

تحذيرات هامة

تحذيرات الأمان



خطر!

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 ملازمة 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 عن طريق تدوير مفتاح الاختيار إلى الوضع "●" وأخرج القابس من مقبس التيار الكهربائي. تحقق من أن الجهاز بارد بشكل تام.

- لا تستعمل الجهاز في الأماكن المفتوحة.
- لا تغمر الجهاز في الماء.

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

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



انتبه!

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 مصمم لطهي الأطعمة. وبالتالي يجب عدم استخدامه في أغراض أخرى أو 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.

- يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يبلغ عمرهم 8 سنوات فما فوق وللأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من يفترضون للخبرة والمعرفة، بشرط الإشراف عليهم وتعريفهم بالاستخدام الآمن للجهاز وأن يكونوا على دراية بالمخاطر المرتبطة به. 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 و كابل 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.



خطر الحروق!!

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. احرص دائماً على استخدام المقبض (2) أو قفازات الفرن عند الضرورة.

- 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 للتلاصق مع المنتجات الغذائية.

التخلص من الجهاز

لا تتخلص من الجهاز مع المخلفات المنزلية ولكن قم بتسليمه إلى مركز تجميع منفصل رسمي.



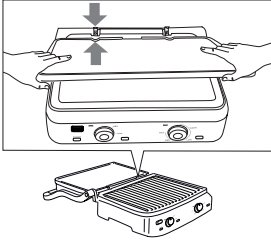
الوصف

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

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

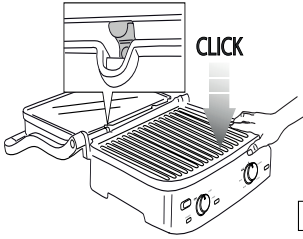
إدخال صفائح الشواء

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



1

- لا يمكن إدخال أية صفيحة إلا 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 صفائح الشوي هذه بكتلا 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.

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. **المقبض:** مقبض متين من المعدن لضبط الغطاء وفقاً لسمك الأطعمة.
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. **لمبة التغذية (خضراء):** تكون اللمبة مضيئة عندما يكون الجهاز متصلاً بالتيار الكهربائي.
8. **لمبة الصفيحة العلوية (حمراء):** تكون اللمبة مضيئة عند تغذية المقاومات وتطفئ عند الوصول إلى درجة الحرارة وتكون الصفيحة جاهزة.
9. **لمبة الصفيحة السفلية (حمراء):** تكون اللمبة مضيئة عند تغذية المقاومات وتطفئ عند الوصول إلى درجة الحرارة وتكون الصفيحة جاهزة.
10. **مقبض ترموستات الشواية العلوية:** ضعه على MED - MAX أو "●" من أجل ضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية.
11. **مقبض ترموستات الشواية السفلية:** ضعه على WARM - LOW MED - MAX أو "●" من أجل ضبط درجة حرارة الصفيحة السفلية.
12. **أرجل أمامية قابلة للضغط.**
13. **الصفائح القابلة للفك:** لا يلتصق بها الطعام، قابلة للغسل 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 للمساء:** من أجل التحضير المثالي للكريب والبيض واللحم المقدد والمحار.
14. **صينية تجميع الدهون:** يمثل جزءاً لا يتجزأ من الجهاز مع سهولة انتزاعه عند القيام بعمليات النظافة.

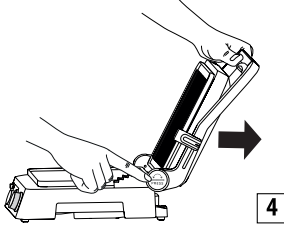
الإدخال الأول بالخدمة

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

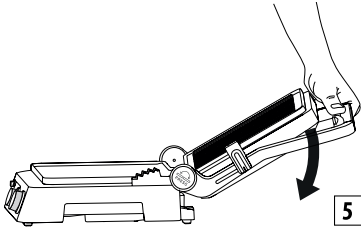


ملاحظة هامة: قبل الاستعمال قم بتنظيف القاعدة والغطاء ومقابض التحكم باستخدام قطعة من القماش المبلل لإزالة الأتربة المتراكمة أثناء عملية النقل. نظّف بدقة صفائح الطهي وصينية تجميع الدهون. يمكن غسيل الصفائح وصينية تجميع الدهون في غسالة الأطباق.

