

SONAI®

Yogurt Maker

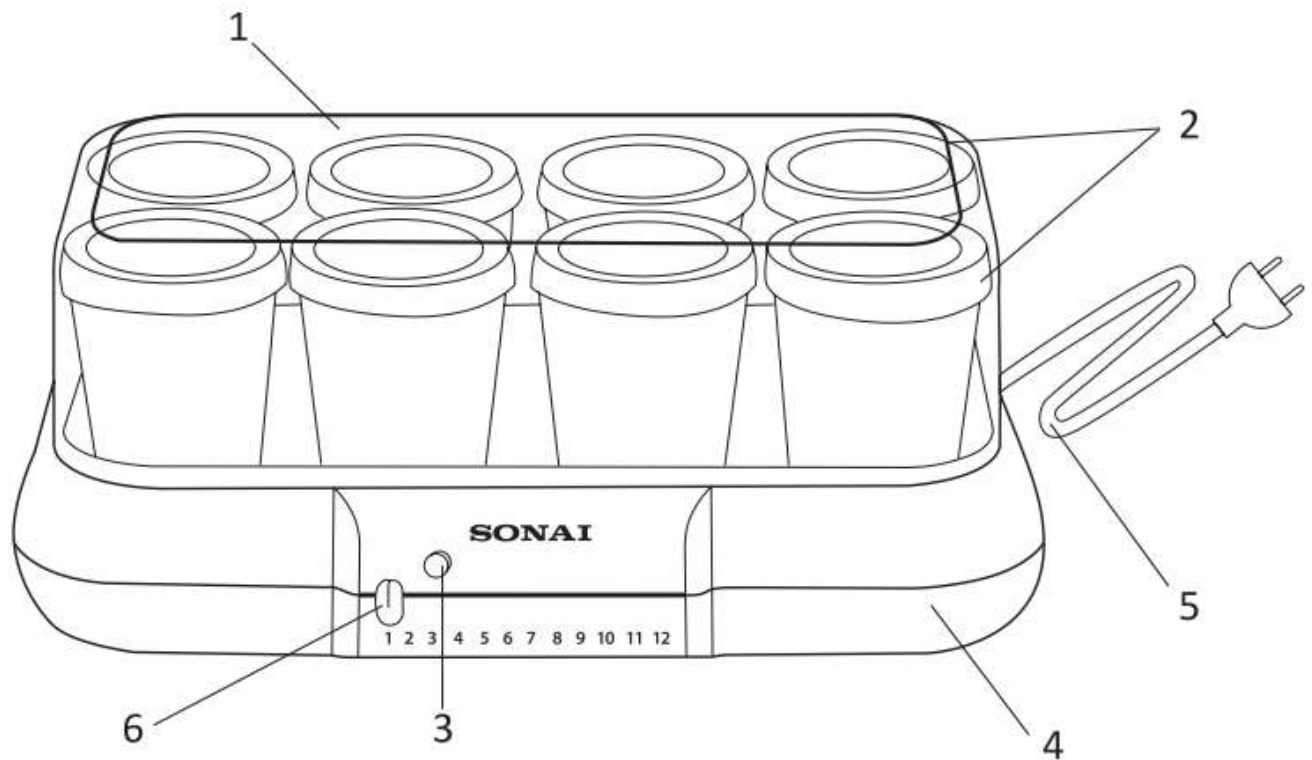
MAR-1008



Instruction Manual



www.sonaiworld.com



1	Upper Cover	4	Base
2	8 Glass cups with white Lids	5	Power Cord
3	Light Indicator	6	Hour Reminder Indicator

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 IMMEDIATELY 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 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 labels or stickers from the appliance.
- Before first use or after periods of prolonged storage, thoroughly wash the cover, glass cups and white lids in warm, soapy water then rinse and dry completely. White plastic lids are not dishwasher safe, however the glass cups are dishwasher safe.
- Wipe the inside of yogurt maker machine with a damp cloth.
- Prepare the following utensils: a high sided saucepan, a pitcher, a sieve and a spoon. Ensure all these utensils are thoroughly washed with warm water and soap and they are dry before start making the yogurt.

How To Use Your Sonai Yogurt Maker

Ingredients

- 1 kg of milk
- 1 cup of ready-made or fresh yogurt.

