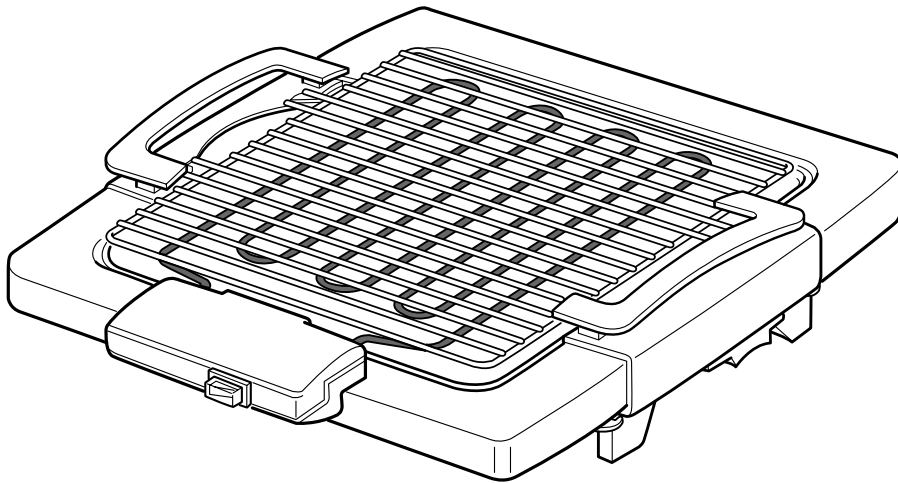




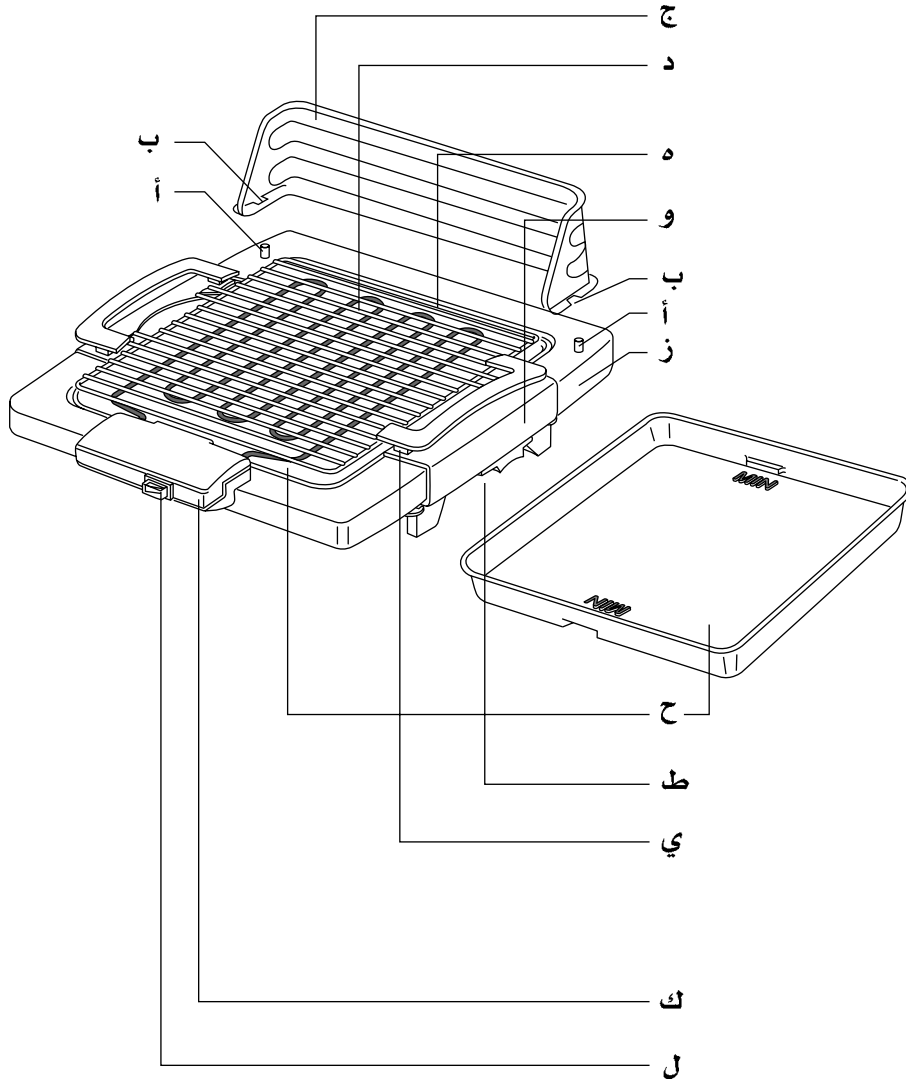
De' Longhi Appliances

via L. Seitz, 47
31100 - Treviso - Italia

إرشادات الإستعمال

5712610001/02.08

وصف الآلة



وصف الجهاز

- السدادتان (في حال وجودهما)
- الأثلام (في حال وجودها)
- حاجز الهواء
- عنصر التسخين
- رف الشوي
- مقبض
- صينية جمع السائل
- القاعدة
- منظم درجة الطهو المتحرك
- قاعدة حمل المشواة
- لوحة التحكم
- المفتاح الكهربائي

معلومات مهمة

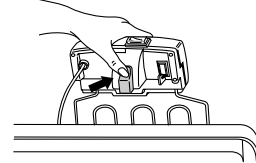
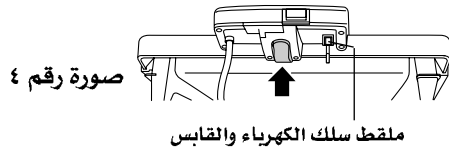
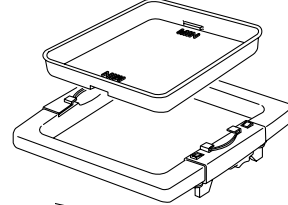
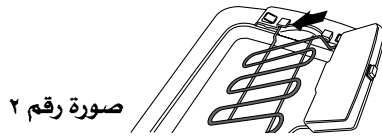
- قبل إستعمال المشواة، تأكد من عدم تعرضها لضرر خلال نقلها.
- ضع الجهاز على مكان مسطح بعيداً عن متناول الأولاد، بما أن بعض أجزاء الجهاز قد تصبح حارة جداً خلال الإستعمال.
- قبل إدخال القابس في مقبس التيار، تأكد من الأمور التالية:
 - أن الفلظية التي تظهر على صفيحة التصنيف (في أسفل الجهاز) تطابق مع الموصلات الرئيسية لمقبس التيار.
 - أن الموصلات الرئيسية ومقبس التيار تكفي للشحنة التي تظهر على صفيحة التصنيف في أسفل الجهاز.
 - أن القابس يتطابق مع مقبس التيار (ولا إستعمل وصلة القبس).
 - أن مقبس التيار موصول بالأرض بطريقة جيدة. فالصانع لا يتحمل المسؤولية ما لم يتم التقيد بهذا الشرط.
