

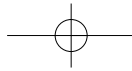
### وصفات أو طريقة تحضير الأطعمة

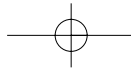
جهازكم هذا عمليّ و سهل الإستخدام و يسمح لكم بتحضير خلال فترة قصيرة و بنتائج ممتازة كريم بالحليب و المايونيز و الصلصات و العجّات و الكريب و حشوة الخضار و الفراتي و الكوكنيل عامة. يحتوي كتيب الوصفات أو طرق تحضير الأطعمة على أفكار و طرق لإستخدام الجهاز بشكل كامل و متعدّد. هذه الوصفات عبارة عن نقطة إنطلاق و من الأكيد أن بإمكانكم إغناء طرق التحضير و طرق الإستخدام الموجودة في هذا الكتيب عبر أفكاركم و مهارتكم.

القشطة أو القشدة المخفوقة	كريم أو معجون جبن الماسكاربوني
• 200 ميللتر من القشطة العادية الغير مخفوقة	• 250 غرام من جبن • 4/1 من القشطة الماسكاربوني المخفوقة
	• ثلاث بيضات • 50 غرام من السكر
وضع القشطة السائلة في الغرّافة و تشغيل الجهاز بالسرعة رقم 3 لمدة 20-30 ثانية على الأقلّ.	وضع كل المقادير ما عدا القشطة المخفوقة في الغرّافة و تشغيل الجهاز على السرعة رقم 1 حتى يصبح المعجون رخواً و ناعماً. سكب هذا الكريم أو المعجون في أكواب فردية و التزيين بالقشطة الخفوقة مثلما هو موضّح في الوصفة السابقة. وضع هذه الحلوى في البرّاد لمدة ساعتين قبل تناولها.

المايونيز	الصلصة التوتية أي مع سمك التون
• بيضة واحدة كاملة	• 120 غرام من سمك التون المُعَبّ مع الزيت
• زيت بما يكفي	• من 150 غرام من المايونيز
• ملعقة صغيرة من الليمون	• قبضة من زهر القُبّار المُخلّل
معجون بذر الخردل	
وضع البيض و الملح و الخردل و الليمون في الغرّافة و القيام بتشغيل الجهاز في السرعة رقم 2 لبضع ثوان. تعينة المكّيل بالزيت و متابعة التحريك دائماً على السرعة 2 مع إضافة الزيت إلى أن تصبح المايونيز أكثر سماكة و صلابة. المايونيز صلصة مثالية للسمك المسلوق.	وضع كل المقادير في الغرّافة و مزجها على السرعة رقم 1 لبضع ثوان. هذه الصلصة مثالية لتحضير شرائح العجل التوتية.

الصلصة الزهرية	العجة مع البصل
• 50 غرام من المايونيز	• 6 بيضات
• 10 غرام من الكتشب	• ملعقتين من الحليب
• 4 قطرات من دبس الرمان	• بصلّة واحدة
• 50 غرام من المايونيز	• ملعقتين من الزيت
• 10 غرام من الكتشب	• ملح
• 4 قطرات من دبس الرمان	
وضع كل المقادير مع بعض في الغرّافة و إستخدام السرعة رقم 1 لبضع ثوان. صلصة مثالية فوق البطاطا المقليّة و في السندويش.	مزج البيض مع الحليب و الملح في الغرّافة على السرعة رقم 1 لمدة ثلاثين ثانية تقريباً. وضع مقلاة على النار و فيها ملعقتي الزيت، ثم قلي البصل المفروم، و سكب المزيج في المقلاة و القيام بنجفيف العجة قليلاً مع الحرص أن لا تلتصق في أسفل المقلاة.





