



**Powerology**

**آلة صنع الآيس كريم والزبادي المجمد**

SKU: PILICECRM

٢	إشعارات مهمة
٥	المواصفات
٥	مميزات المنتج
٦	العرض التخطيطي
٧	تحضير الآيس كريم
١٠	دليل التشغيل
١١	مخطط الدائرة الكهربائية
١٢	دليل الصيانة
١٢	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٣	دليل وصفات الآيس كريم
١٥	التخلص من هذا المنتج
١٦	الضمان
١٦	اتصل بنا

عند استخدام أي جهاز كهربائي، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائمًا للحد من أخطار الحريق والصدمات الكهربائية والإصابات، بما في ذلك ما يلي:

١. قراءة جميع التعليمات قبل الاستخدام.
٢. التأكد من توافق الجهد مع النطاق المذكور على ملصق التصنيف، والتأكد من تأريض المقبس بشكل صحيح.
٣. في حال تلف سلك التغذية، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو شخص مؤهل مماثل لتجنب أي أخطار.
٤. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو من يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، إلا إذا تلقوا إشرافًا أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز من شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.
٥. يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال من سن ٨ سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو توجيههم بشكل مناسب حول الاستخدام الآمن للجهاز وأن يفهموا المخاطر المرتبطة به. يُمنع الأطفال من تنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف الكبار.

٦. هذا الجهاز مُصمم للاستخدام في المنازل والبيئات المماثلة، مثل:

- ٦.١ مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- ٦.٢ المزارع، ومن قبل العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى.
- ٦.٣ بيئات المبيت والإفطار.
- ٦.٤ خدمات تقديم الطعام والتطبيقات المماثلة غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

## ٧. تحذيرات:

٧.١ لا تخزن المواد المتفجرة، مثل عبوات الأيروسول التي تحتوي على مواد دافعة قابلة للاشتعال، داخل هذا الجهاز.

٧.٢ تأكد من خلو فتحات التهوية في حاوية الجهاز أو هيكله المدمج من أي عوائق.

٧.٣ لا تستخدم أجهزة ميكانيكية أو وسائل أخرى لتسريع عملية إذابة الجليد، بخلاف تلك الموصي بها من قبل الشركة المصنعة.

٧.٤ لا تتلف دائرة التبريد.

٧.٥ لا تضع الأجهزة الكهربائية داخل حجرات تخزين الطعام في الجهاز، إلا إذا كانت من النوع الموصي به من قبل الشركة المصنعة.

٧.٦ عند وضع الجهاز، تأكد من عدم انحشار سلك الطاقة أو تلفه.

٧.٧ لا تضع عدة مقابس كهربائية محمولة أو مصادر طاقة محمولة في الجزء الخلفي من الجهاز.

٧.٨ عند التخلص من الجهاز، يُرجى التخلص منه في مركز معتمد للتخلص من النفايات فقط. تجنب تعريضه للهب.

٨. **تحذير:** مادة التبريد (R٦٠٠a) قابلة للاشتعال.

( ) **تحذير:** خطر الحريق / المواد القابلة للاشتعال.

**ملاحظة:** يوجد غاز التبريد أيزوبيوتان (R٦٠٠a) داخل دائرة التبريد الخاصة بالجهاز. وهو  بيئي يتمتع بتوافق بيئي عالٍ، ولكنه قابل للاشتعال. أثناء نقل الجهاز وتركيبه، تأكد

من عدم تعرض أيٍّ من مكونات دائرة التبريد للتلف. في حال تلف دائرة التبريد:

- تجنب اللهب المكشوف ومصادر الاشتعال.

- تهوية الغرفة التي يوجد بها الجهاز جيدًا.

٩. يجب فصل القابس قبل تنظيف الجهاز أو صيانته أو تعبئته.

١٠. لا تُميل المنتج أو تُميله بزاوية ٤٥ درجة.

١١. لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تصب الماء على السلك أو القابس أو فتحات التهوية. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

١٢. افصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام أو قبل التنظيف.

١٣. أبقِ الجهاز على بُعد ٨ سم من الأشياء الأخرى لضمان تبديد الحرارة بشكل صحيح.

١٤. لا تستخدم ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة.

١٥. لا تستخدم الجهاز بالقرب من اللهب أو السخانات أو المواقد.

١٦. تجنب تشغيل وإيقاف زر الطاقة بشكل متكرر (تأكد من وجود فاصل زمني لا يقل عن ٥ دقائق) لمنع تلف الضاغط.

١٧. يجب عدم إدخال صفائح معدنية أو أي أشياء كهربائية أخرى داخل الجهاز لتجنب الحريق أو حدوث قصر كهربائي.

١٨. عند إخراج الآيس كريم، تجنب صدم الأنبوب أو حوافه لتجنب التلف.

١٩. لا تشغل الجهاز قبل التأكد من تركيب الأنبوب أو شفرة الخلاط بشكل صحيح.