 - يجب أن تكون الفيشة من النوع الملائم لوصلة التيار الكهربائي، والا عليك بتغيير الفيشة من قبل عاملين مصرح لهم بذلك.
- عند تشغيل الجهاز، تأكد من أن سلك التيار لا يلامس أي جزء حار.
- اغسل جيداً جميع التوابع قبل إستعمال الجهاز.
- عند إستعمال الجهاز للمرة الأولى، شغل الجهاز بدون طعام لخمس دقائق على الأقل حتى تختفي رائحة الآلة "الجديدة". في تلك الأثناء تأكد من تهوئة الغرفة.
- إن إضرطرت لإستعمال سلك توصيل، تأكد من أن الوصلة مزودة بسلك تأريض ومن أن دائرة الأسلاك تساوي على الأقل دائرة سلك التيار (١.٥ ملليمتر مربع).
- قبل الاستعمال عليك بغسل الشبكة والطشت الصغير كما هو مشار إليه في قسمك التنظيف والصيانة.
- عليك بسكب كمية 2 لتر من الماء على الأكثر في الصينيه، لا تدع الماء ينزل أقل من المستوى الأدنى وهو لتر واحد من الماء.
- يجب ألا يستبدل "مستعمل الجهاز" بنفسه سلك التيار لأن هذه العملية تتطلب معدات خاصة.
- إن تضرر سلك التيار، إتصل بمركز خدمات معترف به.
- يجب تغذية الجهاز بواسطة نظام تفاضلي (RCD) وبتيار تبديده الأقصى ليس اعلى من 30 ملي امبير.
- إن المواد والأدوات المخصصة للإستعمال مع المأكولات تطابق تعليمات الإتحاد الأوروبي ٨٩/١٠٩. بالإضافة الى ذلك، صنعت هذه الآلة بالمطابقة مع تعليمات الإتحاد الأوروبي، ضمنها التعليمات المتعلقة بتشوش الإشارات اللاسلكية.

