

ملاحظات و نصائح	الوقت أو الزمن بال دقائق	وضعية الشواية أو المشواة	وضعية أداة التنظيم الحراري	الأطعمة (الكمية)
إن كان ممكناً يجب أن تكون الشرائح من نفس السماكة	'8-'6	1	ح. قصوى	شريحة لحم (1)
لا تفتح الصفحة قبل 2 / 3 دقائق كي لا تتحطم الأطعمة	'5-'3	1	ح. قصوى	هامبورغر (1)
الزمن المستغرق للطهي الغير كامل للشريحة	'5-'2	1	ح. وسطى	شريحة روست بيف (1)
الزمن المستغرق للطهي الغير كامل للشريحة	'3-'2	1	ح. قصوى	شريحة لحم خنزير (1)
قلب أو تدوير الأضلاع بعد 10 دقائق	'18-'15	1	ح. قصوى	ضلع أو أضلاع الخنزير (3)
يجب غسل الكبد بشكل جيد	'3-'2	1	ح. وسطى	الكبد (2)
يجب قلبها بعد أربع أو خمس دقائق	'10-'8	1	ح. قصوى	اللحمة المقددة الخاصة للسيج أو للسقود (3)
توضع الدجاجة مفتوحة و لا تقلب أبداً	'80-'75	1	ح. وسطى	الدجاج (كيلو واحد)
يجب تقسيم دقائق الفومستر إلى شطرين	'5-'3	1	ح. قصوى	الفومستر (3)
يجب تقسيمها لشرطين	'6-'4	1	ح. قصوى	النقائق (2)
تقسيمها لشرطين إن كان ضرورياً	'9-'7	1	ح. قصوى	النقائق الطويلة
وضع الزيت على الصفحة و قلب شرائح السمك في منتصف الوقت المحدد	'20-'16	2	ح. وسطى أو متوسطة	شرائح سمك السلمون الترويني (1)
وضع الزيت على الصفحة و قلب قطعة السمك في منتصف الزمن المحدد	'20-'16	2	ح. وسطى	قطعة من سمك السلمون (1)
وضع الزيت على الصفحة و قلب السمكة في منتصف الوقت المحدد	'22-'18	2	ح. وسطى	سمك السولايولا (1)
ليست بحاجة للزيت و لا قلبها أو تدويرها	'15-'12	1	ح. وسطى أو متوسطة	سمك الكانستريلي (15) خمسة عشر قطعة
يجب أن تكون القطع متجانسة	'8-'6	1	ح. وسطى	الباذنجان (6) ستة قطع
يجب أن تكون القطع متجانسة	'8-'6	1	ح. وسطى	الكوسا (7) سبعة قطع
إغلاق الصفحة و الضغط إلى الأسفل	'8-'6	1	ح. وسطى	الفليفلة (أربعة أرباع)
يجب أن تكون القطع متجانسة	'8-'6	1	ح. وسطى	البصل (شرائح)
تقسيمها لشرائح بسماكة سنتيمتر و نصف . لا تفتح الصفحة قبل مضي خمسة عشر دقيقة	'25-'20	1	ح. وسطى	الذرة المطبوخة و المجمدة و المقطعة لشرائح
يجب استخدام الخبز الطري	'9-'3	1	ح. وسطى	خبز محشو أو شطيرة
وضع نصف شريحة جبنة في كل جهة من التوست	'3-'2	1	ح. وسطى	التوست
بعد إزالة الصفحة السفلى. يجب وضع عجينة البييتزا عليها و وضع الصفحة في مكانها من جديد. و يمكن إضافة الأطعمة فوق البييتزا حسب الرغبة.	'45-'40	2	ح. وسطى	البييتزا أو البييتسا

## وضعية عمل الجهاز

جهازكم مٌجهزٌ أو مُنظَّم للإستعمال في الوضعية الثالث التالفة:

مشواة - باربيكو	طهي الطعام المغطى بالجينة و الباشاميل (الغراتين)	الطهي بالأحتكاك أو الملامسة
يمكن إستخدام هذه لوضعية لكل أنواع الطهي، ما عدا البيززا إنظر للوضعية pos.3 فيالصفحة 3. من أجل الحصول على الوضعية يجب فتح المشواة أو الشواية بشكل كامل .	مثالي لطهي السمك و البيززا إنظر للوضعية pos2 في الصفحة 3 من أجل الحصول على هذه الوضعية، يجب رفع الجزء العلوي من الجهاز بيد واحدة و تدويره نحوكم و باليد الأخرى مسك الجهاز بإحكام من مقبض الإناء الخاص بتجفيف الشحوم.	مثالي للحوم عامة و للخضروات و للزرة المطبوخة و المجدة للسنويش ( وضعية pos. 1 صفحة 2).

