

وصفات أو طريقة تحضير الأطعمة

جهازكم هذا غسليّ و سهل الاستخدام و يسمح لكم بتحضير خلال فترة قصيرة و بنتائج ممتازة كريم بالحليب و المايونيز و الصلصات و العجّات و الكريب و حشوة الخضار و الفرائي و الكوكيتل عامة. يحتوي كتيب الوصفات أو طرق تحضير الأطعمة على أفكار وطرق لإستخدام الجهاز بشكل كامل و متعدد. هذه الوصفات عبارة عن نقطة إطلاق و من الأكيد أن بإمكانكم إعطاء 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 الأقل.	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 المخفوقة مثلاً هو موضح في الوصفة السابقة. وضع هذه الحلوى في البرّاد لمدة ساعتين قبل تناولها.

المايونيز	الصلصة التوتية أي مع سمك التون
• بيضة واحدة كاملة • زيت بما يكفي • ملعقة صغيرة من الليمون	• 120 غرام من سمك التون المُعلّب مع الزيت • 150 غرام من المايونيز • قبضة من زهر القبار المخلل
معجون بذر الخردل	
وضع البيض و الملح و الخردل و الليمون في الغرّافة و القيام بتشغيل الجهاز في السرعة رقم 2 لبضع ثوان. تعبئة المكيال بلزيت و متابعة لتحريك دائماً على السرعة 2 مع إضافة الزيت إلى أن تصبح المايونيز أكثر سماكة و صلبة. 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 • 10 غرام من الكتّيب • 4 قطرات من دهن الزمان	• 6 بيضات • 6 ملحّتين من الحليب • ملح • بصلة واحدة
وضع كل المقادير مع بعض في الغرّافة و إستخدام السرعة رقم 1 لبضع ثوان. صلصة مثالية فوق البطاطا المقلية 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 ملحّتي الزيت. ثم قلي البصل المفروم. و سكب المزيج في المقلاة و القيام بتجفيف 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 نفك مجموعة الشفرات.
4. غسل مجموعة الأجزاء و تجفيفها و إجراء عملية التركيب من جديد مع الحرص و الانتباه لإعادة تركيب الإطار المطاطي بشكله الصحيح. من ثم وضع مجموعة الشفرات على قاعدة الغرافة 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 الغرافة و كل الأجزاء البلاستيكية في الجلاية أو غسالة الصحون الكهربائية، و لا في الماء المغلي.

- 2 المقادير الصلبة
 - من الضروري الانتباه عند تحضير المكونات الدقيقة، في هذه الحالة من الضروري التوقف عن الخلط من حين لآخر، و نزع الغطاء و تجميع المقادير المتوضعة على أطراف الغرافة 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 الغرافة 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 الغرافة.
- 3 تحضير الأطعمة الساخنة
 - من الضروري دائماً نزع المكيال من الغطاء قبل القيام بتحضير الوصفات الخاصة بالأطعمة الساخنة.
 - إضافة الأطعمة الساخنة ببطء و بمقدار فنجانين كل مرة على الأكثر عبر فتحة الغطاء.

نصائح للاستعمال

- كي نحصل على مجموع أو ناتج جيد، يجب أن لا نسمح للمقادير أو المكونات بالخروج من الغرافة، بل يجب أن نضيف مقدار قليل من المكونات في الغرافة مرة بعد مرة.
- لا تملئ الغرافة أكثر من ثلاثة أرباعها - لأن فعل الشفرات يزداد من حجم المقادير في الغرافة، إن الوصفات التي تحتاج لكميات كبيرة من المقادير يجب القيام بها في أكثر من مرة.
- إلا إذا كانت الوصفة تعني العكس، أي سكب كل المقادير السائلة قبل الصلبة، لأن السائل يُسهل عملية الخلط و يسمح باستخدام 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. الانتباه لعدم خلط المقادير كثيراً، لأن ذلك يفقد من السماكة المطلوبة في الوصفة.
- يجب استخدام الخلاط و هو مُحكم الغلق بالغطاء.

قبل الاستخدام:

- إدخال القابس في مأخذ التيار الكهربائي.
 - كي نبدأ بالقيام بعملية خلط المقادير أو المركبات، يكفي تدوير المقبض (ON / OFF (G) إلى أن نحدد 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 قابس الجهاز من مأخذ الكهرباء قبل أية عملية تنظيف.
- قبل إستخدام الجهاز. في أول مرة يجب تنظيف الأجزاء اللاحقة و الخاصة بالجهاز بعناية، و الحرص على الإنتباه من الشفرات لأنها قاطعة و مسح جسم المُحرك بقطعة رطبة.
- لا تغمر أبدا جسم المُحرك بالماء!
- التأكد من أن يكون التوتّر الكهربائي مطابقا للتوتّر المؤثر على اللانحة الخاصة بالجهاز.