Note: using the home-made yogurt for one time is preferable. Dried yogurt powder may be used.

Preparation

- 1- Wash the glass cups with hot water and soap before using.
- 2- Use high sided saucepan for milk boiling.
- 3- Let the milk cool down to room temperature.
- 4- Filter the milk using a sieve.
- 5- Add the yogurt cup to the filtered milk, then stir until the yogurt is mixed with the milk and you get a soft mixture.
- 6- Pour the mixture into the glass cups (2) of the yogurt maker and put the cups (without lids) inside the yogurt maker.
- 7- Put the upper cover (1).
- 8- Connect the yogurt maker to power outlet.
- 9- Adjust the timer on the starting time (e.g. adjust it on No. 2 if the starting time is at 2.00).
- 10- Making yogurt takes from 8 to 10 hrs.
- 11- After finishing making the yogurt, disconnect the yogurt maker from the power outlet.
- 12- Water may be condensed on the yogurt maker transparent cover, so when opening the transparent cover take care that no water drops might fall on the yogurt.
- 13- Cover the glass cups with the white lids and cool them in the fridge for 3 hrs. before serving.

Note: The Yogurt maker should remain perfectly still during the maturing process. Do not move the appliance or remove any glass cups as this will affect the thickness of the yogurt.

Warning!

- Do not keep yogurt in the refrigerator for more than 8-10 days.
- Never put the yogurt maker in the refrigerator.
- This appliance must be used for the purpose for which it was designed, namely for making yogurt.

Choosing the milk

The following types of milk may be used:

- 1- Pasteurized milk of any fat content (full, 2%, 1% or fat-free)
- 2- Powdered milk
- 3- Long-life UHT sterilized milk
- 4- Soy Milk. Be sure to use UHT soy milk which contains one of the following ingredients: fructose, honey or malt. These ingredients are necessary for fermentation and you will not succeed if none are available in the milk.
- 5- Fresh milk must be boiled and, if necessary, filtered prior to use. The taste and texture of yogurt varies according to the milk and yogurt starter selected.

Notes

- For softer yogurt without boiling: You do not have to boil the pasteurized milk; however, you must make sure that the milk is lukewarm before pouring it into the glass cups.
- For firmer yogurt without boiling: Just add 10 tablespoons of powdered milk to the room temperature pasteurized milk before pouring it into the glass cups.
- For best results, do not use:
 - Expired milk
 - Expired yogurt
 - Yogurt with flavoring, fruit, or other ingredients.
- Before using the yogurt base, skim and discard the upper surface of the yogurt with spoon.

Suggested Recipes from sonai

The Sonai yogurt maker can be used to make different types of yogurt:

1- Unflavored yogurt

The taste and texture of yogurt varies according to the milk and yogurt starter selected. Yogurt may be made with milk of any fat content, even nonfat milk. You should experiment with milk of various fat contents to determine which you prefer.

2- Yogurt flavored after cooking

You may choose to make flavored yogurt and add sugar, honey, flavorings, fruit, or other ingredients to taste just prior to eating.

3- Yogurt flavored with preserved fruit

Ingredients

- 1/2 cup chopped preserved fruit.
- 5 tablespoons of the syrup in which the fruit was preserved.
- 1 cup of unflavored yogurt.
- 1 quart/ liter of milk.

Preparation

- Heat the milk until it boils and starts to go up the side of the saucepan.
- Lift the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm.
- To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water.
- Whisk together the yogurt and milk until smooth.
- Add the syrup while whisking. Stir in the chopped fruit.
- Divide the mixture between the eight glass cups.
- Put the glass cups-without the white lids- in the yogurt maker and follow the other operating instructions.

Yogurt flavored with jam or jelly

Ingredients

- 4 - 5 tablespoons of jam or jelly.
- 5 tablespoons of unflavored yogurt.
- 1 quart/ liter of milk.

Preparation

- Heat the milk until it boils and starts to go up the side of the saucepan.
- Lift the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm.
- To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water.
- Warm the jam or jelly in a pan over low heat
- Add half of the milk and stir until smooth.
- let it cool.
- Whisk together the culture, jam or jelly, and the remaining milk until smooth (add the Jam or Jelly while whisking).
- Divide the mixture between the eight glass cups.
- Put the glass cups-without the white lids- in the yogurt maker and follow the other operating instructions.