٢٠. يجب أن تكون درجة الحرارة الأولية للمكونات ٣±٢ درجة مئوية. لا تضع المكونات في المُجمد للتجميد المسبق، فقد يؤدي ذلك إلى انسداد شفرة الخلاط قبل تحضير الآيس كريم بشكل صحيح.

٢١. لا تُخرج شفرة الخلاط أثناء استخدام الجهاز.

٢٢. لا تستخدمه في الهواء الطلق.

٢٣. لا تنظف الجهاز أبدًا بمساحيق التنظيف أو الأدوات الصلبة.

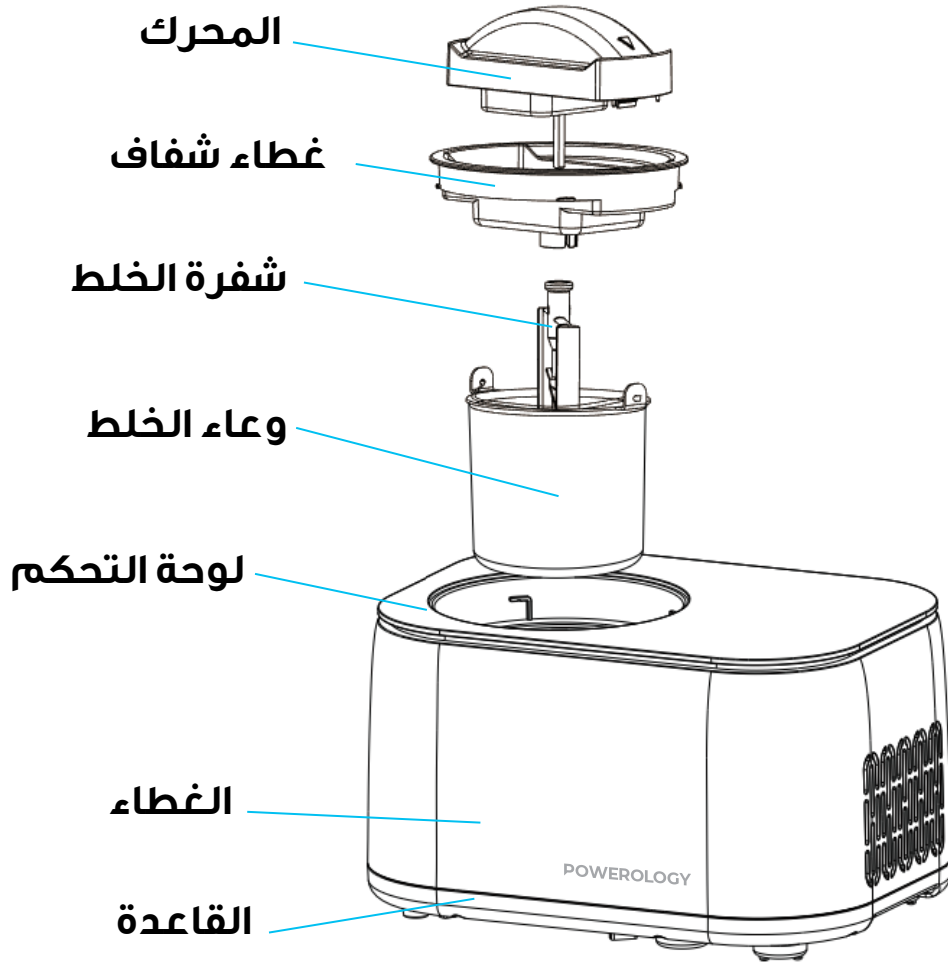
٢٤. يرجى الاحتفاظ بدليل التعليمات.

التر	السعة
تيار متردد ٢٢٠-٢٤٠ فولت ٥٠ هرتز	الجهد المقنن
٥٠ هرتز	التردد المقنن
موصل بريطاني ثلاثي الأطراف	قابس الطاقة
١٠٠ واط	طاقة التبريد
٢٢٠ واط	طاقة التسخين
٥٠-٦٠ دقيقة	مدة التحضير
٦.٩٢ كجم	وزن المنتج
٣٥٥x٢٦٠x٢٢٧.٥ مم	حجم المنتج
الفئة الأولى	فئة مقاومة الصدمات

## مميزات المنتج

١. تضمن خاصية التحكم باللمس تشغيلًا بسيطًا وموثوقًا، مما يوفر سهولة الاستخدام دون أي متاعب.
٢. هيكل بلاستيكي أنيق وعصري وخفيف الوزن، يجمع بين العملية والجمال.
٣. يوفر خلطًا فعالًا أثناء التشغيل مع أدنى مستوى من الضوضاء.
٤. يوفر الجهاز مجموعة متنوعة من طرق التجميد السريع لإنتاج الآيس كريم.
٥. أجزاؤه قابلة للفصل، مما يجعلها سهلة التنظيف، مما يضمن النظافة والسلامة.