كيفية الإستخدام:

- وضع الجهاز على سطح مستو و جاف. لا توصل الجهاز بمأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب الأجزاء الملحقة الخاصة بالجهاز بشكل صحيح.
- إدخال و تركيب الغرافة بجسم المُحرك.
- سكب المقادير أو المركبات الغذائية في الغرافة. هذه العملية يمكن القيام بها كما يلي:
- 1. نزع الغطاء كاملا (A+B) و ذلك بتكويره باتجاه عكس حركة عقارب الساعة.
- 2. إدخال و تركيب الغطاء (B) بدون المكيال (A).
- 3. باستخدام صحن الفكاهة إذا كان مجهزا به (C).
- هذا الجهاز مزود بمكيال (A) علني و مفيد لسكب قطرات من التكهات بدون فتح الغطاء كما في الصورة (2) ، و بالإضافة لذلك يمكننا قلب المكيال (A) رأسا على عقب و بعلق فتحته من الممكن إستخدامه كمكيال صغير للزيت. انظر للصورة (3).

إنتباه:

- لا نستخدم الجهاز لأكثر من ثلاث دقائق متواصلة، يجب القيام بفترات إستراحة لمدة دقيقة و إستعادة إستخدامه لخمس مرات على الأكثر. بعد ذلك يجب ترك الجهاز ليبرد.
 - تقطيع الأغذية الصلبة على شكل مكعبات و إضافة الماء.
 - للموديلات المجهزة بغرافة من الزجاج إدخال و تركيب الغطاء (B) في الغرافة و ذلك بتكويره باتجاه حركة عقارب الساعة
 - إلى سماع حركة أداة الإحكام الخاصة بالسلامة المتوضعة على مقبض الغرافة نفسها.
 - لا يعمل الجهاز إذا كان الغطاء غير متوضع و غير مُركب على الغرافة بشكله الصحيح.
 - للموديلات المجهزة بالغرافة من البلاستيك يجب إدخال الغطاء (B) في الغرافة و ذلك بتكويره باتجاه حركة عقارب الساعة إلى أن يرتبط و يتعلق بالمسارات المخصصة.
- لا تغمر أبدا الجسم المُحرك بالماء
- التأكد من أن يكون القابس مفصولا عن التيار الكهربائي.
- يجب إزالة بقايا المقادير أو المركبات بواسطة ملاوق أو ملوق و هو عبارة عن أداة لبسط و مزج المواد. أما في الموديلات المجهزة بالغرافة البلاستيكية يجب إستخدام ملاوق من المطاط كي لا يخدش سطح الغرافة.
 - سكب الماء الفاتر لمستوى نصف الغرافة ، ثم تشغيل الجهاز لبضعة ثوان و بعد ذلك تفريغ الغرافة. إذا كان بالإمكان إعادة العملية.
 - نزع الغرافة و الغطاء و المكيال من الجهاز قبل غسلهم بالماء الفاتر الممزوج بالصابون، و من ثم شطفهم و تجفيفهم جيدا.
 - لتسهيل عمليات التنظيف يمكن فكة مجموعة الشفرات في بعض الموديلات المجهزة بغرافة من الزجاج كما يأتي:
 - 1. إزالة الغرافة من قاعدة الجهاز و قلبها رأسا على عقب.
 - 2. إدخال الشناكل المتوضعة على طرف المكيال (A) في الثقوب المتواجدة على قاعدة الغرافة المقلوقة انظر للصورة (4)

يجب قراءة الإرشادات التالية بإنتباه قبل استخدام الجهاز تنبيهات عامة

- بعد فتح الصندوق المغلف للجهاز يجب التأكد من كمال و تمام المنتج في حال يتباكم شك في ذلك فمن المفروض عدم استخدام الجهاز و التوجه فقط للعاملين المؤهلين و المتخصصين لذلك.
- يجب عدم ترك كيس الفيلون الذي يحتوي المنتج بمثلون أيدي الأطفال و ذلك لأنه من الممكن أن يكون منبع خطر.
- في حال عدم توافق المأخذ الكهربائي مع القابس يجب إبدال المأخذ الكهربائي بمأخذ آخر مطابق للقابس لدى عاملين مؤهلين لذلك. لا ينصح استخدام مأخذ كهربائية معزولة موافقة و المأخذ المتعددة الوحدات و المأخذ الكهربائية المطولة. لكن عندما يكون استخدام هذه المأخذ ضرورياً في هذه الحالة يجب استخدام المأخذ المعزولة البسيطة أو المتعددة و المأخذ المطولة المطابقة للقواعد القائمة المتعلقة بالضمان و السلامة العامة و يجب الإنتباه إلى عدم تجاوز القدرة الكهربائية المسجلة على المأخذ المعزول أو على المأخذ المطول.
- إن الموديلات المجهزة بعدد فعال للإنقاذ يجب أن تكون موصولة بشبكة كهربائية مجهزة هي أيضاً بعدد فعال للنجاة. مثلما هو مقرر في القوانين القائمة و الخاصة بالسلامة الكهربائية.
- في حال ينقطع الجهاز عن عمله يجب التوجه فقط لمركز الصيانة المرخص.
- يجب أن يُستخدم هذا الجهاز للإستعمال الذي صُنِعَ من أجله. و يُعتبر أي استخدام مغاير ليس من إختصاص الجهاز خطئاً فإذا خطئ إن مُصنع الجهاز لا يتحمل مسؤولية تلف أو عطب ما ناتج عن استخدام مغاير و خاطئ و بدون مسؤولية أو ناتج عن إصلاح من قبل أشخاص غير مؤهلين لذلك.
- التأكد من تكون الأيدي و الشعر و الملابس و أدوات المطبخ خارج الوعاء الحاوي قبل القيام بتشغيل الجهاز. الشفرات يمكنها أن تقطع فعليكم بالتصرف بها و بإدارتها بحرص و غناية.

