

TORNADO



موديل
TYM-18

شكراً لإختيارك ماكينة عمل الزبادى - تورنيديو

هذه العلامة تورنيديو هي علامة تجارية مسجلة خاصة بشركة العربى

ماكينة عمل الزبادى
دليل التشغيل

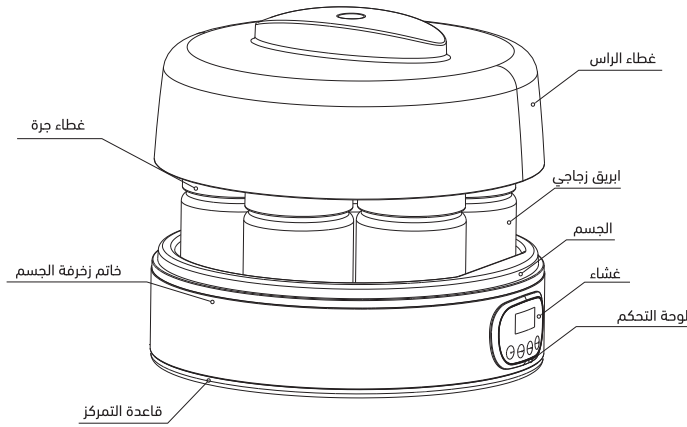
ELARABY

19319  elarabygroup.com
Tornado

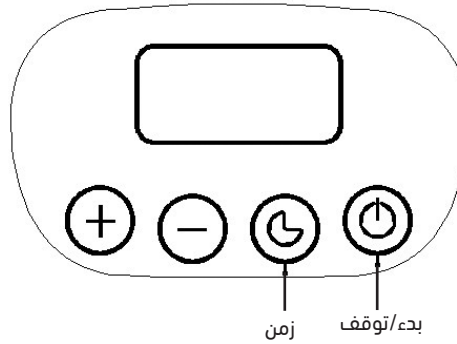
حماية مهمة

- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية بما في ذلك مايلي
- ١. اقرأ جميع التعليمات
- ٢. تأكد من أن جهد مخدرك يتوافق مع الجهد المذكور على ملصق صانعة الزبادي
- ٣. لا تلمس السطح الساخن. استخدم الملابس فقط
- ٤. للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو قاعدة صانع الزبادي في الماء أو أي سائل آخر.
- ٥. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الاطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة ، ما لم يتم منحهم الاشراف أو التعليمات فيما يتعلق باستخدام الأجهزة من قبل شخص مسؤول.
- ٦. يجب مراقبة الاطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- ٧. افصل الوحدة من المخرج عندما لا تكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف.
- ٨. اترك الوحدة لتبرد تماماً قبل التنظيف أو التخزين.
- ٩. لا تقم بتشغيل أي جهاز به سلك أو قابس تالف أو في حالة غير طبيعية. في حالة تلف سلكه الرئيسي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدمة أو شخص مؤهل.
- ١٠. لا تدع السلك معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، أو تلمس السطح الساخن.
- ١١. لا تضعه على أو بالقرب من موقد غاز أو (موقد كهربائي) أو في فرن ساخن.
- ١٢. لا تستخدم الجهاز في غير الأغراض المخصصة له.
- ١٣. الزجاجة سهلة الكسر، تعامل معها رعاية.
- ١٤. الزجاجة مليئة بالماء أو السوائل الأخرى يجب عدم تجميدها في الثلاجة لمنع التشقق.
- ١٥. قد يسبب استخدام ملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز حدوث إصابات.
- ١٦. استخدم الجهاز على سطح مستوي ومستقر.
- ١٧. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- ١٨. احتفظ بهذه التعليمات.
- ١٩. هذا الجهاز مخصص للاستخدام وفي المنزل والتطبيقات المماثلة مثل: مناطق مطبخ موظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى:
- *من قبل العملاء في الفنادق والمواصلات وغيرها من البيئات السكنية
- *بيئات نوع المبيت والافطار

وصف المنتج



لوحة التحكم



قبل الاستخدام الاول

١. تحقق من تصنيف الجهد على القاعدة يتوافق مع جهد التيار الكهربائي في منزلك. قم بإزالة اي ملصقات ن الجهاز.
٢. قبل الاستخدام الاول أو بعد فترات التخزين المطولة ; اغسل الغطاء جيدا والزجاجة الزجاجية وغطاء الزجاجة بالماء الدافئ والصابون ثم اشطفها وجففها بعناية.
٣. امسح الجزء الداخلي من صانعة بقطعة قماش مبللة.
٤. نوصي بعدة وصفات ، كما يمكنك اختيار المكونات المطلوبة وفقا بتجربتك فيما يلي بديل :
الوصفة (ا) حليب طازج او حليب مبستر
الوصفة (ب)حليب معبأ بدون بكتيريا