## ١. الوحدة الرئيسية



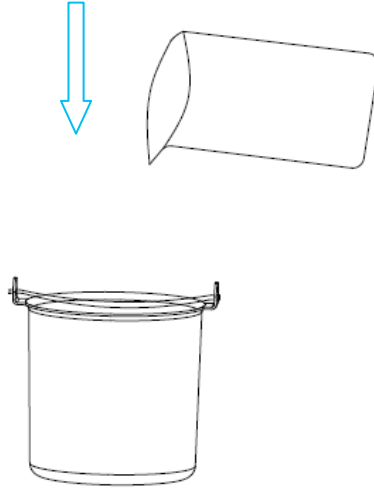
## ٢. لوحة التحكم



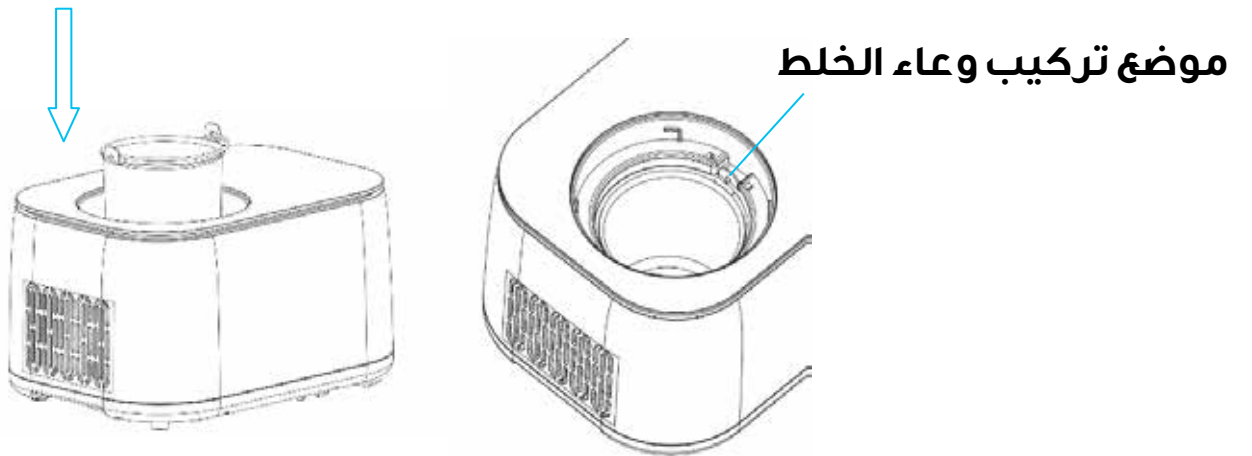
## تحضير الآيس كريم

**ملاحظة:** يُرجى تنظيف جميع الأجزاء التي ستلامس الآيس كريم جيدًا قبل الاستخدام، بما في ذلك وعاء التبريد، ووعاء التحميل، وشفرة الخلط، والغطاء الشفاف، إلخ. قبل التنظيف، تأكد من فصل سلك الطاقة عن المقبس. عند تحضير الآيس كريم، ضع الجهاز على سطح مستو لضمان عمل الضاغط بشكل صحيح. إليك خطوات تحضير الآيس كريم:

**الخطوة ١:** صب المكونات المحضرة جيدًا في وعاء التحميل لضمان خلط متجانس.

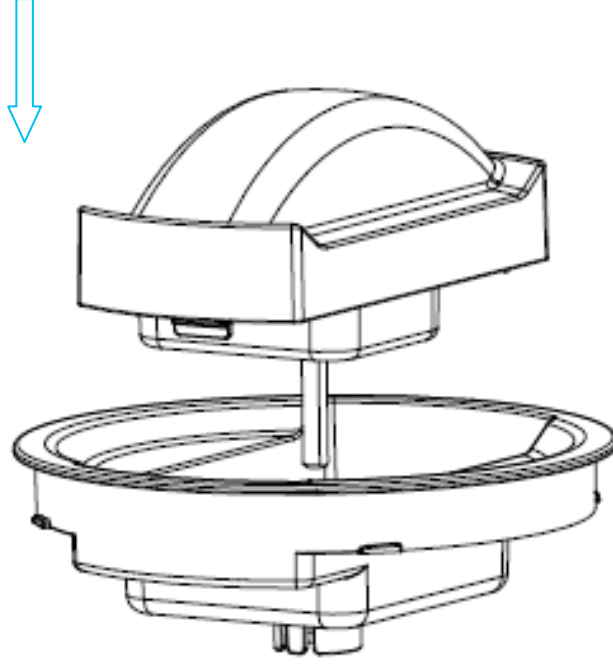


**الخطوة ٢:** ضع وعاء التحميل في آلة الآيس كريم. يجب أن يكون طرف المقبض ووعاء التحميل محاذيين لأخاديد الغطاء العلوي.

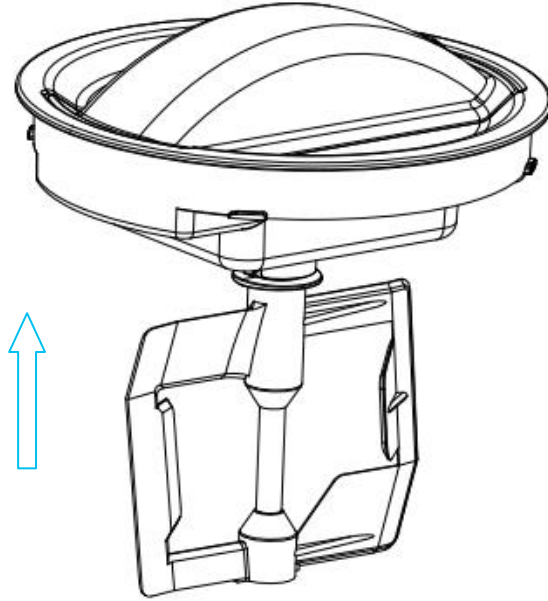




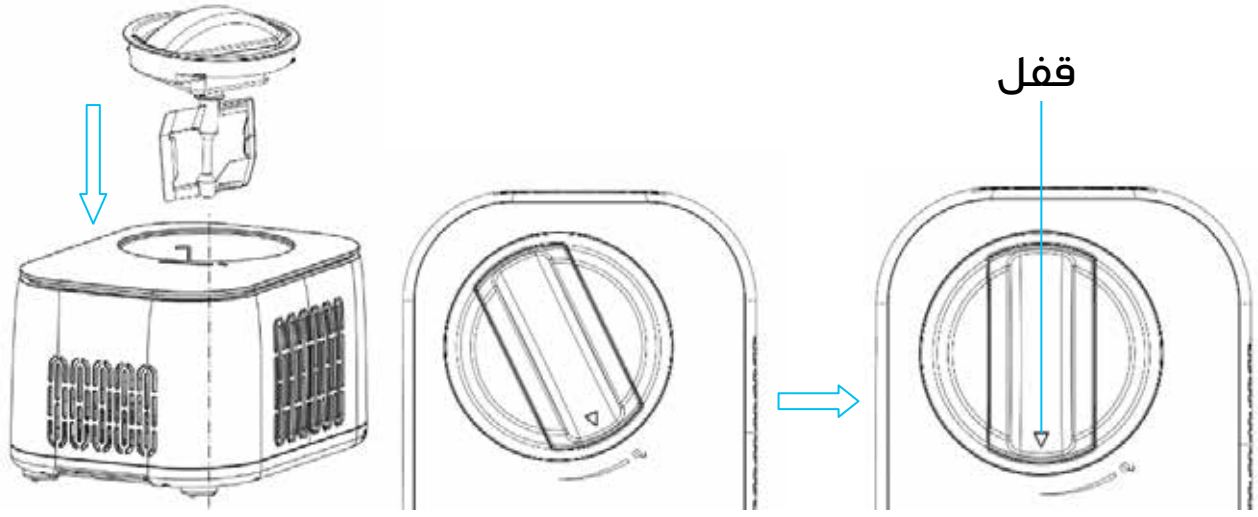
**الخطوة ٣:** ركب الغطاء الشفاف ومكونات المحرك.



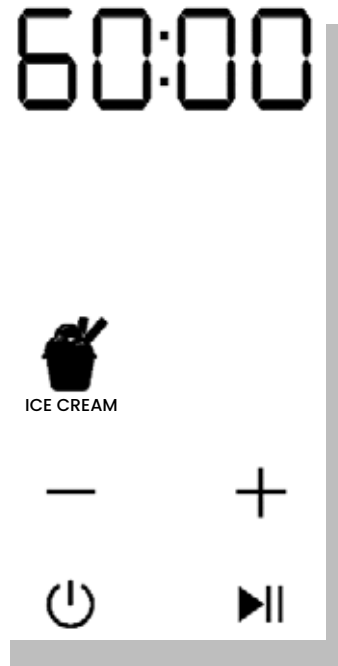
**الخطوة ٤:** ركب شفرة الخلط والغطاء الشفاف ومكونات المحرك.



**الخطوة ٥:** ضع المكونات المثبتة في الخطوة ٤ داخل آلة الآيس كريم. تأكد من محاذاة مركز الهيكل المُحدَّب لوعاء الخلط ومكونات محرك شفرة الخلط على خط مستقيم. ثبت المكونات بتدويرها باتجاه عقارب الساعة، وتأكد من محاذاة علامة المثلث على المكونات مع علامة "LOCK".