3. تدوير المكيال باتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره و من ثم السحب إلى أن نفثت مجموعة الشفرات.
  4. غسل مجموعة الأجزاء و تجفيفها و إجراء عملية التركيب من جديد مع الحرص و الإنتباه لإعادة تركيب الإطار المطاطي بشكله الصحيح, من ثم وضع مجموعة الشفرات على قاعدة الغرّافة و الضغط بإحكام إلى أن تدخل المجموعة في مكانها بشكل كامل, في النهاية يجب استخدام المكيال (A) و تدوير مجموعة الشفرات باتجاه عكس حركة عقارب الساعة إلى نهاية مسارها.
- يجب عدم غسل الغرّافة و كل الأجزاء البلاستيكية في الجلاية أو غسالة الصحون الكهربائية, و لا في الماء المغلي.

## 2 المقادير الصلبة

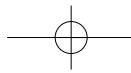
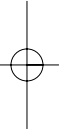
- من الضروري الإنتباه عند تحضير المكونات الدقيقة, في هذه الحالة من الضروري التوقف عن الخلط من حين لآخر, و نزع الغطاء و تجميع المقادير المتوضّعة على أطراف الغرّافة و على الشفرات, من ثم الإغلاق بالغطاء و تكملة عملية الخلط. إذا كانت هذه العملية طويلة فمن الممكن استخدام سرعة أقوى أو أكبر.
- لإضافة أغذية أو أطعمة صلبة في الغرّافة يجب نزع المكيال من الغطاء و إضافة الأطعمة شيئاً فشيئاً عبر الفتحة المتواجدة في الغطاء. يجب تقطيع الأطعمة مثل الخضار و الجبن إلى مكعبات صغيرة قبل وضعها في الغرّافة.

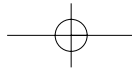
## نصائح للإستعمال

- كي نحصل على مجموع أو ناتج جيد, يجب أن لا نسمح للمقادير أو المكونات بالخروج من الغرّافة, بل يجب أن نضيف مقدار قليل من المكونات في الغرّافة مرّة بعد مرّة.
- لا تملئ الغرّافة أكثر من ثلاثة أرباعها - لأن فعل الشفرات يزيد من حجم المقادير في الغرّافة, إن الوصفات التي تحتاج لكميات كبيرة من المقادير يجب القيام بها في أكثر من مرّة.
- إلا إذا كانت الوصفة تعني العكس, أي سكب كل المقادير السائلة قبل الصلبة, لأن السائل يُسهّل عملية الخلط و يسمح بإستخدام السرعة الأدنى. يجب دائماً إضافة فنجان من الماء قبل خلط الثلج أو الجليد.
- يجب الخلط لمدة تتراوح من خمسة إلى ثلاثين ثانية و التحقق من كثافة و تماسك الخليط. من ثم متابعة عملية خلط المقادير إلى أن نحصل على السماكة المرغوبة. الإنتباه لعدم خلط المقادير كثيراً, لأن ذلك يفقد من السماكة المطلوبة في الوصفة.
- يجب استخدام الخلاط و هو مُحكّم الغلق بالغطاء.

## 3 تحضير الأطعمة الساخنة

- من الضروري دائماً نزع المكيال من الغطاء قبل القيام بتحضير الوصفات الخاصة بالأطعمة الساخنة.
- إضافة الأطعمة الساخنة ببطئ و بمقدار فنجانين كل مرّة على الأكثر عبر فتحة الغطاء.





- **قبل الإستخدام:**
- قبل إستخدام الجهاز, في أول مرّة يجب تنظيف الأجزاء اللاحقة و الخاصة بالجهاز بعناية, و الحرص على الإنتباه من الشفرات لأنها قاطعة و مسح جسم المُحرّك بقطعة رطبة.
- **لا تغمر أبداً جسم المحرك بالماء!**
- التأكد من أن يكون التوتّر الكهربائي مُطابقاً للتوتّر المؤشّر على اللوحة الخاصة بالجهاز.

