

CARRERA

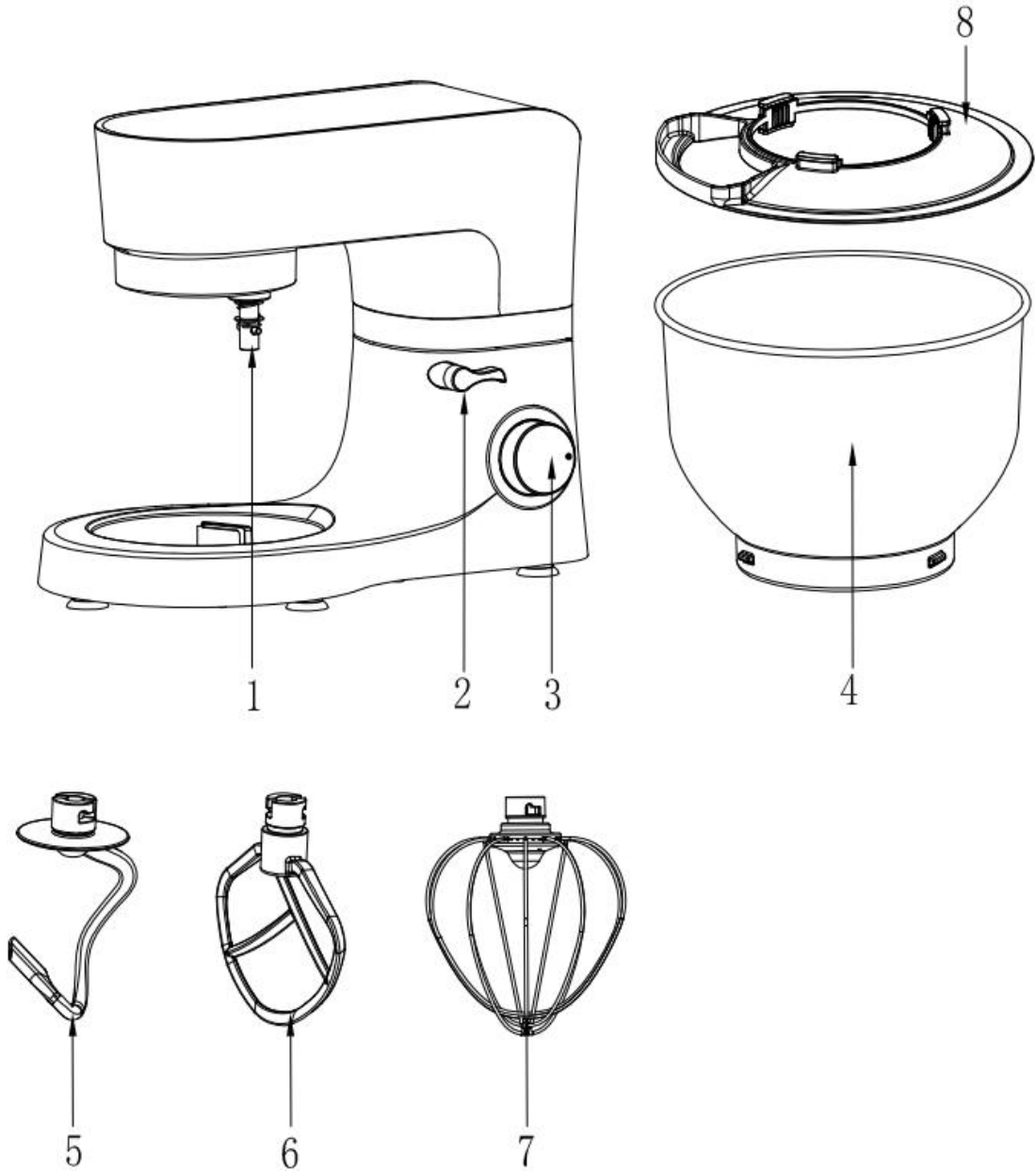
دليل الاستخدام السريع

CA-SM15RG : عجانة
220-240V, 50-60Hz, 1100W



شركة أكرم سبيتاني وأولاده
المساهمة الخصوصية
تلفون: 1700 550 110 | www.sbitany.com

