

# BRAUN

## MultiGrill 7



Register your product  
[www.braunhousehold.com/register](http://www.braunhousehold.com/register)

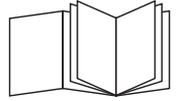
CG 7040

EN

page 4

AR

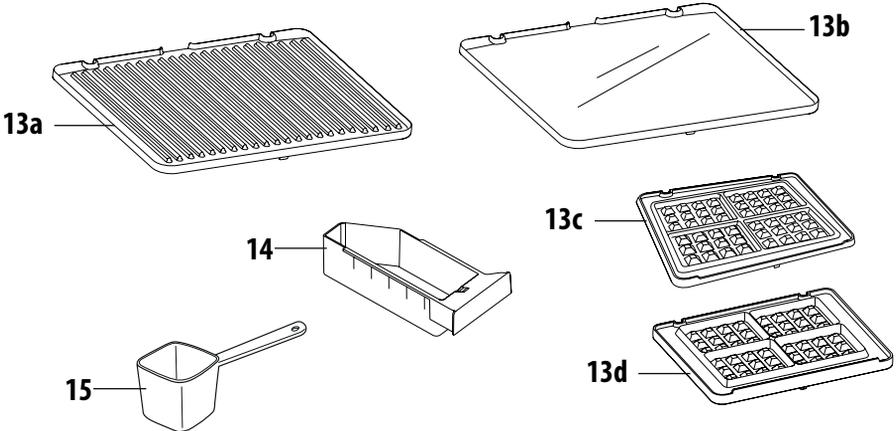
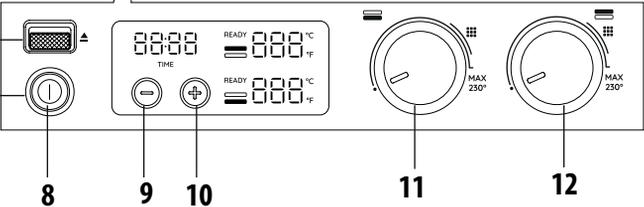
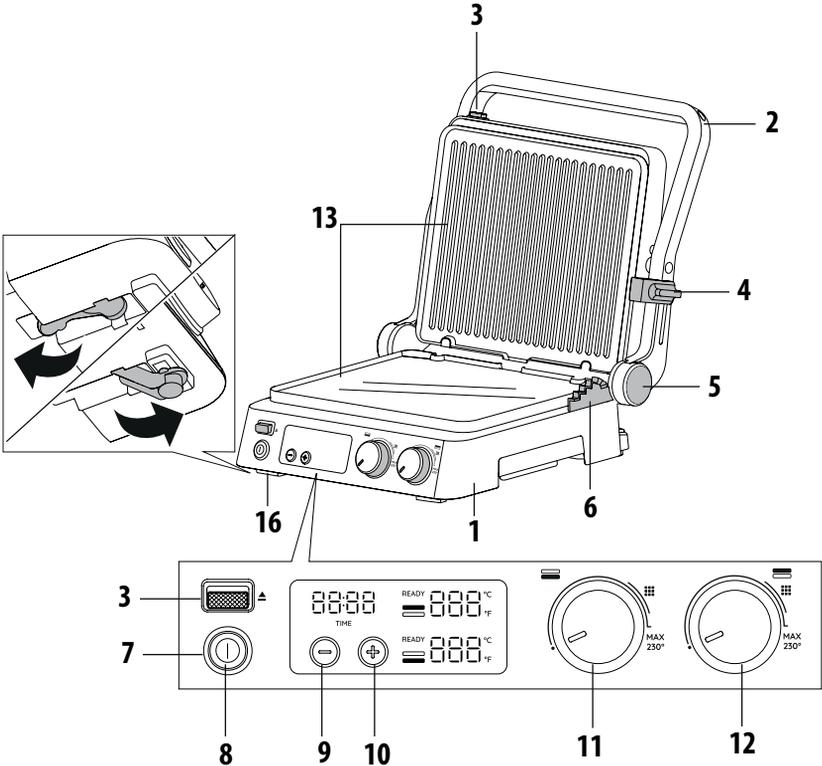
صفحة 2



MultiGrill



[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)



## IMPORTANT WARNINGS

### Safety warnings



#### **Danger!**

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before plugging the appliance into the mains, make sure that:
  - The voltage indicated on the appliance rating plate corresponds to your mains voltage;
  - The mains socket is earthed and has a minimum rating of 16A.
  - Professional or inappropriate use or failure to observe the safety instructions absolves the manufacturer of all liability.
- Make sure the power cord does not come into contact with parts of the appliance which become hot during use. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer services in order to avoid all risk.
- Before putting the appliance away, removing the cooking plates or performing cleaning and maintenance, turn the appliance off and unplug from the mains. Ensure that the appliance has completely cooled down.
- Never use the appliance outdoors.
- Never immerse the appliance in water.
- The appliance must not be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Use extension cords complying with current safety regulations and standards only. Ensure they are in proper working condition, with an adequate cross section.
- Never unplug from the mains socket by pulling on the cord.



#### **Important!**

Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.

- Clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.
- This appliance is designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.

- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and supervised.  
Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged 8 and younger.
- Do not leave the appliance within reach of children or unattended while in operation.
- Never use the appliance without the cooking plates.
- Wait until the appliance is completely cold before putting away.
- Do not move the appliance during use.



#### **Danger of burns!!**

Failure to observe the warning could result in burns or scalds.

- When the appliance is in operation, the outside surfaces may become very hot. Always use the handgrip (2) or oven gloves if necessary.
- Remove or change the cooking plates when the appliance has completely cooled down.



#### **Please note:**

This symbol indicates recommendations and important information for the user.

- To avoid the risk of fire, do not cook food wrapped in plastic film or tinfoil or in plastic bags.



This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

### Disposing of the appliance



The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

## DESCRIPTION

- Base and cover:** solid stainless steel structure with self-adjusting cover.
- Handgrip:** strong cast metal handgrip to adjust the upper plate/cover according to the thickness of the food.
- Plate release buttons:** press to release and remove the plate.
- Grill plates lock/release device and upper plate/cover height adjustment**
- Hinge release button:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
- Height oven position:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
- ON light.**
- Start/stop button.**
- Time button "+":** to adjust the cooking time (increasing).
- Time button "-":** to adjust the cooking time (decreasing).
- Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the lower plate.
- Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the upper plate.
- Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.
- a. Grill plate:** perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.
- b. Griddle plate:** to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.
- c. Upper waffle plate:** to prepare all kind of waffles (CG7044 only).
- d. Lower waffle plate:** to prepare all kind of waffles (CG7044 only).
- Grease tray:** integrated with appliance and removable for easy cleaning.
- Waffle dosing cup (CG7044 only).**
- Adjustable front feet**

## USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging and labels from the plate. Before throwing the packing material away, make sure you have removed all parts of the new appliance. We recommend you keep the box and packing to re-use in the future.



**Please note:** Before use, clean the base, cover and dials with a damp cloth to remove dust accumulated during transport. Clean the cooking plates and grease tray thoroughly. The plates, grease tray are dishwasher safe.



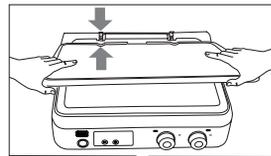
**Please note:** The first time you use the appliance, it may give off a slight odor and a little smoke. This is normal and common to all appliances with non-stick surfaces.



**Please note:** the removable grill plates (grill and griddle) are fully interchangeable on the appliance.

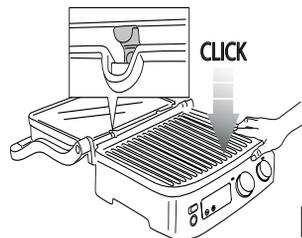
### Inserting the cooking plates

- Place the appliance in the flat position (see figure 1). Insert one plate at a time.



1

- Each plate can be inserted in either the upper or lower housing (see figure 2).



2

### To remove the plates

Place the appliance in the flat position. Identify the plate release buttons (3) on the left side. Press the button decisively to eject the plate from the base. Hold the plate with both hands, slide it along the metal supports and remove it from the base. Press the other release button to remove the second plate, following the same operations.

 **Danger of burns!!** Remove or change the cooking plates when the appliance has cooled down.

### Positioning the grease tray

During cooking, the grease tray must be inserted in its housing on the right side of the appliance. The grease coming from the food is drained towards the hole in the plate and gathered in the tray.

 **Please note:** During cooking, check the grease tray frequently and pull out to avoid excess liquid grease.

After cooking, dispose of the grease collected appropriately. The grease tray is dishwasher safe.

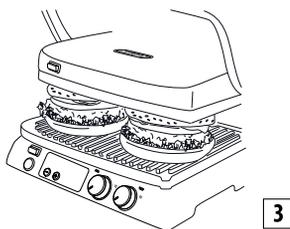
 **Important!** Pay attention during cooking. To open the appliance, hold the handgrip which remains cold. The die-cast aluminum parts become very hot, avoid touching them during and immediately after cooking. Before performing any operation on the appliance, leave to cool down for at least 30 minutes.

Cook only with the grease tray in place. Do not empty the grease tray until the appliance is completely cool. Take care when pulling out the grease tray in order to avoid spilling the liquid.

## COOKING POSITIONS

### Contact grill (closed position)

- The upper plate rests on the lower plate. This is the starting position and also one of the cooking positions when the appliance is used as a contact grill. The cover automatically adjusts to the thickness of the food on the plate. The food will thus be cooked evenly on both sides. The contact grill is ideal for cooking hamburgers, deboned meat and thin meat slices, vegetables and sandwiches. The "contact" function is perfect to prepare food rapidly and healthily. When you use the contact grill, the food cooks quickly as it is in contact with the plates on both sides at once (see figure 3).

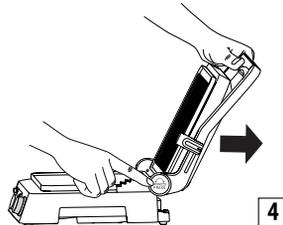


The grease from the food is drained and collected by the grooves on the plate and the hole at the back and is collected in the grease tray.

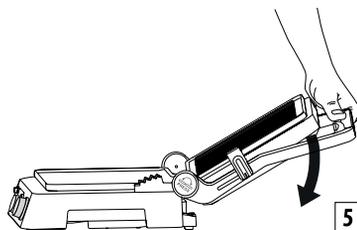
The appliance has a special handgrip and hinge allowing the upper plate to be adjusted according to the thickness of the food. If you want to cook a number of different types of food simultaneously using the contact grill, the various foods should have the same thickness to allow the cover to be closed evenly.

### Open Grill

- The upper plate is level with the lower plate. The lower and upper plates are both at the same level, forming a large cooking surface. In this position, the appliance can be used in barbecue mode with either the grill plate or the griddle plate. To place the appliance in this position, first identify the hinge release button on the right. Hold the handgrip with the left hand and with the right, press the hinge release button (see figure 4).



Push the handgrip backwards until the cover rests upside down in the flat position (see figure 5).



