

الاطعمة /الكمية/	الكمية	حرارة الصفيحة العلوية	الأرجل	الزمن بالدقائق	ملاحظات و نصائح
شرائح لحم	13 - 15	قصوى	B	10-13	قم بالتحريك كل 3-4 دقيقة من أجل الطهي المتجانس
هامبورغر	15 - 18	قصوى	B	11-9	قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
شريحة روست-بيف	5 - 7	قصوى	B	7-5	الزمن المستغرق للطهي الغير كامل للشريحة. قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
أضلع الخنزير	30-35	قصوى	B	35-30	قم بطهي "المربع" كاملاً و قطع الأضلع في مرحلة ثلاثة أرباع الطهي. حرك لمرات عديدة.
الكبد	4 - 6	قصوى	B	5-3	اغسل الكبد بشكل جيّد و قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
اللحمة المقدّدة الخاصة للشيخ أو للسقود	15 - 18	قصوى	B	12-10	اقلها كل 3 دقائق من جهاتها الأربعة
الدجاج / فروج مفتوح و مقسوم لقسمين	55 - 60	متوسطة	B	60-55	قم بتحريكه بشكل مستمر (كل 10 دقائق تقريباً)
نقانق الفوسنر	6 - 8	قصوى	A	6-4	يجب تقسيم نقانق الفوسنر إلى شطرين: قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
بيكون (لحم خنزير مقدّد)	6 - 8	قصوى	B	6-4	قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
النقانق	10 - 12	قصوى	B	10-8	ننصح بتقسيمها لشطرين إذا تم طهيها كاملة فإن أزمنا الطهي ستكون أطول
النقانق الطويلة (لפاقات)	12 - 15	قصوى	B	15-12	قم ببقيتها بواسطة شوكة لخراج الدهن.
شرائح سمك السلمون الترويتي	8 - 10	متوسطة	A	8-6	قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
قطعة من سمك السلمون	12 - 15	متوسطة	A	15-12	قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
سمك السولبولا	10 - 12	متوسطة	A	12-10	قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
الكلمار	12 - 15	متوسطة	A	15-12	قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
الباذنجان مقطعة لشرائح	12 - 14	قصوى	A	10-8	اقطع الشرائح بشكل متجانس. قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
الكو سا مقطعة لشرائح	10 - 12	قصوى	A	12-10	اقطع الشرائح بشكل متجانس. قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
فليفلة واحدة (مقطعة لأرباع)	12 - 14	قصوى	A	12-10	اقطع الشرائح بشكل متجانس. قم بالتحريك في وسط عملية الطهي
البصل (مقطع لشرائح)	8 - 10	قصوى	A	8-6	اقطع الشرائح بشكل متجانس. قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
ذرة مطبوخة و مجمّدة (مقطعة لشرائح)	15 - 20	قصوى	A	17-13	قم بتقسيمها لشرائح بسماكة 1,5 سم / سنتيمتر و نصف. قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
جبنة (مقطعة لشرائح)	4 - 5	متوسطة	A	5-4	قم بالتحريك في منتصف عملية الطهي
بيض مفتوح على شكل عيون	3 - 4	متوسطة	A	4-3	اكسر البيض مباشرة فوق الصفيحة.

الاستخدام

- تأكد من كون وعاء تجميع الدهون **D** موضوع في مكانه الخاص (كما هو موضح في الشكل بالصفحة 3).
- ضع مجموعة التحكم **F** بالكامل في موضعها الخاص (كما هو موضح في الشكل بالصفحة 3).
- ادخل مأخذ الجهاز و اضبط جهاز التنظيم الحراري (الترموستات) **G** , و اضبطه في الوضعية المرغوبة حسب كمية الطعام التي يجب شويه (انظر إلى الجدول التوضيحي).
- قم بتهيئة تسخين الجهاز قبل القيام بعملية الطهي إلى أن ينطفئ المصباح المؤشر **H**.
- ضع الطعام الذي سيُشوى على الصفيحة.
- من أجل إطفاء الجهاز قم بتدوير مقبض جهاز التنظيم الحراري (الترموستات) **G** حتى يتوافق الرمز "•"، المحدد على المقبض **"G"**، مع مصباح المؤشر **"H"**.