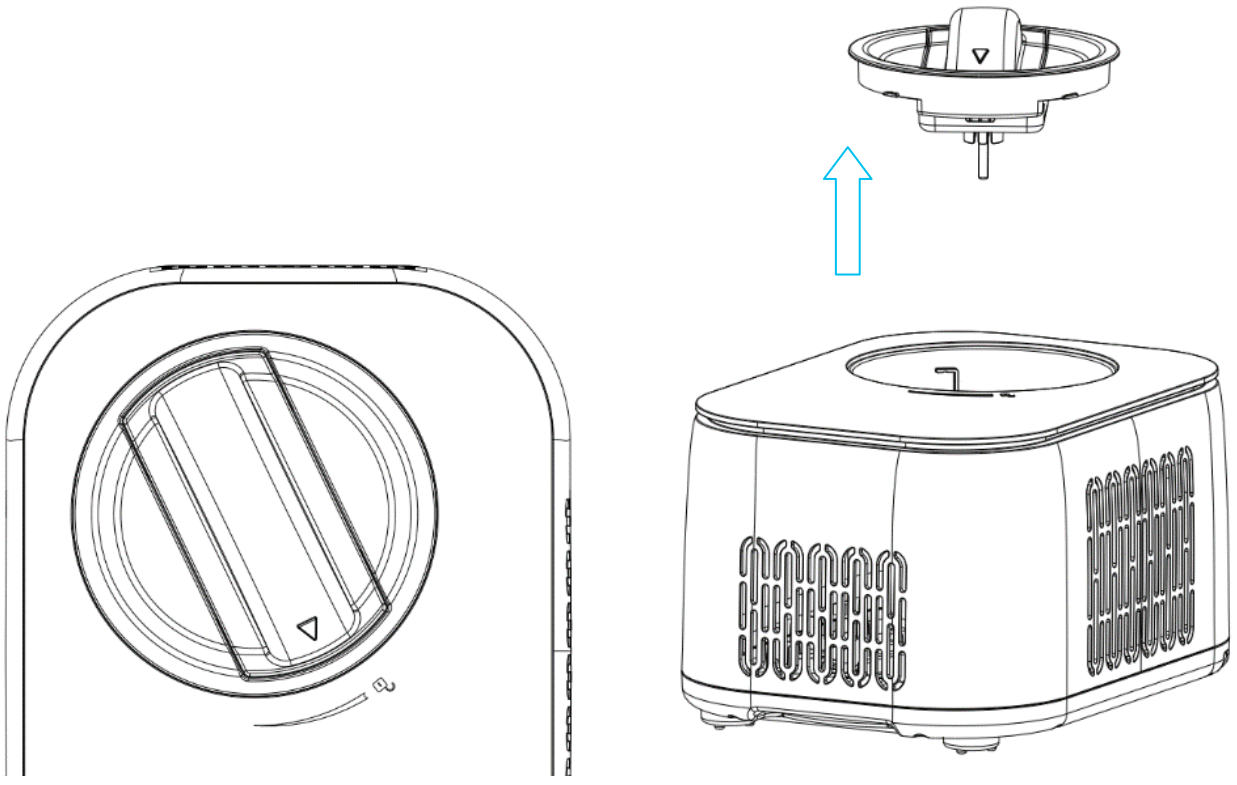


**الخطوة 6:** وُضِّل الجهاز بالكهرباء، واختر وضع الآيس كريم، واضبط وقت التشغيل المطلوب.



**الخطوة 7:** بمجرد أن يصبح الآيس كريم جاهزاً، ستصدر الآلة ١٠ إشارات صوتية قصيرة، ثم تنتقل تلقائياً إلى وضع العزل.

**الخطوة 8:** أدر الغطاء الشفاف ومكونات المحرك عكس اتجاه عقارب الساعة. قد تسمع صوت احتكاك خفيف أثناء الدوران، وهو أمر طبيعي. عندما تتطابق علامة المثلث مع علامة الفتحة، أزل المكونات، ثم أخرج وعاء التحميل.