Yogurt flavored with coffee / chocolate

Ingredients

- 2 tablespoons of sugar or to your desired level.
- 1 tablespoon of instant coffee.
- 5 tablespoons of unflavored yogurt.
- 1 quart/ liter of milk.

Preparation

- Heat the milk until it boils and starts to go up the side of the saucepan.
- Remove the saucepan from heat and allow the milk to cool to lukewarm.
- To accelerate the cooling down, place the saucepan in cold water.
- Dissolve the sugar and coffee with the milk.
- Whisk together the mixture and milk until smooth.
- Divide the mixture between the eight glass cups.
- Put the glass cups-without the white lids in the yogurt maker and follow the other operating instructions.

Cleaning and Maintenance

- Before cleaning, unplug the yogurt maker.
- Clean the base and the cover with a damp cloth and avoid using abrasive sponge.
- Do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquids.
- The glass cups are dishwasher safe.
- After each use, clean all parts that have had contact with food by following the cleaning instructions in this booklet.

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 والصيانة

- إنزع السلك الكهربائي الخاص بالجهاز قبل التنظيف.
- نظف القاعدة والغطاء بقطعة من القماش المبلل وتجنب استخدام الإسفنج الكاشطة.
- لا تضع السلك أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
- من الممكن وضع الأكواب الزجاجية في غسالة الأطباق.
- بعد كل استخدام، نظف كل الأجزاء التي لامست الزبادي من خلال تطبيق تعليمات التنظيف في هذا الدليل.

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



- ضع الأكواب الزجاجية - بدون الأغطية البيضاء - في جهاز صانع الزبادي و اتبع باقى تعليمات التشغيل.

4- الزبادي بنكهة المربى أو الجيلي

المكونات

- 4-5 ملاعق كبيرة مربى أو جيلي
- 5 ملاعق كبيرة زبادي سادة.
- 1 ربع جالون / لتر حليب.

الإعداد

- سخن الحليب حتى يغلي ويرتفع على جانب القدر.
- ارفع القدر من على النار ودع الحليب يبرد حتى يصبح فاتراً.
- لتسريع عملية تبريد الحليب، ضع القدر في ماء بارد.
- سخن المربى أو الجيلي في مقلاة على نار هادئة.
- أضف نصف كمية الحليب ثم حرك المزيج حتى يتجانس.
- دع المزيج يبرد.
- اضرب المزيج مع المربى أو الجيلي وباقي الحليب حتى التجانس. (أضف المربى أو الجيلي أثناء مزج الخليط).
- وزع المزيج على 8 الأكواب الزجاجية.
- ضع الأكواب الزجاجية - بدون الأغطية البيضاء - في جهاز صانع الزبادي و اتبع باقى تعليمات التشغيل.

الزبادي بنكهة القهوة/ الشوكولاته

المكونات

- 2 ملعقة كبيرة من السكر أو حسب الرغبة.
- 1 ملعقة كبيرة من القهوة سريعة التحضير.
- 5 ملاعق كبيرة من الزبادي السادة.
- 1 ربع جالون / لتر حليب.

الإعداد

- سخن الحليب حتى يغلي ويرتفع على جانب القدر.
- ارفع القدر من على النار ودع الحليب يبرد حتى يصبح فاتراً.
- لتسريع عملية تبريد الحليب، ضع القدر في ماء بارد.
- أذب السكر والقهوة في الحليب.
- اضرب المزيج مع الحليب حتى تمام التجانس.
- وزع المزيج بين 8 الأكواب الزجاجية.
- ضع الأكواب الزجاجية - بدون الأغطية البيضاء - في جهاز صانع الزبادي و اتبع باقى تعليمات التشغيل.

