EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1 Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2 Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
4 Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
5 Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
6 Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
7 Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
8 ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΜΗΧΑΝΗΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥΣ.
9 ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΜΕΡΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ.
10 Κατά τη χρήση, τοποθετήστε την συσκευή σε ένα οριζόντιο και σταθερό επίπεδο.
11 Κρατήστε δάχτυλα, κουζινικά εγαλεία, κλπ σε απόσταση από το καλαθάκι του πάγου κατά τη λειτουργία, προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος προσωπικών βλαβών και ζημιών στη μηχανή. ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΤΑ ΑΙΧΜΗΡΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΠΑΓΟΥ. Τα παραπάνω αντικείμενα μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην παγωτομηχανή. Μπορούν, αντίθετα, να χρησιμοποιηθούν εργαλεία από πλαστικό ή ξύλο όταν η παγωτομηχανή είναι σβηστή.
12 Πριν θέσετε σε κίνηση την παγωτομηχανή, βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί τέλεια και ότι το σώμα κινητήρα είναι στέρεα συνδεμένο στο καπάκι.
13 Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή άδεια.
14 Αφού κρατήσετε σε λειτουργία τη μηχανή χωρίς διακοπές για την παρασκευή μιας ποσότητας παγωτού, περιμένετε τουλάχιστον τριάντα λεπτά πριν θέσετε και πάλι τη μηχανή σε λειτουργία.
15 Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής για περισσότερο από 40 λεπτά συνεχώς.
16 Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν φρέσκα συστατικά, πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε μια εβδομάδα. Το παγωτό είναι πιο γευστικό όταν είναι κρύο.

17 Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν ωμά αυγά, αποφύγετε την κατανάλωση από τα παιδιά, εγγύους γυναίκες και ηλικιωμένους.
18 Αν το ψύχον διάλυμα εξέλθει από τον κάδο, διακόψτε τη λειτουργία. Το ψύχον διάλυμα που χρησιμοποιείται δεν είναι τοξικό.
19 Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος πριν αφαιρέσετε το καπάκι και το σώμα κινητήρα.
20 Αποσυνδέετε πάντα τον ρευματολήπτη της συσκευής από την πρίζα τροφοδοσίας πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα, όταν την καθαρίζετε, ή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
21 Για να να αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσυνδέστε τον από την πρίζα του τοίχου. Μην τον αποσυνδέετε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
22 Χρησιμοποιείτε πάντα την παγωτομηχανή με το καπάκι συναρμολογημένο.
23 Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
24 Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
25 Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
26 Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
27 Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΕΙΚ. 1)

1 Μοχλός απελευθέρωσης του σώματος κινητήρα
2 Σώμα κινητήρα
3 Καπάκι
4 Στήριγμα καπακιού
5 Αναδευτήρας
6 Κάδος πάγου
7 Δοχείο
8 Αντιολισθητική βάση
9 Οπή εισαγωγής υλικών
10 Διακόπτης λειτουργίας

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά και μετά από κάθε χρήση, προβείτε στο πλύσιμο του καπακιού (3), του σχετικού στηρίγματος (4), του κάδου πάγου (6) και του αναδευτήρα (5) με ζεστό νερό και σαπούνι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν συναρμολογείτε, αποσυναρμολογείτε ή καθαρίζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πάντα ότι είναι σβησμένη και δεν είναι συνδεμένη στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

- Ο κάδος πάγου (6) πρέπει να ψυχθεί ικανοποιητικά πριν από κάθε χρήση: Ο κάδος πάγου (6) αποτελείται από ένα δοχείο διπλής μόνωσης που απαιτεί μια ολική ψύξη (περίπου 12 ώρες) για την ιδανική επιτυχία του παγωτού.

Συνιστάται η τοποθέτηση του κάδου στο πίσω μέρος του καταψύκτη όπου η θερμοκρασία είναι πιο χαμηλή.