الضمانة

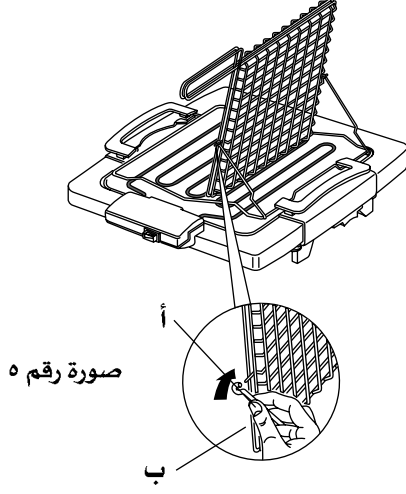
- إقتطع بطاقة الضمانة المطبوعة على العلبة. يجب أن تجمع البطاقة وتحفظ مع إيصال يظهر تاريخ الشراء كما يجب إظهاره لمهندس مركز الصيانة إن إحتاج الجهاز للتصليح.
- نضمن أن هذا الجهاز يخلو من أية شائبة في تصنيعه أو في قطعه لمدة سنة واحدة من تاريخ الشراء.
- لا تستعمل الفحم أو مواد مماثله قابله للاشتعال في هذا الجهاز .

تركيب الجهاز

- قبل إدخال القابس في مقبس التيار، إجمع الجهاز بدقة كما يلي:
 - 1 - ضع صينية جمع السوائل (في حال وجودها) في أسفل المشواة (صورة رقم ١).
 - 2 - أدخل طرفي عنصر التسخين في ثقبو المقبضين (صورة رقم ٢). ثم إضغط على الرافعة (صورة رقم ٣) وصل لوحة التحكم بقاعدة المشواة كما تظهر الصورة رقم ٤.
- تأكد من أن لوحة التحكم موصولة جيداً بقاعدة الجهاز.
- لمزيد من الأمان، ننصح بعدم وصل الجهاز بالكهرباء ما لم تتركب لوحة التحكم بإحكام.



ملقط سلك الكهرباء والقابس



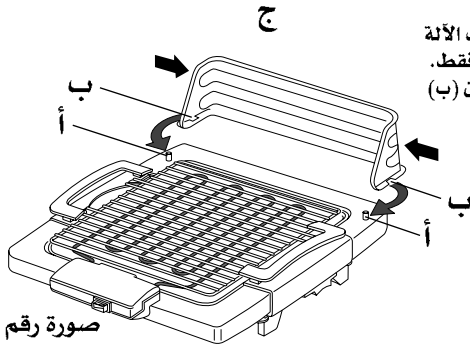
- ٣ - بعض الطرازات مزودة بمشواة دوارة، تركيب كما يلي:
- أدخل مسماري المحور (أ) في الثقبين (ب) على قاعدة المشواة الدوارة.
 - أدخل قدمي المشواة الدوارة في الثقبين الموجودين في المقبض عند قاعدة المشواة.
 - ملاحظة: لكل مسمار محور في المشواة المتحركة حجم مختلف. إن دعت الحاجة أقلب قاعدة المشواة المتحركة حتى يدخل مسمارا المحور في الثقبين كما يجب.

الاستعمال الخارجي

إن كان الجهاز قابلاً للاستعمال خارج المنزل (إن كان رقم الطراز ينتهي بالرقم "صفر" راجع الملحق في أسفل الجهاز)، ننصحكم بإتباع هذه التعليمات:

١. لا تدع الجهاز يتعرض للمطر، أدخله عندما تنتهي من إستعماله.

٢. يجب أن تحافظ على جفاف السلك الكهربائي والوصلات (وعالياً من الأرض إن أمكن).