ملاحظات

- من أجل صنع زبادي رقيق دون غليان: لا داعي لغلي اللبن المبستر ولكن ينبغي التأكد أن اللبن فاتر قبل صبه في الأكواب الزجاجية.
- من أجل صنع زبادي سميك دون غليان: أضف 10 ملاعق لبن بودرة على اللبن المبستر الذي تصل درجة حرارته إلى درجة حرارة الغرفة قبل صبه في الأكواب الزجاجية.
- للحصول على أفضل النتائج، تجنب استخدام ما يلي:
 - حليب منتهي الصلاحية.
 - زبادي منتهي الصلاحية.
 - زبادي بالنكهات أو بالفواكه أو غيرها من المكونات.
- قبل استخدام الزبادي كخميرة، أزل القشدة أو تخلص من السطح العلوي للزبادي باستخدام ملعقة.

وصفات مقترحة من سوناي

يمكن استخدام جهاز صانع الزبادي من سوناي لعمل أنواع مختلفة من الزبادي:

1- الزبادي السادة

يتنوع طعم وقوام الزبادي بحسب بادئ الحليب أو الزبادي المستخدم. يمكن صنع الزبادي باستخدام الحليب بأي نسبة دسم، بما في ذلك الحليب خالي الدسم. يجب عليك تجربة الحليب بمختلف نسب الدسم لتحديد ما تفضله.

2- الزبادي المضاف إليه النكهات بعد صنعه

يمكنك إختيار صنع الزبادي بالنكهات وإضافة السكر أو النكهات أو الفواكه أو غيرها من مكونات النكهة قبل تناوله مباشرة.

3- الزبادي بنكهة الفواكه المعلبه

المكونات

- 1/2 كوب فواكه معلبه مقطعة.
- 5 ملاعق كبيرة من الشراب المعلب به الفاكهة.
- 1 كوب زبادي سادة.
- 1 ربع جالون / لتر حليب.

الإعداد

- سخن اللبن حتى يغلي ويرتفع على جانب القدر.
- ارفع القدر من على النار ودع الحليب يبرد ليصبح فاتراً.
- لتسريع عملية تبريد الحليب، ضع القدر في ماء بارد.
- اضرب الزبادي والحليب معاً حتى يتجانسان.
- أضف الشراب أثناء خلط المزيج، ثم أضف قطع الفواكه.
- وزع المزيج على 8 الأكواب الزجاجية.

الإعداد

- 1- اغسل الأكواب الزجاجية بالماء الساخن والصابون قبل الإستخدام.
 - 2- إستخدم الكسرولة عالية الحواف لجلي اللبن.
 - 3- اترك اللبن ليبرد حتى درجة حرارة الغرفة.
 - 4- صف اللبن بإستخدام مصفاة رقيقة.
 - 5- اضع كوب الزبادى الى اللبن المصفى ثم قوم بالتقليب حتى يمتزج الزبادى مع اللبن وتحصل على مزيج ناعم.
 - 6- قم بصب المزيج فى الاكواب الزجاجية (2) الخاصة بجهاز صانع الزبادى ثم ضع الأكواب (بدون الاغطية) داخل صانع الزبادى.
 - 7- ضع الغطاء العلوى.
 - 8- قم بتوصيل جهاز صانع الزبادى بمصدر الكهرباء.
 - 9- حدد مؤشر المؤقت على وقت البداية (على سبيل المثال حدد مؤشر المؤقت على رقم 2 إذا بدأت الساعة 2).
 - 10- يستغرق صانع الزبادى من 8 إلى 10 ساعات.
 - 11- عندما ينتهي صنع الزبادى، افصل الجهاز من مصدر الكهرباء.
 - 12- قد يتكثف الماء على الغطاء الشفاف لجهاز صانع الزبادى، عند فتح الغطاء الشفاف احرص على عدم وقوع أي ماء متجمع على الزبادى الناتج.
 - 13- قم بتغطية الأكواب الزجاجية المنفردة بالأغطية البيضاء وبردها في الثلاجة لمدة لا تقل عن 3 ساعات قبل الأكل.
- ملاحظة:** ينبغي أن يظل جهاز صانع الزبادى ثابت أثناء عملية صنع الزبادى، لا تحركه ولا تنزعه من أي كوب زجاجى حتى لا يؤثر على سُمك الزبادى.

تحذير!

- لا تحتفظ بالزبادى في الثلاجة لمدة تتجاوز 10- 8 أيام.
- لا تضع صانع الزبادى في الثلاجة نهائياً.
- يستخدم هذا الجهاز للغرض الذي صنع من أجله وهو صنع الزبادى.