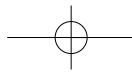
#### كيفية الإستخدام:

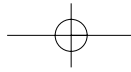
- وضع الجهاز على سطح مستو و جاف. لا توصل الجهاز بأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب الأجزاء الملحقة الخاصة بالجهاز بشكل صحيح.
- إدخال و تركيب الغرّافة بجسم المُحرّك.
- سكب المقادير أو المركبات الغذائية في الغرّافة. هذه العملية يمكن القيام بها كما يلي:
- 1. نزع الغطاء كاملاً (A+B) و ذلك بتدويره باتجاه عكس حركة عقارب الساعة.
- 2. إدخال و تركيب الغطاء (B) بدون المكيال (A).

- هذا الجهاز مزوّد بمكيال (A) عمليّ و مفيد لسكب قطرات من النكهات بدون فتح الغطاء كما في الصورة ( 1 ) , و بالإضافة لذلك يمكننا قلب المكيال (A) رأساً على عقب و بخلق فتحته من الممكن إستخدامه كمكيال صغير للزيت. إنظر للصورة ( 2 ) .

#### إنتباه:

- لا تستخدم الجهاز لأكثر من ثلاث دقائق متواصلة, يجب القيام بفترات إستراحة لمدة دقيقة و إستعادة إستخدامه لخمس مرّات على الأكثر. بعد ذلك يجب ترك الجهاز ليبرد.
- تقطيع الأغذية الصلبة على شكل مكعبات و إضافة الماء.
- إدخال و تركيب الغطاء (B) في الغرّافة و ذلك بتدويره باتجاه حركة عقارب الساعة إلى سماع حركة أداة الإحكام الخاصة بالسلامة المتوضّعة على مقبض الغرّافة نفسها. لا يعمل الجهاز إذا كان الغطاء غير متوضّع و غير مُركّب على الغرّافة بشكله الصحيح.
- **إدخال القابيس في مأخذ التيار الكهربائي.**
- كي نبدأ بالقيام بعملية خلط المقادير أو المركبات, يكفي تدوير المقبض ON / OFF (G) إلى أن نُحدّد السرعة المرغوبة (1/2/3) .
- عندما تبلغ المركبات السماكة المرغوبة, يجب إعادة المقبض للوضعية (O).
- إن الوضعية "P" تُستخدم لتشغيل الجهاز في أقصى درجة من السرعة و تسمح بالتحكم بعمليات الخلط القصيرة المدى.
- سحب قابيس الجهاز من مأخذ الكهرباء قبل أية عملية تنظيف.
- **كيفية إستخدام عمل أو وظيفة "P"**
- إن الوضعية "P" تسمح بتحكم أفضل لعمليات الخلط القصيرة المدى.
- يستمرّ الجهاز بالعمل حيثما يبقى المقبض (G) في الوضعية "P".
- **تنظيف الجهاز**
- لا تغمر أبداً الجسم المُحرّك بالماء
- التأكّد من أن يكون القابيس مفصّلاً عن التيار الكهربائي.
- يجب إزالة بقايا المقادير أو المركبات بواسطة ملاوق أو ملوق و هو عبارة عن أداة ليسط و مزج المواد. أما في الموديلات المجهزة بالغرّافة البلاستيكية يجب إستخدام ملاوق من المطاط كي لا يخدش سطح الغرّافة.
- سكب الماء الفاتر لمستوى نصف الغرّافة , ثم تشغيل الجهاز ليضعة ثوان و بعد ذلك تفريغ الغرّافة. إذا كان بالإمكان إعادة العملية.
- نزع الغرّافة و الغطاء و المكيال من الجهاز قبل غسلهم بالماء الفاتر الممزوج بالصابون, و من ثم شطفهم و تجفيفهم جيداً.
- لتسهيل عمليات التنظيف يمكن فكّ مجموعة الشفرات في بعض الموديلات كما يأتي:
- 1. إزالة الغرّافة من قاعدة الجهاز و قلبها رأساً على عقب.
- 2. إدخال الشناكل المتوضّعة على طرف المكيال "B" في الثقوب المتواجدة على قاعدة الغرّافة المقلوبة إنظر للصورة ( 3 )