- عند الانتهاء من الطهي قم بفصل المأخذ و تترك الجهاز ليبرد.
- يجب عدم لمس الصفائح بأدوات حادة كي لا تتلف المادة المستخدمة للتغطية.

نصائح من أجل الطهي:

- يجب الانتباه أن يكون وعاء تجميع الدهون **D** موضوع في مكانه جيدًا و قم بإفراغه فقط عند انتهاء الطهي و بعد أن يبرد الجهاز تمامًا.
- قم بتجفيف الأطعمة المذوبة من التجميد أو المنقوعة قبل وضعها على الصفيحة
- قم بتطبيب اللحم بالمنكهات قبل الطهي, أما الملح فضعه عند تقديمها جاهزة.
- طهي الأطعمة الدهنية بشكل خاص قد يسبب رش قطرات صغيرة حول الصفيحة.
- قم بمراقبة فتحة التفريغ **C** أن تكون دائماً حرة.
- في الجدول المذكور في الصفحة 7, سنعطيك بعض الأمثلة لاستخدام صفيحتكم.
- يجب الاعتبار أن الأزمنة المذكورة في الجدول اللاحق أزمنة نسبية.
- إنها تتغير حسب ميزات الأطعمة (مثل الحرارة الأولية و ماتحتويه الأطعمة من ماء) و حسب الذوق الشخصي.

التنظيف:

- قبل أية عملية تنظيف يجب فصل مأخذ الجهاز من المأخذ الكهربائي و ترك الجهاز ليبرد.
- إن التنظيف بعد كل عملية طهي يمنع إصدار أدخنة و روائح غير مرغوبة خلال عمليات الطهي اللاحقة.
- قم بفك مجموعة التحكم **F** بالسحب نحو الخارج.
- لا تغمر أبدا مجموعة التحكم **F** في الماء أو أية سوائل أخرى. لا تغسل الجهاز تحت تدفق الماء.
- من الممكن غسل الصفيحة سواء بالماء الساخن أو في جلاية الصحون الكهربائية.
- اترك الصفيحة بالماء الساخن لبضعة دقائق كي تُطرى البقايا الصلبة المتوضعة عليها خلال الطهي.
- يجب عدم استخدام أدوات و مواد منظفة مُخدشة, لأن با مكانها أن تتلف و تحُدش المادّة التي لاتلصق المُستخدمة للتغطية.
- قم بتركيب مجموعة التحكم و الصفيحة نظيفة و جافة مع الانتباه أن يكون التركيب صحيحاً.
- لإفراغ و لتنظيف وعاء تجميع الدهون يجب سحبه نحو الخارج. من أجل ادخال الوعاء السابق, يجب القيام بالعملية المعاكسة و ذلك بدفعه لنهاية مساره.
- قم بتركيب مجموعة التحكم عندما تكون الصفيحة جافة تماماً مع الانتباه أن يكون التركيب صحيحاً.

وصف الجهاز

- A صفيحة لا تلتصق
- B مقبض معزول
- C فتحة التفريغ
- D وعاء تجميع الدهون قابل للاستخراج
- E أرجل خلفية قابلة للضبط
- F مجموعة التحكم قابلة للاستخراج
- G جهاز للتنظيم الحراري (ترموستات) قابل للضبط
- H مصباح مؤشير

التركيب

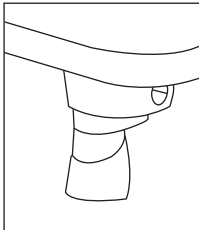
- قبل الاستخدام، قم بمراقبة الجهاز إن خضع لعطب ما خلال النقل.
- ركب الجهاز فوق سطح أفقي و بعيداً عن متناول أيدي الأطفال، لأنه عندما يُستخدم الجهاز تصل بعض أجزائه لدرجات حرارة عالية.
- قبل إدخال مأخذ السلك في المأخذ الكهربائي يجب التحقق من ما يلي:
- أن يكون الجهد بالفولط المتوفر في شبكتكم الكهربائية مطابقاً للقيمة المشار إليها بالرمز V في لائحة المميزات الخاصة و الموضوعة 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 متصلاً بناقل أرضي فعال للنجاة. لأن الشركة المصنعة لا تتحمل أية مسؤولية في حال عدم احترام هذه القاعدة.
- راقب أن يكون قد تم ضبط الأرجل E (في الوضعية A و الوضعية B)
- من أجل التخلص من رائحة الجهاز عندما يكون جديداً، يجب تشغيله لأول مرة بدون طعام لمدة 5 خمس دقائق على الأقل. خلال هذه العملية يجب تهوية الغرفة.