أسماء الأجزاء المختلفة



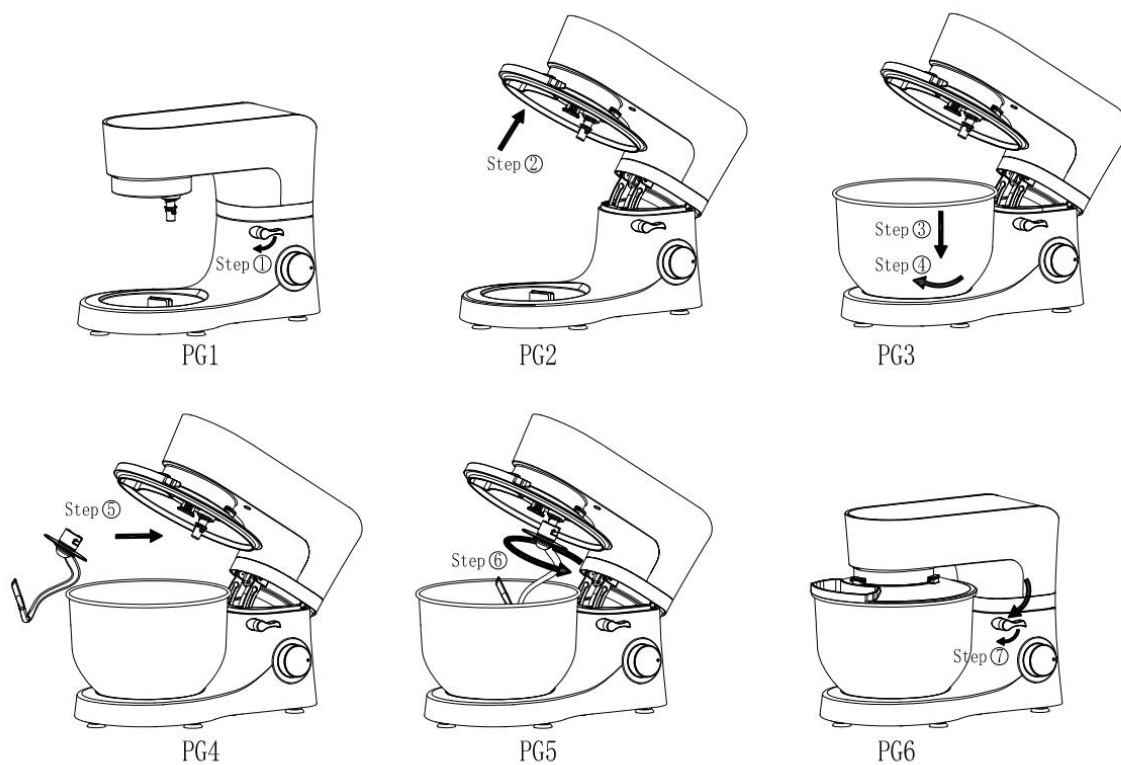
الأجزاء الرئيسية والأجزاء القياسية:

محور خارجي	1	المضرب	6
مقبض الرفع	2	أداة الخفق	7
زر السرعة	3	غطاء الوعاء	8

4	الوعاء	
5	خطاف العجين	

كيفية استخدام الجهاز

1. قبل الاستخدام، اغسل الملحقات بالماء النظيف، اشطفها وجففها.
2. ضع الجهاز على طاولة مسطحة ونظيفة وجافة، اضغط على رأس الجهاز، وأدر مقبض الرأس مرة أخرى (2) الخطوة 1، سيُرفع الجزء العلوي من الجسم تلقائيًا. (PG 1 و 2).
3. قم بتثبيت غطاء الوعاء في نهاية التحريك كما في الخطوة 2 حسب PG2.
4. قم بوزن الطعام والماء المراد معالجتهما في وعاء الخلط، ثم قم بتجميع وعاء الخلط (4) على الماكينة كما في الخطوة 3، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيت الإبريم في الوعاء وإغلاقه كما في الخطوة 4 (PG3).
5. لا تتجاوز كمية العجين المسموح بها -يمكن أن يصل الوزن الإجمالي ما يصل إلى 1.5 كجم.
6. قم بتثبيت الملحقات المطلوبة (5) و (6) و (7) (يمكن استخدام واحد فقط من الثلاثة في وقت واحد) على رأس المحور الخارجي (1) كما في الخطوة 5، ادفع الملحقات إلى الأعلى، وثم أدر ربع دورة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع القفل كما في الخطوة 6 (PG4 + 5).
7. اضغط على رأس الجهاز، ستقوم الآلة تلقائيًا بقلب زر الرأس (2) كما في الخطوة 7، وهي في الوضع الأفقي (PG6).
8. ثم قم بتوصيل القابس وتشغيل مفتاح الطاقة.
9. أدر مقبض سرعة التحكم (3) إلى السرعة المطلوبة -ابدأ الخلط.
10. بعد استيفاء العجين للمتطلبات، أدر مقبض السرعة (3) مرة أخرى إلى الترس 0 للانتهاء.
11. اضغط على رأس الماكينة باليد، قم بتدوير مقبض الرفع (2) في اتجاه عقارب الساعة، ارفع الجزء العلوي من الجسم، قم بتدوير وعاء الخلط عكس اتجاه عقارب الساعة، قم بإزالة وعاء الخلط وأخرج العجين.
12. أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الإمداد قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك.