- Ο καταψύκτης που χρησιμοποιείτε θα πρέπει να φτάνει σε μια θερμοκρασία τουλάχιστον –18°C.
- Ο κάδος θα πρέπει να τοποθετηθεί, κατά προτίμηση κλεισμένος σε μια πλαστική σακούλα για την αποφυγή απορρόφησης οσμών και την επαφή με τον πάγο, σε τέλεια κάθετη θέση και με το άνοιγμα προς τα επάνω.
- Συνιστάται η φύλαξη του κάδου (6) στον καταψύκτη όταν δεν τον χρησιμοποιείτε, αυτό θα σας εξασφαλίσει να τον έχετε ήδη έτοιμο σε οποιαδήποτε στιγμή. Ο κάδος θα πρέπει να διατηρηθεί στην κατάψυξη για τουλάχιστον 24 ώρες.
- Προετοιμάστε τα υλικά αναμιγνύοντάς τα καλά σε ένα μεγάλο δοχείο. Το παρασκεύασμα θα πρέπει να αφεθεί να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος αν έχει προετοιμαστεί "εν θερμώ" και στη συνέχεια να περαστεί, ακόμα και αν πρόκειται για μίγμα που προετοιμάστηκε "εν ψυχρώ" στο ψυγείο για 5-6 ώρες.
- Αφαιρέστε τον κάδο πάγου (6) από τον καταψύκτη και τοποθετήστε τον στον οδηγό στη βάση του δοχείου (7), κατά τρόπον ώστε τα χερούλια του κάδου και του δοχείου να ευθυγραμμιστούν μεταξύ τους, το ένα επάνω στο άλλο (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε το στήριγμα καπακιού (4) επάνω στον κάδο (6) με το σχετικό άξονα οδηγό στο εσωτερικό της εγκοπής του κάδου και στρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι το πλήρες μπλοκάρισμα (Εικ. 3).
- Χωριστά, τοποθετήστε το σώμα κινητήρα (2) στο καπάκι (3), κρατώντας πιεσμένο το μοχλό απελευθέρωσης (1) και πιέζοντας ελαφρά μέχρι το πλήρες δέσιμο (Εικ. 4).
- Αναποδογυρίστε το σώμα κινητήρα (2), που συναρμολογήσατε προηγουμένως, και βάλτε στην ειδική οπή τον αναδευτήρα (5) (Εικ. 5).
- Τοποθετήστε το σύνολο που συναρμολογήσατε επάνω στο στήριγμα (4), ευθυγραμμίζοντας το σχετικό οδηγό με τον άξονα που βρίσκεται στο στήριγμα (4). Ακινητοποιήστε το στρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ (Εικ. 6).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν προχωρήσετε στη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε συναρμολογήσει σωστά όλα τα μέρη.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και πιέστε το διακόπτη λειτουργίας (10) για να θέσετε σε λειτουργία την παγωτομηχανή (Εικ. 7).
- Ρίξτε το μίγμα που προετοιμάσατε και έχετε ψύξει προηγούμενα, στο εσωτερικό του κάδου (6) μέσω της ειδικής οπής (9) που βρίσκεται στο επάνω μέρος της παγωτομηχανής (Εικ. 8).
  Αφήστε να λειτουργήσει ο αναδευτήρας (5) επί 30 – 40 λεπτά το πολύ, μέχρι την επίτευξη της επιθυμητής υφής.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη πλήρωση, αφήστε τουλάχιστον 3 εκατοστά μεταξύ του παρασκευάσματος και του επάνω χείλους του κάδου διότι, κατά τη φάση της ψύξης, το παρασκεύασμα διογκώνεται.

- Με την επίτευξη της επιθυμητής υφής, σβήστε τη συσκευή μέσω του διακόπτη λειτουργίας (10) (Εικ. 7) και αποσπάστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.
- Αφαιρέστε το σώμα κινητήρα (2) και το καπάκι (3) που είναι συναρμολογημένα, στρέφοντάς τα αριστερόστροφα και, με τη βοήθεια μιάς πλαστικής σπάτουλας ή ενός πλαστικού κουταλιού, βγάλτε και σερβίρετε το παγωτό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να επιμηκύνετε το βίο της παγωτομηχανής, μην πλένετε τα μέρη σε πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφαιρέστε το ρευματολήπτη του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα του ρεύματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη βυθίζετε ποτέ το σώμα κινητήρα, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για τον καθαρισμό τους.

Αφαιρέστε το σώμα κινητήρα (2) πιέζοντας το σχετικό μοχλό απελευθέρωσης (1) και εξάγοντάς το προς τα επάνω (Εικ. 4).

Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή στα συνιστώμενά της μέρη.

Πλένετε το καπάκι (3), το σχετικό στήριγμα (4), τον αναδευτήρα (5) και τον κάδο πάγου (6) με χλιαρό σαπουνισμένο νερό. Στη συνέχεια στεγνώστε τα τέλεια.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην προχωρείτε στην κατάψυξη όταν ο κάδος πάγου (6) είναι ακόμα υγρός.

