

## عجينة للكريب

## الكوسة بالتونة

- 100 جم دقيق
- 10/1 لتر لبن
- 4 بيضات كاملة
- ملح

- 4 كوسة
- 1 بيضة
- 120 جم تونة بالزيت
- 1 علبه طماطم مقشورة

اقطع الكوسة بالطول، أفرغها باسطة ملعقة و انزع القلب، احترس حتى لا تكسرها. ضع في الوعاء القلب، البيضة، التونة، الجبن، الملح، البقدونس و قم بتشغيل السرعة 3 حتى تحصل على خليط متجانس؛ قم بحشو الكوسة التي قمت بتقطيعها. ضعها في مقلاة مدهونة بالزبد و صب فيها القليل من الماء المخلوط بملعقتين من الزيت و القليل من الطماطم المقشورة و المهروسة؛ قم بتوزيع بعض قطع الزبد فوق الكوسة.

ضع في الوعاء جميع المكونات المذكورة و قم بتشغيل الجهاز على السرعة 2 لمدة 30 ثانية. يجب الحصول على عجينة هشة بقدر الإمكان.

ضعها لتتضج في الفرن الساخن لمدة 40 دقيقة تقريباً. تكون هذه الكوسة لذيدة و هي دافئة.

## الفاكهة المخفوقة باللبن

## العصير المثلج

- 1 تفاحة
- 10/1 لتر لبن

- ثلج
- شراب حسب الرغبة

صب كل الثلج في الدورق و قم باستخدام التشغيل المتقطع حتى يتم فرم الثلج بشكل متناسق. صب الثلج في كوب و أضف الشراب.

اقطع التفاحة إلى أجزاء و ضعها في الوعاء مع اللبن. اخفق على السرعة 3 لمدة دقيقة واحدة تقريباً. و بالطبع يمكن استخدام أنواع مختلفة من الفاكهة بحسب الرغبة.

## مجموعة من الوصفات

إن هذا الجهاز العملي و السهل يسمح لك بتحضير الكريمة، المايونيز، الصلصات، العجة، خلطات حشو الخضروات، العصائر و الكوكتيلات، في وقت قصير و بنتائج ممتازة. في هذه المجموعة من الوصفات نقدم لك بعض الأفكار لاستخدام الجهاز بطريقة كاملة و مختلفة. هذه المجموعة من الوصفات هي نقطة الانطلاق و بالتأكيد سوف يقوم خيالك بإثراء طرق الاستخدام و التحضير.

### القشدة المخفوقة

### كريمة ماسكاربوني

• 200 مللي من القشدة المطلوب خفقتها

• 250 جم جبن ماسكاربوني • ¼ قشدة مخفوقة  
• 3 بيضات • 50 جم سكر

ضع القشدة السائلة في الدورق و قم بتشغيل السرعة 3 لمدة 20-30 ثانية تقريباً. ضع جميع المكونات (ماعدا القشدة المخفوقة) في الدورق و قم بتشغيل السرعة 1 حتى يصبح الخليط ناعماً. صب الكريمة في كؤوس و قم بتزيينها بالقشدة (المخفوقة كما هو محدد في الوصفة السابقة). ضع الحلو في الثلاجة لمدة ساعتين قبل تقديمه.

### المايونيز

### صلصة التونة

• 120 جم تونة بالزيت

• 150 جم مايونيز

• حفنة من القبار

ضع جميع المكونات في الدورق و امزجها على السرعة 1 لبضعة ثوان. مثالية لتحضير لحم العجل بالتونة.

• رشة ملح

• بعض قطرات الليمون

• ملعقة خردل

ضع البيضة، الملح و الخردل و الليمون في الدورق و قم بتشغيل السرعة 2 لبضعة ثوان. أملاً المعيار بالزيت و استمر في الخفق على السرعة 2 (مع إضافة الزيت دائماً) حتى يجمد المايونيز. إن هذه هي الصلصة المثالية للسمك المسلوق.