مقترحات

ضبط المستويات واستخدام الخطاف لما لا يزيد عن 1.5 كجم من خليط العجين

الملحقات	صورة الملحق	السرعة	الوقت (د)	السعة القصوى	آلية العمل
خطاف العجين		1-3	3-5	1000 غم دقيق + 538 غم ماء	يتم تشغيل سرعة 1 لمدة 30 ثانية، ويتم تشغيل سرعة 2 لمدة 30 ثانية، ثم يتم تشغيل السرعة 3 لمدة دقيقتين إلى 4 دقائق لتشكيل كتلة.
المضرب		2-4	3-10	660 غم دقيق + 840 غم ماء	يتم تشغيل السرعة 2 لمدة 20 ثانية، ثم السرعة 4 لأكثر من دقيقتين و40 ثانية.
أداة الخفق		5-6	3-10	3 بيض بيض (على الأقل)	يتم تشغيل السرعة 5 أو 6 لأكثر من 3 دقائق.

وصفات

لفائف خبز بذر الكتان

المقادير: 30 جرام بذر الكتان، 40 جرام ماء، 250 جرام دقيق خبز، 3 جرام خميرة جافة، 30 جرام سكر، 3 جرام ملح، 10 جرام حليب بودرة، 20 جرام زبدة، 15 جرام سائل بيض

الخطوات:

1. انقع 30 جم من بذور الكتان في 40 جم من الماء لمدة 12 ساعة
2. ضع 250 جرام دقيق خبز، 3 جرام خميرة جافة، 30 جرام سكر، 3 جرام ملح، 10 جرام حليب بودرة، 150 جرام ماء في وعاء الخلط، استخدم خطاف العجين لعجن المكونات للعجين عند المستويات 1-3، ثم أضف 20 جرام زبدة واستمر لنعجن العجينة حتى تصبح ناعمة، ثم نضيف بذر الكتان المنقوع حتى يعجن العجين جيداً. قم بتغطيته بغشاء حافظ واتركه يتضاعف حجمه في مكان دافئ.
3. اعجن جيداً مرة أخرى، ثم أخرجه من الوعاء وقسم إلى ست لفات. بعد ذلك، غطي اللفائف واتركها تتخمر عند 38 درجة مئوية لمدة ساعة.
4. بعد الانتهاء من التخمر، ادهن سطح الخبز بسائل البيض، ضعه على الطبقة قبل الأخيرة في الفرن المسخن مسبقاً، أشعل النار لأعلى ولأسفل عند 180 درجة مئوية واخبز لمدة 20 دقيقة، ثم أزل القالب وضعه على الشواية ليبرد.

خبز التوست

المقادير: 270 جرام دقيق عالي الغلوتين، 30 جرام دقيق قليل الغلوتين، 1 بيضة، 3 جرام ملح، 55 جرام سكر، 4 جرام خميرة، 80 جرام كريمية خفيفة، 10 جرام حليب بودرة، 90 جرام ماء.

الخطوات:

1. ضع جميع المكونات في وعاء الخلط، واستخدم خطاف العجين لعجن المكونات للعجين على المستويات 1-3.
2. احفظ الخليط في مكان دافئ ودع التخمر يُضاعف حجمه.
3. اعجن جيداً مرة أخرى، أخرجه من الوعاء وقسمها إلى 3 أجزاء، غطي العجين بغشاء حافظ لمدة 15 دقيقة.
4. خذ جزءاً واحداً ولفه على شكل لسان، واطو كلا الجانبين نحو المنتصف، ولفه للأعلى من الأسفل إلى الأعلى. بعد لفة ثلاثة لفات، قم بتغطية اللفائف بغشاء حافظ لمدة 15 دقيقة
5. بعد الانتهاء من 3 حصص، ضعها في القالب من أجل التخمر الثاني، تخمر حتى 80٪ من ارتفاع القالب. أشعل النار لأعلى ولأسفل عند 170 واخبز لمدة 40 دقيقة، ثم أزل القالب وضعه على الشواية ليبرد.