Καθαρίζετε το σώμα κινητήρα (2) με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παγωτό με σμέουρα (φραμπουάζ) και γιαούρτι

Υλικά:
200 γρ. φρέσκα σμέουρα
50 γρ. ραφιναρισμένη ζάχαρη
250 γρ. λευκό γιαούρτι
Εκτέλεση:
Πολτοποιήστε τα σμέουρα (αν θέλετε να αφαιρέσετε τα σπόρια χρησιμοποιήστε, αντίθετα, 300 γρ. και περάστε τα από το κόσκινο).
Ρίξτε μέσα τη ζάχαρη και το λευκό γιαούρτι.
Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Παγωτό μπανάνας

Υλικά:
1 μεγάλη ώριμη μπανάνα
175 ml αποβουτυρωμένο γάλα
75 ml πλήρη κρέμα γάλακτος
50 γρ. ραφιναρισμένη ζάχαρη
Εκτέλεση:
Πολτοποιήστε τη μπανάνα
Προσθέστε το γάλα, την πλήρη κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη.
Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Παγωτό φράουλας

Υλικά:
300 γρ. φρέσκες φράουλες
75 γρ. ραφιναρισμένη ζάχαρη
100 ml πλήρη κρέμα γάλακτος
Χυμός μισού λεμονιού
Εκτέλεση:
Πολτοποιήστε τις φράουλες
Προσθέστε τη ζάχαρη, την πλήρη κρέμα γάλακτος και το χυμό λεμονιού.
Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Παγωτό σοκολάτας και δυόσμου

Υλικά:
200 ml. αποβουτυρωμένο γάλα
50 γρ. ραφιναρισμένη ζάχαρη
225 ml πλήρη κρέμα γάλακτος
2 ψεκασμούς καθαρού χυμού δυόσμου
50 γρ. τριμμένη σοκολάτα
Εκτέλεση:
Ζεστάνετε σε ένα κατσαρολάκι ανακατεύοντας, σε χαμηλή φωτιά, το γάλα και τη ζάχαρη μέχρι να λειώσει.
Αφήστε να κρυώσει.
Προσθέστε την πλήρη κρέμα γάλακτος και το χυμό δυόσμου.
Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
Προσθέστε την τριμμένη σοκολάτα μόνον όταν το μίγμα έχει αρχίσει και ψύχεται.

Παγωτό βανίλιας

Υλικά:
2 κρόκοι αυγού
50 γρ. ραφιναρισμένη ζάχαρη
150 ml αποβουτυρωμένο γάλα
150 ml πλήρη κρέμα γάλακτος
Κοτσάνι βανίλιας
Εκτέλεση:
Χτυπήστε τους κρόκους, τη ζάχαρη και τη βανίλια μέσα σε ένα πήλινο δοχείο.
Φέρτε αργά το γάλα σε βράση σε ένα κατσαρολάκι.
Προσθέστε τους κρόκους αναμιγνύοντας ταυτόχρονα.
Ρίξτε το μίγμα και πάλι στο κατσαρολάκι, αναμίξτε και ζεστάνετε μέρι το μίγμα να πήξει. Το μίγμα δεν πρέπει να βράσει, διαφορετικά θα χαλάσει.
Μόλις αντιληφθείτε ότι το μίγμα κολλάει στο πίσω μέρος του κουταλιού, κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει.
Προσθέστε την πλήρη κρέμα γάλακτος.
Αφήστε να παγώσει το μίγμα και παρασκευάστε το παγωτό, έτσι όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА, НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

При пользовании электрическими приборами необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности, в частности:

1 Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2 Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3 Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
4 Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
5 Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
6 Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
7 Следите за тем, чтобы электрический провод не касался горячих поверхностей.
8 НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ ДЛЯ ИХ ОЧИЩЕНИЯ.
9 НИКОГДА НЕ ТРОГАТЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА.
10 При использовании ставить прибор только на горизонтальные поверхности.
11 Во избежание риска получения телесных повреждений и поломки прибора держать на расстоянии руки, кухонные принадлежности и прочие предметы от ёмкости для мороженого при включённом приборе. КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И РЕЖУЩИЕ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВНУТРИ ЁМКОСТИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. Они могут повредить мороженницу. Допускается использование кухонных принадлежностей, выполненных из резиновых материалов или дерева, при выключенном приборе.
12 Прежде чем включать мороженицу, убедитесь в том, что она правильно собрана и что корпус мотора прочно стоит на крышке.
13 Не использовать прибор вхолостую.
14 После беспрерывной работы мотора для получения максимального объёма мороженного сделать перерыв, как минимум, на 30 минут до повторного включения прибора.
15 Не эксплуатировать прибор беспрерывно более 40 минут.
16 Если в состав мороженого или сорбета вхо дят свежие продукты, то их следует хранить не более одной недели. Мороженое имеет лучший вкус, когда оно холодное.

