

# TORNADO



شكراً لإختيارك عجان - تورنيڊو

موديل  
TSM-600

عجان  
دليل التشغيل

ELARABY



19319

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

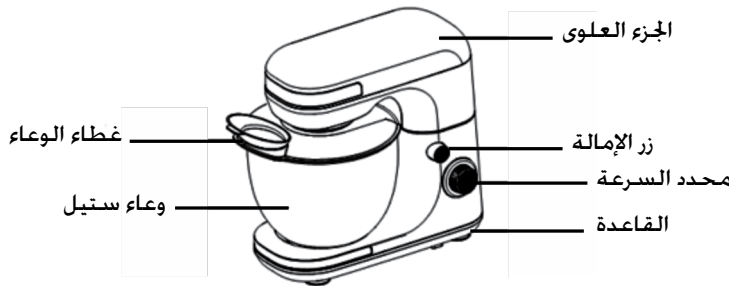
Tornado

## إجراءات وقائية مهمة

١. قراءة كافة التعليمات.
  ٢. تأكد من أن فولتية مصدر التيار الكهربائي ماثلة للفولتية المحددة بلوحة التصنيف بالخلاط.
  ٣. لا تقم بتشغيل الخلاط في حالة تلف السلك أو القابس. أو بعد تعطل الجهاز. أو سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد للفحص. والإصلاح والضبط الكهربائي أو الآلي.
  ٤. لا تترك الخلاط دون رقابة عندما يكون قيد التشغيل.
  ٥. لا تدع السلك يتدلى من حافة منصدة. أو خزينة أو سطح ساخن.
  ٦. للحماية من خطر الصدمات الكهربائية. لا تضع الخلاط أو سلك الكهرباء في المياه أو في السوائل الأخرى. قد يتسبب ذلك في حدوث إصابات شخصية أو تلف المنتج.
  ٧. تجنب لمس الأجزاء المتحركة. اجعل يديك. وملابسك. وكذلك السكاكين العريضة والأدوات الأخرى بعيدة عن المضارب أثناء التشغيل لتقليل خطر إصابة الأشخاص و/أو تلف الخلاط.
  ٨. أن مراقبة الجهاز عن كثب أمرًا ضروريًا في حالة استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال أو الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة.
  ٩. إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون من قدرات بدنية. أو حسية. أو ذهنية أو نقص الخبرة والمعرفة. إلا إذا كانوا تحت إشراف أو إذا أعطاهم الشخص المسؤول عن سلامتهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز.
  ١٠. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعبثون بالجهاز.
  ١١. تأكد من لف محدد السرعة إلى الوضع ٠ بعد كل استخدام. تأكد من توقف الموتور تمامًا قبل فك أجزاء الخلاط. وأن تم نزع قابس سلك الكهرباء من مصدر التيار الكهربائي.
  ١٢. لا تضع أي جهاز على أو بالقرب من فرن غاز أو فرن ساخن.
  ١٣. لا تقم مطلقًا بسحب المضرب / هوك العجين / الخفاق عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
  ١٤. انزع القابس من مصدر الكهرباء عندما لا تكون الماكينة قيد الاستخدام. وقبل تركيب أو فك الأجزاء. وقبل التنظيف.
  ١٥. لا تقم بتشغيل الجهاز في غير الأغراض المخصصة.
  ١٦. لا تستخدم الجهاز خارج المنزل.
  ١٧. احتفظ بهذه التعليمات.
- للاستخدام المنزلي فقط