إختيار الحليب

يمكن إستخدام أنواع الحليب التالية:

- 1- الحليب المبستر بأي نسبة دسم (كامل الدسم أو بنسبة 2% أو 1% أو خالى الدسم).
- 2- الحليب البودرة.
- 3- الحليب طويل الأجل المعقم بتقنية درجة الحرارة الفائقة (UTH).
- 4- حليب الصويا: تأكد من إستخدام حليب الصويا المعقم بتقنية درجة الحرارة الفائقة UTH والذي يحتوي على أحد المكونات التالية: الفركتوز أو العسل أو الشعير. تعد هذه المكونات ضرورية لتخمير الزبادى ولن تنجح فى صنع الزبادى بدون توفر أي منهما فى الحليب.
- 5- يجب غلي اللبن الطازج وتصفيته - عند اللزوم - قبل الإستخدام. يتفاوت طعم وقوام اللبن وفقاً للحليب المستخدم وبادئ الزبادى المختار.

- قد تترتب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو إصابة الأفراد عند استخدام الملحقات الثانوية التي لم توصى بها سوناي أو تقوم ببيعها.
- لا تدع السلك يتدلى فوق حافة المنضدة أو يلامس أسطحاً ساخنة.
- لا تضع الجهاز أو أى جزء من أجزائه على أسطح ساخنة (مثل فرن غاز أو فرن كهربائي ساخن أو فى فرن تم إحمأوه) أو بالقرب منها.
- لا تسيء استخدام السلك ولا تحمل الجهاز أبداً عن طريق السلك أو شدة لفصله من مأخذ التيار الكهربائي اقبض على القابس دائماً واسحبه لفصله.
- فى حالة استخدام سلك تمديد، يرجى التأكد من توصيله بشكل سليم وأنه صالح للإستخدام مع هذا الجهاز.
- هذا الجهاز معد للإستخدام المنزلى فقط.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، ولكن 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 قدماك عاريتين.
- افصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل تغيير الأدوات الملحقة أو الإقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الإستخدام.
- هذا الجهاز غير معد لإستخدامه 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.

