

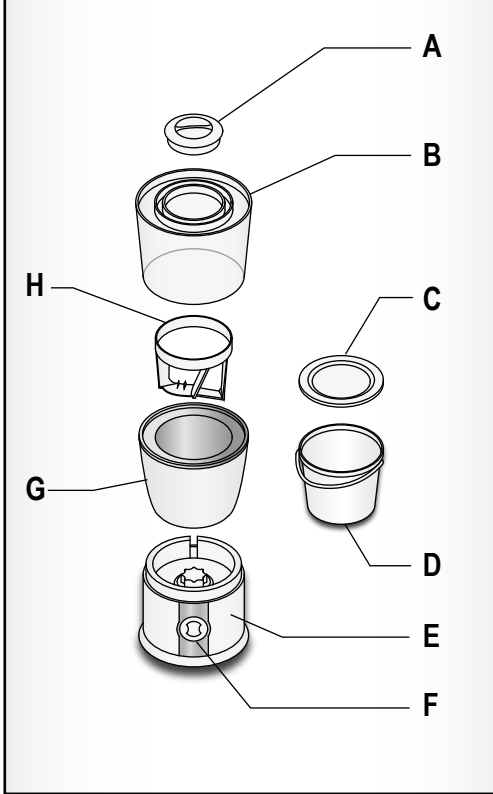


Fig. 1

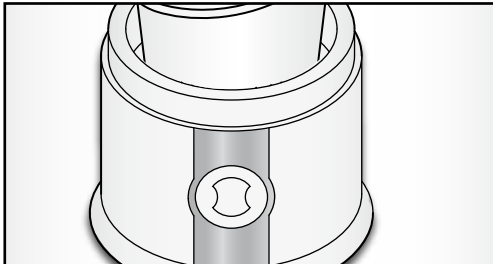


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

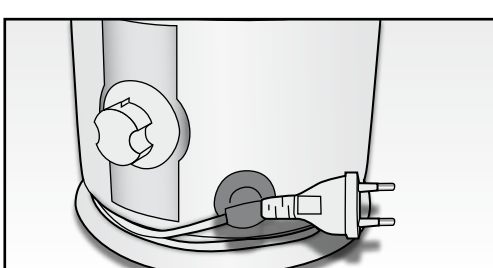
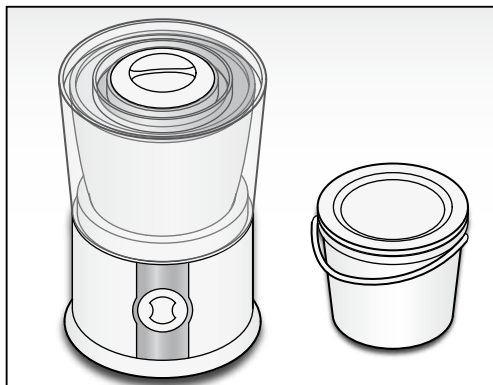


Fig. 8



Cod. 6150104520 Rev. 0 05-05-2016

Ariete



**Паγωτομηχανή+Γιαούρτι
μηχάνημα 2 σε 1
мороженица+йогуртница
2-в-1**

صانع الآيس كريم+آلة اللبن ٢ في ١

Mod. 635

32. **خلاصة المنتج بطريقة صحيحة طبقا
لائحة الأوروبية CE/96/2009، نرجو
قراءة النشرة الخاصة بالتعليمات.**

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (شكل 1)	
A السدادة	
B الغطاء الشفاف	
C الغطاء	
D إباء الزبادي	
E قاعدة المحرك	
F مقناخ اختيار الوظيفة	
G وعاء التلج	
H الخافق	

استخدام هذا الجهاز بسيط للغاية ويسمح بإعداد أكثر من 1 كيلو من الزبادي كثيف وناعم وطازج دائما بطريقة سهلة وسريعة إلى جانب الجيلاتيني الطبيعي اللذيذ ومشروبات الفواكه المثلجة (الرائتية). كل ذلك يتوفر في جهاز واحد من أجل راحتك.

تنبيه:
إنشاء تركيب وفك وتنظيف الجهاز تأكد دائما أنه مغلق ومغصول عن مصدر التيار الكهربى.
قبل استخدام الجهاز ينصح بفصل جميع الأجزاء القابلة للثك (وعاء التلج – إباء الزبادي والخلاط) والنظام الشفاف بالماء وصابون الأطباق العادي.