17 Если в состав мороженого или сорбета входят сырые яйца, то его не следует давать детям, беременным женщинам и пожилым людям.
18 Если охлаждающая жидкость вылилась из ёмкости, то необходимо прекратить работу с прибором. Используемая охлаждающая жидкость не токсична.
19 Выключить прибор и вынуть штепсель из электрической розетки, прежде чем открывать крышку и снимать корпус мотора.
20 Всегда отсоединять электрическую вилку из розетки до того, как присоединять или отсоединять составляющие части прибора, приступать к чистке или, если мороженница не используется.
21 Для отсоединения электрической вилки взяться за её основу и отсоединить от розетки. Никогда не тянуть за провод для её отсоединения.
22 Использовать мороженницу только при закрытой крышке.
23 Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен; в этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
24 Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
25 Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
26 В случае, если Вы решили выбросить этот прибор, мы рекомендуем перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Мы рекомендуем также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае использования их детьми для своих игр.
27 Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)

1 Рычажок освобождения корпуса мотора
2 Корпус мотора
3 Крышка
4 Подставка для крышки
5 Мешалка
6 Ёмкость для льда
7 Ёмкость
8 Противоскользящая подставка
9 Отверстие для введения продуктов
10 Выключатель

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед тем, как использовать мороженицу в первый раз и после каждого использования необходимо вымыть крышку (3), подставку (4), ёмкость для льда (6) и мешалку (5) горячей водой с мылом.

ВНИМАНИЕ: При сборке, разборке или чистке прибора убедитесь в том, что он выключен, а его провод отсоединён от электрической розетки.

- Перед использованием прибора необходимо как следует охладить ёмкость для льда (6). Ёмкость (6) имеет двойные стенки и её необходимо полностью заморозить (приблизительное время 12 часов), чтобы мороженое получилось качественным. Рекомендуется ставить ёмкость в самую дальнюю часть морозильника, где сохраняется наиболее низкая температура.
- Используемый морозильник должен обеспечивать температуру не менее - 18°.
- Желательно поместить ёмкость в целофановый пакет, чтобы избежать прямого контакта со льдом, и чтобы она не впитывала посторонние запахи. При этом, она должна быть установлена в вертикальном положении отверстием вверх.
- Рекомендуется хранить ёмкость (6) в морозильнике, когда прибор не используется, чтобы иметь возможность воспользоваться ею в любой момент.
  Ёмкость должна находиться в морозильнике не менее 24 часов.
- Подготовить продукты и тщательно перемешать их в большой миске. Необходимо охладить смесь сначала до температуры окружающей среды, если она готовилась «горячим» методом, а затем поставить её в холодильник на 5-6 часов. Эта операция необходима также и в том случае, если смесь была приготовлена «холодным» методом.
- Вынуть ёмкость для льда (6) из морозильника и установить её на дно ёмкости (7) таким образом, чтобы ручки обеих ёмкостей находились друг над другом (Рис. 2).
- Установить подставку (4) сверху ёмкости (6) таким образом, чтобы её выступ вошёл в отверстие ёмкости и повернуть против часовой стрелки до упора (Рис. 3).
- Отдельно установить корпус мотора (2) сверху крышки (3). Для этого необходимо держать нажатым рычажок (1) и одновременно лёгким движением направить мотор вниз до упора (Рис. 4).
- Перевернуть предварительно собранный корпус мотора (2), и вставить мешалку (5) в соответствующее отверстие (Рис. 5).
- Поставить собранный блок на подставку (4) таким образом, чтобы выступ подставки (4) вошёл в соответствующее углубление.
  Повернуть по часовой стрелке до щелчка (Рис. 6).

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к работе с прибором, убедиться в правильности его сборки.

- Вставить штепсель провода в электрическую розетку и нажать на кнопку выключателя (10) для включения мороженицы (Рис. 7).
- Влить предварительно приготовленную и хорошо охлаждённую смесь в ёмкость для льда (6) через соответствующее отверстие (9), находящееся в верхней части мороженицы (Рис. 8). Включить мешалку (5) на максимальное время 30-40 минут до тех пор, пока смесь не загустеет до желаемого результата.

ВНИМАНИЕ: При наполнении ёмкости оставить, как минимум, 3 см от верхнего края ёмкости для льда, так как во время замораживания смесь увеличивается в объёме.

- Как только смесь достигла желаемой густоты, выключить прибор нажатием на кнопку выключателя (10) (Рис. 7) и вынуть штепсель из электрической розетки.
- Снять корпус мотора (2) и крышку (3), поворачивая их по часовой стрелке. Достать и сервировать мороженое при помощи резиновойп лопатки или пластиковой ложки.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Для того чтобы мороженица долго служила, не следует мыть её детали в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: Отсоединить штепсель шнура от электрической розетки.

ВНИМАНИЕ: Никогда не опускать в воду и другие жидкости корпус мотора, штепсель и электрический провод. Для их чистки использовать только влажную ткань.

Снять корпус мотора (2). Для этого нажать на соответствующий рычажок (1) и вынуть мотор движением вверх (Рис. 4).

Разобрать прибор.

Вымыть крышку (3), подставку (4), мешалку (5) и ёмкость для льда (6) тёплой водой с мылом. Тщательно высушить.

ВНИМАНИЕ: Не ставить ёмкость для льда (6) в морозильник, если она не высохла.