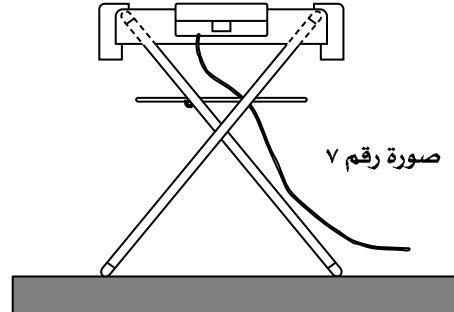


٣. يجب ألا تطفئوا خارجاً إن كانت الرياح قوية أو البرد شديداً حتى إن كانت الآلة مزودة بحاجز للهواء (ج) يجب أن يستعمل عندما تكون الرياح خفيفة فقط. لتركيب الجهاز بطريقة سليمة، إلو طرفي الحاجز قليلاً ليُدخل الثلثان (ب) تحت السدادتين (أ)، كما يظهر في الصورة.

٤. بعض الطرازات مزودة بقاعدة عالية قابلة للتسخين، وهي عملية للاستعمال

الخارجي:

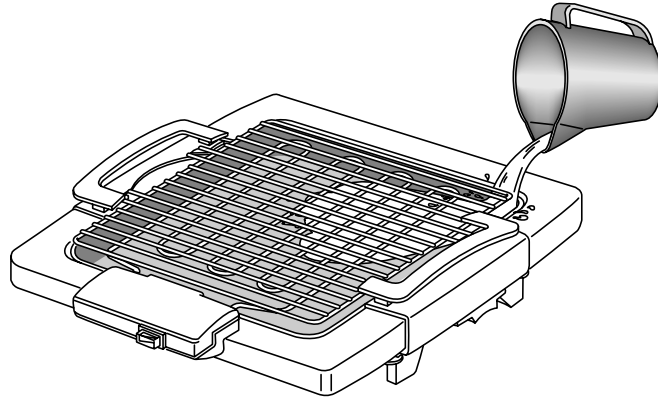
- ركب القاعدة وفق التعليمات المرفقة.
- ضع القاعدة على أرض مستوية وصلبة لتفادي تمايل الجهاز خلال إستعماله.
- ركز المشواة في أعلى القاعدة (كما ترى في الصورة رقم ٧).



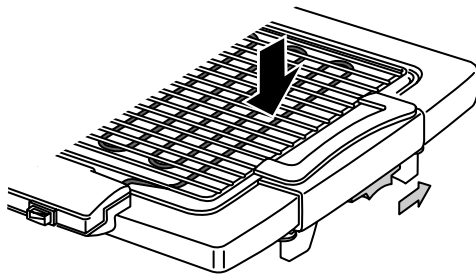
٥. عند إستعمال الجهاز خارج المنزل، فإن أوقات الطهو المدرجة في الوصفات وفي الجداول التالية قد تضاعف وفق الحرارة وقوة الهواء.

إرشادات الشوي

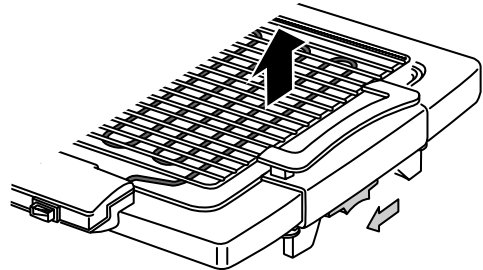
- لتفادي إرتفاع حرارة الجهاز وللتخفيف من الدخان، إملأ بالماء صينية جمع السوائل أو قاعدة المشواة (للأجهزة غير المزودة بصينية جمع السوائل) (صورة رقم ٨). يجب أن يتخطى مستوى الماء علامة "الحد الأدنى" بخمسة ملليمترات. لا تسكب الماء من فوق عنصر التسخين. زد معدل الماء كما يجب خلال عملية الشوي.
- إضغط على زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز (إن كان الجهاز مزوداً بعنصري تسخين، إضغط على الزرين). سيضئ الضوء البياني مظهراً أن الجهاز يعمل.
- حم الجهاز مسبقاً لخمس دقائق على الأقل.
- ضع الطعام على المشواة. يجب أن يوزع الطعام بالتساوي على المشواة.
- إن صفيحة المشواة المزودة الإرتفاع تسمح بشوي جميع أنواع الطعام على أفضل وجه.
- لشوي السمك والخضار، إدفع إلى الأمام أزرار التحكم بالإرتفاع (الموجودة تحت المقبض) لرفع المشواة إلى فوق.
- لشوي قطع السمك واللحم، أخفض المشواة وذلك بدفع أزرار التحكم بالإرتفاع باتجاه مؤخرة الجهاز (صورة رقم ٩).
- راجع جدول أوقات الشوي والوصفات.
- بعض الأجهزة مزودة بزرين للتحكم بعنصري التسخين المستقلين. عندما تشوي كمية صغيرة من الطعام، تستطيع تشغيل عنصر تسخين واحد، فتوفر بالتالي إستهلاك الكهرباء.
- إن كان هذا الجهاز مزوداً بمشواة دوارة ولم تستعمل إلا عنصر تسخين واحد، إستعمل شوكة أو أداة أخرى لقلب الطعام عوضاً عن تحريك المشواة.
- إن إستعملت محرك المشواة، أدخل الحلقة في المقبض لتثبيت الطعام الثقيل الوزن خلال الدوران.
- لا تضع أبداً أي وعاء على المشواة خلال الشوي.