استخدام الجهاز كمائكة لعمل الزبادي
اللين المستخدم: أقصى كمية من اللبن يمكن استخدامها هي 1.2 لتر. يمكن استخدام أي نوع من اللبن (وإن كان يفضل استخدام اللبن كامل الدسم أو «ذو الجودة العالية») ولكن يجب بسترته للوقاية وذلك لكي تنشط بكتريا تخمر الزبادي بدون أن تضرها البكتريا الأخرى الموجودة دائما في اللبن الطازج. ومن الأفضل والأسهل استخدام لبن UHT لأنه لين ميسر بالفعل وجاهز للاستخدام. ويمكن استخدام اللبن الطازج أيضا ولكن سيكون من الضروري بسترته أولاً قبل القيام بإعداد الزبادي. بعد وضع اللبن في إباء قم بتسخينه حتى درجة 90 درجة مئوية (تأكد من ذلك إما باستخدام ترومتر مطبخ أو سخن اللبن لمستوى ما قبل الغليان عندما يبدأ في الغوران) وبعد ذلك اخفض اللهب حتى أقصى حد واطره لمدة 15 دقيقة. يترك ليبرد حتى يصبح قاتراً (40 درجة مئوية) مع الحرص على إزالة طبقة القشدة التي تتكون على سطح اللبن الفاتر. **بكتريا التخمر:** سواء استخدمت لبن UHT أو لبن طازج سبق بسترته يصل الزبادي لدرجة التماسك السليمة فقط بفضل السير الصحيح لعملية التخمر التي تحدث عن طريق بكتريا معينة للبن تسمى اللاكتوباسيليلة البلغارية الحية. لإعادة الزبادي لأول مرة أو كل عدة مرات يستخدم زبادي جاهز كخميرة. للوصول لنتيجة جيدة من الضروري التأكد أنه يحتوي على بكتريا لاكتوباسيلية بلغارية حية. ومن الهام أيضاً التأكد أن تاريخ انتهاء صلاحيته أبعد ما يمكن من تاريخ الشراء لأنه كلما اقترب تاريخ انتهاء الصلاحية تقل نسبة وجود بكتريا حية داخل الزبادي.

طريقة الإعداد:

- صب اللبن في الإباء (D) واضف غلية زبادي طبيعي جاهز (125 جرام) أو كمية مساوية من زبادي سبق إعداده بهذا الجهاز. يمكن إضافة ملعقة من اللبن البودرة للخليط لجعل الزبادي أكثر كثافة ونعومة.
- قلب جيداً بحيث تزيل أي تجمعات قد تكون موجودة حتى تصل للبنوان التام للزبادي في اللبن.
- اضع باقي المكونات تبعاً للوصفة المفضلة وأغلق الغطاء (C) وثبته بطريقة صحيحة على الرأس الحديدي الموجود بقاعدة المحرك (E) واحرص أن يكون مركتراً عليه بثبات (شكل 2).
- ركب الغطاء الشفاف (B) بحيث تغلق الفتحات في أماكن ارتكازها الموجودة على قاعدة المحرك (E) بصورة صحيحة (شكل 3).
- صل الجهاز بمصدر التيار الكهربى واضبط المقناخ (F) على وظيفة الزبادي «Yogurt» فيبدأ الجهاز في العمل.
- اترك الجهاز يعمل لمدة 12 ساعة تقريباً «مثلاً من الساعة الثامنة مساءً للثامنة صباح اليوم التالي»
- بعد انتهاء الوقت المحدد اطفي الجهاز عن طريق المقناخ (F) ثم افصله عن مصدر التيار الكهربى، وافتح الغطاء الشفاف (B) وفك الإباء (D) وضعه في الثلاجة بعد إغلاقه بالغطاء الخاص به حتى يبرد تماماً. بعد ساعتين تقريباً يكون الزبادي جاهزاً.

تنبيه:
إنشاء هذه المرحلة يجب ترك مائكة الزبادي في مكان آمن وفي سكون دون تحريكها أو تعريضها لصدمات أو اهتزازات.

يجب وضع مائكة الزبادي على سطح عازل (يستبعد منها الأسطح المعدنية والرخامية والأرضيات أو البلاط)

ملحوظات ونصائح مفيدة:

- قد يحدث أثناء أول مرة في تحضير الزبادي أن يكون سائل أكثر من اللازم: قد يكون ذلك نتيجة لقلّة نشاط بكتريا اللبن في الزبادي الذي تم شراءه. إذا حدثت تلك المشكلة افصل الجهاز واتركه يبرد وبعد ذلك صل الجهاز مرة أخرى بالتيار الكهربى وكرر دورة العمل لمدة 6 ساعات أخرى تقريباً.
- تتغير مدة صلاحية الزبادي المعد بالمنزل تبعاً لدرجة حداثة مكانه الأسلية وطريقة حفظه: ينصح عملاً باستهلاك الزبادي في خلال أسبوع على الأكثر.