قبل الاستخدام الاول

الوصفة (ج) الحليب المصنع من مسحوق الحليب

نصائح

١. التصنيفات اللبنية هي الاختيار الافضل والزبادي النقي هو الثاني.
٢. في حالة استخدام الحليب المصنوع من مسحوق الحليب ، يجب تصفيته وفي حالة استخدام حليب فول الصويا من المهم أن يتم غلي حليب فول الصويا . ويجب تبريده بما يعادل أو أقل من ٤٠إما الحليب المصنوع من مسحوق الحليب او حليب فول الصويا.
٣. قبل الاستخدام ، يجب التحقق من فترة ضمان الجودة لجميع المكونات.

للاستخدام :

١. لعمل الزبادي حسب الوصفة (أ) من القسم أعلاه. قياس ١٢٠٠مل (٦ زجاجات زجاجية) من حليب السوق أو الحليب الطازج المبستر (يمكن أن يكون إما حليب كامل الدسم أو منزوع الدسم أو قليل الدسم)
٢. أضف ٢٠٠مل (زجاجة واحدة) من الزبادي النقي الى الحليب إذا كنت تستخدم العصبيات اللبنية ، فإن نسبة للتوباسيلوسوالحليب الطازج هي ١:٥٠٠ واخطها تماما للحصول على خليط من الحليب الطازج والزبادي النقي أو اللكتوباسيلوس
٣. يقسم المزيج الى ٧ قوارير زجاجية . ضع أغطية الزجاجات على الزجاجات. ضع الزجاجات في صانعة الزبادي وضع الغطاء على قاعدة صانع الزبادي.

لتشغيل صانع الزبادي

١. قم بتوصيل صانعة الزبادي بمقيس الحائط. ستعرض شاشة LCD علامة وصوتها قصيرا.
٢. يمكنك الضغط على زر « التشغيل/إيقاف » مباشرة لبدء تشغيل الجهاز ، وستعرض شاشة LCD «٨:٠٠»
- (وقت التشغيل الافتراضي) لمرة واحدة وستظهر «٧:٥٩» على الفور ، اي ان شاشة LCD ستعرض وقت التشغيل المتبقي (٧ساعات و ٥٩ دقيقة)
- سيبدأ الجهاز في العمل ، وسيومض التايمر وسيبدأ العد التنازلي لوقت التشغيل المتبقي على شاشة LCD
- إذا كنت ترغب في إيقاف التشغيل أثناء العملية فقط اضغط على زر « التشغيل/الإيقاف» مرة

لتشغيل صانع الزبادي

أخرى وسيتم سماع صوت صفير. سيعيد الجهاز حالة الاستعداد وستعرض شاشة LCD «_» مرة أخرى.
٣. يمكنك أيضا الضغط على زر «TIME لضبط وقت التشغيل المطلوب ، واضغط على زر TIME مرة واحدة ، وستعرض شاشة «:٠٠» LCD وسيومض «٠٠» ليطلبك بضبط الدقائق بالضغط على «+» أو «-» النطاق القابل للتعديل هو ٥٩:٠٠

٤. بعد ضبط وقت العملية، اضغط على زر TIME مرة أخرى ، سوف يظهر «٠٠» ليطلبك بضبط الساعات بالضغط على زر «+» أو «-» النطاق القابل للتعديل ٨-٠.

٥. بعد ضبط وقت التشغيل ، اضغط على زر «التشغيل/الإيقاف» مرة واحدة لبدء تشغيل الجهاز. وسيومض التايمر الموجود على شاشة LCD وسيبدأ العد التنازلي لوقت التشغيل المتبقي على شاشة LCD

٦. بمجرد العد التنازلي لوقت العملية المتبقي «--:» وسيتم سماع اصوات تنبيه ، تنتهي العملية.