### الصلصة الوردية

### العجة بالبصل

• 50 جم مايونيز

• 10 جم كاتشاب

• 4 قطرات صلصة worchester

• 2 ملعقة زيت

• ملح

• 6 بيضات

• 2 ملعقة لبن

• 1 بصلة

ضع جميع المكونات معاً في الدورق و استخدم السرعة 1 لبضعة ثوان. مثالية للبطاطس المقلية و الكلوب ساندويتش. اخفق البيض في الدورق على السرعة 1 لمدة 30 ثانية تقريباً مع اللبن و الملح. ضع على النار مقلاة بها ملعقتان من الزيت و قم بقلي البصلة المفرومة. صب الخليط في المقلاة و اضبط شكل العجة مع الانتباه حتى لا تلتصق في القاع.

## 2. المكونات الصلبة

- من اللازم الانتباه بشكل خاص أثناء تحضير المكونات الصلبة. في هذه الحالة يلزم إيقاف التشغيل من حين إلى آخر، نزع الغطاء و تجميع المكونات من أطراف الدورق و السكاكين. ثم إعادة وضع الغطاء استكمال التشغيل. إذا طال التشغيل بهذه الطريقة، اختار سرعة أكبر.
- لإضافة أطعمة صلبة في الدورق، انزع المقياس من الغطاء و أضف قليلاً في كل مرة من خلال الثقب الموجود في الغطاء. الأطعمة من نوع الخضروات و الحبن يتم تقطيعها دائماً إلى مكعبات قبل إدخالها في الدورق.

## 3. التحضيرات الساخنة

- من اللازم دائماً نزع المقياس من الغطاء قبل البدء في تحضير الوصفات الساخنة.
- أضف الأطعمة الساخنة ببطء، بحد أقصى فنجانين في كل مرة، من خلال ثقب الغطاء.


## الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عليّة الوصل المثبتة على الجدار. عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية و تركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية عليّة وصل بالتيار مثبتة على الجدار. عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر. ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الي BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الي أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية.
- إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

### هام جدا

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التاريض  أو الأخضر أو الأصفر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.  
كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض  
السلك الأزرق: محايد (بارد)  
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

## قبل الاستخدام

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، اغسل بعناية جميع الكماليات، مع الانتباه للشفرات (فهي حادة)؛ امسح جسم المحرك بقطعة قماش منمداة.  
**لا تغمر أبداً جسم المحرك في الماء!**  
تأكد أن جهد الشبكة مناسب لما هو محدد على بطاقة الجهاز.

## كيفية الاستخدام

- ضع الجهاز فوق سطح جاف و مستو. لا تقم بوصول الجهاز في مأخذ التيار حتى يتم تركيب الكماليات بشكل صحيح.
- أدخل الدورق فوق جسم المحرك.
- ضع المكونات في الدورق. يمكن تنفيذ هذه العملية:
  1. بنزع الغطاء كله، (B + A) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة (الشكل 1).
  2. بوضع الغطاء (B) (الشكل 2).

## تنبيه:

لا تستخدم الجهاز لأكثر من دقيقة باستمرار. قم بإراحتة لمدة 4 دقائق بين الدورة و الأخرى لمدة 5 دورات على الأكثر. بعد ذلك يجب ترك الجهاز ليبرد.

- اقطع الأطعمة الصلبة إلى مكعبات و أضف الماء.
- أدخل الغطاء (B) في الدورق.
- أدخل القابس في مأخذ التيار.
- للبدء في خفق المكونات يكفي استخدام المؤشر ON/OFF (E) حتى تختار السرعة المطلوبة (1/ 2 / 3 / 4 / 5).
- عندما تصل المكونات إلى القوام المطلوب، اضبط المؤشر عند (0).
- الوضع "P"، يقوم بتشغيل الجهاز بأقصى سرعة مع السماح بتحكم أفضل في العمليات القصيرة.
- انزع القابس من مأخذ التيار قبل كل عملية تنظيف.

## استخدام الوظيفة "P"

تسمح الوظيفة "P" (النبض) بتحكم أفضل في العمليات القصيرة.  
يعمل الجهاز حتى يتم الضغط على الزر (F).