Lifting the handgrip slightly before press the hinge release button lightens pressure on the hinge and facilitates the operation.

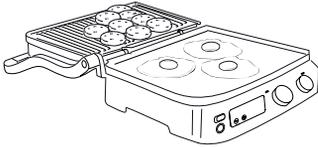
The appliance can be used as a grill/barbecue to prepare hamburgers, steak, chicken and fish. The grill/barbecue mode is the most versatile. The grill plates are in the open position, doubling the cooking surface.

You can prepare a number of different foods on the separate plates without mixing the flavors, or cook more

of the same food.

The grill/barbecue position can be used to grill cuts of meat with different thicknesses, each with the preferred level of cooking. In this position, you need to turn the food during cooking.

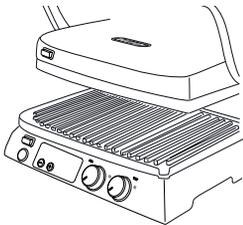
- The appliance can also be used as a griddle/barbecue plate to prepare pancakes, eggs, cheese, fritters and bacon and sausages for breakfast (see figure 6).



The large cooking surface enables a number of different foods to be prepared simultaneously, or to cook more of the same food.

### Oven Grill

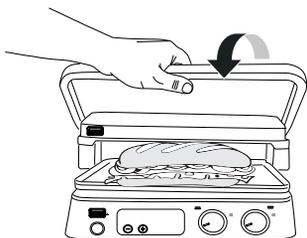
This position (see figure 7) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly.



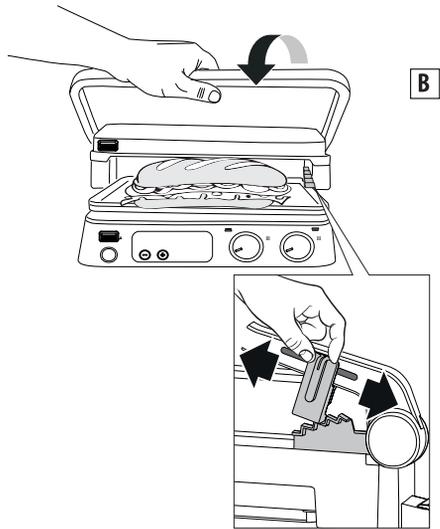
It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

You can also use this hot plate position to prepare soft sandwiches and foods which do not require pressing.

- Place the food on the lower plate.
- Bring the upper plate near the food, holding the handle (fig. A).



- Put the grill plates lock/release device (4) to desired oven position by sliding the lever.
- The upper plate is locked in position. There are 5 positions of height regulation (fig. B).



## USE

### Operation

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set a temperature from 60°C to 230°C for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 11 and 12).

Press the start/stop button and the ON light will come on.

The appliance takes some minutes to heat up depending on the set temperature. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.

The temperature can be changed at any time during cooking, depending on the type of food being prepared.

**i Please note:** the appliance is equipped with 2 adjustable front feet (16) that facilitate the draining of the oil into the grease tray.

### Timer function

When "READY" appears on the display, select the cooking position (see the section "Cooking Position"), then place the food on the plates. The cooking time can be selected by pressing the timer buttons (9 and 10); at the end of the cooking time "END" is displayed; the appliance will remain on. When the food is cooked, switch the appliance off by

pressing the start/stop button (8) or turn the thermostat dials (11 and 12) to the off position.

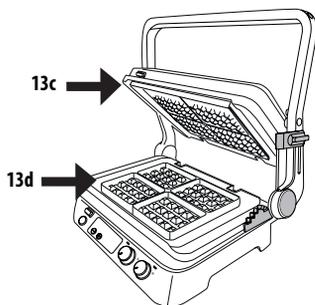
**i** **Please note:** the appliance will turn off automatically after 90 minutes of operation.

### Select the temperature scale

The temperature can be displayed in °C or °F. To change the temperature unit of measure press both "+" and "-" button (9 - 10) for some seconds.

### Waffle mode (only for model CG7044)

- Insert the waffle plates (13c/13d) as shown in fig.1. Please note that in this case the plates are not interchangeable and the position of each plate must be as shown in figure 8.



- Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C and press the start/stop button.
- The appliance starts the preheating phase. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.
- Lightly grease the plates with melted butter
- **Pour a measure into the cavities in the plate.**
- Spread the batter slightly and close the appliance.
- Cook according to the time indicated in the recipes. If you set the timer, three beeps will sound at the end of the cooking cycle, the timer will disappear and "END" will appear on the display. To cook additional waffles, simply add batter to the lower waffle plate and follow the above steps. At the end of the last waffle press the "start/stop" button to switch off the appliance.

**!** **Important!** do not use metal tools when removing the waffle from the waffle plates as they may scratch the non-stick surface.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### User maintenance

- Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.
- Never leave plastic tools in contact with the hot plates.
- Between cooking one food and the next, remove food residues through the grease drain hole and collect them in the grease tray, then clean with kitchen paper and move on to the next cooking operation.
- Before cleaning the appliance, always leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

### Cleaning and care

**i** **Please note:** Before cleaning the appliance, make sure it has cooled down completely.

At the end of cooking, turn the appliance OFF and unplug from the mains. Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes. Remove any food residues from the plates. Empty the grease tray. The grease tray can be washed by hand or in the dishwasher.

Press the plate release buttons (3) to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates can be cleaned in dishwasher although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended to clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.

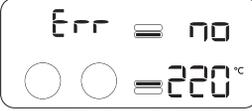
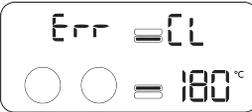
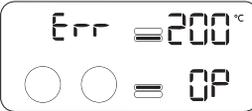
Do not use metal tools to clean the plates.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220-240 V ~ 50-60Hz
Absorbed power	2000W
	1600W (WAFFLE)

This appliance has stand-by mode power consumption of 0,3W. Energy management: from active mode, if after 1 minute no adjustments are made, the appliance automatically returns to stand-by.

**TROUBLESHOOTING**

Error message on display	DESCRIPTION	PROBLEM	SOLUTION
	<p>No temperature rise on one cooking plate.</p>	<p>The electronic control has detected that one cooking plate has not reached the target temperature.</p> <p>The grill plate is not correctly inserted in the appliance.</p> <p>The heating element inside the grill plate may be damaged.</p> <p>The heating element connection may be damaged.</p> <p>The electronic control may be damaged.</p>	<p>Unplug from wall outlet. Verify that the grill plate is correctly inserted in the appliance housing. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
	<p>Temperature probe</p>	<p>The electronic control has detected a temperature probe malfunction.</p>	<p>Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
	<p>Temperature probe</p>	<p>The electronic control has detected a temperature probe malfunction.</p>	<p>Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.</p>
		<p>The appliance does not come on.</p>	<p>Check the appliance is correctly plugged into the wall outlet.</p> <p>Plug the appliance into a different outlet.</p> <p>Verify the circuit breaker.</p> <p>If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service.</p>

		The appliance does not come on after pressing the START/STOP button.	Both temperature knobs are in the 0 position and the upper and lower display show OFF. Turn the temperature knob to the desired temperature, then press START/STOP.
--	--	--	---

## COOKING TABLE

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	5 - 6	oil the food well, turn halfway through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well, turn halfway through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Hamburger	2-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	oil the food well
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	13 - 15	oil the food well, turn halfway through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets half-way through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	12 - 14	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	14 - 16	turn once or twice during cooking
Hamburger	1.5-2	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	O P E N GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	14 - 16	turn halfway through cooking
Kebab		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Toast/sandwich	2	O V E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	180	3 - 5	position the top plate so that it touches the bread without crushing it
Roll	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	180	2 - 3	
Slices of bread	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	OPEN GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	210	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	OVEN GRILL	GRIDDLE	GRILL	230	25 - 30	oil the food, position the top plate so that it just brushes the food without touching it
Slice	450 g	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	OPEN GRILL	GRILL	GRIDDLE	230	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	MODE	PLATES		°C		MIN.	TIPS
			lower	upper	lower	upper		
Pancakes	4	O P E N GRILL	GRIDDLE	GRILL	200	200	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Waffles	4	CONTACT GRILL	WAFFLE	WAFFLE	190	200	4 - 5	butter the plates
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	GRILL	GRIDDLE	200	200	5 - 6	butter the plates

## RECIPES

### CROUTONS AND EGGPLANT CREAM

#### INGREDIENTS:

- eggplant 1
- ricotta 100 g
- powdered garlic to taste
- parsley to taste
- olive oil 4 dsp
- salt to taste
- pepper to taste
- baguette 1

#### PREPARATION:

Wash the eggplants well, peel and cut into thick slices. Insert the grill plate in the lower housing and the griddle one up then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the eggplants on the lower grill and cook for about 8-10 min. until soft.

Cut the eggplant slices coarsely and place in a mixer with the ricotta, garlic, chopped parsley, pinch of salt, pinch of pepper and oil. Mix to obtain a smooth fine mixture. Cut the bread into slices and oil with the olive oil, then cook at 230°C with the plates in CONTACT GRILL mode for 1-2 minutes until they are browned to taste.

Spread the eggplant cream onto the toasted bread, sprinkle with two dessert spoons of oil and serve.

### MEAT, ARUGULA AND CHERRY TOMATO SALAD

#### INGREDIENTS:

- veal slices 2
- arugula 100 g
- cherry tomatoes 10-12
- grana cheese flakes 100 g
- salt to taste
- olive oil to taste

#### PREPARATION:

Prepare the arugula and cherry tomato salad: wash the arugula, place on a clean cloth to dry and cut the cherry tomatoes into four. Insert the grill plate in the lower housing and the griddle one up then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, position the previously oiled veal slices, press with the upper plate and cook for 2-3 min. to taste. Cut the meat into strips and arrange them on the bed of arugula and cherry tomatoes, salt to taste and add the flakes of grana cheese. Flavour with a little oil.

## **COFFEE FLAVOURED RIB STEAKS**

### **INGREDIENTS:**

- rib steaks (2 x 250 g each)
- olive oil

### **FOR THE COFFEE MIXTURE:**

- cumin seeds 2 tsp
- coffee beans 2 tsp
- sweet chilli pepper 1 dsp
- paprika 1 tsp
- coarse salt 1 tsp
- pepper 1 tsp

### **PREPARATION:**

Prepare the coffee mixture: pour the cumin seeds and coffee into a food processor and grind into a powder (not too fine). Pour the powder into a bowl, add the other ingredients and mix well. Oil the meat lightly and flavour with the spices, cover and leave at room temperature for about 30 min. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When ready is displayed, place the meat on the lower plate, press with the upper plate and cook for 6-8 min. to taste. Serve hot.