استخدام الجهاز كمائكة لعمل الجيلاتيني

- يجب تجميد وعاء التلج (G) بدرجة مناسبة قبل كل استخدام. يحتوي الوعاء على إباء مزوج العزل يتطلب تجميد كلي (حوالي 12 ساعة) للحصول على نتيجة ممتازة للجيلاتيني. ينصح بوضع الوعاء في الجزء الخلفي من الفريزر حيث تكون درجة الحرارة أكثر برودة (يجب أن تقل درجة حرارة الفريزر المستخدم عن - 18 درجة مئوية). يفضل أن يوضع الوعاء في كيس مغلق من البلاستيك لتجنب امتصاصه لأي روائح وتجنب تلассه مع التلج، ويوضع في وضع رأسى تماماً مع توجيه فتحة لأعلى. ينصح بوضع الوعاء في الفريزر عندما لا يستخدم بحيث

الأكبر من سن8 سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.

لا تعمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرياء في الماء أو في أي سوائل أخرى.

استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفه.

حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهريي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابيس والتوصيل الكهريي.

لنزع الفيشة عن المقبس قوموا بمسكها بجزء من القرب و لا يجب عليكم أبداً سحبها من عن بعد.

لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكايل الكهريائي أو القابيس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المتمدن أرييتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أرييتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.

في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهريائي، يجب أن يتم استبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع أي خطر.

قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز وعن الكايل.

حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والمملحات الأصلية فقط المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.

هذا الجهاز مطابق للائحة EC/95/2006 EC/108/EMC2004.

اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

في حالة أردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع الملك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الأجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدي مكوناته للعب و اللهو.

من الممكن ان تشكل مواد التنظيف خطر على الأطفال اذا ما تم تركها بمبتأولهم. تجنبوا لمس العناصر المتحركة للجهاز.

لا تلمسوا الجهاز بأيديكم أو بواسطة أدوات أو معدات الخ،، و الجهاز في حيز العمل و ذلك تفاديا لالحاق الإذى بالشخص أو الضرر بالجهاز نفسه. يجب تفادي إستعمال كافة المواد و المعدات الحادة و القاطعة بداخل السلة التابعة للجهاز. لأن هذا النوع من الانوات أو المعدات قد تسبب الضرر بالجهاز و لكن يمكنكم إستعمال أدوات أو معدات مصنوعة من مادة البلاستيك أو من المطاط أو حتى من الخشب عندما الجهاز ليس في حيز العمل.

قبل البدء في تشغيل الجهاز تأكد من تجميعه بطريقة صحيحة.

تفادوا تشغيل الجهاز و هو خالي. عقب إستعمال الجهاز لفترة متواصلة لصنع كميات كبيرة من البوظة، يجب الانتظار 30 دقيقة على الأقل قبل القيام بتشغيله مجددا. لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من 40 دقيقة متواصلة لإنتاج الآيس كريم.

إذا كان الجيلاتيني أو المشروب المثلج يحتوي على مكونات طازجة يجب استهلاكه خلال أسبوع. يكون مذاق الجيلاتيني أفضل عندما يكون بارداً.

إذا كان الآيس كريم أو المشروب المثلج يحتوي على بيض نئى، تجنب أن يقوم الأطفال، الحوامل والمسنين بتناوله.

إذا خرج المحلول المثلج من الوعاء أوقف الاستخدام. المحلول المجمد المستخدم غير سام.

أطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهريي قبل فتح الغطاء وجسم المحرك. إستعملوا الجهاز دوماً و الغطاء مركب بإحكام.

نصيحة:
Не пользоваться абразивными средствами и металлическими предметами. Тщательно ополоснуть и высушить все детали.

Не замораживать ёмкость, если она осталась влажной.

Никогда не хранить в холодильнике пластиковые детали.

Чтобы прибор служил как можно дольше, не следует мыть его детали в посудомоечной машине.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/ygabodefg, где wk – неделя производства yr – год производства abodefg – 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 - 8/10Вт - 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, специальные требования 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

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء استعمال المواد الكهربائيه و منها ما يلي:

- تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
- لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الاستعمال.
- لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
- تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛

أمن من قبل أشخاص تفقّد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك

ВНИМАНИЕ:
Во время сборки, разборки и чистки прибор должен быть выключен и отсоединён от электрической сети.