## تعرف على الخلاط الخاص بك

قد يحدث تغييرات في المنتج بدون إشعار مسبق



مضرب



الخفاق



هوك العجين

## قبل استخدام الخلاط

1. قبل جميع أجزاء الخلاط. تأكد من فصل سلك الكهرباء عن مصدر الكهرباء وأن محدد السرعة على الوضع ٠.
2. بالضغط على زر الإمالة، سيتم فك الجزء العلوي من الخلاط تلقائيًا ويقفل عند وضع الإمالة.
3. حدد المرفقات التي ترغب في استخدامها. والتي تعتمد على مهمة الخلط التي يتعين القيام بها: المضرب لخلط البيض وضربه، وهوك العجين للعجن، والخفاق لخفق البيض وإزباد بياض البيض.
4. قم بتثبيت المضرب/هوك العجين والخفاق مباشرةً. حتى يتم تثبيتهم في موضعهم.
- ملحوظة: تأكد من تثبيت المضرب أو هوك العجين أو الخفاق بشكل تام في التجويف، وإلا فقد تتأثر النتائج التي ستحصل عليها من الخلط.
5. ضع الوعاء في مكانه. ضع الوعاء أولاً على القاعدة، ثم لف الوعاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يثبت في موضعه (انظر الشكل ١).
6. تخفض الجزء العلوي ووضع المضرب / هوك العجين / الخفاق في الوعاء عن طريق الإمساك بالجزء العلوي بيد وقم بإرخاء الجزء العلوي إلى أسفل. ستسمع صوت النقر عندما يصل الجزء العلوي إلى الموضع الصحيح.
7. تأكد من أن غطاء الوعاء في مكانه (انظر الشكل ٢).



شكل ٢

شكل ١

## استخدام الخلاط الخاص بك للخلط

1. تأكد من أن محدد السرعة على الوضع ٠، ثم قم بتوصيل الخلاط بمصدر الكهرباء.
2. قم بلف محدد السرعة وضبطه على السرعة المطلوبة.
3. تحذير: لا تغرس السكين، والملاعق المعدنية والشوك وما إلى ذلك في الوعاء عند التشغيل.
4. لا يجب أن يتجاوز الحد الأقصى لوقت التشغيل ٧ دقائق ويجب حصول الخلاط على ٢٠ دقيقة على الأقل وقت للراحة بين كل دورتين متتاليتين. عند عجن خميرة العجين، يقترح استخدام محدد السرعة المنخفضة ثم استخدم سرعة عالية لتحقيق أفضل النتائج.
- ملحوظة: أثناء العجن، قد يتلصق بعض الدقيق في الوعاء من الداخل. يجب أن تنزع غطاء الوعاء، وتقم بكشط الدقيق من على الجدار الداخلي للوعاء باستخدام السكين العريض للحصول على نتائج عجن جيدة.
5. عند الانتهاء من الخلط، لف محدد السرعة إلى الوضع ٠، وافصل السلك من مصدر الكهرباء.
6. بالضغط على زر الإمالة لأسفل، سيتم فك الجزء العلوي من الخلاط تلقائيًا ويقفل عند وضع الإمالة.
7. تحذير: قبل الضغط على زر الإمالة لأسفل (أي قبل رفع جزء الخلاط العلوي)، تأكد من أن قد تم تثبيت المضرب أو الخفاق أو هوك العجين على جانبي الجزء العلوي من الخلاط، وإلا، عند رفع الجزء العلوي، سيتوسط المضرب أو الخفاق أو هوك العجين وعاء الخلط؛ إذا كان المضرب أو الخفاق أو هوك العجين يستند على مقدمة الجزء العلوي، فيجب عليك تشغيل محدد السرعة مرة أخرى. ودع الخلاط يلف لبضع ثوان. ثم قم بإيقاف تشغيل محدد السرعة لإيقاف المضرب أو الخفاق أو هوك العجين على جانبي الجزء العلوي من الخلاط.
8. وعند الضرورة، يمكنك كشط جزيئات الطعام الزائدة من المضارب أو هوك العجين باستخدام السكين البلاستيك العريض.
9. اسحب المضرب/هوك العجين/الخفاق بقوة نوعاً ما. يوصى بأن يكون الجهد مقابل للحلقة المعدنية بالمضرب/هوك العجين/الخفاق لسهولة سحب المضرب/هوك العجين/الخفاق.
10. تحذير: يجب أن يكون محدد السرعة على الوضع ٠، ويجب فصل الكهرباء قبل سحب المضرب/هوك العجين/الخفاق.