قبل الإستخدام لأول مرة

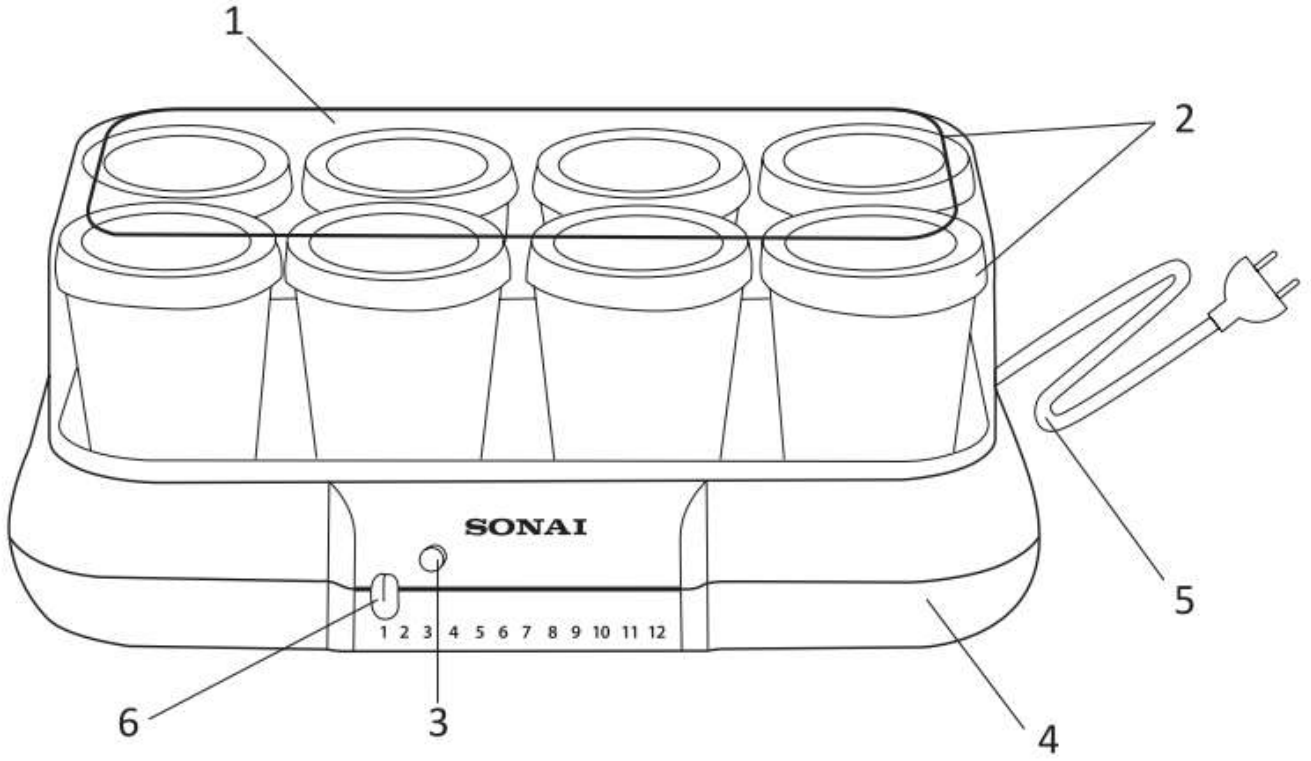
- 1- تخلص من كل مواد التعبئة.
- 2- تخلص من أي علامة أو ملصق على صانع الزبادي.
- 3- قبل الإستخدام لأول مرة أو بعد فترات التخزين الطويلة، اغسل الغطاء والأكواب الزجاجية والأغطية البيضاء بالماء الدافئ والصابون على نحو جيد ثم اشطفها وجففها تماماً، لا تغسل الأغطية البلاستيكية البيضاء فى غسالة الأطباق بينما يمكن غسل الأكواب الزجاجية فى غسالة الأطباق.
- 4- امسح جهاز صانع الزبادي من الداخل بقطعة قماش مبللة.
- 5- جهز اللوازم التالية: كسرولة عالية الحواف وإبريق ومصفاة وملعقة، وتأكد من غسل كل اللوازم بماء دافئ وصابون وتجفيفها قبل البدء فى صنع الزبادي.

كيفية استخدام صانع الزبادي من سوناي

المقادير

- 1 كيلو لبن.
- 1 كوب زبادى جاهز او طازج.

ملاحظة: يفضل استخدام الزبادى المعد مسبقاً فى المنزل لمرة واحدة. من الممكن استخدام مسحوق الزبادى المجفف.



1	الغطاء العلوي	4	قاعدة
2	٨ أكواب زجاجية مزودة بأغطية بلاستيكية	5	سلك الكهرباء
3	مؤشر الضوئي	6	مؤشر المؤقت

إرشادات هامة

- هناك احتياطات سلامة يجب إتباعها أثناء استخدام الأجهزة الكهربائية للتقليل من خطر الحريق والصدمة الكهربائية أو إصابة الأشخاص وتشمل هذه الاحتياطات ما يلي:
- قراءة كل هذه التعليمات بعناية حتى ولو كنت على دراية باستخدام الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أو مجموعة الأسلاك أو القابس في الماء أو السوائل الأخرى حتى لا تتعرض لصدمة كهربائية.
- استخدم 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 الإستعانة بمصنع الجهاز أو وكيل الخدمة المعتمدة أو أى فنى على نفس درجة التأهيل لإستبدال السلك التالف وذلك لتجنب أى مخاطر ممكنة.
- قم بفصل الجهاز وانزع القابس من مأخذ التيار الكهربائى أثناء عدم الإستخدام أو قبل تركيب أو فك أجزائه أو تنظيف أو إجراء صيانة للجهاز. لا تشد السلك لنزع القابس من مأخذ التيار الكهربائى.
- لا تشغل الجهاز بسلك أو قابس تالف، يجب الإستعانة بمركز الخدمة المعتمدة لمعاينة الجهاز أو إصلاحه كهربائياً أو ميكانيكياً لتجنب أى خطر.

SONAI®

صانع الزبادى
MAR-1008



تعليمات التشغيل



www.sonaiworld.com