Прежде чем приступить к использованию прибора, следует вымыть его снимающиеся детали (ёмкости для льда и йогурта и мешалку) и прозрачную крышку водой с обычным моющим средством для посуды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА:
ТИП МОЛОКА: Максимальное количество используемого молока составляет 1,20 литра. Подходит любой тип молока (но желательно использовать цельное молоко или молоко «высокого качества»), но оно должно быть предварительно пастеризовано. Это необходимо для того, чтобы бактерии, используемые для приготовления йогурта, могли свободно размножаться без помехи микрофлоры, присутствующей в молоке при обычных условиях.

Лучше и проще всего использовать молоко долгого хранения, так как оно уже пастеризовано и готово к употреблению. Можно также использовать и свежее молоко, но прежде чем приступить к приготовлению йогурта, его необходимо пастеризовать. Для этого, налить молоко в кастрюлю, поставить на огонь и довести до температуры 90° С (контролировать при помощи специального термометра или довести молоко почти до кипения, когда оно начнёт «подниматься»). После этого уменьшить огонь до минимума и оставить готовый на 15 минут. Остудить до тёплого состояния (40° С), снять слой сливок, образовавшийся на поверхности тёплого молока.

ЗАКВАСКА: Как в случае молока долгого хранения, так и в случае свежего молока, которое не было пастеризовано, йогурт достигнет нужной консистенции только благодаря процессу ферментации, получаемому в результате добавления специальных живых молочных бактерий lactobacillus bulgaricus. Для приготовления первичного йогурта или при использовании в качестве закваски уже готового йогурта необходимо убедиться в том, что он содержит живые бактерии lactobacillus bulgaricus. Помимо этого, важно чтобы йогурт использовался задолго до истечения срока годности, так как при хранении количество в нём живых бактерий уменьшается.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
- Налить молоко в ёмкость (D) и добавить одну упаковку натурального йогурта (125 гр.) или такое же количество уже приготовленного йогурта при помощи этого прибора. Можно добавить в смесь одну ложку сухого молока для того, чтобы йогурт получился ещё более густым и однородным.
- Тщательно перемешать, чтобы не было комочков и чтобы йогурт полностью растворился в молоке.
- Добавить все оставшие ингредиенты по описанию рецепта, закрыть ёмкость крышкой (C) и поместить её на зажимное кольцо корпуса мотора (E). Убедиться в том, чтобы ёмкость плотно встала на своё место (Рис. 2).

- Установить прозрачную крышку (B) так, чтобы в её отверстия вошли выступы, находящиеся на корпусе мотора (Е) (Рис. 3). Вставить штепсель в электрическую розетку и установить ручку (F) в положение «йогурт». При этом прибор начнёт работать.
- Оставить прибор работать на протяжении 12 часов (например: с 20 часов до 8 часов утра). По истечении времени выключить прибор при помощи ручки (F), вынуть штепсель из электрической розетки, снять прозрачную крышку (B) и вынуть ёмкость (D). Поставить ёмкость, закрытую специальной крышкой, в холодильник до полного охлаждения. Через два часа йогурт будет готов.

ВНИМАНИЕ:
Во время этой фазы йогуртницу необходимо поместить в надёжное от ударов место, где её не придётся переставлять с места на место, и где нет вибрации.

ЙОГУРТНИЦА ДОЛЖНА УСТАНОВЛИВАТЬСЯ ТОЛЬКО НА СТОЛЕШНИЦЕ, СДЕЛАННОЙ ИЗ ИЗОЛЯЦИОННОГО МАТЕРИАЛА (исключить металл, мрамор, пол или плитку).

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

- При приготовлении в первый раз йогурт может получиться слишком жидким. Причина может возникнуть из-за неактивности молочных бактерий в купленном йогурте. Если это происходит, необходимо вынуть штепсель из розетки и охладить прибор. Затем снова вставить штепсель в розетку и повторить цикл на протяжении 6 часов.
- Срок годности йогурта, приготовленного в домашних условиях, зависит от свежести используемых ингредиентов и от способа хранения. Рекомендуется использовать йогурт в течении одной недели.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО:

- Перед использованием прибора ёмкость для льда (G) необходимо как следует охладить. Ёмкость имеет двойные стенки и её необходимо полностью заморозить (приблизитель-