## التنظيف والصيانة

1. افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء وانتظر حتى يبرد تمامًا قبل التنظيف.
2. تحذير: لا يمكن غمر الخلاط في المياه أو في السوائل الأخرى.
3. امسح السطح الخارجي من الجزء العلوي والقاعدة بقطعة قماش رطبة وتمتع بقطعة قماش ناعمة وجافة.
4. امسح أي بقايا طعام زائدة من على سلك الكهرباء.
5. اغمر الوعاء، المضرب، السكين العريض، هوك العجين والخفاق في الماء والصابون لتنظيفه بالكامل. ثم يشطف تحت الماء الجاري ويتم مسحه حتى يجف. كما يمكن وضعهم في غسالة الصحون.

## التنظيف والصيانة

١. يجب أن تكون المكونات التي تحفظ في الثلاجة، مثل الزبد والبيض، بنفس درجة حرارة الغرفة قبل أن يبدأ الخلط. قم بتجهيز هذه المكونات مبكرًا.
٢. للتخلص من احتمالية وجود قشور البيض أو فساد البيض في وصفتك، اكسر البيض في إناء منفصل أولاً، ثم أضفه إلى الخليط.
٣. لا تضرب الخليط كثيرًا. كن حذرًا وتذكر أنك تقم بخلط/مزج الخليط حسبما يوصى به في الوصفة. قم بعجن المكونات الجافة فقط حتى تمتزج. استخدام دائمة السرعة المنخفضة.
٤. الظروف المناخية. تلعب التغيرات في درجات الحرارة الموسمية، ودرجة حرارة المكونات وتغير ملمسها من منطقة إلى أخرى دورًا في وقت الخلط المطلوب والنتائج المحققة.

## احتياطات مهم

ابدأ دائمًا الخلط باستخدام أقل سرعة. عندما تنوي وضع المكونات في عجينة ناعمة، قم بزيادة السرعة تدريجيًا إلى السرعة الموصى بها في الوصفة. لا تضع المضرب وهوك العجين في غسالة الصحون أبدًا.

وصفة

عناصر الاختبار	المواد الموصى بها	الوزن
المضرب	دقيق	جرام 150
	سكر مبلور	جرام 150
	سكر بني فاتح	جرام 170
	بيض	بيضات 3
	زبدة بدون ملح	جرام 150
	صودا الخبز	جرام 3
هوك العجين	دقيق	جرام 500
	مياه	جرام 286
	سكر مبلور	جرام 14
	زبدة بدون ملح	جرام 14
	ملح	جرام 7
	صودا الخبز	جرام 10
بياض البيض	بيض	بيضات 4



التخلص من النفايات الصديق للبيئة

يمكنك المساعدة في حماية البيئة!  
يرجى تذكر احترام القوانين المحلية: تسلم الأجهزة الكهربائية  
التي لا تعمل إلى مركز التخلص من النفايات المناسب.

ELARABY



19319

www.elarabygroup.Com

Tornado

## COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

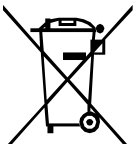
## IMPORTANT SAFEGUARD

Always start mixing at lowest speed. When ingredients into a smooth paste, increase to the recommended speed gradually in the recipe sheet.

**NEVER PLACE BEATER AND DOUGH HOOK IN DISHWASHER.**

### RECIPE

Test items	Material Recommended	Weight
Beater	Flour	150g
	Granulated Sugar	150g
	Light Brown Sugar	170g
	Eggs	3pcs
	Unsalted Butter	150g
	Baking Soda	3g
Dough hook	Flour	500g
	Water	286g
	Granulated Sugar	14g
	Unsalted Butter	14g
	salt	7g
	Baking Soda	10g
EggWhites	Egg	4pcs



Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, you had better contact certified serving center

**You can help protect the environment!**

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

# ELARABY



## 19319

www.elarabygroup.Com

 Tornado

## BEFORE USING MIXER

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the 0 position.