صورة رقم ٨



زر التحكم بالمشواة في الموقع المنخفض



زر التحكم بالمشواة في الموضع المرتفع

صورة رقم ٩

أوقات الشوي

الطعام	الوزن (غرام)	موضع زر التحكم بارتفاع المشواة	وقت الشوي لكل جهة المجموع
همبرغر	١٠٠ - ١٣٠	منخفض	١٦ - ٢٠
شرائح اللحم	١٢٠ - ١٥٠	منخفض	١٢ - ١٤
لحم البقر المفروم	٢٠٠ - ٢٥٠	منخفض	١٤ - ١٦
الارب الضلعي	١٠٠ تقريباً	منخفض	٢٠ - ٢٢
فخذ الدجاج	٢٠٠ - ٢٥٠	منخفض	٣٦ - ٤٠
الدجاج	٤٠٠ - ٦٠٠	منخفض	٤٠ - ٤٤
كباب	١٢٠ - ١٣٠	مرتفع	١٠ - ١١
* قلب بإستمرار		منخفض	٢٠
شرائح سمك التروتة	٢٥٠	منخفض	١٦ - ٢٠
سمك موسى	١٢٠ - ١٤٠	مرتفع	٢٢ - ٢٦
السلمون/أبو سيف	١٣٠ - ١٦٠	منخفض	٢٤ - ٢٨
السردين		منخفض	٢٠ - ٢٤
الفلل (المقطع)		مرتفع	١٠
الباذنجان (المقطع)		مرتفع	٨
الهندباء البرية (مقطعة قطعتين)		مرتفع	٤
كوسى (المقطع)		مرتفع	٩

تحذير هام : يمنع استعمال الفحم أو أي نوع من أنواع الوقود مع هذا الجهاز

التنظيف والصيانة

- قبل التنظيف، إسحب دوماً القابس من مقبس التيار ودع الجهاز يبرد.
- تنظيف الجهاز بانتظام بعد إستعماله يحول دون ظهور الدخان والروائح الكريهة عند معاودة إستعمال الجهاز.
- عليك بغسل الطشت الصغير والشبكة بالماء والمسحوق المنظف من النوع غير الخادش والذي يستعمل في جلايات الأطباق. لا تستعمل ادوات معدنية لتنظيف هذه الاجزاء وذلك لأنها تتضرر. من الممكن فيل ان يتم التنظيف ترك الطشت الصغير والشبكة منقوعة في ماء فاتر وقليل من المسحوق المنظف (الغير الخادش) والذي يستعمل في جلاية الأطباق.
- يمكن تنظيف قاعدة المشواة بواسطة إسفنجة والقليل من المنظف غير الكاشط.
- يجب تنظيف عنصر التسخين ولوحة التحكم بإسفنجة رطبة والقليل من المنظف غير الكاشط.
- يجب ألا نغطس أبداً عنصر التسخين ولوحة التحكم في الماء.
- بعد إعادة جمع الجهاز، لف سلك الكهرباء في علبة حفظ الأسلاك وضع مقبس التيار في موضع الحفظ في أسفل لوحة التحكم (صورة رقم ٤).