*يجب أن يظل صانع الزبادي ثابتا تماما أثناء عملية التشغيل ، لا تحرك الجهاز او تزيل اي عبوات زجاجية لأن ذلك سيؤثر على تماسك اللبن

للتقديم :

بمجرد أن يبرد الزبادي ، يمكن تقديمه بنكهة طبيعية أو إضافة العسل والسكر لتحلية الزبادي أو طبقات الفواكه. يمكن للجميع إضافة النكهة المفضلة لديهم لتناسب ذوقهم الفردي

للتذكير:

إذا تم قطع مصدر الطاقة أو فصل سلك الطاقة عن غير قصد أثناء التشغيل. فسيستمر الجهاز في التشغيل السابق تلقائيا من وقت حدوث الفصل بشرط ألا يتجاوز التوقف المؤقت ١٠ دقائق ، حتى بدون الضغط على أي زر . في حالة تجاوز مقطع الإيقاف المؤقت ١٠ دقائق ، تعرض الشاشة الاعداد الافتراضي ، ويجب إعادة تشغيل الجهاز
نصائح العملية :

١. بعد التحميل ، إذا تم انتاج الكثير من الرائحة ، فهذا يعني أن الحليب او أي مكون آخر قد يكون ملوثا ، يجب التخلص من الزبادي.

٢. إذا كان الزبادي يحتوي على بريق اصفر أو ابيض وله شكل من أشكال «الرائب» فهذا يعني الزبادي مثالي.

لتشغيل صانع الزبادي

العناية والتكيف :

١. قبل تنظيف صانعة الزبادي أو عدم استخدامها ، افصلها دائما.
٢. اغسل الغطاء والزجاجات وأغطية الزجاجات جيدا بالماء الدافئ والصابون ثم اشطفيها وجففها بعناية.
٣. امسح الجزء الداخلي من صانعة الزبادي بقطعة قماش مبللة.
٤. لا تغمر السلك أو قابس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.
٥. لا تنظف الاجزاء البلاستيكية بعامل جلي . استخدم محلول من سوائل الغسيل العادية والماء الدافئ لتجنب الخدوش.
٦. يمكن غسل الزجاجات بغسالة الصحون.

التخلص من الجهاز الصديق للبيئة



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

Operation Tips

1. After fermenting, if much odor is produced, it means the milk or another ingredient may be polluted, the yogurt must be discarded.
2. If the yogurt has a yellow and white luster and has a form of "bean curd jelly", it means the yogurt is perfect.
3. If the operation time is too long, it will produce ramification (yellowy liquid), the taste is very acetous, it is normal, the ramification can be separated and serve. The ramification is rich of lactobacillus and vitamin B.
4. The growing children are suitable for serving the yogurt made from full-cream milk or fresh milk. For the fat children, it must be used low-fat milk or degrease milk

To Care And Clean

1. Before clean or not in use the yogurt maker, always unplug it.
2. Wash thoroughly the cover, glass bottles and bottle covers in warm, soapy water then rinse and dry carefully.
3. Wipe the inside of yogurt maker with a damp cloth.
4. Do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids.
5. Do not clean plastic parts with a scouring agent. Use a solution of normal washing up liquid and warm water to avoid scratches.
6. The glass bottles can be washed by dishwasher.

Environment friendly disposal

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.



To Operate Yogurt Maker

operating during process, only press the ON/OFF button again and a long beep will be heard. The appliance will return the standby state and the LCD will display “-:--” again.

3. You also can press TIME button to set desired operation time, press the TIME button once, the LCD will display “0:00”, and the “00” will flash to prompt you set the minutes by pressing the “+” or “-” button, the adjustable range is 00-59.

4. After setting the minutes, press the TIME button again, the “0” will flash to prompt you set the hours by pressing the “+” or “-” button, the adjustable range is 0-8.

5. After setting the operation time, press the ON/OFF button once to start the appliance, the colon on the LCD will flash and the remaining operation time on the LCD will count down.

6. Once the remaining operation time counts down to the “-:--” and beeps will be heard, the operation is finished. Unplug the power outlet and open the cover to remove the glass bottles to the refrigerator for cooling.

The Yogurt Maker Should Remain Perfectly Still During The Maturing Process. Do Not Move The Appliance Or Remove Any Glass Bottles As This Will Affect The Firmness Of The Yogurt.

To Serve

Once the yogurt cooled down, it can be served with natural flavor or added the honey, sugar to sweeten the yogurt or added the fruits toppings. Everyone can add their favorite flavor to suit their individual taste.

Memory

If the power supply has been broken off or unplug the power cord unintentionally during operation, the appliance will be continued previous operation automatically from the time when the disconnection occurred provided that the pause does not exceed 10minutes, even without pressing any button. In the event the pause time exceeds 10 minutes, the display shows the default setting, and the appliance must be re-started.