## دليل التشغيل

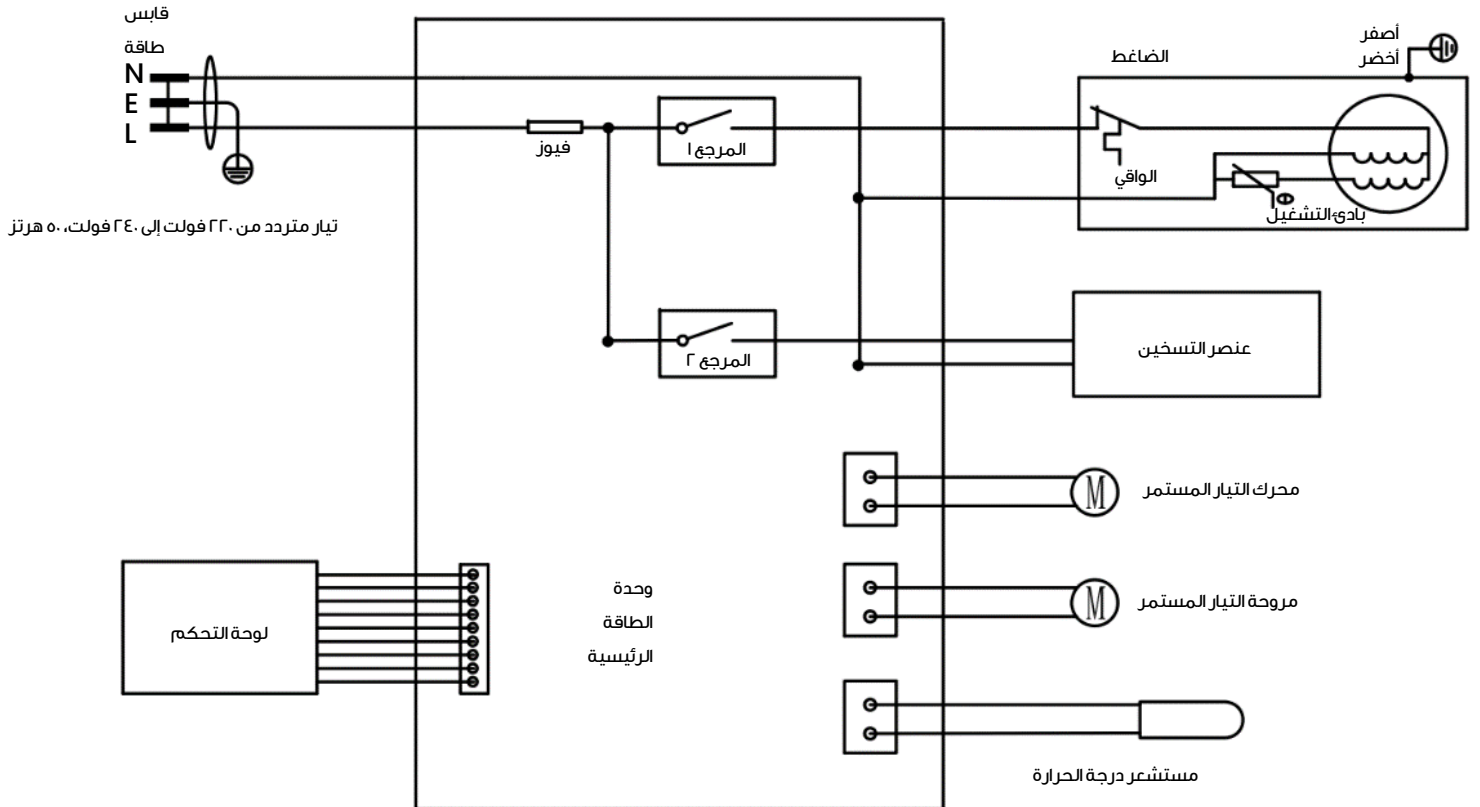
١. توصيل مصدر الطاقة صل سلك الطاقة بمقبس مناسب. تأكد من مطابقة شكل وجهد المقبس للمواصفات المذكورة.
٢. وظائف التحكم باللمس
- ٢.١ وضع الخلط الفردي: اختر وضع الخلط الفردي، واضبط وقت العمل المطلوب، ثم اضغط على زر "START" لبدء عملية الخلط. عند الوصول إلى الوقت المحدد أو درجة الصلابة المطلوبة، ستصدر سلسلة من ١٠ صفارات للإشارة إلى اكتمال الخلط.
- ٢.٢ وضع التبريد الفردي: اختر وضع التبريد الفردي، واضبط وقت العمل المطلوب، ثم اضغط على زر "START" لتنشيط الضاغط ومروحة التبريد. بمجرد اكتمال التبريد، سيصدر صوت ١٠ صفارات للإشارة إلى انتهاء العملية.
- ٢.٣ وضع الآيس كريم: اختر وضع الآيس كريم، واضبط وقت العمل، ثم اضغط على زر "START". سيبدأ الضاغط ومحرك الخلط ومروحة التبريد في صنع الآيس كريم. عند الوصول إلى الوقت المحدد أو درجة الصلابة المطلوبة (مما يدل على جاهزية الآيس كريم)، ستصدر ١٠ صفارات قصيرة، ويمكنك الاستمتاع بالآيس كريم في هذه الأثناء. إذا لم تقم بأي عملية أخرى، فسيتم تفعيل وظيفة العزل تلقائيًا (مع عرض كلمة "COOL")، وستشير ١٠ صفارات قصيرة إلى اكتمال عملية العزل.

**٢.٤ وضع الزبادي:** اختر وضع الزبادي واضبط وقت العمل (الحد الأدنى ٤ ساعات، والحد الأقصى ٢٤ ساعة). اضغط على زر "بدء" لبدء صنع الزبادي. عند الوصول إلى الوقت المحدد، ستصدر إشارات للإشارة إلى اكتمال العملية. ستنتقل الآلة تلقائيًا إلى وضع التبريد والعزل الفردي (مع عرض كلمة "COOL"). إذا لم تقم بأي عمليات أخرى، ستبقى في وضع العزل ولن تتوقف تلقائيًا.

### ٣. وظيفة الحفاظ على البرودة

صُممت وظيفة الحفاظ على البرودة للآيس كريم لمنع ذوبانه بعد الإنتاج. إذا لم تتمكن من تناوله أو حفظه فورًا، فستساعدك هذه الميزة في الحفاظ على نضارته. سيُفَعّل الجهاز وظيفة التبريد بشكل دوري للحفاظ على قوام ونكهة الآيس كريم. يستمر وقت العزل لمدة ساعة، وعند اكتماله، ستصدر عشر صفارات تنبيه قصيرة، وبعدها سيتوقف الجهاز تلقائيًا.