## **BEEF FILLET WITH MUSHROOM SAUCE**

### **INGREDIENTS:**

- beef fillets 4
- salt to taste
- black peppercorns for grinding to taste
- garlic cloves 2
- Dijon mustard 2 dsp
- butter 60 g
- olive oil to taste

### **INGREDIENTS FOR THE MUSHROOM SAUCE:**

- butter 30 g
- gorgonzola 1 dsp
- shallots 2
- mushrooms 300 g
- whisky 1/2 small glass
- cream 200 g
- lemon juice to taste
- parsley to taste

### **PREPARATION:**

Flavour the meat with the salt and pepper and leave at room temperature for about an hour. Prepare the mushroom sauce: melt the butter in a pan, add the sliced shallots and cook for 2-3 min. Add the mushrooms and cook for a further 5 min. Add the whisky, cook for 1 min., add a glass of water and cook for about a minute more. Add the liquid cream, lemon juice, parsley and gorgonzola and bring to the boil. Cook until the sauce thickens, adjust the salt and pepper and set aside. In the meantime, prepare the flavouring to be brushed on the fillet during cooking: in a small pan, melt the butter, mustard and garlic. Cook over a low heat until the butter melts. Keep warm. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the appliance. Brush the fillets with the flavouring on both sides, then when ready is displayed, place them on the lower plate and close the grill. Cook for 6-8 min. according to taste and the thickness of the fillets. When cooked, remove the fillets and serve covered with the mushroom sauce prepared previously.

## **HAMBURGER WITH TOASTED RYE BREAD**

### **INGREDIENTS:**

- rye bread 8 slices
- top quality beef mince 500 g
- sliced Emmenthal 100 g
- olive oil 2 dsp
- sliced onions 2
- butter at room temperature as required
- Worcester sauce 2 tsp
- salt to taste
- pepper to taste
- sugar half a tsp

### **PREPARATION:**

Prepare the hamburgers: mix the mince, Worcester sauce, salt and pepper thoroughly in a bowl. By hand, shape 4 hamburgers about 2 cm thick. Position the appliance in OPEN GRILL mode and insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the sliced onions flavoured with the olive oil and sugar on the lower plate and cook for about 5-6 min., mixing well with a spatula to ensure they cook evenly and are tender. At the same time, on the other

plate, cook the hamburgers for about 12 min., turning after about 5-6 min. (the cooking time varies according to the thickness of the hamburger). As soon as the onions are cooked, remove from the plate and toast the buttered slices of bread on one side only for 1-2 min.

Place the slices of bread on a chopping board with the toasted side upwards, sprinkle with the onions, add the hamburgers and cover with the cheese. Close the sandwich with the slice of bread with the toasted side facing downwards. Wait for the plate to be hot again, then insert the sandwiches and press well with the upper plate.

Cook for about 2-3 min. to taste.

### **LAMB CUTLETS WITH BALSAM VINEGAR AND ROSEMARY**

#### **INGREDIENTS:**

- lamb cutlets 6
- chopped rosemary 10 g
- chopped garlic 10 g
- balsam vinegar 100 ml
- sugar 15 g
- salt to taste
- pepper to taste

#### **PREPARATION:**

Mix all the ingredients well in a sufficiently large recipient, cover and leave the lamb to marinate in the refrigerator for at least 1-2 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the cutlets on the lower plate. Cook for about 11-13 min. according to taste and the thickness of the cutlets (you are recommended to turn them halfway through cooking as the bone prevents the upper plate from touching the meat on the upper). In the meantime, reduce the marinade in a pan and serve as a sauce on the grilled lamb cutlets.

### **CHICKEN KEBABS WITH HONEY AND LIME CREAM**

#### **INGREDIENTS:**

- chicken breast 500 g

#### **INGREDIENTS FOR THE MARINADE:**

- chilli pepper 1 tsp
- coriander 1 tsp
- olive oil 10 cl
- spring onions 2
- garlic cloves 3
- grated ginger 1 dsp
- sugar 1 dsp
- lime juice 1 dsp
- coarse salt 1 dsp
- pepper to taste

#### **INGREDIENTS FOR THE HONEY AND LIME CREAM:**

- cooking cream 5 cl
- grated lime peel 1/2 tsp
- lime juice 1 dsp
- olive oil 1 dsp
- honey 1 dsp
- salt to taste

#### **PREPARATION:**

Prepare the marinade: place all ingredients in a food processor and blend to obtain a smooth mixture. Place the chicken cut into 2 cm wide cubes on a deep plate, add the marinade and cover all the chicken evenly. Cover with food film and marinate for 1-2 hours. Prepare the cream by mixing all the ingredients in a bowl, cover with transparent film and keep in the refrigerator. Thread the chicken pieces onto the kebab skewers. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the kebabs on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 11-13 min., turning once or twice. Serve hot accompanied with the lime and honey cream.

## **PROVENCE STYLE CHICKEN LEGS**

### **INGREDIENTS:**

- chicken legs 3 (550 g)

### **INGREDIENTS FOR THE MARINADE:**

- dry white wine 25 cl
- olive oil 4 dsp
- mustard with seeds 3 dsp
- white wine vinegar 3 dsp
- Provence herbs 2 dsp
- chopped garlic 2 cloves
- coarse salt 2 tsp
- Cayenne pepper 1 tsp

### **PREPARATION:**

Prepare the marinade by mixing all the ingredients in a bowl. With a sharp knife, cut the fleshy part of the chicken legs at a number of points to open them slightly. Place the legs in the bowl with the marinade and turn them so that both sides are well covered; leave to marinate for 2-3 hours. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the chicken legs on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 20-25 min., turning 2-3 times. When cooked, place on a plate and serve.

## **GRILLED PRAWNS**

### **INGREDIENTS:**

- prawns 16/20

### **INGREDIENTS FOR THE MARINADE:**

- parsley to taste
- lemons 2
- salt to taste
- pepper to taste
- garlic cloves 2

### **PREPARATION:**

Prepare the marinade: chop the garlic and parsley finely, add the lemon juice, salt and a sprinkling of pepper.

Wash the prawns, dry well and leave to marinate for at least half an hour.

Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper

dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the drained prawns on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 4-6 min. To serve, decorate the plate with lemon slices and green salad.

## **GRILLED SALMON WITH YOGHURT SAUCE**

### **INGREDIENTS:**

- salmon fillet 500 g
- olive oil to taste

### **INGREDIENTS FOR THE SAUCE:**

- Greek yoghurt 250 g
- garlic clove 1
- salt 1 tsp
- sugar 1 pinch
- chives 20 g
- parsley 20 g
- white pepper to taste

### **PREPARATION:**

Prepare the sauce: wash the parsley and chives and dry thoroughly, chop the garlic separately.

Pour the yoghurt into a bowl, add the herbs, garlic, salt, sugar and pepper and blend to a smooth cream. Place in the refrigerator and leave for at least 30 min. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper, then put the appliance in OVEN GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 230°C and the upper dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled fillet on the lower plate, close the upper plate in OVEN GRILL mode (as near as possible to the food without touching it) and cook for about 25-30 min. (for best results, turn the salmon through 180° about halfway through cooking as towards the back, the plate is nearer the food). When cooked, place the salmon on a serving plate and serve with the yoghurt sauce.

## **GRILLED SQUID**

### **INGREDIENTS:**

- large squid 400 g
- lemon 1
- parsley 1 sprig
- olive oil to taste
- oregano to taste
- salt to taste
- chilli pepper powder to taste

### **PREPARATION:**

Prepare the squid by removing the intestines, head and bone, then rinse thoroughly. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode. Adjust the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled squid on the lower plate, press with the upper plate and cook for about 10-12 min. In a bowl, prepare the flavouring by mixing the oil with the chopped parsley, lemon juice, a pinch of oregano, a pinch of salt and a pinch of chilli pepper.

When the squid is cooked, remove from the grill and flavour with the sauce. Compose the dish and serve.

## **BANANA PANCAKES**

### **INGREDIENTS:**

- banana 1
- eggs 2 (1 whole + 1 white)
- milk 150 ml
- plain flour 100 g
- butter 70 g
- salt to taste
- sugar 1 dsp
- baking powder 16 g

### **PREPARATION:**

Peel the banana and mash well with a fork. Beat the whole egg and sugar in a bowl and add the milk slowly mixing all the time. Add 50 g of melted butter, then add the flour sieved with the baking powder and a pinch of salt a little at a time, followed by the mashed banana. Mix all the ingredients thoroughly and then place the mixture in the refrigerator for 10 min. In the meantime, whip the egg white until firm. Take the mixture from the refrigerator and blend in the whipped egg white with delicate movements from the lower towards the upper. Insert the griddle plate at the lower and the grill one at the upper, then position the

appliance in OPEN GRILL mode. Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, grease the plates with a little butter and pour on 1-2 dessert spoons of the pancake mixture, spreading it rapidly over the surface to obtain a circle. Leave to cook for about 2 minutes until you see bubbles all over the surface of the pancake, then turn and cook the other side for about 2 minutes. The pancakes can be served in numerous ways: chocolate cream, maple syrup, fresh bilberries, chocolate chips, honey, whipped cream and icing sugar.

## **GRILLED PINEAPPLE WITH ICE-CREAM**

### **INGREDIENTS:**

- pineapple 1
- honey as required
- cane sugar as required
- fresh mint as required
- icing sugar as required
- vanilla ice-cream as required

### **PREPARATION:**

Take the pineapple, remove the leaves and peel. Cut into slices about 1-2 cm thick and sprinkle each slice with cane sugar on both sides. Insert the grill plate at the lower and the griddle one at the upper, then put the appliance in CONTACT GRILL mode.

Set the lower thermostat dial to 200°C and the upper dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, brush the pineapple on both sides with honey and place on the grill. Close the grill and cook for 5-6 min. Once cooked, place the slices on a serving plate, decorate with fresh mint leaves, dust with icing sugar and serve with balls of ice-cream.

## ONLY IF YOU HAVE ACCESSORY WAFFLE PLATES

### Insert the waffle plates in the correct position

#### **CLASSIC WAFFLES**

*MAKES: 12 waffles*

*PREPARATION: 10min.*

*COOKING TIME: 15min.*

#### **INGREDIENTS:**

- all purpose flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 4 tsp (10 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- melted butter 1/3 cup (75 g)
- vanilla extract 1 tsp

#### **PREPARATION:**

In a large bowl, mix the flour, salt, baking powder and sugar together, then set aside. In a separate bowl, beat the eggs. Stir in the milk, butter and vanilla. Pour the flour mixture into the milk mixture and beat until blended. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

#### **BELGIAN WAFFLES**

*MAKES: 14-16 waffles*

*PREPARATION: 15 min.*

*COOKING TIME: 20 min.*

#### **INGREDIENTS:**

- cake flour 2 cups (460 g)
- salt 1/2 tsp
- baking powder 2 tsp (5 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 4
- warm milk 2 cups (460 ml)
- melted butter 1/3 cup (70 g)
- vanilla extract 1/2 tsp

#### **PREPARATION:**

In a large bowl, mix the flour, salt and baking powder together; set aside. In a separate bowl, beat the egg yolks and sugar until the sugar is completely dissolved.