Протереть корпус мотора (2) влажной тканью или губкой.

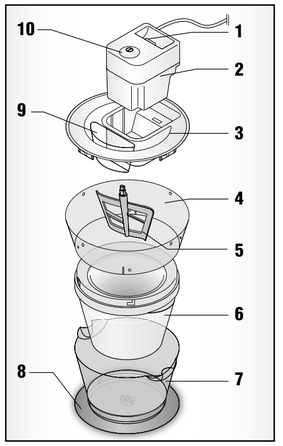


Fig. 1

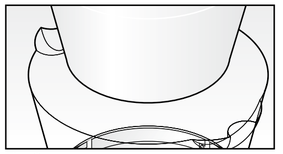


Fig. 2

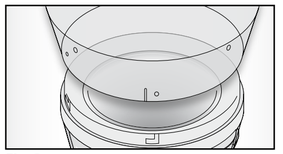


Fig. 3

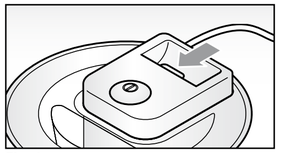


Fig. 4

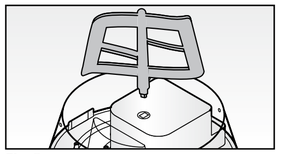


Fig. 5

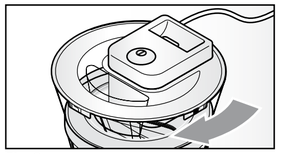


Fig. 6

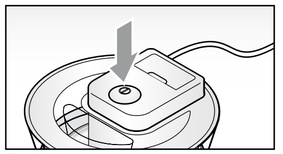


Fig. 7

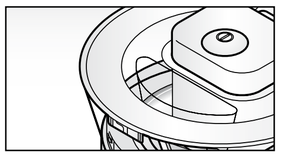


Fig. 8

РЕЦЕПТЫ

Мороженое на основе йогурта с малиной

Ингредиенты:
200 г.свежей малины
50 г. сахарного песка
250 г. йогурта
Приготовление:
Приготовить пюре из малины (если Вы хотите удалить из него семечки, то использовать 300 граммов ягод и протереть их через сито).
Насыпать сверху пюре сахар, а затем положить йогурт.
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Банановое мороженое

Ингредиенты:
1 большой спелый банан
175 мл обезжиренного молока
75 мл сливок
50 г.сахарного песка
Приготовление:
Приготовить пюре из банана Добавить молоко, сливки и сахар.
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Клубничное мороженое

Ингредиенты:
300 г.свежей клубники
75 г.сахарного песка
100 мл сливок
Сок из ½ лимона
Приготовление:
Приготовить пюре из клубники Добавить сахар, сливки и лимонный сок Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Шоколадное мороженое с мятой

Ингредиенты:
200 мл обезжиренного молока
50 г.сахарного песка
225 мл сливок
2 капли чистого мятного сока
50 г.шоколада
Приготовление:
Влить в кастрюлю молоко, добавить сахар и нагревать на медленном огне до полного растворения сахара.
Остудить.
Добавить сливки и мятный сок.
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.
Добавить тёртый шоколад только в тот момент, когда смесь начнёт замораживаться.

Ванильное мороженое

Ингредиенты:
2 яичных желтка
50 г.сахарного песка
150 мл обезжиренного молока
150 мл сливок
Палочка ванили
Приготовление:
Взбить желток с сахаром и добавить ванилин.
Влить молоко в кастрюлю и разогреть на маленьком огне.
Влить тёплое молоко в желтки, непрерывно перемешивая.
Снова влить смесь в кастрюлю и, непрерывно перемешивая, разогреть до тех пор, пока смесь не загустеет. Смесь не должна кипеть, иначе она свернётся.
Как только смесь начнёт прилипать к обратной стороне ложки, снять с огня и остудить.
Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 4/6Вт - Класс II – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

AR

تعليمات هامة

اقرأ دائماً التعليمات قبل استخدام الجهاز.
يجب دوماً اتباع و التقيد ببعض ارشادات السلامة اثناء إستعمال المواد الكهربائية:

١ تأكدوا من ان مواصفات الجهاز الخاصة بقوة الجهد تتوافق مع مواصفات الشبكة الكهربائية للمنزل.
٢ تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل قوموا بعزله عن التيار الكهربائي بعد كل إستعمال.
٣ إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.
٤ يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
٥ تفادوا وضع الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٦ تفادوا ترك الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (الشمس، المطر الخ،،)
٧ تفادوا ان يلمس الخيط الكهربائي للجهاز سطحيات ساخنة.
٨ تفادوا تغطيس سواءً هيكل المحرك، الفيشة او الخيط الكهربائي للجهاز بالماء او اي نوع اخر من السوائل، بينما لتنظيف هذه الاجزاء يجب عليكم إستعمال قطعة قماش رطبة.
٩ تجنبوا لمس العناصر المتحركة للجهاز.
١٠ قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و افقية اثناء إستعمالكم له.
١١ لا تلمسوا الجهاز بايديكم او بواسطة ادوات او معدات الخ،، و الجهاز في حيز العمل و ذلك تفادياً لالحاق الاذى باشخاص او الضرر بالجهاز نفسه. يجب تفادي إستعمال كافة المواد و المعدات الحادة و القاطعة بداخل السلة التابعة للجهاز. لان هذا النوع من الادوات او المعدات قد تسبب الضرر بالجهاز و لكن يمكنكم إستعمال ادوات او معدات مصنوعة من مادة البلاستيك او من المطاط او حتى من الخشب عندما الجهاز ليس في حيز العمل.
١٢ قبل تشغيل ماكينة الجيلاتي تأكد من تركيبها بطريقة صحيحة وأن جسم المحرك محكم الغلق على الغطاء.
١٣ تفادوا تشغيل الجهاز و هو خالي.
١٤ عقب إستعمال الجهاز لفترة متواصلة لصنع كميات كبيرة من البوظة، يجب الانتظار ٣٠ دقيقة على الاقل قبل القيام بتشغيله مجدداً.
١٥ تجنبوا استخدام الجهاز اكثر من ٤٠ دقيقة متواصلة.
١٦ إذا كان الجيلاتي أو المشروب المثلج يحتوي على مكونات طازجة يجب استهلاكه خلال أسبوع. يكون مذاق الجيلاتي أفضل عندما يكون بارداً.
١٧ إذا كان الجيلاتي أو المشروب المثلج يحتوي على بيض نيئ يجب ألا يأكله الأطفال والسيدات الحوامل وكبار السن.
١٨ إذا خرج المحلول المثلج من الوعاء أوقف الاستخدام. المحلول المجمد المستخدم غير سام.
١٩ أطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربي قبل فتح الغطاء وجسم المحرك.
٢٠ قوموا دوماً بنزع الفيشة من عن التوصيلة الكهربائية قبل القيام بفك او تركيب المكملات، و قبل البدأ بتنظيف الجهاز، و بعد كل إستعمال.
٢١ لنزع الفيشة من عن التوصيلة الكهربائية قوموا بسحبها من عن قرب، تجنبوا سحب الخيط الكهربائي من عن بعد لنزع الفيشة.
٢٢ إستعملوا الجهاز دوماً و الغطاء مركب باحكام.
٢٣ تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود ضرر او عطب بالفيشة او بالخيط الكهربائي او بالجهاز نفسه، في هذه الحالة يجب عليكم حمل الجهاز الى أقرب مركز صيانة مرخص لكي يتم تصليح العطل او الضرر.
٢٤ في حالة وجود عطب بالخيط الكهربائي يجب ان يتم تغيره من قبل الشركة المصنعة للجهاز او من قبل احدى مراكز الصيانة المرخصة او على حال من قبل فني مؤهل و كفؤ لتفادي اي نوع من الاخطار.
٢٥ تم تصنيع هذا الجهاز لكي يتم إستعماله في نطاق منزلي و يجب ان لا يتم إستغلاله في مجال صناعي او تجاري.
٢٦ اذا ما قررتم التخلص من الجهاز يجب عليكم نزع كافة العناصر و الاجزاء التي من الممكن ان تشكل خطر، كالخيط الكهربائي، و التي من الممكن ان تشكل خطر على الاطفال اذا ما وقع الجهاز بمتناولهم حيث انه من الممكن ان يستعملوا تلك العناصر و الاجزاء الخطرة للهو و اللعب.
٢٧ تجنبوا ترك مواد التغليف بمتناول الاطفال كونها من المكن ان تشكل خطر على سلامتهم.

احتفظوا بهذه التعليمات

وصف الجهاز شكل ١
١ ذراع فك جسم المحرك
٢ جسم المحرك
٣ الغطاء
٤ دعامة الغطاء
٥ الخلاط
٦ وعاء الثلج
٧ الإناء
٨ قاعدة مقاومة للانزلاق
٩ فتحة إدخال المكونات
١٠ مفتاح التشغيل