## مخطط الدائرة الكهربائية



**تحذير:** افصل القابس دائماً قبل التنظيف لتجنب خطر الصدمة الكهربائية.

١. أزل شفرة الخلط وامسحها بقطعة قماش مبللة.
٢. أخرج الوعاء القابل للإزالة ونظفه بقطعة قماش ناعمة مبللة.
٣. امسح الغطاء الشفاف وأعد ملء الغطاء بقطعة قماش مبللة.
٤. نظّف أي أوساخ من الهيكل أو أي أجزاء أخرى باستخدام قطعة قماش مبللة. تجنب وصول الماء إلى السلك أو القابس أو فتحة التهوية. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
٥. اترك الجهاز ليجف تماماً بقطعة قماش جافة، ثم أعد جميع المكونات إلى أماكنها الصحيحة.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

رقم	المشكلة	السبب المحتمل	الحل
١	يصعب إزالة وعاء الخلط بعد تحضير الآيس كريم.	لم تُمسح قطرات الماء المتراكمة بين وعاء التبريد ووعاء التحميل، مما أدى إلى تجمدها.	انتظر من 3 إلى 8 دقائق قبل إزالة وعاء الخلط.
٢	يُرفع الغطاء الشفاف باتجاه شفرة الخلط، ولا يُمكن تثبيته.	شفرة الخلط غير مثبتة بشكل صحيح. يُرجى التأكد من محاذاة الهيكل المحذب في الأسفل بشكل صحيح.	ثبّت شفرة الخلط جيداً وأدر الغطاء الخلفي.
٣	لا يُمكن وضع وعاء التحميل داخل الوعاء.	قد يحدث تشوه في حال عدم استخدام وعاء التحميل بشكل صحيح.	في حال تلف وعاء الخلط، اشترِ واحداً جديداً.
٤	عند بدء تحضير الآيس كريم، تكون شفرة الخلط مخدوشة أو عالقة بشدة.	قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوعاء التحميل إلى تشوّهه.	في حال تلف وعاء الخلط، اشترِ واحداً جديداً.

### ١. آيس كريم أساسي

اتبع الوصفة أدناه. بعد خلط المكونات جيدًا، يصبح الخليط جاهزًا التحضير الآيس كريم خلال ٦٠ دقيقة.

المكونات: ٢٠٠ غرام من الكريمة، ١٢٠ غرام من الحليب المجفف، ١٨٠ غرام من الماء

### ٢. آيس كريم الفانيليا

**المكونات:** ٢٢٦ غرامًا من الحليب كامل الدسم، ١٠٦ غرامات من السكر المحبب، ١٦٧ غرامًا من الكريمة الثقيلة (مبردة جيدًا)، ملعقة أو ملعقتان صغيرتان من خلاصة الفانيليا النقية (حسب الرغبة).

**الطريقة:** في وعاء متوسط، استخدم خلاطًا يدويًا أو مضرّبًا يدويًا لخلط الحليب والسكر المحبب حتى يذوب السكر تمامًا، لمدة دقيقة إلى دقيقتين تقريبًا على سرعة منخفضة. أضف الكريمة الثقيلة وخلاصة الفانيليا حسب الرغبة. صب الخليط في وعاء التجميد من خلال فوهة المكونات واتركه يخلط حتى يصبح كثيفًا، لمدة ٥٠ إلى ٦٠ دقيقة تقريبًا.

### ٣. آيس كريم الشوكولاتة الأساسي

**المكونات:** ١٦٠ غرامًا من الحليب كامل الدسم، ٧٦ غرامًا من السكر المحبب، ١٦٠ غرامًا من الشوكولاتة شبه المحلاة (المفضلة لديك)، مقطعة إلى قطع بحجم ١.٢ سم، ١٦٠ غرامًا من الكريمة الثقيلة (مبردة جيدًا)، ٠.٦ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية.

**الطريقة:** سخّن الحليب كامل الدسم حتى تبدأ أطرافه بالغليان (يمكن القيام بذلك على الموقد أو في الميكروويف). في الخلاط أو محضر الطعام المزود بشفرة معدنية، اخفق السكر مع الشوكولاتة حتى تصبح الشوكولاتة مفرومة ناعمًا جدًا. أضف الحليب الساخن واخلط حتى يمتزج جيدًا ويصبح ناعمًا. انقل الخليط إلى وعاء متوسط الحجم واتركه يبرد تمامًا. أضف الكريمة الثقيلة والفانيليا حسب الرغبة. يُفضل تبريد الخليط مسبقًا في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة تقريبًا قبل تحضير الآيس كريم. شغل الجهاز، واسكب الخليط في الوعاء القابل للإزالة من خلال فوهة المكونات، واتركه يخلط حتى يصبح كثيفًا، لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة تقريبًا.

## ٤. آيس كريم الفراولة الطازجة

**المكونات:** ١٦٧ غرامًا من الفراولة الطازجة الناضجة، منزوعة السيقان ومقطعة إلى شرائح، ٣٥ غرامًا من عصير الليمون الطازج، ٧٦ غرامًا من السكر المحبب، ١٦٠ غرامًا من الحليب كامل الدسم، ١٦٠ غرامًا من الكريمة الثقيلة، ٠.٦ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية.