1. Depressing the tilt button, the head of mixer will automatically release and lock into tilt position.
2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beater for mixing and beating egg, and dough hook for kneading, the whisk for beating and frothing egg white.
3. Inserting the Beater/ dough hook/whisk directly, until it locks into position.

Note: Ensure the beater or dough hook or whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing results may be affected.

4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it lock into position (see fig.1).

5. To lower the head and place beater / dough hook/whisk into the bowl by holding the head with the one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.

6. And make sure the bowl cover in place (see fig.2)



Fig.1



Fig.2

## USING YOUR MIXER FOR MIXING

1. Ensure that the speed selector is at the 0 position, then plug in the power source.

2. Turn the speed selector to your desired setting.

Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.

3. The max operation time per time shall not exceed 7 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector first use a low speed and then use high speed to achieve the best results.

Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.

4. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

5. Hold down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.

Caution: Before pressing down the tilt button (namely before lifting the head of mixer), make sure the beater or whisk or dough hook rest on the two sides of the head of mixer, otherwise, when lifting the head of mixer, the beater or whisk or dough hook will intervene the mixing bowl; if the beater or whisk or dough hook is resting on the front of the head of mixer, you shall turn on the speed selector again, let the mixer rotate for a few seconds, then turn off the speed selector to stop the beater or whisk or dough hook on the two sides of the head of mixer.

6. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by plastic spatula.

7. Pull out the beater/dough hook/whisk with a little force. It is recommended to resisting against the washer on the beater/dough hook/whisk to easily pull out the beater/dough hook/whisk.

Caution: The speed selector must be at 0 position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.

2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning.

Then rinse under running water and wipe dry. There also can be placed in the dishwasher.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

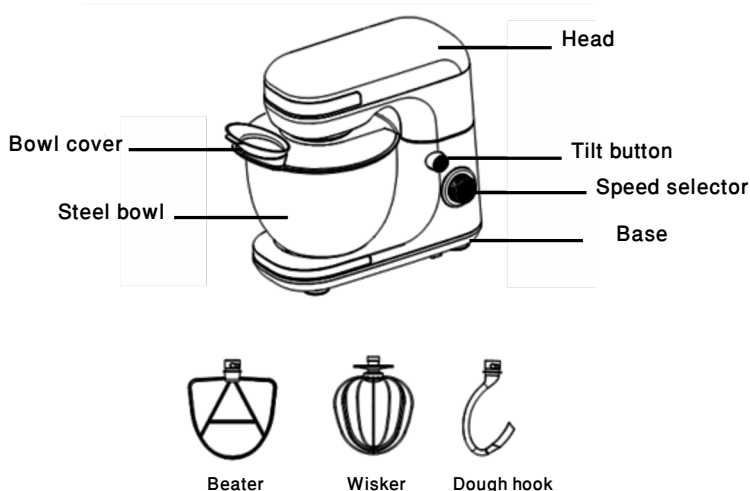
Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer or power cord in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
7. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. This appliance is not intended for used 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 appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Be sure to turn the speed selector to 0 position after each use. Make sure the motor stop completely before disassembling. And the power supply cord plug is removed from outlet.
12. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
13. Never pull out beater/dough hook/whisk when the appliance is in operation.
14. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
15. Do not operate the appliance for other than its intended use.
16. Do not use outdoors.
17. Save these instructions.

**HOUSEHOLD USE ONLY**

## KNOW YOUR MIXER

Product may be subject to change without prior notice



# TORNADO

Model  
TSM-600



Thanks for Choosing Tornado  
Stand Mixer

**ELARABY**

19319 [www.elarabygroup.com](http://www.elarabygroup.com)  
Tornado