إرشادات الاستخدام
قبل استخدام الجهاز لأول مرة وبعد كل استخدام قم بغسل الغطاء ٣) والدعامة الخاصة به (٤) والخلاط (٥) بالماء الساخن) والصابون.
تنبيه: أثناء فك وتركيب أو تنظيف الجهاز تأكد دائماً أنه مطفأ وغير متصل بالتيار الكهربي.
- يجب تجميد وعاء الثلج (٦) بالقدر المناسب قبل كل استخدام. يحتوي وعاء الثلج على إناء مزدوج العزل يتطلب تجميد لمدة تبلغ (حوالي ١٢ ساعة) للحصول على نتيجة ممتازة في عمل الجيلاتي. ينصح بوضع الوعاء في الجزء الخلفي من الفريزر حيث تكون درجة الحرارة أكثر برودة.
- يجب أن تصل حرارة الفريزر المستخدم لدرجة تقل عن ١٨ مئوية.
- يفضل أن يوضع الوعاء داخل كيس مغلق من البلاستيك لتجنب امتصاصه لأي روائح وكذلك لتجنب ملامسته للثلج ويوضع في وضع رأسي تماماً وفتحته موجهة لأعلى.
- احفظ الوعاء (٦) في الفريزر في حالة عدم استخدامه: لضمان تواجده جاهزاً في أي لحظة.

يجب حفظ الوعاء في الفريزر لمدة ٢٤ ساعة على

الأقل.
- جهز المكونات واخلطها جيداً في إناء كبير.

يجب ترك الخليط الذي تم تجهيزه ليبرد في درجة حرارة ثم يترك بالثلاجة ،« على الساخن » الغرفة إذا تم تحضيره لمدة من ٥ إلى ٦ ساعات حتى في حالة تجهيز الخليط .« على البارد »

- أخرج الوعاء (٦) من الفريزر وأدخله في مجراه على قاعدة الإناء (٧) بحيث تتقابل مقابض الوعاء والإناء على خط .(واحد فوق بعضهم البعض (شكل ٢
- ركب دعامة الغطاء (٤) فوق الوعاء (٦) مع توجيه العمود لداخل الفتحة الموجودة على الوعاء ولفه في عكس اتجاه .(عقارب الساعة حتى تمام التعشيق (شكل ٣
- ركب جسم المحرك (٢) على الغطاء (٣) على حدة مع الضغط المستمر على الذراع الخاص بفتحه (١) واضغط بخفة حتى التعشيق التام (شكل ٤
- اقلب جسم المحرك (٢) الذي تم تركيبه من قبل ثم أدخل الخلاط (٥) في الفتحة الخاصة به شكل ٥
- ضع المجموعة التي تم تركيبها فوق الدعامة (٤) واحرص على محاذاة الفتحة مع العمود الموجود على الدعامة ٤)،ثم أغلقه بلفه في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت التعشيق شكل ٦

تنبيه: قبل البدء في استخدام الجهاز تأكد من تركيب جميع أجزائه بطريقة صحيحة.
- صل الجهاز بالتيار الكهربي واضغط زر التشغيل (١٠ .لتشغيل ماكينة الجيلاتي شكل ٧
- صب الخليط المجهز من قبل والذي تم تبريده جيداً داخل الوعاء (٦) عن طريق الفتحة الخاصة بذلك (٩) الموجودة على الجزء العلوي بماكينة الجيلاتي (شكل ٨). اترك الخلاط (٥) يعمل لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة بحد أقصى حتى الوصول للقوام المطلوب.

تنبيه: أثناء ملء الوعاء اترك على الأقل ٣ سم بين مستوى الخليط والحافة العليا للوعاء حيث أنه في مرحلة عمل الجيلاتي يرتفع حجم الخليط.
- عند الوصول للقوام المطلوب أطفئ الجهاز عن طريق زر التشغيل (١٠) (شكل ٧) وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
- فك جسم المحرك (٢) والغطاء (٣) المركبين وذلك بلفهما في عكس اتجاه عقارب الساعة وباستخدام مبسط مطاطي أو ملعقة من البلاستيك أخرج الجيلاتي وقدمه.

التنظيف

تنبيه: لإطالة عمر ماكينة الجيلاتي والمحافظة عليها لا تغسل أجزاءها في غسالة الأطباق.
تنبيه: افصل قابس التيار عن مأخذ الكهرباء.
تنبيه: لا تغمر أبداً جسم المحرك و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أية سوائل أخرى. استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيفها.

فك جسم المحرك (٢) بالضغط على الذراع الخاص بفتحه ١
واجذبه لأعلى (شكل ٤) ثم فك أجزاء الجهاز.
اغسل الغطاء (٣) ودعامته (٤) والخلاط (٥) ووعاء الثلج ٦ في الماء الدافئ والصابون ثم جففها بعناية.
تنبيه: لا تبدأ في عمل الجيلاتي إذا كان وعاء الثلج (٦) مازال رطباً.
نظف جسم المحرك (٢) بإسفنجه مبللة أو باستخدام قطعة قماش.
وصفات