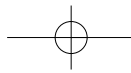


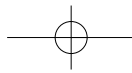
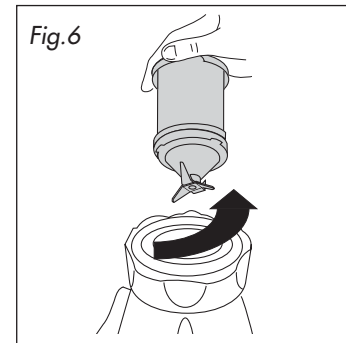
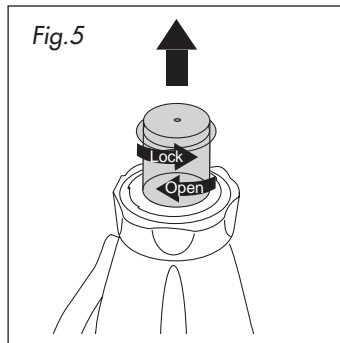
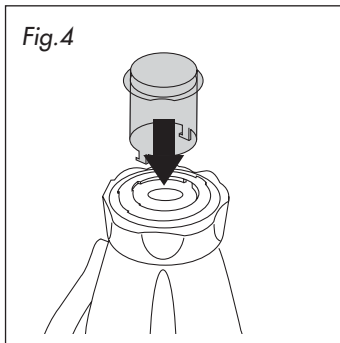
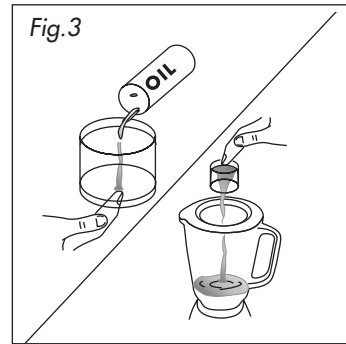
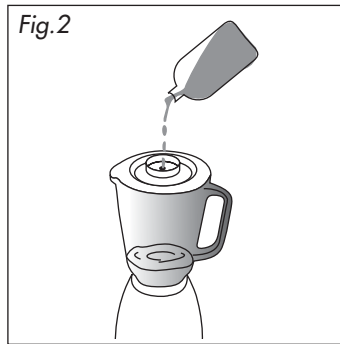
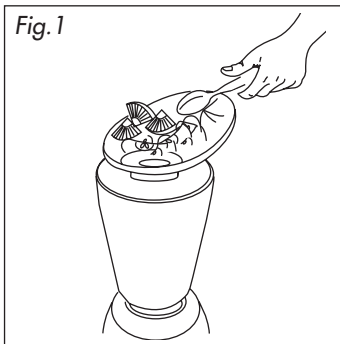
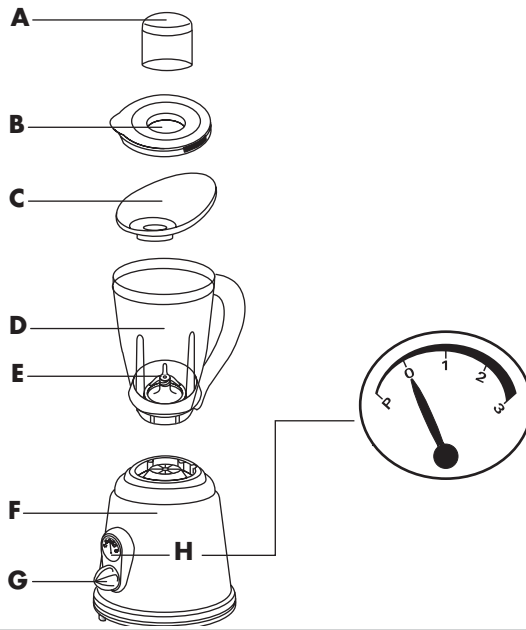
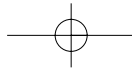
يجب قراءة الإرشادات التالية بإنتباه قبل إستخدام الجهاز  
تنبهات عامة