Add the vanilla extract, melted butter and milk to the eggs and whisk to combine. Combine the egg-milk mixture with the flour mixture and whisk until just blended. Do not over mix. In a third bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft peaks form, about 1-2 minutes. Using the rubber spatula, gently fold the egg whites into the waffle batter. Do not over mix. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

#### **CHOCOLATE AND CINNAMON WAFFLES**

*MAKES: 10-12 waffles*

*PREPARATION: 10min.*

*COOKING TIME: 15 min.*

#### **INGREDIENTS:**

- plain flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 1 tsp (3 g)
- white sugar 3/4 cup (170 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- butter 80 g
- vanilla extract 1 tsp
- dark chocolate 140 g
- cocoa powder 1/4 cup (60 g)
- cinnamon 2 tsp (6 g)

#### **PREPARATION:**

Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and beat on maximum power for 30 seconds. Stir and continue until the chocolate and butter have melted and the mixture is smooth, set aside to cool slightly. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large bowl and stir through the cooled chocolate mixture until smooth. Sift the flour, sugar, cocoa powder, cinnamon, baking powder and salt together in a large bowl. Add the flour mixture to the egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps. Adjust the lower thermostat dial to 190°C and the upper dial to 200°C. Press start/stop button to preheat. When "READY" is displayed, grease the waffle plate with melted butter or non-stick cooking spray and pour a measure into the cavities in the plate, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.). Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

## الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر؛ لا تركيبوا أية علبه 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 الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو تلك المبيّن على قاعدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:  
ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التآريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.  
ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.  
كما ينبغي وصل السلك البتي بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.



تحذير: ينبغي تآريض جهازكم:

هام جدا

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

السلك الأخضر والأصفر: تآريض

السلك الأزرق: محايد (بارد)

السلك البتي: مشحون بالكهرباء (حامي)

## أدخل صفائح الوافل في الموضوع الصحيح

### الوافل الكلاسيكي

جرعة لعمل: 12 قطعة وافل

التحضير: 10 دقائق.

مدة الطهي: 15 دقيقة.

### المكونات:

- 2 كوب من الدقيق 00 (460 جرام)
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 4 ملاعق صغيرة من الخميرة (10 جرام)
- 2 ملعقة صغيرة من السكر (30 جرام)
- 2 بيضة
- 1 حليب ساخن 2/1 فنجان (345 مل)
- زبد مذاب 3/1 فنجان (75 جرام)
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

### التحضير:

قم بمزج الدقيق والملح والخميرة والسكر في إناء كبير الحجم ثم ضعه جانباً. اضرِب البيض في وعاء عميق بشكلٍ منفصل. اخلط الحليب والزبد والفانيليا. أضف الدقيق وباقي المكونات في الإناء مع الحليب والبيض وقرم بمزجها بالمرضرب. اضبط درجة حرارة الصفائح العلوية والسفلية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للصفائحتين. عندما تعرض الشاشة رسالة READY ، ادهن الصفائح الخاصة بالوافل بالزبد المذاب أو بخاخ الطهي المانع للالتصاق وقرم بصب ميكال من الخليط في كل تجويف على الصفائح، باستخدام ملعقة إن لزم الأمر. افرِد الخليط بملعقة مسطحة. قرم بطهي قطع الوافل حتى تُصبح ذهبية اللون ومقرمشة (5 دقائق). كرّر ذلك حتى انتهاء الخليط. قرم بتقديمه فوراً.

### وافل بلجيكي

جرعة لعمل: 14-16 قطع وافل

التحضير: 15 دقيقة.

مدة الطهي: 20 دقيقة.

### المكونات:

- 2 فنجان من دقيق الحلويات (460 جم)
- 2/1 ملعقة صغيرة من الملح
- 2 ملعقة صغيرة من خميرة الحلويات (5 جم)
- 2 ملعقة صغيرة من السكر (30 جرام)
- 4 بيضة
- 2 فنجان حليب ساخن (460 مل)
- زبد مذاب 3/1 فنجان (70 جرام)
- 2/1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

### التحضير:

قم بمزج الدقيق والملح والخميرة في إناء كبير الحجم ثم ضعه جانباً. في وعاء عميق آخر، اخفق صفار البيض مع السكر حتى يذوب السكر تماماً.

أضف مستخلص الفانيليا والزبد الذائب والحليب إلى البيض ثم امزج جميع المكونات بالمرضرب. أضف خليط البيض والحليب إلى خليط الدقيق واخفقهما حتى يتدمجا قليلاً. لا تمزج بشكلٍ مبالغ فيه. في وعاء عميق ثالث، اخفق بياض البيض حتى يتماسك بمرضرب كهربائي لمدة 1-2 دقيقة.

بواسطة ملعقة مسطحة مطاطية، أضف بعناية بياض البيض إلى خليط الوافل. لا تمزج بشكلٍ مبالغ فيه. اضبط درجة حرارة الصفائح العلوية والسفلية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للصفائحتين.

عندما تعرض الشاشة رسالة READY ، ادهن الصفائح الخاصة بالوافل بالزبد المذاب أو بخاخ الطهي المانع للالتصاق وقرم بصب ميكال من الخليط في كل تجويف على الصفائح، باستخدام ملعقة إن لزم الأمر. افرِد الخليط بملعقة مسطحة. قرم بطهي قطع الوافل حتى تُصبح ذهبية اللون ومقرمشة (5 دقائق). كرّر ذلك حتى انتهاء الخليط. قرم بتقديمه فوراً.

### وافل بالشوكولاتة والقرفة

جرعة لعمل: 10-12 قطع وافل

التحضير: 10 دقائق.

مدة الطهي: 15 دقيقة.

### المكونات:

- 2 كوب من الدقيق 00 (460 جرام)
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة الحلويات (3 جم)
- 4/3 فنجان من السكر (170 جرام)
- 2 بيضة
- 1 حليب ساخن 2/1 فنجان (345 مل)
- زبد 80 جرام
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- شيكولاتة ذائبة 140 جرام
- 1/4 فنجان من مسحوق الكاكاو (60 جم)
- 2 ملعقة صغيرة من القرفة (6 جم)

### التحضير:

ضع الشيكولاتة والزبد في وعاء خاص بالميكروويف وسخنهما في الفرن على أقصى درجة لمدة 30 ثانية. قلب واستمر في التقليب حتى تذوب الشيكولاتة والزبد، ويصبح المزيج طرياً، اتركه جانباً ليبرد قليلاً. امزج البيض والحليب والفانيليا بمرضرب في وعاء عميق واخلط مزيج الشيكولاتة المربر حتى الحصول على خليط سلس. اتخل السكر الدقيق ومسحوق الكاكاو والقرفة ومسحوق الخبز والملح معاً في وعاء كبير. اسكب خليط الدقيق في خليط البيض واخفق حتى يصبح لبناً مع كتل قليلة فقط. اضبط درجة حرارة الصفائح العلوية والسفلية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للصفائحتين. عندما تعرض الشاشة رسالة READY ، ادهن الصفائح الخاصة بالوافل بالزبد المذاب أو بخاخ الطهي المانع للالتصاق وقرم بصب ميكال من الخليط في كل تجويف على الصفائح، باستخدام ملعقة إن لزم الأمر. افرِد الخليط بملعقة مسطحة. قرم بطهي قطع الوافل حتى تُصبح ذهبية اللون ومقرمشة (5 دقائق).

كرّر ذلك حتى انتهاء الخليط. قرم بتقديمه فوراً.

## فطيرة الموز-

### المكونات:

- 1 موزة
- 2 بيضة (1 بيضة كاملة + 1 بياض)
- حليب 150 مل
- 100 جم من الدقيق الزيرو
- 70 جم من الزيد
- كمية مناسبة من الملح
- 1 ملعقة من السكر
- 16 جم خميرة حلويات

### التحضير:

قشر الموز وقم بتحويله إلى هريس عن طريق هرسه جيداً بشوكة. في وعاء آخر، اخفق 1 بيضة كاملة مع السكر وأضف الحليب ببطء مع التحريك باستمرار. أضف 50 جرام من الزيد المذاب، ثم أضف تدريجياً الدقيق المنخل مع الخميرة ورشة ملح وهريس الموز. اخلط جميع المكونات جيداً وضع الخليط في التلاجة لمدة 10 دقائق. في هذه الأثناء، اخفق بياض البيض حتى يثبت. أخرج الخليط من التلاجة وامزجه بمخفوق بياض البيض عن طريق حركات رقيقة من الأسفل للأعلى. أدخل الصفيحة الملساء في الأسفل وصفيحة الشواء في الأعلى وضع الجهاز في وضع الشواية المفتوحة. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الصفيحتين بقليل من الزيد، اسكب عليها 1-2 ملعقة كبيرة من الخليط مع توسيعه بسرعة على السطح للحصول على دائرة. اتركه ينضج لمدة دقيقتين تقريباً حتى تتكون الفقاعات على سطح الفطيرة بالكامل، ثم اقلبها واتركها تُطهى لمدة دقيقتين إضافيتين. يمكن تقديم الفطائر بأشكال مختلفة: مع كريمة الشيكولاتة، شراب القيقب، التوت الطازج، رقائق الشيكولاتة، العسل، القشدة المخفوقة، مسحوق السكر.

## أناناس مشوي مع الأيس كريم

### المكونات:

- 1 ثمرة أناناس
- كمية مناسبة من العسل
- كمية مناسبة من سكر القصب
- كمية مناسبة من النعناع الطازج
- كمية مناسبة من سكر البودرة
- كمية مناسبة من الأيس كريم بالفانيليا.

### التحضير:

أزل أوراق وقشر الأناناس. اقطع الفاكهة إلى شرائح بسمك 1-2 سم وقم برش كل شريحة بسكر القصب على كلا الجانبين. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الأناناس بالعسل على كلا الجانبين وضعه على الشواية. أغلق الشبكة واطه لمدة 5-6 دقائق. بمجرد طهيها، ضع الشرائح في طبق التقديم وزينها بأوراق النعناع الطازجة وقم برش مسحوق السكر عليها وقدمها مع مغارف من الأيس كريم.

## جمبري مشوي

### المكونات:

- 20 /16 قطعة جمبري

### مكونات التتبيل:

- كمية مناسبة من البقدونس
- 2 ليمونة
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل
- 2 فص ثوم

### التحضير:

قم بتحضير التتبيلة: افرم الثوم والبقدونس إلى حجم دقيق وأضف عصير الليمون؛ ضع الملح وأضف رشّة من الفلفل. اغسل الجمبري وجففه جيداً ثم اتركه في التتبيل لمدة نصف ساعة على الأقل.

أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام.

اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية.

عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الجمبري المصفى من التتبيلة على الصفيحة السفلية، اضغط بالصفيحة العلوية واطبّق لمدة 4-6 دقائق تقريباً. عند التقديم، قم بتزيين الطبق بضع شرائح من الليمون والسلطة الخضراء.

## سلمون مشوي مع صوص الزبادي

### المكونات:

- 500 جم من قفليه السلمون
- كمية مناسبة من زيت الزيتون

### مكونات الصوص:

- 250 جم من الزبادي اليوناني
- 1 فص ثوم
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- رشّة سكر
- 20 جم من الثوم المعمر
- 20 جم من البقدونس
- كمية مناسبة من الفلفل الأبيض

### التحضير:

تحضير الصلصة: اغسل البقدونس والبصل الأخضر وجففهما جيداً وافرم الثوم بشكل منفصل.