**طريقة التحضير:** في وعاء صغير، امزج الفراولة مع عصير الليمون و٧٦ غرامًا من السكر المحبب. قلب المكونات برفق واترك الفراولة تنقع في العصير لمدة ساعتين. في وعاء متوسط الحجم، استخدم خلاطًا يدويًا أو خفاقة لخلط الحليب والسكر المحبب حتى يذوب السكر تمامًا. أضف الكريمة الثقيلة، مع أي عصائر متبقية من الفراولة والفانيليا، وقلب. شغل الجهاز، واسكب الخليط في الوعاء القابل للإزالة من خلال فوهة المكونات، واتركه يخلط حتى يصبح كثيفًا، لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة تقريبًا. أضف شرائح الفراولة خلال آخر ٥ دقائق من التجميد.

## ٥. سوريه الليمون الطازج

**المكونات:** ٢٣٥ غرامًا من السكر المحبب، ٢٨٠ غرامًا من الماء النقي، ٨٠ غرامًا من عصير الليمون الطازج، ٠.٥ ملعقة كبيرة من بشر الليمون المفروم ناعمًا.

**طريقة التحضير:** في قدر متوسط، امزج السكر المحبب والماء. اتركه يغلي على نار متوسطة الحرارة حتى يذوب السكر تمامًا، ثم خفض الحرارة واتركه على نار هادئة دون تحريك حتى يذوب السكر تمامًا، لمدة ٣ إلى ٥ دقائق تقريبًا. اترك الخليط يبرد تمامًا. يمكن تحضير هذا الشراب البسيط بكميات أكبر وتخزينه للاستخدام لاحقًا عند تحضير سوريه الليمون الطازج. يُحفظ في الثلاجة حتى الاستخدام. بعد أن يبرد الشراب، أضف عصير الليمون الطازج وقشره. قلب المكونات جيدًا. شغل الجهاز واسكب خليط الليمون في وعاء التجميد من خلال فوهة المكونات. اتركه يمتزج حتى يصبح كثيفًا، لمدة ٥٠ إلى ٦٠ دقيقة تقريبًا.

زبادي مجمد بالشوكولاتة .

**المكونات:** ١٦٠ غرامًا من الحليب كامل الدسم، ١٨٠ غرامًا من الشوكولاتة الداكنة أو شبه الحلوة، مفرومة، ٢٦٨ غرامًا من زبادي الفانيليا قليل الدسم، ٣٣ غرامًا من السكر المحبب.

**طريقة التحضير:** ضع الحليب والشوكولاتة في الخلاط أو محضر الطعام المزود بشفرة معدنية. اخلط المكونات جيدًا لمدة ٥٠ ثانية تقريبًا حتى تمتزج جيدًا وتصبح ناعمة. أضف الزبادي والسكر، واخلط مرة أخرى لمدة ٥٠ ثانية تقريبًا حتى يصبح المزيج ناعمًا. شغل الجهاز، واسكب الخليط في الوعاء القابل للإزالة من خلال فوهة المكونات، واتركه يخلط حتى يصبح كثيفًا، لمدة ٥٠ إلى ٦٠ دقيقة تقريبًا.

## التخلص من هذا المنتج

تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى. لتجنب أي ضرر محتمل على البيئة أو صحة الإنسان نتيجة التخلص غير المنضبط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية. لإعادة جهازك المستعمل، يُرجى استخدام أنظمة الإرجاع والاستلام أو التواصل مع البائع الذي اشترت منه المنتج. يمكنهم أخذ المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة بيئيًا.





المنتجات التي تشتريها مباشرة من موقعنا الإلكتروني أو متجر **Powerology** تأتي مع ضمان لمدة ٢٤ شهرًا.

ينطبق الضمان لمدة ٢٤ شهرًا على المنتجات التي تم شراؤها مباشرة من موقعنا الإلكتروني أو متجر **Powerology**. إذا تم شراء منتجات **Powerology** من أي من بائعي التجزئة المعتمدين لدينا، فسيكون المنتج مؤهلاً للحصول على ضمان لمدة ١٢ شهرًا فقط. لتمديد ضمان منتجك، تفضل بزيارة موقعنا الإلكتروني [powerology.me/warranty](https://powerology.me/warranty) واملأ بياناتك في النموذج المقدم بالإضافة إلى صورة تم تحميلها للمنتج لمعالجة طلبك. بمجرد الموافقة، ستتلقى رسالة تأكيد عبر البريد الإلكتروني بشأن ضمان المنتج الممتد. قم بتحميل المعلومات المطلوبة خلال ٤٨ ساعة من الشراء لتكون مؤهلاً لمدة ٢٤ شهرًا من فترة الضمان.

لمزيد من المعلومات، يرجى التحقق من:

[powerology.me/warranty](https://powerology.me/warranty)

## اتصل بنا

إذا كانت لديك أي أسئلة حول سياسة الخصوصية هذه، فيرجى الاتصال بنا على:

[hey@powerology.me](mailto:hey@powerology.me)

الموقع الإلكتروني: [powerology.me](https://powerology.me)

انستغرام: [powerology.me](https://www.instagram.com/powerology.me)

فيسبوك: [powerology.ME](https://www.facebook.com/powerology.ME)