وضعية عمل الجهاز

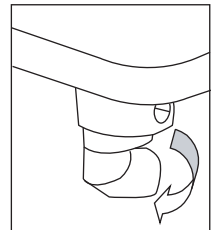
الوضعية المائلة (الأرجل في الوضعية B)
يُنصح القيام بهذه الوضعية لجميع الأطعمة التي تفرز سوائل/ دهون أثناء الطبخ.

الوضعية الأفقية (الأرجل في الوضعية A)
مثالية من أجل الخضروات و الأطعمة مثل البيض، السمك، الجبن، النقانق، إلخ...

وضعية B



وضعية A



تحذيرات مهمة:

- قبل استخدام الصفيحة يجب قراءة التحذيرات باإنتباه لتجنب الأخطاء و للحصول على أفضل النتائج.
- هذا الجهاز ملائم لطهي الطعام. فلذلك يجب ألا يُستخدم لأغراض أخرى و أن لا يُعدّل و لا يُعبث به بأي شكل كان.
- عندما يشتغل الجهاز, يجب الإلتباه لسلك التغذية الكهربائية أن لا يكون ملائماً للأجزاء الساخنة من الجهاز.
- استخرج قبل الاستخدام مجموعة التحكم F و اغسل بعناية الصفيحة التي لا تلتصق.
- استخرج قبل الاستخدام مجموعة التحكم F و اغسل بعناية الصفيحة التي لا تلتصق. لا تغمر أبدا مجموعة التحكم "F" في الماء أو أية سوائل أخرى. لا تغسل الجهاز تحت تدفق الماء.
- يمكن استخدام الجهاز فقط مع مجموعة التحكم F (كود تعريفها PAT Ø1).
- قم بوصل الصفيحة بمجموعة التحكم فقط عندما تكون جافة تماماً.
- لا تتركوا الجهاز بمتناول أيدي الأطفال, و لا تتركوا الجهاز شاغلا بدون مراقبة.
- انزع مأخذ سلك الجهاز من مأخذ الكهرباء في الحالات التالية:
 - قبل استخراج مجموعة التحكم
 - قبل وضع الجهاز في مكانه
 - قبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
 - مباشرة بعد الاستخدام.
- استخدام فقط المطوّلات الخاصّة بالأسلاك الكهربائية المطابقة للقوانين القائمة الخاصة بالسلامة.
- لا تستخدم الجهاز في الخارج. يجب أن لا يُبدّل سلك التغذية الكهربائي الخاص بهذا الجهاز من قبل المستخدم, لأنّ تبديله يحتاج لأدوات خاصّة. في حال تلف السلك يجب التوجه فقط لمركز صيانة بترخيص من المصنّع.
- لا تسحب أبداً سلك الجهاز لإنزع مأخذ السلك من مأخذ الكهرباء.
- لا تستخدم أبداً الجهاز بالقرب من جدران شاقولية.
- لا تستخدم الجهاز بدون وعاء جمع الدهون D.
- لا تستخدم الجهاز بدون وعاء جمع الدهون D. يجب إفراغ وعاء جمع الدهون D فقط عند انتهاء الطهي وبعد أن يبرد الجهاز تماماً.
- لا تغمر أبداً الجهاز بالماء دون استخراج مجموعة التحكم قبل ذلك.
- ضع الجهاز في مكانه فقط عندما يبرد بشكل كامل.
- لا تلمس الصفيحة بأدوات حادة كي لا تتلف المادة المستخدمة في التغطية.
- الإلتباه: عندما يشتغل الجهاز من الممكن أن تكون حرارة سطحه الخارجي عالية جداً. هذه الأجهزة مطابقة للقاعدة EN55014 الخاصة بإلغاء تشويش الراديو.
- عدم تشغيل الجهاز باستعمال عدّاد زمني خارجي أو عن طريق جهاز قيادة عن بعد منفصل.

مِشْوَاةٌ بِالْأَحْتَاكِ

ارشادات للاستعمال



De' Longhi Appliances

via L. Seitz, 47
31100 - Treviso - Italia