### الإستخدام

- إدخال مأخذ الجهاز و ضبط أداة للتظلم الحراري (C) و إحكمه في الوضعية المرغوبة (min/med/max) و المصباح المؤشر (B) يشتعل.
  - تهيئة تسخين الجهاز على أن تكون الصفائح مغلقة
  - عندما يدرك الجهاز الحرارة المرغوبة ينطفئ المصباح المؤشر.
  - وضع الطعام الذي سيُطهى على الصفائح
  - إحكام الجهاز على واحدة من الوضعية الثالث الموجودة 1,2,3.
  - من أجل إطفاء الجهاز يجب تدوير مقبض أداة التظلم الحراري باتجاه عكسي لعقارب الساعة إلى أن ينتهي مداره.
  - عند الإنتهاء من الطهي يجب فصل المأخذ و ترك الجهاز ليبرد.
  - يجب عدم لمس الصفائح بأدوات حادة كي لا تتلف المادة المستخدمة للتغطية.
- نصائح من أجل الطهي**
- تجفيف الأطعمة المجمدة أو المنقوعة قبل وضها على إحدى الصفيحتين.
  - تطييب اللحم بالبهارات قبل شويها، أمل الملح فيوضع عندما تكون جاهزة.
  - عندما تُستخدم طريقة الطهي "بالإحتكاك أو الملامسة" فمن المناسب أن تكون أجزاء الأطعمة التي ستشوي من نفس السماكة كي نحصل على طهي أو شوي متجانس.
  - عندما يُشوى على طهي السمك فمن الضروري وضع الزيت على صفيحة الإسناد (T).
  - سنعطيك بعض الأمثلة لإستخدام الشواية في الجدول اللاحق .
  - يجب إعتبار الأرمنة المذكورة في الجدول اللاحق أرمنة نسبية لإلها تتغير حسب ميزات الأطعمة كحرارتها الإبتدائية أي قبل الطهي و ماتحتويه الأطعمة من ماء و حسب الذوق الشخصي.

### التنظيف

- يجب عدم إستخدام مواد منظقة و أدوات حادة، لأنَّ بإمكانها أن تحكف و تحدش المادة الغير لا صقة الخاصة و المستخدمة للتغطية.
- تركيب الصفائح بعد تنظيفها و تنشيفها بعناية و بشكل كامل، و الإنباه أن يكون تركيب الصفائح صحيحاً.
- لإفراغ و تنظيف إناء تجميع الشحوم أو الدهون يجب سحبه نحو الخارج بواسطة المقبض الموجود. من أجل إدخال الإناء السابق، يجب القيام بالعملية المعاكسة و ذلك بدفعه لنهاية مساره.
- قبل أية عملية تنظيف يجب فصل أو إزالة مأخذ الجهاز من المأخذ الكهربائي و ترك الجهاز ليبرد.
- إن التنظيف بعد كل عملية طهي أو شوي يمنع إصدار أو إطلاق أدخنة أو روائح غير مرغوبة خلال عمليات الطهي اللاحقة.
- يمكن فك الصفيحتين بواسطة المقابض (G) و يمكن غسل الصفيحتين بالماء الساخن أو في غسالة الصحون الآلية.
- يجب ترك الصفائح بالماء لبضعة دقائق كي تطري بقايا الصلبة المتوضعة عليها خلال الطهي.

