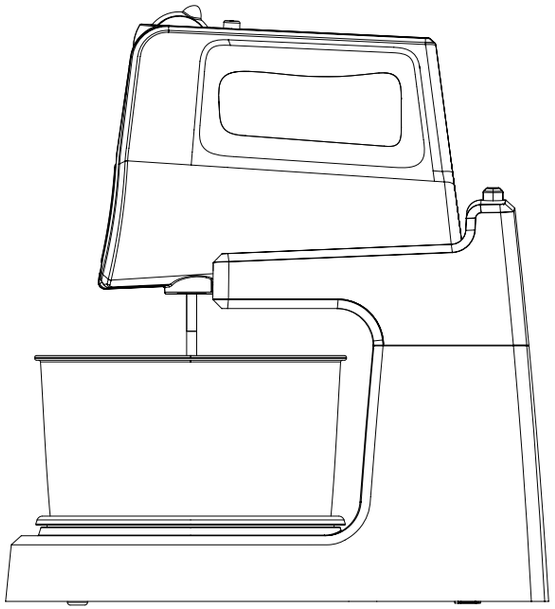
规格

产品	：立式搅拌机
型号	：SM0293-BK;SM0293-R
额定电压	：220-240V~
额定频率	：50-60Hz
额定功率	：400W

100% 再生纸

立式搅拌机

Midea



使用说明书

型号：SM0293-BK
SM0293-R

⚠ 请在使用本产品之前仔细阅读使用说明书
请妥善保存使用说明书，以备日后参考

欢迎页

您将看到健康饮食可以是多么快捷、方便和美味！

请在开始之前阅读本手册中的所有安全信息、警告和指导材料。将机器放置在干爽的平面上。请确保电源开关设置为“关”，然后，按照第 6 页的清洁说明准备使用您的机器。首次使用前请务必清洁机器。

警告

为避免在使用立式搅拌机时发生严重伤害，应遵循基本的安全防范措施，包括以下内容。

操作立式搅拌机之前应阅读所有说明、保障措施和警告。

1. 由于滥用造成的潜在伤害。小心操作。
2. 在设备无人值守时以及在组装，拆卸或清洁之前，请务必断开设备与电源的连接。
3. 此设备不得由儿童使用。请将设备及其线缆存放在儿童接触不到的地方。
4. 在受监管的情况下，以及得到安全使用本产品的指导后，以及明确了解相关危害的情况下，身体、感官或智力受损，或缺乏经验的人员可以使用本产品。
5. 禁止儿童玩弄本产品。
6. 在更换附件或接近使用中的零件之前，请关闭设备并断开电源。
7. 本产品只限于家庭或以下类似场合使用：