بيتزا محضرة في المنزل

المواد الأولية: 170 جرام دقيق عالي الغلوتين، 100 جرام ماء، 1.5 جرام ملح طعام، 15 جرام سكر أبيض، 2 جرام خميرة، 15 جرام زبدة، وبعض الحشوة.

الخطوات:

1. ضع 170 جرام دقيق عالي الغلوتين، 100 جرام ماء، 1.5 جرام ملح طعام، 15 جرام سكر، 2 جرام خميرة في وعاء الخلط. تخلص مع العجين في المستويات 1-3. بعد العجن في العجين، أضف الزبدة واستمر في العجن حتى يصبح مرناً.
2. تترك العجينة تتخمر ليتضاعف حجمها في مكان دافئ.
3. أثناء التخمر، يمكن صنع حشوة البيتزا وحجزها للاستخدام المستقبلي.
4. اعجنها جيداً مرة أخرى، خذ نصف العجينة للفها بشكل دائري ودعها تسترخي لمدة 5 دقائق، ثم استخدم دبوساً للفها برفق إلى حجم صينية البيتزا، ضعها على صينية البيتزا، واضغط عليها حول صينية البيتزا بيديك، أخيراً استخدم شوكة لعمل ثقوب صغيرة.
5. اضبط وضع تسخين الأنبوب العلوي والسفلي للفرن، سخن الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية. ادهن قاعدة قالب الفطيرة بزيت الزيتون أولاً، ثم افرد صلصة البيتزا ووزعها بالتساوي، ثم رش القليل من جبنة الموزاريلا والبصل المبشور، ضع صينية البيتزا مقاس 8 بوصات في الطبقة الثانية من الفرن المسخن مسبقاً واخبزها لمدة 8 دقائق.
6. عندما يحين الوقت، أخرج صينية البيتزا وافرد طبقة من اللحم المقدد. هنا يمكنك ترتيب طعامك المفضل والحشو الجاهز.
7. ضعها في الفرن المسخن، اضبط وقت العمل على مدة 15 دقيقة حتى تذوب الجبنة وتصبح القشرة ذهبية.

خبز بالزبدة

المقادير: 375 جرام دقيق عالي الغلوتين، 180 جرام حليب، 35 جرام زبدة، 30 جرام سكر، 11 جرام حليب بودرة، 4 جرام خميرة، 3 جرام ملح، 1 بيضة

الخطوات:

1. ضع جميع المكونات في وعاء الخلط ما عدا الزبدة، واترك 10 جم من البيض للدهن النهائي بالفرشاة.
2. استخدم خطاف العجين للخلط على المستويات 1-3، بعد تشكيل العجين، أضف الزبدة المخففة واستمر في العجن حتى تتشكل طبقة.
3. غطي الخليط بغشاء حافظ واتركه يتضاعف حجمه في مكان دافئ.
4. اعجن جيداً مرة أخرى، ثم أخرجه من الوعاء وقسمه إلى 10 حصص. نأخذ جزءاً من العجينة ونلفها على شكل بيضاوي، ثم نلفها من الأعلى إلى الأسفل.
5. ضع الورق المدهون على صينية الخبز، ثم ضع عجينة الخبز الملفوفة على الصينية، واتركها يتضاعف حجمها في مكان دافئ.
6. ادهن سائل البيض على سطح عجينة الخبز، سخن الفرن إلى درجة حرارة 160، ثم ضع عجينة الخبز في الطبقة الوسطى واخبزها لمدة 20 دقيقة.

خبز فرنسي

المكونات: 250 جرام دقيق عالي الغلوتين، 50 جرام دقيق قليل الغلوتين، 150 جرام ماء، 10 جرام سكر، 3 جرام مسحوق خميرة، 1 جرام ملح طعام.