صب الزبادي في إناء من الزجاج ثم أضف النكهات والثوم والملح والسكر والفلفل وقرم بمزج جميع المكونات إلى أن تحصل على كريمة طرية القوام. اتركه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل. أدخل الصفيحة الملساء في الأسفل وصفيحة الشواء في الأعلى وضع الجهاز في وضع شواية الفرن. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية.

عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الشريحة المدهونة بالزيت مسبقاً على الصفيحة السفلية، أغلق الصفيحة العلوية في وضع فرن الشواء (في أقرب موضع للطعام، بدون لمسه) واطهها لمدة 25-30 دقيقة (للحصول على أفضل نتيجة، ننصح بتدوير السلمون 180 درجة في منتصف الطهي لأنه في الجزء الخلفي تكون الصفيحة أقرب إلى الطعام). بمجرد انتهاء الطهي، ضع السلمون في طبق التقديم وقدمه مع صلصة الزبادي.

## كليماري مشوي

### المكونات:

- 400 جم من الكليماري كبير الحجم
- 1 ليمونة
- 1 لفة من البقدونس
- كمية مناسبة من زيت الزيتون
- كمية مناسبة من الهيلون
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من مسحوق الفلفل الحريف

### التحضير:

انزع أحشاء الكليماري وافصل الرأس والعظم الداخلي واغسله جيداً. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الكليماري المدهون بالزيت مسبقاً على الصفيحة السفلية، اضغط بالصفيحة العلوية واطهها لمدة 10-12 دقيقة تقريباً. في إناء عميق، قرم بتحضير التتبيلة عن طريق خلط الزيت والبقدونس المفروم وعصير الليمون وحفنة من البردقوش مع رشّة من الملح والفلفل. بمجرد أن ينضج الكليماري، أخرجه من الشواية وقرم بتبيله بالصلصة. جهز الطبق وقرم بالتقديم.

## شرائح لحم ضلوع الغنم باللخل البلسمي وإكليل الجبل

(للإيروزماري)

### المكونات:

- 6 شرائح من ضلوع الحمل
- إكليل الجبل المفروم
- 10 جم من الثوم المفروم
- خل بلسمي 100 مل
- 15 جم من السكر
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل

### التحضير:

تحضير النقيع: ضع جميع المكونات في الخلاط وقرم بالمزج حتى تحصل على مزيج متجانس. ضع في طبق عميق قطع الدجاج المقطعة على هيئة مكعبات بعرض 2 سم، أضف خليط التتبيل وقرم بتغطية الدجاج بشكل متجانس. قرم بتغطية المزيج بواسطة غلاف حفظ الأطعمة واتركه للتتبيل لمدة 1-2 ساعة. قرم بتحضير الكريمة بخلط جميع المكونات داخل إناء زجاجي وغطه بغلاف شفاف لحفظ الأطعمة قرم ضعه في البريد. أدخل قطع الدجاج في الأسياخ. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الأسياخ على الصفيحة السفلية، اضغط بالصفيحة العلوية واطه لمدة 11-13 دقيقة مع قلبها 1-2 مرة. تقدم ساخنة مع كريمة الليمون والعسل.

### أوراك دجاج على طريقة البروفنسال

#### المكونات:

- 3 أوراك دجاج (550 جم)

#### مكونات التتبيل:

- 4 ملاعق من زيت الزيتون
- 3 ملاعق من الخردل
- 3 ملاعق من الخل
- 2 ملعقة من أعشاب البروفنسال
- 2 فص من مفروم الثوم
- 2 ملعقة صغيرة من الملح الخشن
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحريف

#### التحضير:

قرم بتحضير النقيع عن طريق مزج جميع المكونات ببعضها البعض في وعاء من الزجاج. بواسطة سكين حاد، قرم بتقطيع الجزء اللحمي من أوراك الدجاج في أماكن مختلفة مع فتحها ببطء. ضع أوراك الدجاج في الوعاء وبللها بالتبيلة بشكل متجانس؛ يترك للتتبيل لمدة 2-3 ساعات. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع أوراك الدجاج على الصفيحة السفلية، اضغط بالصفيحة العلوية واطه لمدة 20-25 دقيقة مع التقليب 2-3 مرات. بمجرد طهيها، ضعها في طبق التقديم وقدمها.

### مكونات التتبيل:

- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة
- زيت زيتون 10 سنتيلتر
- 2 بصلة خضراء
- 3 فص ثوم
- زنجبيل مبشور 1 ملعقة
- 1 ملعقة من السكر
- 1 ملاعق من عصير الليمون
- 1 ملعقة من الملح الخشن
- كمية مناسبة من الفلفل

### مكونات كريمة العسل والليمون:

- كريمة الطبخ 5 سنتيلتر
- قشر ليمون مبشور 2/1 ملعقة
- 1 ملاعق من عصير الليمون
- 1 ملعقة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة من العسل
- كمية مناسبة من الملح

### التحضير:

## شرائح من اللحم البقري مع صلصة الفطر

### المكونات:

- 4 قطع من الفلبه البقري
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل الأسود يضاف مطحون وقت التحضير
- 2 فص ثوم
- 2 ملعقة من خردل ديجون
- 60 جم من الزيد
- كمية مناسبة من زيت الزيتون

### مكونات صلصة الفطر:

- 30 جم من الزيد
- 1 ملعقة من جبن الجرجونزولا
- 2 كرات أندلسي
- فطر 300 جرام

### 200 جم قشدة

- كمية مناسبة من عصير الليمون
- كمية مناسبة من البقدونس

### التحضير:

قم بتتبيل اللحم بالمح والمفلفل واركه يستريح لمدة ساعة تقريباً في درجة حرارة الغرفة. حضر صلصة الفطر: قم بإذابة الزيد في مقلاة، أضف الكراث على هيئة حلقات وارك المريح ينضج لمدة 2-3 دقيقة. أضف الفطر واطهه لمدة 5 دقائق أخرى. في هذه المرحلة، ضع قليل من السائل حتى يتبخر، اطه لمدة 1 دقيقة، أضف كوتاً من الماء واطه لمدة دقيقة أخرى تقريباً. أضف الكريمة السائلة وعصير الليمون والبقدونس وجبن الجورجونزولا واركه حتى الغليان واطه حتى تصح الصلصة كثيفة جيداً؛ اضبط المذاق بالملح و الفلفل وضعها جانباً. في هذه الأثناء قم بإعداد تبيلة اللحم والتي سوف تستخدمها في دهان شرائح اللحم أثناء الطهي؛ ضع الزيد والخردل والثوم في مقلاة صغيرة. يُطهى على نار هادئة حتى يذوب الزيد. تحفظ ساخنة. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. ادهن الشرائح بالصلصة بواسطة فرشاة على كلا الجانبين، ثم عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضعها على الصفيحة السفلية وأغلق الشواية. اطه لمدة 6-8 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة وسمك الشرائح. عند الانتهاء قم بانتشال شرائح اللحم ومن ثم قم بتغطيتها بصوص المشروم سابق التحضير.

## هامبورجر مع خبز الجاودار المحمص

### المكونات:

- 8 شرائح من خبز الجاودار
- 500 جم من اللحم المفروم عالي الجودة
- شرائح إيمنتال 100 جرام
- 2 ملاعق من زيت الزيتون
- 2 بصلة مقطعة
- كمية كافية من الزيد (في درجة حرارة الغرفة)
- 2 ملعقة صغيرة من صوص ووتر
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل
- نصف ملعقة من السكر

### التحضير:

تحضير الهامبورجر: قم بخلط اللحم المفروم وصوص ووتر والملح والفلفل في إناء من الفخار وامزج جميع المكونات ببعضها البعض. شكّل باليد 4 هامبورجر بسمك 2 سم تقريباً. ضع الجهاز في وضع الشواية المفتوحة وأدخل الصفيحة الملساء في الأسفل وصفيحة الشواء في الأعلى. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع شرائح البصل المتبل مع زيت الزيتون والسكر على الصفيحة السفلية واطهها لمدة 5-6 دقائق مع التقليب كثيراً باستخدام ملعقة مسطحة حتى يصبح الطهي متجانساً مع جعله لينا. في نفس الوقت، على الصفيحة الأخرى، قم بطهي الهامبورجر لمدة 12 دقيقة تقريباً، مع قلبه بعد حوالي 5-6 دقائق (يختلف وقت الطهي وفقاً لسمك الهامبورجر). بمجرد الانتهاء من طهي البصل، أزله من الشواية ثم قم بتحميم شرائح الخبز المغط بالزيد، على جانب واحد فقط، لمدة 1-2 دقيقة. ضع شرائح الخبز على لوح التقطيع مع الحفاظ على الجانب المحمص إلى الأعلى، انثر قطع البصل، أضف الهامبورجر وقرم بتغطيته بالجبن. أغلق السندويتش بشريحة الخبز، مع الحفاظ على الجانب المحمص إلى الأسفل. انتظر حتى تسخن الصفيحة من جديد، ثم أدخل الخبز المحمص واضغط جيداً بواسطة الصفيحة العلوية. قم بالطهي لمدة 2-3 دقائق تقريباً حسب درجة التحميم المرغوب بها.

**بيض مخفوق وخبز محمص**

**المكونات:**

- 2 بيضة
- 1 ملعقة من الحليب
- ملح وفلفل بالقدر المطلوب
- 2 شريحة من الخبز المحمص

**التحضير:**

اخفق البيض واللبن والملح لحين الحصول على مزيج خفيف ورغوي. أدخل الصفيحة الملساء في المبيت السفلي وصفيحة الشواء في المبيت العلوي وضع الجهاز في وضع الشواية المفتوحة. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، اسكب خليط البيض في زاوية الصفيحة واطهه لمدة 2-3 دقائق، مع الحرص على استخدام ملعقة خشبية لتقليبه جيداً من أجل طهه بالتساوي. في هذه الأثناء، على الصفيحة الأخرى المستوية، قم بتحميم الخبز لمدة 3-4 دقائق، مع قلبه في منتصف الطهي. جهز الطبق وقم بالتقديم.

**قطع الخبز المحمص مع موس الباذنجان**

**المكونات:**

- عدد 1 باذنجان
- 100 جمر من جن الريبكوتا
- كمية مناسبة من مسحوق الثوم
- كمية مناسبة من البقدونس
- 4 ملاعق من زيت الزيتون
- كمية مناسبة من الملح

**التحضير:**

اغسل الباذنجان وقشره وقطعه إلى شرائح سميكة. أدخل صفيحة الشواء في المبيت السفلي والصفيحة الملساء في المبيت العلوي وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع الباذنجان على الشواية السفلية وقم بالطهي لمدة 8-10 دقيقة تقريباً إلى أن يصبح طرياً. قطع الباذنجان إلى شرائح سميكة وضعها في الخلاط مع جن الريبكوتا وفص الثوم والبقدونس المقطع وقليل من الملح والفلفل بالإضافة إلى الزيت. قم بمزج الخليط إلى أن تحصل على مزيج ناعم ذي حبيبات ناعمة. ادهن الخبز (المقطّع إلى شرائح) بزيت الزيتون واطهه على 230° مئوية بالصفائح المستوية دائماً وفي وضع الشواية الملامسة للطعام لمدة 1-2 دقيقة حتى الحصول على اللون البني المرغوب به. قم بفرد كريمة الباذنجان على الخبز المحمص، ثم ضع ملعقتين من الزيت وقم بالتقديم.