- 商店的员工茶水间、办公室或其他工作场所；
- 农场；
- 酒店、汽车旅馆以及其他住宿场所；
- 住宿和早餐型环境。

8. 如果电源线损坏，必须由生产商、服务代理或类似合格人员更换电源线，以免发生危险。

本产品符合与食品接触的材料和物品的 1935/2004/EC 法规。

提醒：

确保在拆卸之前关闭搅拌机

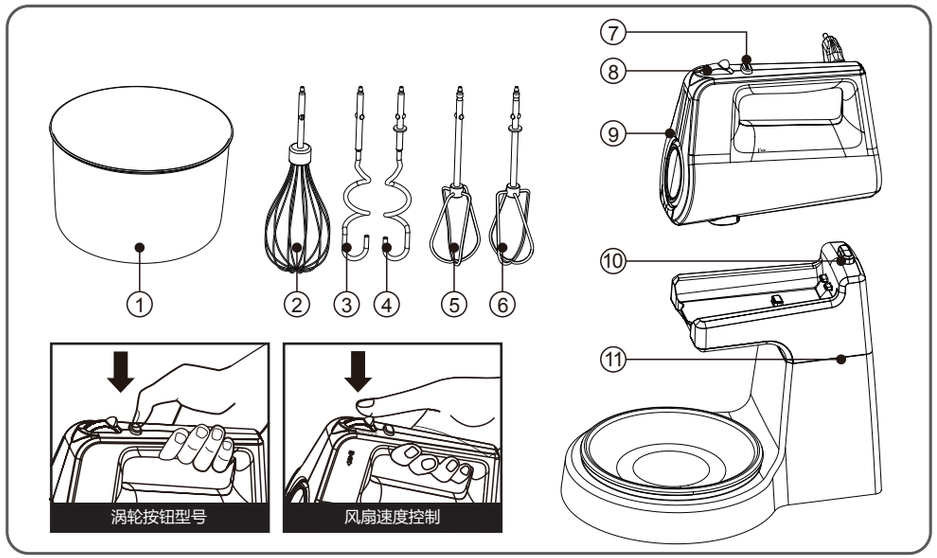
注意

不遵守任何重要保护措施和重要安全使用说明可造成对立式搅拌机的滥用，并导致您的保修失效，造成严重伤害的风险。

回收

本产品不得与生活垃圾一起处理，而应送往授权的废物分类和回收中心。

部件和功能



① 滚筒	⑤ 右侧搅拌器	⑨ 单位搅拌机
② 搅拌器	⑥ 左侧搅拌器（带法兰）	⑩ 解锁按钮
③ 右钩	⑦ 涡轮开关（弹出按钮）	⑪ 立式
④ 左钩（带法兰）	⑧ 旋转开关	

通用搅拌指南

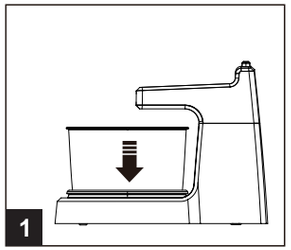
以下搅拌指南建议选择搅拌速度为 6 的搅拌机。从速度 1 开始，并根据食谱的一致性提高到理想速度

	食物	速度
	干配料、松饼或速制面包。	1
	乳脂黄油和糖	2
	大多数包装蛋糕搅拌机	3
	结霜土豆泥	4
	鸡蛋清	5
	重负载	涡轮
	大多数曲奇饼	5
	鸡蛋清	涡轮

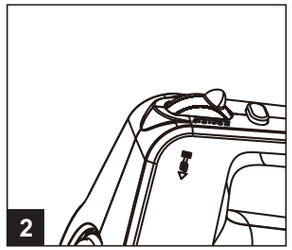
曲奇饼搅拌指南

- 使用较大搅拌钵，使食材分散，以便进行更容易的搅拌。
- 黄油和人造黄油应在常温保存。
- 每次加入 200g 面粉 + 200g 糖 + 200g 黄油 + 4 个鸡蛋，设置成最大速度，每添加一次要进行彻底混合。
- 薯条和坚果要进行手动搅拌。

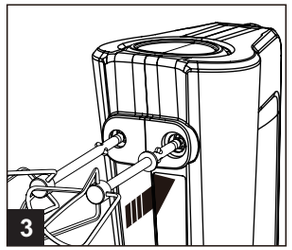
如何使用您的手动搅拌机



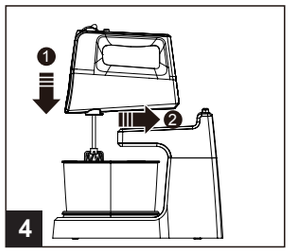
将搅拌钵放在底座的相应位置。



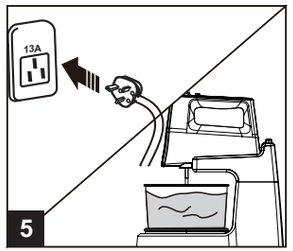
确保搅拌器已断开电源并调到 O (关)。



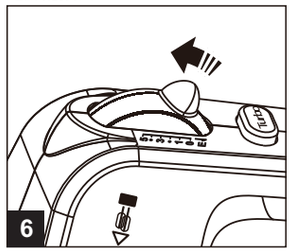
按照下图，将左侧搅拌器插入孔中，并将右侧搅拌器插入另一个孔中。挂钩附件同理。搅拌器可以插入到任何电源的接口