## تنبيهات أو تحذيرات مهمة:

- قبل استخدام الشواية يجب قراءة التحذيرات يا انتباه لتجنب الأخطاء و للحصول على أفضل النتائج.
  - هذا الجهاز ملائم لطهي أو شوي الطعام. فيجب أن لا يُستخدم لأغراض أخرى و أن لا يُعدّل و لا يُحوّر و لا يُعبث به بأي شكل كان.
  - عندما يشتغل الجهاز، يجب الإنتباه لسلك التغذية الكهربائية أن لا يكون ملامسا أو ملاصقا للأجزاء الساخنة من الجهاز.
  - قبل الإستعمال يجب تنظيف الصفيحتين الغير لاصقتين بعناية.
  - تركيب الصفيحتين عندما تكونان ناشفتين بشكل كامل.
  - لا تتركوا الجهاز بمتناول أيدي الأطفال، و لا تتركوا الجهاز شاغلا بدون مراقبة.
  - رفع أو إنتزاع مأخذ سلك الجهاز من مأخذ الكهرباء في الحالات التالية:
    - قبل وضع الجهاز في مكانه أو قبل إزالة أو رفع صفيحة الطهي أو الشوي.
    - قبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
    - مباشرة بعد الاستخدام.
  - إستخدام المطولات الخاصة بالأسلاك الكهربائية التي تتطابق القوانين القلنمة و الخاصة بالضمان و السلامة العامة.
  - يجب عدم إستخدام الجهاز في الخارج. يجب أن لا يُبدّل سلك التغذية الكهربائي الخاص بهذا الجهاز، لأنّ تبديله بحاجة لأدوات خاصة. في حال تلف السلك يجب التوجّه لمركز صيانة بترخيص من المنتج.
  - يجب عدم سحب سلك الجهاز لإنتزاع مأخذ السلك من مأخذ الكهرباء.
  - يجب عدم إستخدام الجهاز بدون صفيحة الطهي أو الشوي.
  - يجب عدم إستخدام الجهاز بدون الوعاء المسطح الخاص بجمع الشحوم أو الدهون L.
  - يجب عدم غمر الجهاز بالماء.
  - وضع الجهاز في مكانه عندما يبرد بشكل كامل.
  - عدم لمس أو حثك الجهاز بأدوات حادة كي لا تتلف المادة المستخدمة في التغطية.
  - الإنتباه: عندما يشتغل الجهاز تكون حرارة سطحه الخارجي عالية جدا.
- هذه الأجهزة مطابقة للقاعدة EN55014 الخاصة بإلغاء إزعاجات أو تشويش الراديو.

## التركيب

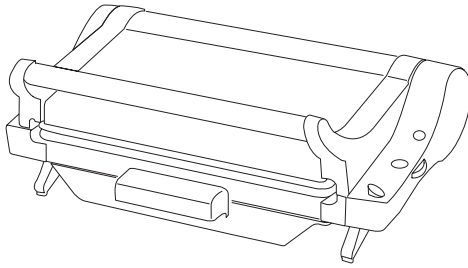
- يجب مراقبة الجهاز قبل إستخدامه إن خضع لعطب أو لضرر ما خلال النقل.
- تركيب الجهاز فوق سطح أو قاعدة أفقية و بعيدا عن متناول أيدي الأطفال، لأنه عندما يُستخدم الجهاز بعض أجزاءه تصل لدرجات حرارة عالية.
- قبل إدخال مأخذ السلك في المأخذ الكهربائي يجب التأكد أو التحقق من ما يلي:
  - أن يكون مقدار الفولط أي القوة المحركة الكهربائية الموجود في شبكتكم الكهربائية مطابقا للقيمة المحددة أو المؤشرة بالرمز V في لافتة المميزات الخاصة و الموضوعه في أسفل الجهاز؛
- أن تكون قدرة المأخذ الكهربائي لا تقل عن 10 أمبير؛
- أن يكون المأخذ الكهربائي من نفس نوع مأخذ الجهاز و إلا فيجب تغييره؛
- أن يكون المأخذ الكهربائي متصلا بعداد كهربائي فعال للإتقاد أو النجاة. لأن الشركة المنتجة لا تتحمل أية مسؤولية في حال عدم إحترام هذه القاعدة.
- من أجل التخلص من رائحة الجهاز عندما يكون جديدا، يجب تشغيله مفتوحا في وضعية المشواة أي الباربيكيو. انظر للشكل ص 3، في الوضعية pos.3 بدون طعام لمدة 5 خمس دقائق على الأقل، خلال هذه العملية يجب تهوية المكان.

## وصف أو عرض الجهاز

- A مقبض معزول
- B مصباح مؤشر
- C أداة للتنظيم الحراري قابلة للضبط و الإحكام
- D العارض أو المظهر
- E دعامة أو إسناد للغلق
- F صفيحة طوية غير لاصقة وقابلة للإزالة أو لف
- G دعامة لإزالة أو لنقل الصفيحة
- H قاعدة
- I صفيحة سفلية غير لاصقة وقابلة للإزالة أو لف
- L إثناء أو وعاء مسطح لتجميع الشحوم

---

## مِشْوَاةٌ بِالْإِحتِكَاكِ



إرشادات للإستعمال