## تنظيف الجهاز

لا تغمر أبداً جسم المحرك في الماء.

تأكد أن القابس مفصلاً عن مأخذ التيار.

- يتم إزالة جميع بقايا المكونات بواسطة فرشاة.
- صب الماء الفاتر حتى تملأ نصف الدورق. قم بتشغيل الجهاز لبضعة ثوان ثم أفرغ الدورق.
- كرر العملية، إذا كان ممكناً.
- لا يجب غسل الدورق و جميع الكماليات البلاستيكية في غسالة الأطباق أو بالماء المغلي.
- بالنسبة للدورق الزجاجي ننصح باتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة لتجنب الصدمات العنيفة.
- للقيام بتنظيف أكثر عمقاً من الممكن إزالة قاعدة الدورق بإدارة المقبض الموجود على القاعدة. بمجرد الانتهاء من عمليات التنظيف، أعد وضع القاعدة مع ربطها.
- امسح جسم المحرك و كبل التغذية بقطعة قماش منمداة أو بقطعة إسفنج. جفف جيداً بقطعة قماش لينة.
- لف بعناية كبل التغذية في قاعدة جسم المحرك.

## نصائح الاستخدام

### 1. نصائح عامة

- للحصول على نتائج و عدم المخاطرة بخروج المكونات من الدورق، أضف في الدورق القليل من المكونات في كل مرة.
- لا تملأ الدورق لأكثر من 3/4 - فحركة الشفرات تزيد من المكونات في الدورق. الوصفات التي تستخدم كميات ضخمة من المكونات يجب تنفيذها على أكثر من مرة.
- صب المكونات السائلة قبل المكونات الصلبة، إلا إذا اشترطت الوصفة عكس ذلك. فإلسائل يسهل التشغيل و يسمح باستخدام سرعة أقل. أضف دائماً فنجاناً من الماء قبل خفق التلج.
- قم بالخفق لمدة 5-30 ثانية و تأكد من القوام. ثم استمر في خفق المكونات حتى تحصل على القوام المطلوب. انتبه لعدم خفق المكونات بشدة؛ فهذا قد يؤدي إلى فقدان القوام المطلوب في الوصفة.
- استخدم جهاز الخفق مع وضع الغطاء دائماً.
- لا تنزع الدورق من جسم المحرك أثناء عمل الجهاز.
- لتجنب احتمالية الإصابة بجروح أو تلف الجهاز، لا تدخل يديك أو أية أدوات داخل الدورق أثناء عمل الجهاز. من الممكن استخدام مُبسط عندما يكون الجهاز مطفأً.

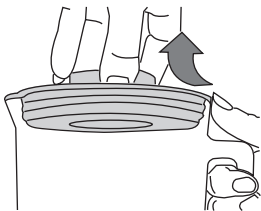
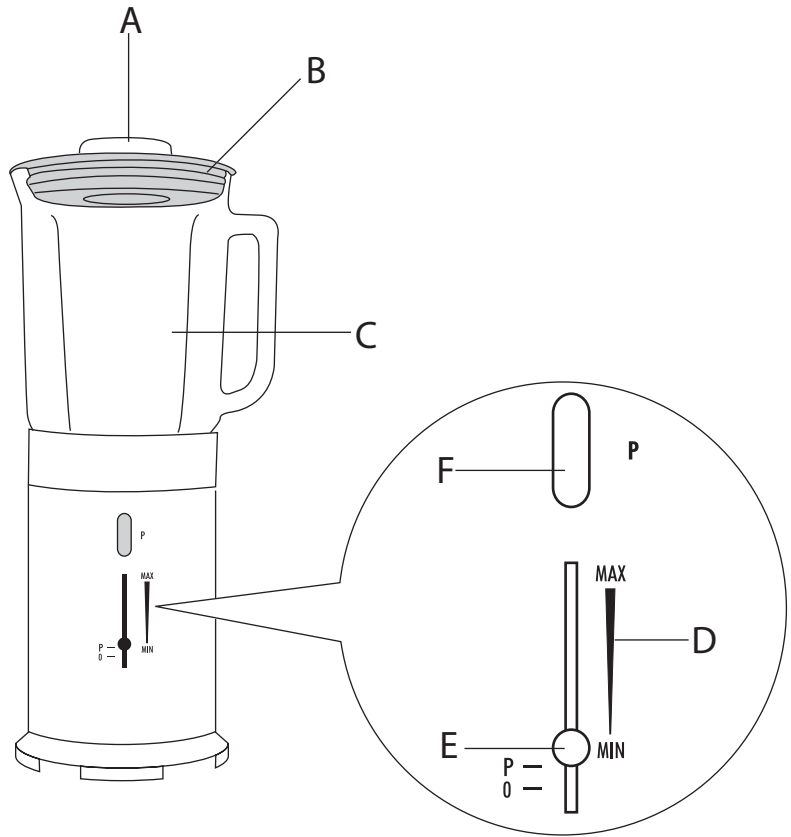
اقرأ جيدا هذه التعليمات قبل استخدام الجهاز تحذيرات عامة