الخطوات:

1. ضع جميع المكونات في وعاء الخلط، واستخدم خطاف العجين للخلط على المستويات 1-3، واعجن العجين في شكل عجينة.
2. غطي الخليط بغشاء حافظ واتركه يتضاعف حجمه في مكان دافئ.
3. اعجن جيداً مرة أخرى، ثم أخرجه من الوعاء وقسمه إلى 4 حصص. نأخذ جزءاً من العجينة ونلفها على شكل بيضاوي، ثم نلفها من الأعلى إلى الأسفل.
4. ثم قم بتغطيتها بغشاء حافظ واترك التخمر يقوم بمضاعفة حجمه.
5. ندهن السطح بزيت السمسم، ونسخن الفرن إلى درجة حرارة 180، ثم نضع عجينة الخبز في الطبقة الوسطى ونخبزها لمدة 20 دقيقة.

كيك أوريجينال

المقادير: 100 جرام دقيق كيك، 5 بيضات، 50 جرام زيت طعام، 80 جرام سكر، كمية صغيرة من عصير الليمون، 55 جرام حليب.

الخطوات:

1. افصل بين بياض البيض وصفار البيض، أضف 20 جرام سكر إلى صفار البيض، واخلطه مع مضرب البيض في المستوى 6 حتى يذوب السكر تماماً. أضف الحليب واستمر في التقليب بالتساوي عند المستوى 6.
2. صب الزيت الصالح للأكل واستمر في الخفق حتى يستحلب بالكامل.
3. يُسكب دقيق الكيك في منخل ويقلب بشكل متساوٍ حتى يصبح معجون صفار بيض ناعم.
4. ضع بضع قطرات من عصير الليمون في بياض البيض، ثم أضف السكر ثلاث مرات وأخفق بمضرب البيض حتى يصبح مثل القطن.
5. نأخذ ثلث بياض البيض، ونضعه في معجون صفار البيض ونقلب بشكل متساوٍ، ثم اسكب المعجون مرة أخرى على بياض البيض المتبقي وحركه بالتساوي حتى يصبح معجوناً ناعماً.
6. ادهن سطح قالب الكيك بزيت الطعام، ثم اسكب عجينة الكيك في القالب.

7. سخن الفرن مسبقًا إلى 150 درجة مئوية، واضبط وضع تسخين الأنبوب العلوي والسفلي ووقت الخبز على 50 دقيقة، ثم اخبزه حتى يصبح لونه ذهبيًا.

كيك الشوكولاتة

المقادير: 150 جرام سائل بيض، 50 جرام حليب صافي، 40 جرام مسحوق كاكاو، 80 جرام سكر أبيض.

الخطوات:

1. أضف 150 غ من سائل البيض، واخفقه بمضرب البيض في المستوى 6 حتى يصبح مثل القطن، ثم أخرجها واتركه جانبًا.
2. ضع 80 جم من السكر الأبيض، و50 جم من الحليب، و40 جم من مسحوق الكاكاو في وعاء وحركهم في مسحوق ناعم باستخدام مضرب التحريك عند المستوى 6.
3. صب المسحوق الناعم المحضر في سائل البيض المخفوق واخلط جيدًا.
4. صب المواد الخام المختلطة في قالب صينية الخبز المصقولة بالزيت وضعها في الفرن للخبز على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
5. بعد خبزها وتشكيلها، أخرجها من القالب وانتظر حتى تبرد قبل الأكل.

كيك آيس كريم الشوكولاتة

المقادير: 140 جرام جبنة بقوام كريمي، 140 جرام شوكولاتة داكنة، 220 جرام حليب، 100 جرام سكر بودرة، 240 جرام كريمة مخفوقة، 2 جرام ملح طعام.

الخطوات:

1. يتم لف الجزء الخارجي من القالب المربع بورق قصدير، ويوضع دائرة من ورق الخبز بالداخل.
2. أضف مسحوق السكر ورشة ملح إلى الجبنة ذات القوام الكريمي، واخلطها بالمضرب للتحريك.
3. قطع الشوكولاتة الداكنة وسخنها حتى تذوب، ثم اسكب الشوكولاتة المذابة في الجبن، ثم استخدم مضرب التقليل للتقليل بشكل متساو. أخرجها وضعه على صينية لاستخدامه لاحقًا.
4. ضع الكريمة المخفوقة في القدر ثم قلبها حتى تصبح شبه قطنية.
5. أضف الكريمة المخفوقة مرتين إلى جبنة الشوكولاتة وقلب بشكل متساو، ثم اسكب الحليب فيها مرتين واخلطها جيدًا مرة أخرى.
6. أخيرًا، اسكبه في القالب وضعه في الثلاجة لعدة ساعات. أخرجها وأزلها من القالب.