**سلطة اللحم بالجرجير والطماطم**

**المكونات:**

- شريحتين من لحم العجل (البتلو)
- 100 جمر من الجرجير
- 10-12 طماطم كرزية مستديرة
- رقائق من جن البارميزان
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من زيت الزيتون

**التحضير:**

قم بتحضير سلطة الجرجير والطماطم الكرزية: اغسل الجرجير، ضعه على قطعة من القماش النظيف ليجف واقطع الطماطم الكرزية إلى 4 أجزاء. أدخل صفيحة الشواء في المبيت السفلي والصفيحة الملساء في المبيت العلوي وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع شرائح اللحم التي سبق تزيينها على الصفيحة السفلية، واضغط بالصفحة العلوية واطه لمدة 2-3 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة. قطع اللحم إلى شرائح وضعها فوق الجرجير والطماطم الكرزية، ضع الملح وأضف رقائق جن الجرانال. قم بالتبديل باستخدام قليل من الزيت.

**شرائح لحم الضلع مع تكهة القهوة**

**المكونات:**

- لحم ضلع البقر (2 قطعة بوزن 250 جمر لكل منها)
- زيت زيتون

**خليط القهوة:**

- 2 ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- 2 ملعقة صغيرة من حبوب القهوة
- 1 ملعقة من الفلفل الحلو
- 1 ملعقة من البابريكا
- 1 ملعقة صغيرة من الملح الخشن
- 1 ملعقة من الفلفل

**التحضير:**

حصّر خليط القهوة: قم بصب بذور الكمون والبن في الخلاط واطحنها إلى مسحوق، لكن ليس ناعماً للغاية. ضع المسحوق الناتج في وعاء وأضف إليه باقي المكونات ثم امزج جيداً. ضع قليلاً من الزيت على اللحم وضع التوابل؛ قم بتغطية المزيج بأكمله واتركه في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة تقريباً. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 230° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشواية. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ضع اللحم على الصفيحة السفلية واضغط بالصفحة العلوية واطه لمدة 6-8 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة. تقدم ساخنة.

الاقتراحات	الحد الأدنى	درجة مئوية	صفائح الشواء		الوضع	عدد القطع	الكمية	السمك
			العلوية	السفلية				
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	10 - 8	210	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	1	250 جرام	كامل
قم بتزيت الطعام ثم ضع الشواية بحيث تلمس الطعام دون أن تلامسه	30 - 25	230	شواية	ملساء	فرن الشواء	1	500 جرام	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	10 - 8	200	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	4	450 جرام	شريحة
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام؛ يُقلب مرتين أو ثلاثة	12 - 10	230	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	6	500 جرام	لحم على السبخ
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	12 - 10	200	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	1-2	400 جرام	كالاماري
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	6 - 4	200	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	10-12	400 جرام	جمبري كبير

الاقتراحات	الحد الأدنى	درجة مئوية		صفائح الشواء		الوضع	عدد القطع	حلوليات
		العلوية	السفلية	العلوية	السفلية			
ادهن الصفائح بالزبد، يُقلب في منتصف الطهي	5 - 4	200	200	شواية	ملساء	شبكة مفتوحة	4	فطيرة البان كيك
ادهن صفائح الشواء بالزبد	5 - 4	200	190	الوافل	الوافل	شواية ملامسة للطعام	4	الوافل
ادهن صفائح الشواء بالزبد	6 - 5	200	200	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	4	شرائح أناناس

الاقتراحات	الحد الأدنى	درجة مئوية	صفائح الشواء		الوضع	عدد القطع	الخبز
			العلوية	السفلية			
ضع الصفيحة العلوية بحيث تلمس الخبز دون أن تسحبه	5 - 3	230	شواية	ملساء	فرن الشواء	2	خبز محمص / سندويتش
	3 - 2	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	2	سندوتش
يُقلب عند منتصف الطهي	5 - 4	230	شواية	ملساء	شبكة مفتوحة	4	شرائح خبز

الاقتراحات	الحد الأدنى	درجة مئوية	صفائح الشواء		الوضع	عدد القطع	خضروات
			العلوية	السفلية			
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	6 - 4	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	1	شرائح بادنجان
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	8 - 6	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	2	شرائح كوسة
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	10 - 8	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	2	شرائح الفلفل الأخضر
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قمر بالتقليب عند منتصف الطهي	7 - 5	230	شواية	ملساء	شبكة مفتوحة	1	شرائح طماطم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قمر بالتقليب المستمر بملعقة مسطحة	7 - 5	230	شواية	ملساء	شواية ملامسة للطعام	2	شرائح يصل

هامبورجر	2-3	6	جيد الطهي	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	230	8 - 10	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم على السيخ		6	جيد الطهي	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	230	13 - 15	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي

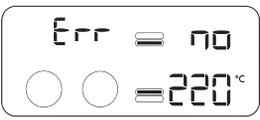
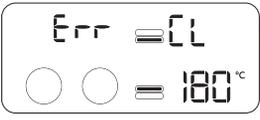
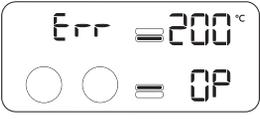
لحم الضأن	الشمك (سم)	عدد القطع	مستوى الطهي	الوضع	صفائح الشواء		درجة مئوية	الحد الأدنى	الاقتراحات
					السفلية	العلوية			
الضلوع	3-1.5	6	طهي متوسط	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	230	10 - 12	ضع كمية مناسبة من الزيت، ثم قم بقلب الضلوع عند منتصف الطهي
الضلوع	3-1.5	6	جيد الطهي	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	230	12 - 14	

لحم الدجاج والدجاج الرومي	الشمك (سم)	عدد القطع	الوضع	صفائح الشواء		درجة مئوية	الحد الأدنى	الاقتراحات
				السفلية	العلوية			
لحم الصدر	>1	4	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	230	3 - 4	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم الفخذ		3	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	200	20 - 25	يُقلب مرة أو مرتين أثناء الطهي
الأجنحة		6	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	200	14 - 16	يُقلب مرة أو مرتين أثناء الطهي
هامبورجر	2-1.5	4	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	230	6-8	
هامبورجر	2-1.5	8	شبكة مفتوحة	شوية	مساء	230	14 - 16	يُقلب عند منتصف الطهي
لحم على السيخ		6	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	230	11 - 13	يُقلب مرة أو مرتين أثناء الطهي
نقانق		6	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	230	6 - 8	
دجاج مشوي بالفلفل		1	شوية ملا مسة للطعام	شوية	مساء	200	40 - 45	يُقلب مرة أو مرتين أثناء الطهي

كلا مقبضي ضبط درجة الحرارة في الوضع 0 وتعرض الشاشة العلوية والسفلية OFF. أدر المقبض إلى درجة الحرارة المطلوبة، ثم اضغط على زر START/STOP.	بعد الضغط على زر START/STOP، لا يعمل الجهاز.		
---	--	--	--

### جدول الطهي

الاقتراحات	ا لحد الأدنى	درجة مئوية	صفائح الشواء		الوضع	مستوى الطهي	عدد القطع	السُمك (سم)	اللحم البقري
			العلوية	السفلية					
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	3 - 2	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	جيد الطهي	2	1 - 0.5	شريحة لحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي	6 - 5	230	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	جيد الطهي	4	1 - 0.5	شريحة لحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	5 - 4	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	نصف ناضح	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	8 - 7	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	طهي متوسط	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	11 - 10	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	جيد الطهي	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	5 - 4	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	طهي متوسط	2	2-3	لحم الضلع
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	8 - 7	230	ملساء	شواية	شواية ملامسة للطعام	جيد الطهي	2	2-3	لحم الضلع
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي	12 - 10	230	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	طهي متوسط	4	2-3	لحم الضلع
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي	16 - 14	230	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	جيد الطهي	4	2-3	لحم الضلع

رسالة خطأ على الشاشة	الوصف	المشكلة	الحل
	لا ترتفع الحرارة على أي من صفائح الطهي.	اكتشف التحكم الإلكتروني أن إحدى صفائح الطهي لم تصل إلى درجة الحرارة المحددة.	افصل الجهاز من مقبس الحائط. تأكد من إدخال الصفيحة بشكل صحيح في مبيت الجهاز. إذا لم يؤد ذلك إلى حل المشكلة، فربما قد حدث عطل بالجهاز. ربما قد تلف عنصر التسخين داخل الصفيحة. ربما قد تلف التوصيل الخاص بعنصر التسخين. ربما قد تلف التحكم الإلكتروني.
	تعطل مسبار الحرارة.	اكتشف التحكم الإلكتروني خللاً في مسبار درجة الحرارة.	افصل الجهاز من مقبس الحائط. يجب استبدال مسبار درجة الحرارة. اتصل بخدمة عملاء De'Longhi مع توضيح نوع الخطأ.
	تعطل مسبار الحرارة.	اكتشف التحكم الإلكتروني خللاً في مسبار درجة الحرارة.	افصل الجهاز من مقبس الحائط. يجب استبدال مسبار درجة الحرارة. اتصل بخدمة عملاء De'Longhi مع توضيح نوع الخطأ.
	الجهاز لا يشتعل.		تأكد من توصيل الجهاز بشكل صحيح بمقبس الحائط. قم بتوصيل الجهاز بمقبس تيار كهربائي مختلف. افحص مفتاح الأمان الأوتوماتيكي. إذا لم يؤد ذلك إلى حل المشكلة، فربما قد حدث عطل بالجهاز. توجه إلى أحد مراكز الدعم الفني التابعة لشركة De'Longhi.

## التنظيف و العناية



**ملاحظة هامة:** تحقق من برودة الجهاز تماماً قبل القيام بعملية التنظيف.

عند الانتهاء من عملية الطهي، أطفئ الجهاز وافصل القابس من مقبس التيار الكهربائي. اترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 30 دقيقة. أزل أية بقايا للطعام من على الصفائح. أفرغ حوض تجميع الدهون. يمكن غسل صينية تجميع الدهون باليد أو في غسالة الأطباق. اضغط على أزرار تحرير الصفائح (3) من أجل إزالتها من الجهاز. قبل لمس الصفائح، تأكد من أنها قد بردت تماماً. يمكن غسل صفائح الطهي في غسالة الأطباق على الرغم من أن الغسيل المتكرر يمكن أن يقلل من خصائص الطلاء، لذلك ننصح بتنظيف الجزء الخارجي من صفيحة الطهي بقطعة إسفنج ناعمة أو قطعة قماش مرطبة بالماء ومنظف رقيق. لا تستخدم أدوات معدنية لتنظيف أسطح الطهي.