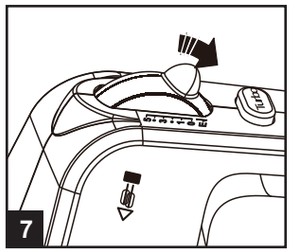
将机身放在底座的相应位置上。



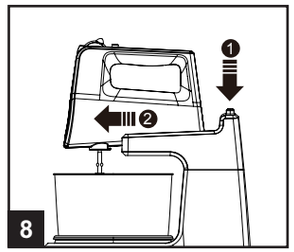
将机器连接到电源以开始使用



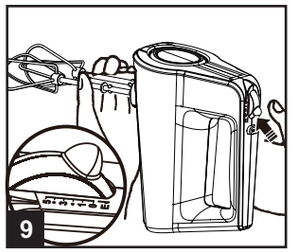
将移动速度控制到理想速度。从 1 开始，根据需要加度。



完成后，将速度控制调到 O (关)并将搅拌机断电。



按解锁按钮并将搅拌机向前移动



将搅拌机左侧抬起，然后将旋转开关推至“0”和/或“E”位置，弹出所有附件。

注意

使用快速爆裂每次不能超过两分钟，否则电机可能会过热。

注意

开始使用时低速打开机器，然后根据您的需要进一步选择对应的速度，但不要连续使用机器超过 3 分钟。

您的机器有一个涡轮旋钮，只要按下旋钮即可提供全功率，但不要连续使用涡轮旋钮超过 1 分钟。

食谱:戚风蛋糕

食材：

• 牛奶：40ml　• 沙拉：50g　• 鸡蛋：5个　• 糖：60g

说明：

1. 分离所有蛋清和蛋黄。
2. 将牛奶、蛋黄和色拉油放入容器中，使用搅拌器以速度 1 搅拌约 30 秒钟。
3. 将细面粉放入，与蛋黄混合物搅拌均匀，再以速度 1 继续搅拌 1 分钟。
4. 向蛋清中加入白糖并用搅拌器以速度 5 进行搅拌，直到约 2 分钟后形成奶油泡沫。
5. 搅拌蛋黄并与鲜奶油混合，使用搅拌器以速度 1 搅拌约 20 秒钟。
6. 将所有混合物放入烹饪容器中并置于烤箱内，烤箱温度为 160 度，烧烤时间为 30 分钟。

食谱:曲奇饼

食材：

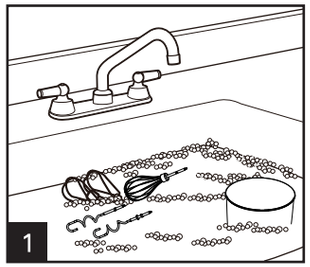
• 细面粉：150g　• 黄油：80g　• 鸡蛋：1 个　• 白糖：30g

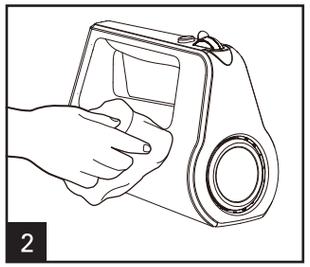
说明：

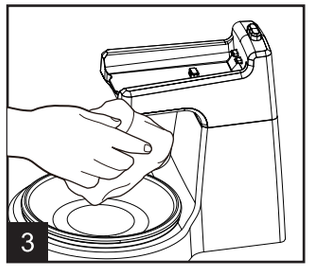
1. 将黄油解冻并切成小块。
2. 将白砂糖加入黄油中，使用搅拌器以速度 2 混合约 5 分钟。
3. 在混合过程中，加入鸡蛋并以速度 2 完全搅拌约 2 分钟。

4. 最后将细面粉混合并以速度 3 再次搅拌约 1 分钟，直至平滑。
5. 将混合好的食材装入袋子，并挤压到专用托盘上。
6. 然后将烤箱预热到 180 度，使用中间档烘烤 18 分钟，直到变成金黄色。

清洁保养







在清洁之前，将开关旋钮返回到速度设置“0”，然后断开电源并关闭搅拌器，仅通过按下开关旋钮钩起或搅拌，然后取下机身和搅拌钵。

然后可以正确清洁所有零件。

警告

清洁前断开电源。不要将搅拌机、电源线或插头浸入任何液体中