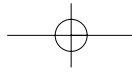
- بعد فتح الصندوق المغلف للجهاز, يجب التأكد من كمال و تمام المنتج, في حال يتباكم شك في ذلك, فمن المفروض عدم إستخدام الجهاز و التوجّه فقط للعاملين المؤهلين و المتخصصين لذلك.
  - يجب عدم ترك كيس النايلون الذي يحتوي المنتج بمتناول أيدي الأطفال و ذلك لأنه من الممكن أن يكون منبع خطر.
  - في حال عدم توافق المآخذ الكهربائي مع القابس , يجب إبدال المآخذ الكهربائي بمآخذ آخر مطابق للقابس , لدى عاملين مؤهلين لذلك, لا يُنصح إستخدام مآخذ كهربائية معزولة موافقة و المآخذ المتعددة الوحدات و المآخذ الكهربائية المطولة. لكن عندما يكون إستخدام هذه المآخذ ضرورياً, ففي هذه الحالة, يجب إستخدام المآخذ المعزولة البسيطة أو المتعددة و المآخذ المطولة المطابقة للقواعد القائمة المتعلقة بالضمان و السلامة العامة, و يجب الإنتباه إلى عدم تجاوز القدرة الكهربائية المسجلة على المآخذ المعزول أو على المآخذ المطول.
  - إن المموذيلات المُجهزة بعدّاد فعّال للإنقاذ يجب أن تكون موصولة بشبكة كهربائية مُجهزة هي أيضاً بعدّاد فعّال للنجاة, مثلما هو مُقرّر في القوانين القائمة و الخاصة بالسلامة الكهربائية.
  - في حال يقطع الجهاز عن عمله, يجب التوجّه فقط لمركز الصيانة المُرخّص.
  - يجب أن يُستخدم هذا الجهاز للإستعمال الذي صُنِعَ من أجله, و يُعتبر أي إستخدام مغاير ليس من إختصاص الجهاز خطئاً فإذا خطير. إن مُصنّع الجهاز لا يتحمّل مسؤولية تلف أو عطب ما ناتج عن إستخدام مغاير و خاطئ و بدون مسؤولية أو ناتج عن إصلاح من قِبَل أشخاص غير مؤهلين لذلك.
  - التأكيد من تكون الأيدي و الشعر و الملابس و أدوات المطبخ خارج الوعاء الحاوي, قبل القيام بتشغيل الجهاز. الشفرات يمكنها أن تقطع, فطيمكم بالتصرف بها و بإدارتها بحرص و عناية.
- يجب مراعاة القواعد الأساسية التالية الخاصة بالسلامة:**
- لا تلمس الجهاز بالأيدي المبلولة أو الرطبة.
  - يجب عدم إستخدام الجهاز و الأرجل حافية أو مبلولة.
  - يجب عدم نزع مآخذ الجهاز من المآخذ الكهربائي بسحب السلك الكهربائي الخاص بالجهاز.
  - لا تترك الجهاز عرضة للعوامل الجوية الخارجية مثل المطر و الشمس و الصقيع و إلخ...
  - عدم السماح للأطفال أو لأشخاص غير قادرين بإستخدام الجهاز بدون مراقبة.
  - عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
  - نزع القابس من مآخذ التيار الكهربائي في حالة عدم إستخدام الجهاز.
  - لا تترك الجهاز يشتغل بدون جدوى أو إفادة لأنه من المحتمل أن يكون مصدر خطر.
  - لا تعرّس الجهاز في الماء.
  - في حال عطب ما في الكيل أو سلك الجهاز, يجب إستبداله فوراً من العاملين المختصين بذلك.
  - يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي, و ذلك بسحب مآخذ الجهاز من المآخذ الكهربائي, قبل القيام بأية عملية تنظيف أو صيانة للجهاز.
  - في حال عطب ما أو تشغيل سيء و رديء للجهاز, يجب إطفاء الجهاز و عدم العبث به. من أجل إصلاح ما للجهاز يجب التوجّه فقط لمراكز الصيانة التقنية المؤهلة لذلك, و طلب إستخدام قطع الغيار و الأجزاء الملحقة الأصلية.
  - عندما يُقرّر التخلّص من الجهاز بشكل نهائي, بعد فصل القابس عن المآخذ الكهربائي يجب قطع الكيل أو سلك الجهاز الكهربائي بحيث يصبح غير مرئياً.
  - المحافظة على هذه الإرشادات من أجل مراجعتها عند اللزوم.
  - إن كل المواد و الأدوات و الأجهزة المتعلقة و ذات صلة بالمنتجات الغذائية هي مطابقة لشروط القاعدة CEE 89/109