وصف الجهاز

- A. مكبال (مع فوهة أو فتحة)
- B. غطاء
- C. وعاء مسطح للفاكهة (فقط في بعض الموديلات)
- D. غرافة زجاجية (K F 8140G)
- D1. غرافة من البلاستيك (KF8140)
- E. مجموعة الشفرات
- F. جسم المحرك
- G. مقبض / ON / OFF / أداة إختيار السرعة / "P"

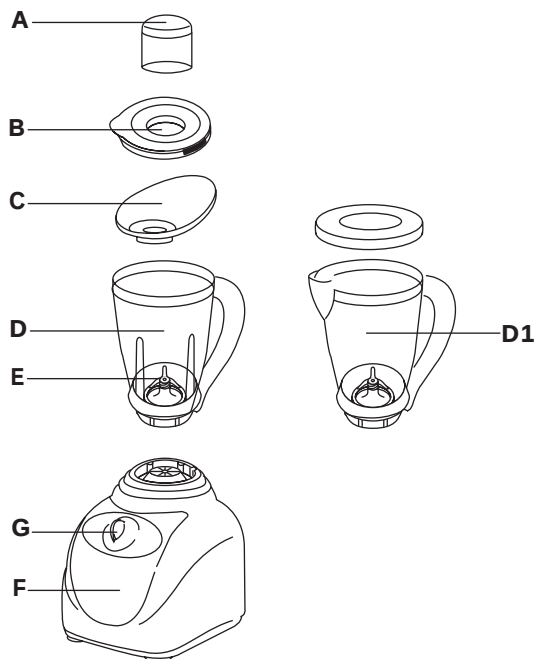


Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

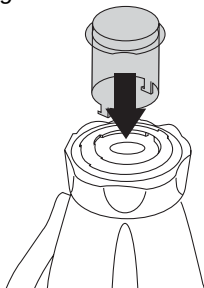


Fig.5

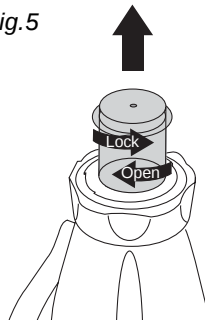
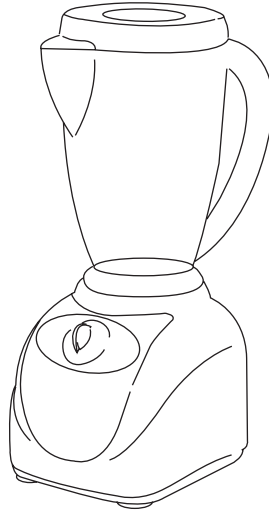


Fig.6



الخلّاط الكهربائي
(آلة الخلط الكهربائية)



عجينة او معجون لفطائر الكريب	الكوسا بالتون
• 100 غرام من الطحين	• 4 كوسا
• 1 لتر من الحليب	• بيضة واحدة
• ملح	• 120 غرام من سمك
	• التون المخلّب مع الزيت
	• بقدونس
	• عذبة من الطماطم المقشرة

وضع كل المقادير المذكورة في الغرافة أو في الإناء الحاوي و تشغيل الآلة على السرعة 2 لمدة 30 ثانية تقريباً. يجب أن ننتج عجينة رخوة و ناعمة.

تقسيم الكوسا بشكل مطوّك و إزالة بحفرة بالملحقة مع مراعاة عدم كسر الكوسا. وضع لبّ الكوسا و البيض و التون و الجبن المبشور و الملح و البقدونس، ثم تشغيل الآلة على السرعة رقم 3 إلى أن نحصل على مزيج متماسك و متجانس، ثم يجب حشّي الكوسا المضمومة 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.

الكوكيتل او الفري	شراب كحولي مثلي سكر وبيوتو
• نقاعة واحدة	• وقية من مثلي الليمون
• لتر من الحليب	• نصف كوب من النبيذ
	• الخبز حلو بروسيكو

تقطع النقاعة لقطع صغيرة و وضعها في الإناء الحاوي أو الغرافة مع الحليب، ثم خفق المزيج على السرعة رقم 3 لمدة دقيقة واحدة تقريباً. بالطبع يمكن استخدام أنواع مختلفة من الفاكهة حسب الرغبة.

النّجّ المجروش

• نّجّ أو جليد	• شراب حسب الرغبة
سكب كل الجليد أو النّجّ في الغرافة و الضغط PULSE إلى أن يفرم كل النّجّ و يصبح متجانساً، ثم وضع النّجّ المجروش في كوب و إضافة الشراب عليه.	