- تحذيرات عامة**
- بعد نزع التغليف، تأكد من تكامل المنتج. في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز و توجه فقط إلى الشخص المتخصص.
  - الكيس البلاستيكي الذي يحتوي على المنتج لا يجب تركه في متناول الأطفال حيث أنه مصدر كبير للخطر.
  - في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي و قابس الجهاز، قم بتغيير مأخذ التيار بأخر من نوع مناسب من قبل شخص متخصص. لا ننصح باستخدام محولات، مأخذ تيار متعددة، و/أو وحدات تطويل. في حالة ضرورة استخدامهم، استخدم فقط محولات بسيطة أو متعددة و وحدات تطويل ملائمة للوائح الأمان السارية، مع الانتباه لعدم تجاوز حد الجهد الموضح على المحول و/أو وحدة التطويل.
  - يجب توصيل النماذج المزودة بمأخذ أرضي في موصل أرضي فعال كما هو واضح في لوائح الأمان الكهربائي.
  - في حالة توقف الجهاز عن العمل توجه فقط إلى مركز مفوض للخدمة.
  - يجب تخصيص الجهاز فقط للاستخدام الذي تم تصنيعه من أجله. أي استخدام آخر يعد غير مناسب و من ثم فهو خطر. لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولاً عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام، أو الاستخدام الخاطئ و غير المسؤول و/أو عن الإصلاحات التي قام بها شخص غير متخصص.
  - تأكد أن الأيدي و الشعر و الملابس و أدوات الطهي خارج الوعاء قبل تشغيل الجهاز. **فالشفرات يمكن أن تقطع: استخدمها بحذر.**
  - انتبه بشكل خاص لقواعد الأمان الأساسية التالية:
    - لا تقم بتشغيل الخلاط و هو فارغ.
    - لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو مندادة.
    - لا تستخدم الجهاز و أنت حافي الأقدام أو بأقدام مندادة.
    - لا تنزع القابس من مأخذ التيار بسحب كبل التغذية.
    - لا تترك الجهاز يتعرض إلى العوامل الجوية (أمطار، شمس، جليد، الخ).
  - لا تسمح أن يستخدم الجهاز الأطفال أو ذوي الاحتياجات الخاصة بدون رقابة.

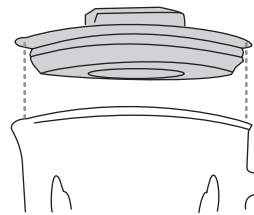
## وصف الجهاز

- D جسم المحرك
- E مؤشر ON/OFF / مؤشر ضبط السرعة.
- F زر "P" للتشغيل المتقطع

- A وحدة تعبير
- B غطاء
- C الدورق الزجاجي



الشكل 2



الشكل 1

# ﺧﻼﻁ

ﺗﻌﻠﻴﻤﺎﺕ ﺍﻻﺳﺘﺨﺪﺍﻡ

**De'Longhi**

De'Longhi S.p.A.  
via Seitz, 47  
31100 Treviso Italia