Before The First Use

Recipe a: fresh milk or pasteurized milk+ lactobacillus or pure yogurt

Recipe b. packaged milk without bacteria + lactobacillus or pure yogurt

Recipe c. milk made from milk powder+ lactobacillus or pure yogurt

Recipe d: soybean milk (boiled) + lactobacillus or pure yogurt

- Tips:** 1. the lactobacillus is the best choice, pure yogurt is second.
2. If use the milk made from milk powder, it must be filtered, if use the soybean milk, it is important that the soybean milk must be boiled. And they must be cooled to equal or less than 40°C, either the milk made from milk powder or the soybean milk.
3. Before using, it must be checked quality guarantee period for all ingredients.
4. The quantity of lactobacillus shall meet the instruction on the package, the proportion of milk powder and water refer to the package instruction.

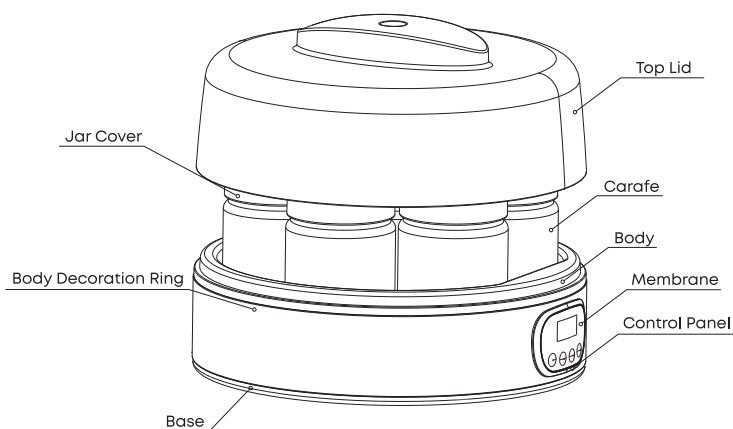
TO USE

1. To make yogurt according to the “recipe a” of the above section. Measure 1200ml (6 glass bottles) of market milk or fresh, pasteurized milk (it can be either full cream, skimmed or low-fat milk).
2. Add 200ml (1 bottle) pure yogurt into the milk (if using lactobacillus, the proportion of lactobacillus and fresh milk is 1:500), mixing completely to obtain the mixture of fresh milk and pure yogurt (or lactobacillus).
3. Divide the mixture into 7 glass bottles. Fit the bottle covers onto the glass bottles. Place the glass bottles into the yogurt maker and place the cover onto the base of yogurt maker

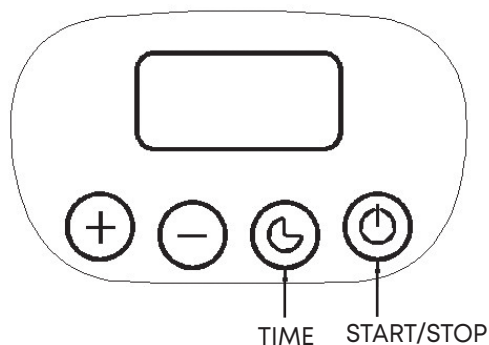
To Operate Yogurt Maker

1. Plug the yogurt maker into the wall socket. The LCD will display “-:-” and a short beep will be heard.
2. You may press the ON/OFF button directly to start the appliance, the LCD will display “8:00” (the default operation time) for one time and show “7:59” immediately, namely the LCD will display the remaining operation time (7 hours and 59 minutes). “TIME” The appliance will start operating, the colon will flash and remaining operation time on the LCD will count down. If you want to stop

Product Description



Control Panel



Before The First Use

1. Check the voltage rating on the base corresponds to the mains voltage in your home. Remove any labels or stickers from appliance.
2. Before first use or after periods of prolonged storage, thoroughly wash cover, glass bottle and bottle cover in warm, soapy water then rinse and dry carefully.
3. Wipe the inside of yogurt maker with a damp cloth.
4. We recommends several recipes, you also can select desired ingredients according to your experience, the following is alternative:

Important Safeguard

When using electrical appliance. Basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instruction.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the yogurt maker.
3. Do not touch hot surface. Use handles or knobs only.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or the base of yogurt maker in water or other liquid.
5. 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 appliances by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts.
8. Allow the unit to cool completely before cleaning or storing.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or in abnormal state. If its main cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the nearest service agent or a qualified person.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. The glass bottle is easy to crack, carefully handle it.
14. The glass bottle full of water or other liquids shall not be frozen in refrigerator to prevent cracking.
15. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
16. Use the appliance on a level and stable work surface.
17. Don't use the appliance outdoors.
18. Save these instructions.
19. 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.

TORNADO

Model
TYM-18



Thanks for Choosing Tornado
Yogurt Maker

ELARABY

19319  elarabygroup.com
 Tornado