## الخصائص الفنية

جهد التغذية 220-240 فولت / 50-60 هرتز  
القدرة المستهلكة 2000 وات

- يتميز هذا الجهاز باستهلاك طاقة في وضع إيقاف التشغيل يبلغ 0,3 وات.  
إدارة الطاقة: من الوضع النشط، إذا لم يتم إجراء أي تعديلات بعد مرور دقيقة واحدة، يعود الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد

- اضبط درجة حرارة الصفيحة السفلية والعلوية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر start/stop.
- يبدأ الجهاز في مرحلة التسخين الأولي. عندما يصل الترموستات إلى درجة الحرارة المطلوبة، يُصدر الجهاز إشارة صوتية ويكون جاهزاً للاستخدام. تظهر على الشاشة رسالة "READY" "جاهز".
- ضع قليلاً من الزيت المذاب على سطح صفائح الشوي
- **قم بصب مكبال في تجاويف الصفيحة.**
- افرد الخليط برفق وأغلق الجهاز.
- قم بالطهي حسب المدة الزمنية المشار إليها في وصفات الطهي المختلفة.
- إذا تم ضبط المؤقت، يتم إصدار ثلاث صافرات في نهاية دورة الطهي، يختفي المؤقت وتعرض الشاشة رسالة "END". من أجل تحضير قطع وافل أخرى، أضف المزيد من الخليط على الصفيحة السفلية وكرر العمليات. بمجرد تحضير القطعة الأخيرة، اضغط على زر start/stop لإطفاء الجهاز.



**انتبه!** لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة قطع الوافل من على الصفائح لأنها قد تُثَلِّف الطبقة المانعة للالتصاق.

## التنظيف والصيانة

### التنظيف من قِبَل المستخدم

- لا تستخدم أدوات معدنية من الممكن أن تخدش الصفائح المقاومة للالتصاق. استخدم أدوات مصنوعة من الخشب أو البلاستيك المقاوم للحرارة.
- لا تستخدم أدوات بلاستيكية ملائمة للصفائح الساخنة.
- بين كل تحضير وآخر، أزل بقايا الطعام من خلال فتحة تصريف الدهون وتجميعها في الصينية الموجودة أسفلها، ثم نظفها بمنشفة ورقية وانتقل إلى التحضير التالي.
- قبل تنفيذ أية عملية نظافة، يجب ترك الجهاز ليبرد (لمدة لا تقل عن 30 دقيقة).

## الاستعمال

### التشغيل

بمجرد إعداد الجهاز بشكل صحيح وعندما تكون جاهزاً للطهي، اختر درجة حرارة من 60° مئوية إلى 230° مئوية لكل من الصفيحتين (العلوية والسفلية) باستخدام مقبضي الترموستات 11 و 12).

اضغط على زر "Start/Stop". عندئذ سيضاء المؤشر الضوئي ON.

وفقاً لدرجة الحرارة المختارة، يلزم مرور بضع دقائق من أجل تسخين الجهاز. عندما يصل الترموستات إلى درجة الحرارة المطلوبة، يُصدر الجهاز إشارة صوتية ويكون جاهزاً للاستخدام. تظهر على الشاشة رسالة "READY" "جاهز".

من الممكن تغيير ضبط درجة الحرارة في أية لحظة أثناء الطهي بناءً على نوع الطعام الذي يتم تحضيره.



**لاحظ جيداً:** الجهاز مزود بقدمين أماميين قابلين للضبط (16) مما يسهل صرف الزيت في صينية تجميع الدهون.

### وظيفة المؤقت

عندما تعرض الشاشة رسالة "READY"، اختر وضع الطهي (انظر فقرة "وضع الطهي")، ثم ضع الطعام على الصفايح. يمكن اختيار وقت الطهي بالضغط على أزرار المؤقت (9 و 10)؛ في نهاية وقت الطهي تعرض الشاشة "END"؛ يبقى الجهاز قيد التشغيل. عندما يُصبح الطعام مطهيًا، أطفئ الجهاز بالضغط على زر (8) start/stop أو أدر مقبضي الترموستات (11 و 12) إلى وضع الإطفاء.



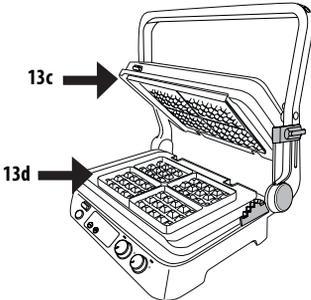
**ملاحظة هامة:** ينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً بعد 90 دقيقة من التشغيل.

### اختيار تدرج الحرارة

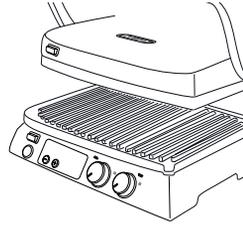
يمكن عرض درجة الحرارة بالدرجة المئوية أو فهرنهايت. من أجل تعديل وحدة قياس الحرارة، اضغط على كلا المفتاحين "+" و "-" (9 - 10) لضبط ثوان.

### وضع الوافل (فقط للموديل CG7044)

- أدخل صفيحتي الوافل (13c / 13d) على النحو الموضح بالشكل 1. يُلاحظ أنه في هذه الحالة، لا يمكن أن تحل إحدى الصفيحتين محل الأخرى ويجب أن يكون موضع كل صفيحة هو ما يشير إليه الشكل 8.



8

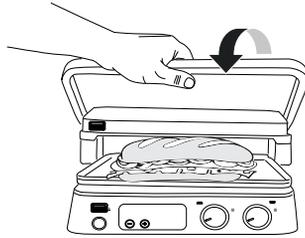


7

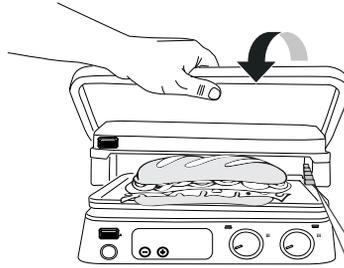
وهي الأمثل لتحضير الخضروات التي تحتوي على كميات كبيرة من الماء حيث يمكن أن يتبخر الماء.

يمكنكم استخدام وضع الطهي هذا لتحضير السندويشات الطرية و الأطمعة التي لا تتطلب الضغط عليها.

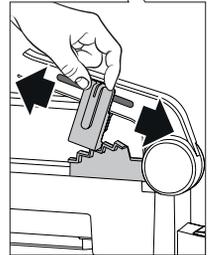
- ضع الطعام على الشواية السفلية.
- ممسكاً بمقبض الشواية العلوية قم بخفضها بالقرب من الطعام (شكل A).



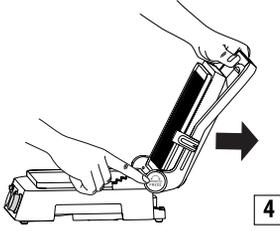
A



B

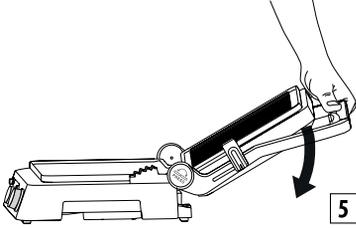


- ضع جهاز القفل/التحرير (4) الخاص بالصفايح في وضع الشواء المطلوب عن طريق تحريك الرافعة.
- تتوقف الشواية العلوية عند تلك الوضعية. توجد 5 عمليات ضبط مختلفة الارتفاع (الشكل B).



4

ادفع المقبض إلى الخلف حتى يتم قلب الغطاء تماماً في وضع مستوي (انظر الشكل 5).



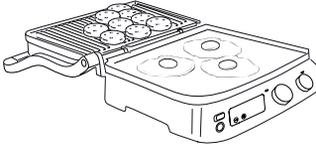
5

إن رفعت المقبض قليلاً قبل الضغط على زر التحرير، فسيخف الضغط على المفصلة وتصبح عملية الفتح أسهل.

يمكن استخدام الجهاز لشواء الباربيكيو لتحضير الهامبرجر وشرائح اللحم والدجاج والأسماك. يُعد وضع الباربيكيو الأكثر تنوعاً لاستخدام الجهاز. تتواجد الشوايتان في وضعية مفتوحة ومن ثم يتم الحصول على سطح مزدوج للطهي.

يمكن تحضير العديد من الأطعمة على شوايات منفصلة دون خلط المذاقات أو طهي كمية أكبر من نفس الطعام.

يسمح وضع الباربيكيو بشواء قطع مختلفة من اللحم ذات سمك متنوع، ولكل منها درجة النضج التي تفضلها. في هذا الوضع، من الضروري قلب الأطعمة أثناء الطهي. يمكن استخدام الجهاز أيضاً مع الصفائح المساء لتحضير الكريب والجبنة والبيض واللحم المقدد للإفطار (شكل 6).



6

يسمح سطح الطهي الواسع بتحضير العديد من الأطعمة في نفس الوقت أو توفير كميات أكبر من نفس الطعام.

#### فرن الشواء

تعد هذه الوضعية (انظر شكل 7) مثالية لشواء الأطعمة ذات السمك الكبير والتي تتطلب طهيًا بطيئًا ومتجانسًا دون تلامس.



**انتبه!** أثناء الطهي يجب توقي أقصى درجات الحذر.

لفتح الجهاز أمسك المقبض الذي يظل بارداً. على العكس من ذلك تصبح الأجزاء المصنوعة من الألومنيوم المسبوك ساخنة جداً، تجنب ملامستها أثناء أو بعد الطهي مباشرة.

يجب ترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 30 دقيقة قبل القيام بأي عملية من العمليات على الجهاز.

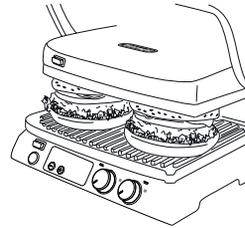
قم بالطهي فقط بعد تثبيت وعاء تجمع الشحوم في مكانه. لا تفرغ صينية تجمع الدهون حتى يبرد الجهاز تماماً. انتبه جيداً عند سحب وعاء جميع الشحوم لتجنب سكب السوائل.

#### أوضاع استخدام الجهاز

##### شواية ملامسة للطعام (الوضعية المغلقة)

تستند الصفيحة العلوية على الصفيحة السفلية، وهي عبارة عن وضعية أولية للطهي عند استعمال الجهاز كشواية ملامسة للطعام. تتكيف صفيحة الشواية العلوية أوتوماتيكياً مع سمك الطعام الموضوع على الصفيحة السفلية. بهذه الطريقة يتم طهي الطعام بشكل متجانس على كلا الجانبين.

تعد الشواية الملامسة للطعام مثالية لطهي الهامبورجر واللحم منزوع العظم وشرائح اللحم الصغيرة والخضروات والسندوتشات. تتناسب وظيفية "لامسة الطعام" مع إعداد الطعام بشكل صحي وفي وقت وجيز. عند استخدام الشواية الملامسة، يُطهى الطعام سريعاً نظراً لأنه يتلامس مع الصفائح من كلا الجانبين في نفس الوقت (انظر الشكل 3).