#### وصف الجهاز

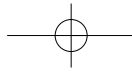
- A. مكبال (مع فوهة أو فتحة)
- B. غطاء
- C. وعاء مُسطح للفاكهة
- D. غرّافة زجاجية
- E. مجموعة الشفرات
- F. جسم المُحرّك
- G. مقبض "ON / OFF / "P"
- H. مؤثّر تنظيم السرعة

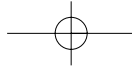






الخلاط الكهربائي  
إرشادات للاستخدام





الكوسا بالتون	عجينة أو معجون لفطائر الكريب
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 غرام من الجبن المبشور</li> <li>• 4 كوسا</li> <li>• بيضة واحدة</li> <li>• 120 غرام من سمك • ملح</li> <li>التون المُعلَّب مع الزيت • بقدونس</li> <li>• عبة من الطماطم المقشرة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 غرام من الطحين</li> <li>• 4 بيضات كاملة</li> <li>• ملح</li> </ul>
<p>وضع كل المقادير المذكورة في الغرّافة أو في الإناء الحاوي و تشغيل الآلة على السرعة 2 لمدة 30 ثانية تقريباً. يجب أن تنتج عجينة رخوة و ناعمة.</p> <p>تقسيم الكوسا بشكل مُطوّل و إزالة بحفره بالملعقة، مع مراعاة عدم كسر الكوسا. وضع لبّ الكوسا و البيض و التونّ و الجبن المبشور و الملح و البقدونس، ثم تشغيل الآلة على السرعة رقم 3 إلى أن نحصل على مزيج متماسك و متجانس، ثم يجب حشي الكوسا المقسومة سابقاً بشكل طولي و ترتيبها في إناء أو طبق مدهون بالزبدة و إضافة القليل من الماء الممزوج بملعقتين من الزيت و القليل من الطماطم، توزيع القليل من الزبدة على الكوسا، و الطهي في الفرن لمدة 40 دقيقة. طبق الكوسا هذا يكون لذيذاً عندما يكون فاتراً.</p>	

شراب كحولي متلج سكروبينو	الكوكتيل أو الفربي
<ul style="list-style-type: none"> <li>• وقية من مُتَلج الليمون</li> <li>• كوب صغير من الفودكا</li> <li>• نصف كوب من النبيذ</li> <li>الغير حلو بروسيكو</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لتر من الحليب</li> <li>• تفاحة واحدة</li> </ul>
<p>تقطع التفاحة لقطع صغيرة و وضعها في الإناء الحاوي أو الغرّافة مع الحليب، ثم خفق المزيج على السرعة رقم 3 لمدة دقيقة واحدة تقريباً. بالطبع يمكن استخدام أنواع مختلفة من الفاكهة حسب الرغبة.</p> <p>وضع كل المقادير المذكورة في الإناء الحاوي و مزجها على السرعة رقم 3 لمدة دقيقة أو حتى يصبح المزيج متجانساً.</p>	

الثلج المجروش
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ثلج أو جليد</li> <li>• شراب حسب الرغبة</li> </ul> <p>سكب كل الجليد أو الثلج في الغرّافة و الضغط PULSE إلى أن يُفرَم كل الثلج و يصبح متجانساً، ثم وضع الثلج المجروش في كوب و إضافة الشراب عليه.</p>