جيلاتي بتوت العليق والزبادي
المكونات
٢٠٠ جرام توت عليق طازج
٥٠ جرام سكر ناعم
٢٥٠ جرام زبادي أبيض
طريقة التحضير
اهرس توت العليق (إذا رغبت في نزع البذور استخدم ٣٠٠ جرام وقم بتصفيتها باستخدام مصفاة أو غربال) ثم أضف له السكر والزبادي الأبيض
اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتي بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

جيلاتي بالموز
المكونات
١ موزه كبيرة ناضجة
١٧٥ مل من اللبن منزوع الدسم
٧٥ جرام قشدة كاملة الدسم
٥٠ جرام سكر ناعم
طريقة التحضير
اهرس الموز
أضف اللبن والقشدة كاملة الدسم والسكر اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتي بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

جيلاتي بالفراولة
المكونات
٣٠٠ جرام فراولة طازجة
٧٥ جرام سكر ناعم
١٠٠ جرام قشدة كاملة الدسم
عصير نصف ليمونة
طريقة التحضير
اهرس الفراولة
أضف السكر و القشدة كاملة الدسم وعصير الليمون اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتي بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

جيلاتي بالشيكولاته والنغاع
المكونات
٢٠٠ مل لبن منزوع الدسم
٥٠ جرام سكر ناعم
٢٢٥ مل قشدة كاملة الدسم
رشتين من عصير النغاع الطبيعي
٥٠ جرام شيكولاته مبشورة
طريقة التحضير
قم بإضافة اللبن إلى السكر في إناء طهي وقلب الخليط على نار هادئة حتى تمام ذوبان السكر اتركه يبرد
أضف القشدة كاملة الدسم وعصير النغاع
اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتي بالطريقة الموضحة
بالكتيب
أضف الشيكولاته المبشورة فقط عندما يبدأ الخليط في التجمد.

جيلاتي بالفانيليا
المكونات
٢ صفار بيض
٥٠ جرام سكر ناعم
١٥٠ مل لبن منزوع الدسم
١٥٠ مل قشدة كاملة الدسم
عود فانيليا
طريقة التحضير
اخفق صفار البيض والسكر والفانيليا داخل وعاء
اغلي اللبن في وعاء آخر
أضف إليه صفار البيض مع التقليب في نفس الوقت
صب الخليط من جديد في وعاء وقلبه وسخنه حتى لا يصبح
الخليط كثيف. لا يجب ترك الخليط حتى يغلي وإلا سوف يتلف.
عندما يتكتل الخليط على ظهر الملعقة ارفعه من على النار واتركه يبرد أضف القشدة كاملة الدسم
اترك الخليط يبرد واصنع منه الجيلاتي كما هو موضح في هذا
الكتيب

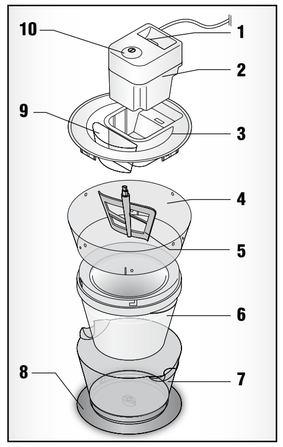


Fig. 1

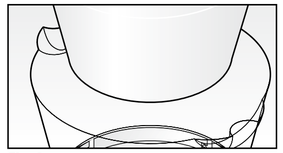


Fig. 2

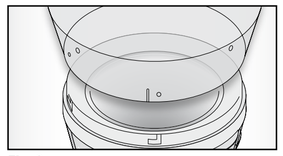


Fig. 3

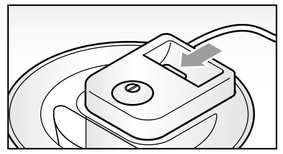


Fig. 4

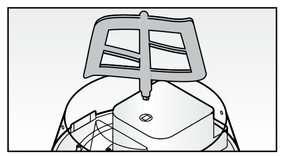


Fig. 5

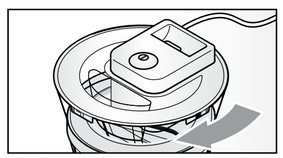


Fig. 6

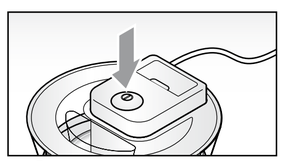


Fig. 7

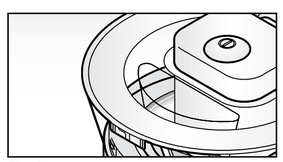
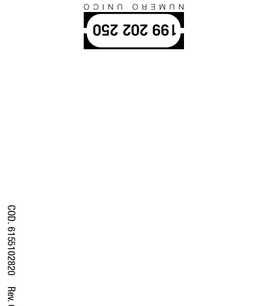


Fig. 8

637111

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

COD. 615510282/0 Rev.0 del 12/05/2016



Παγωτομηχανή
Мороженица
صانعة مثلجات

CE EAC Mod. 638