وصفات

بندورة - فليضة - كوسى - بذنجان	شرائح من اللحم بنكهة إكليل الجبل
لكل شخص: - بندورة عدد ١ - نصف كوسى - زيت - نصف فليضة - نصف بذنجان - ملح وبهار إقطع كل خضار الى نصفين وإفركه بالزيت والملح والبهار. ضعها على الرف في الموضع المرتفع. أطبخ ل ١٨-٢٠ دقيقة وأدر في بعض الاوقات.	لأربعة أشخاص ٤٢٠٠ غرام من شرائح اللحم - قصعين طازج - حبات من البهار الأسود - إكليل الجبل الطازج - زيت - ملح إفرك بعناية شرائح اللحم من الجهتين بإكليل الجبل الطازج وبعض القصعين. إطحن حبات البهار الأسود وامزجها بالزيت في صينية. غطس كل جهة من شرائح اللحم في هذا الخليط. أطبخ على الرف في الموضع الأدنى ل ١٢ دقيقة وقلبه عند منتصف وقت الطهو. أضف الملح.
الدجاج المشوي	همبرغر مع الزيتون والجبنه
لأربعة أشخاص - دجاج عدد ١ - للخليط للنقع - زيت، ليمون، بهار وملح إقطع الدجاج في الطول وإجعله مسطحاً. إنقع الدجاج في خليط من الزيت وعصير الليمون والملح والبهار خلال حوالى نصف ساعة. أطبخ على الرف في الموضع الأدنى خلال حوالى ٤٠ دقيقة وأدر في بعض الأوقات وطري بالخليط.	لأربعة أشخاص: ٥٠٠ غرام من اللحم المفروم ٨٠ غراماً من جبنه الأمنتال - ملء ملعقتي شاي من الكبر - زيتون أسود عدد ٨ - ملح و بهار - صلصة ويرشستر إخلط كمية قليلة من صلصة الورشستر والملح والبهار مع اللحم. حضر ٨ أقراص همبرغر. ضع الزيتون المفروم والكبر وقطع الجبنه الصغيرة على ٤ أقراص همبرغر وغط هذه الأقراص بالأقراص الأخرى واضغط عليها لتجعلها مسطحة. أطبخ الهمبرغر على الرف في الموضع الأدنى خلال ٢٠-٢٥ دقيقة وقلبه عند منتصف وقت الطهو. يجب أن يطبخ لحم الهمبرغر جيداً وتذوب الجبنه.
السردين المحشي	شرائح لحم التي بون
لأربعة أشخاص - كيلوغرام من السردين - البقدونس - ملح وبهار - ثوم - زيت من الأفضل إستعمال سردين كبيرة. إقطع الرأس إقطع السردين في الطول وإنزع الحسك. إملأ السردين بالثوم والبقدونس المفروم. إضغط قليلاً لتغلق السردين وإفرك بالزيت. ضع السمك على الرف في الموضع الأدنى وأطبخ خلال ٥-٦ دقيقة على كل جهة. تستطيع تحضير عدد كبير من أنواع السمك بهذه الطريقة، مثلاً التروتة والفرخو الأسويرو القشر الخ	لأربعة أشخاص: ٢٦٠٠ غرام من شرائح لحم التي بون إنقع اللحم خلال بضع دقائق ببعض الزيت والملح والبهار. أطبخ خلال ١٥ دقيقة على كل جهة مع الرف في الموضع الأدنى.
الهندبا المشوية	سمك ابي الشص
لأربعة أشخاص ٤ عناقيد من الهندبا - ملح و بهار - زيت إنزع الأوراق الخارجية من كل عتقود الهندبا وإقطعها الى أرباع. إفركها بالزيت وضعها على الرف في الموضع المرتفع. أطبخ خلال ٥-٦ دقيقة. أضف الملح والبهار بعد الطبخ.	ل٦ أشخاص - سمك ابي الشص عدد واحد (حوالى الكيلوغرام) - فليضة خضراء عدد ١ - عصير نصف ليمون - فليضة حمراء عدد ١ - ملء ملعقتي مائدة من الزيت - ملح و بهار قطع السمكة قطع ٣ سنتيمتراً مكعباً وقطع الفليضة الى مربعات. ضعها بالتناوب على أسياخ خشبية وإفركها بخليط الزيت وعصير الليمون والملح والبهار. أطبخ على الرف في الموضع الأدنى ل ١٨ دقيقة وأدر في بعض الاوقات.