3

تسمح تجاويف الشواية والفتحة الموجودة على الجانب الخلفي للجهاز، تسمح بصرف وتجميع الشحوم داخل الوعاء الخاص بها.

الجهاز مزود بمقبض خاص ومفصل يسمحان بضغط الشواية العلوية وفقاً لسمك الأطعمة. عند الرغبة في تحضير أكثر من طعام في نفس الوقت باستخدام الشواية الملامسة للطعام، فإنه من المناسب أن تمتلك الأطعمة المختلفة نفس السمك وذلك للسماح بالعلق المتجانس للغطاء (الصفيحة العلوية).

##### الشبكة المفتوحة

الصفيحة العلوية على نفس مستوى الصفيحة السفلية. تتواجد كل من الشواية السفلية والعلوية على نفس السطح وبذلك تكونان سطحاً واسعاً للشوي. بهذا الشكل يمكن استخدام الجهاز في وضعية الباربيكيو مع شواية الجريل أو الشواية الناعمة. من أجل ضبط الجهاز في هذا الوضع، يجب أولاً تحديد موضع زر تحرير المفصلة، الموجود على اليمين.

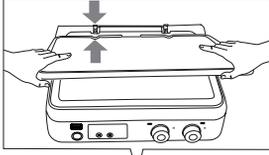
أمسك المقبض باليد اليسرى واضغط على زر تحرير المفصلة باليد اليمنى (انظر الشكل 4).

## الوصف

**1** انتبه جيداً: الشوايات القابلة للانتزاع (أسطح شوي أو صفائح ناعمة) قابلة للتبادل فيما بينها.

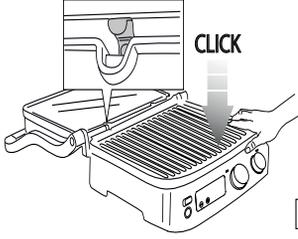
### إدخال صفائح الشواء

- ضع الجهاز في وضع مستوي (انظر شكل 1). أدخل صفائح الشواء الواحدة تلو الأخرى.



1

- يمكن إدخال كل صفيحة سواءً في المبيت العلوي أو السفلي (انظر الشكل 2)



2

### لانتزاع صفائح الشواية

ثبت الجهاز في الوضعية الأفقية. على الجانب الأيسر، حدد مواضع أزرار التحرير (3) الخاصة بالصفائح. اضغط على الزر بقوة لإخراج الصفيحة من القاعدة. أمسك بالصفائح الشوي هذه بكتنا اليدين ثم قم بتمريرها خلال الدعائم المعدنية واسحبها خارج القاعدة. اضغط زر التحرير الآخر أيضاً لنزع الصفيحة الثانية وذلك باتباع نفس الخطوات.



**خطر الحروق!!** قم بنزع أو استبدال صفائح الطهي بعد أن يبرد الجهاز بشكل كامل.

### ثبت وعاء تجميع الشحوم

أثناء الطهي، يجب إدخال صينية تجميع الدهون في مقرها على الجانب الأيمن من الجهاز. يتم صرف الشحم الناتج عن الطعام من خلال الفتحة الموجودة على الشواية ثم تجميعه داخل الوعاء.



**ملاحظة هامة:** أثناء الطهي، راقب صينية تجميع الدهون بشكل متكرر وأزلها لتجنب زيادة الدهون السائلة.

بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بالتخلص من الشحم الناتج بشكل مناسب. يمكن غسل وعاء تجميع الشحوم في غسالة الأطباق.

1. القاعدة والجهاز: هيكل متين من الصلب غير القابل للصدأ مع غطاء ذاتي الضبط.
2. المقبض: مقبض متين من المعدن لضبط الغطاء وفقاً لسمك الأطعمة.
3. أزرار فك صفائح الشواية: اضغط لتحرير ونزع صفائح الشواية
4. جهاز قفل/تحرير وضبط ارتفاع الصفيحة العلوية/الغطاء
5. زر تحرير المفصلة: تسمح بفتح الجهاز عن آخره للطهي في الوضعية السطحية
6. ضبط ارتفاع الصفيحة "وظيفة القرن": من أجل قفل الصفيحة/الغطاء العلوي بالارتفاع المرغوب به من أجل إعداد الأطباق التي لا تتطلب الضغط عليها.
7. مؤشر التشغيل.
8. زر تشغيل/إيقاف
9. زر الوقت "1+": لضبط (زيادة) زمن الطهي.
10. زر الوقت "2-": لضبط (تقليل) زمن الطهي.
11. مقبض ترموستات الشواية السفلية: لضبط درجة الحرارة من 60° مئوية إلى 230° مئوية أو لإطفاء الصفيحة السفلية.
12. مقبض ترموستات الصفيحة العلوية: لضبط درجة الحرارة من 60° مئوية إلى 230° مئوية أو لإطفاء الصفيحة العلوية.
13. الصفائح القابلة للفك: لا يلتصق بها الطعام، قابلة للغسيل في غسالة الأطباق، سهلة التنظيف. يمكن أن يتغير عدد ونوع الصفائح بناءً على الموديل.
- 13a. صفيحة الشواء: مثالية لشواء شرائح اللحم والهامبورجر والدجاج والخضروات
- 13b. الصفيحة الملساء: من أجل التحضير المثالي للكرب والبيض واللحم المقدد والمحار.
- 13c. صفيحة الوافل العلوية: لتحضير جميع أنواع الوافل (فقط CG7044).
- 13d. صفيحة الوافل السفلية: لتحضير جميع أنواع الوافل (فقط CG7044).
14. صينية تجميع الدهون: يمثل جزءاً لا يتجزأ من الجهاز مع سهولة انتزاعه عند القيام بعمليات النظافة.
15. موزع الوافل (فقط CG7044).
16. أرجل أمامية قابلة للضبط

### إدخال الأول بالخدمة

أزل جميع مواد التغليف والمصقات الداعمة من على الصفيحة. قبل التخلص من الأغلفة تحقق من استخراج جميع مكونات الجهاز الجديد. يوصى بالاحتفاظ بكرتونة ومواد التغليف من أجل استعمالها في مرات لاحقة.



**ملاحظة هامة:** قبل الاستعمال قم بتنظيف القاعدة والغطاء ومقابض التحكم باستخدام قطعة من القماش المبلل لإزالة الأتربة المتراكمة أثناء عملية النقل. نظّف بدقة صفائح الطهي وصينية تجميع الدهون. يمكن غسل الصفائح وصينية تجميع الدهون في غسالة الأطباق.



**ملاحظة هامة:** يمكن أن يصدر عن الجهاز رائحة خفيفة وبعض الأذخنة عند أول استخدام. يعد ذلك أمراً طبيعياً وشائعاً مع جميع الأجهزة ذات السطح المقاوم للالتصاق.

## تحذيرات هامة

### تحذيرات الأمان



يؤدي عدم الالتزام بهذا التحذير إلى خطر الصعقات الكهربائية التي تمثل خطراً على الحياة.

- قبل توصيل قابس الجهاز بمصدر التيار الكهربائي تحقق من أن:
  - جهد الشبكة يتناسب مع القيمة المذكورة في لوحة البيانات؛
  - أن يكون مقبس التيار الكهربائي مزود بالتأريض وأن يمتلك قدرة لا تقل عن 16 أمبير.
  - يُعفى الاستخدام المهني للمنتج، غير المناسب أو غير المطابق لتعليمات الاستخدام الشركة المصنعة من أية مسؤولية.

- تحقق من عدم ملامسة كابل التغذية الكهربائية لأجزاء الجهاز التي تسخن أثناء الاستخدام. في حالة تعرض كابل التغذية الكهربائية للتلف، يجب استبداله من الشركة المنتجة نفسها أو من أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها وذلك تجنباً للتعرض للأخطار.

- قبل وضع الجهاز جانباً أو إزالة صفائح الطهي وقبل أية عملية تنظيف وصيانة، أطفئ الجهاز وأخرج القابس من مقبس التيار الكهربائي. تحقق من أن الجهاز بارد بشكل تام.
- لا تستعمل الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- لا تقم بملء الجهاز في الماء.

- يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة جهاز توقيت خارجي أو عن طريق نظام تحكم عن بُعد منفصل.

- استخدم فقط أسلاك إضاءة متوافقة مع قواعد الأمان السارية. تحقق من سلامتها ومن أنها ذات قطاع مناسب.
- لا تفصل القابس من مقبس التيار الكهربائي عن طريق سحب الكابل.



إهمال هذه التعليمات قد يحمل في طياته خطر التعرض الشخصي للحروق أو تعرض الجهاز للتلف.

- نظف صفيحة الطهي من الخارج بقطعة إسفنج ناعمة أو بقطعة قماش مرطبة بالماء ومنظف رقيق.
- هذا الجهاز مخصص لطهي الأطعمة. ولذلك لا يجب استعماله في أي أغراض أخرى كما لا يجب تعديله أو العبث به بأي شكل من الأشكال.

- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. إنه غير مصمم للاستعمال في الأماكن المخصصة لمطبخ العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من أماكن العمل ومراكز السياحة الريفية والفنادق والغرف المؤجرة والموتيلات ومؤسسات الضيافة الأخرى.

- يمكن السماح للأطفال الذين بلغ عمرهم 8 سنوات فما فوق وللأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو أولئك الذين تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم وإطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان وتحذيرهم من المخاطر الكامنة في استعمال الجهاز. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

- يجب ألا يُفُذ الأطفال التنظيف والصيانة التي يجب أن يقوم بها المستخدم إلا إذا تجاوزت أعمارهم 8 سنوات وأن يخضعوا للإشراف.

- يجب حفظ كل من الجهاز وكابل التغذية الكهربائي بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات.

- احفظ الجهاز بعيداً عن متناول أيدي الأطفال ولا تتركه بدون رقابة أثناء التشغيل.

- لا تستخدم الجهاز بدون صفائح الطهي.

- أعد وضع الجهاز في مكانه فقط بعد أن يبرد تماماً.

- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء الاستعمال.



- عدم مراعاة هذه التحذيرات يحمل في طياته خطر الإصابة بالحروق أو اللسع.

- عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، يمكن أن تصبح حرارة السطح الخارجي شديدة السخونة. استخدم دائماً المقبض (2) أو قفازات الفرن إن لزم الأمر.

- أزل أو استبدل صفائح الطهي عندما يبرد الجهاز بشكل كامل.



### ملاحظة هامة:

- يُشير هذا الرمز إلى توصيات ومعلومات هامة للمستخدم.

- لا تقم بطهي الأطعمة المغلفة بأغلفة بلاستيكية أو مصنوعة من الألومنيوم، أو المعبأة في أكياس من البولي إيثيلين وذلك لتجنب خطر التعرض للحروق.



- هذا الجهاز مطابق للتوجيه CEE 1935/2004 المتعلق بالمواد والأشياء المخصصة للتلامس مع المنتجات الغذائية.