يجب أولاً تحديد موضع زر تحرير المفصلة، الموجود على اليمين. أمسك المقبض باليد اليسرى واضغط على زر تحرير المفصلة باليد اليمنى (انظر الشكل 4).



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

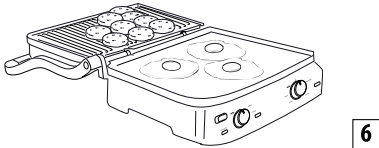


إن رفعت المقبض قليلاً قبل الضغط على زر التحرير، فسيخف الضغط على المفصلة وتصبح عملية الفتح أسهل.

من الممكن استخدام الجهاز كشواية/باربيكيو لإعداد الهامبورجر وشرائح اللحم والدجاج والأسماك. تعد وضعية الشواية/الباربيكيو الأكثر تنوعاً لاستخدام الجهاز. تتواجد الشوابتان في وضعية مفتوحة ومن ثم يتم الحصول على سطح مزوج للطهي.

يمكن تحضير العديد من الأطعمة على شوابات منفصلة دون خلط المذاقات أو طهي كمية أكبر من نفس الطعام. تسمح وضعية الشواية/الباربيكيو بشي قطع مختلفة من اللحم ذات أحجام مختلفة مع احتفاظ كل منها بدرجة الطهي المفضلة. في هذه الوضعية من الضروري تقليب الطعام أثناء الطهي.

يمكن استخدام الجهاز أيضاً مع الصفائح الملساء لتحضير الكريب والجبن والبيض واللحم المقدد للإفطار (شكل 6).



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

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.

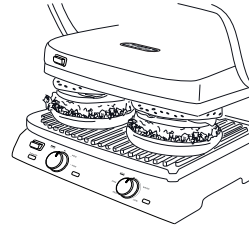
⚠ انتبه! أثناء الطهي يجب توخي أقصى درجات الحذر. لفتح الجهاز أمسك المقبض الذي يظل بارداً على العكس من ذلك تصبح الأجزاء المصنوعة من الألومنيوم المسبوك ساخنة جداً، تجنب ملامستها أثناء أو بعد الطهي مباشرة. يجب ترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 30 دقيقة قبل القيام بأي عملية من العمليات على الجهاز.

قم بالطهي فقط بعد تثبيت وعاء تجميع الشحوم في مكانه. لا تفرغ صينية تجميع الدهون حتى يبرد الجهاز تماماً. انتبه جيداً عند سحب وعاء تجميع 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. تكييف صفيحة الشواية العلوية أوتوماتيكياً مع سُمك 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 والسندويشات. تتناسب وظيفة "ملامسة الطعام" مع إعداد الطعام بشكل صحي وفي وقت وجيز. عند استخدام الشواية الملامسة، يُطهى الطعام سريعاً نظراً لأنه يتلامس مع الصفيحتين في نفس الوقت (انظر الشكل 3).



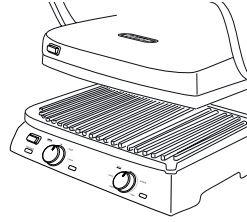
تسمح تجاوزيف الشواية والفتحة الموجودة على الجانب الخلفي للجهاز، تسمح بصرف وتجميع الشحوم داخل الوعاء الخاص بها. الجهاز مزود بمقبض خاص ومفصل يسمح بضبط الشواية العلوية وفقاً لسُمك الأطعمة. عند الرغبة في تحضير أكثر من طعام في نفس الوقت باستخدام الشواية الملامسة للطعام، فإنه من المناسب أن تمتلك الأطعمة المختلفة نفس السُمك وذلك للسماح بالغلق 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،

فرن الشواء

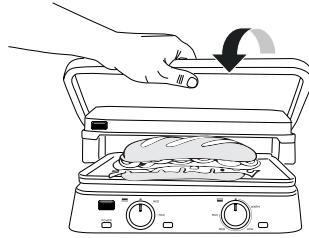
تعد هذه الوضعية (انظر شكل 7) مثالية لشواء الأطعمة ذات السمك الكبير والتي تتطلب طهيًا بطيئًا ومتجانسًا دون تلامس.



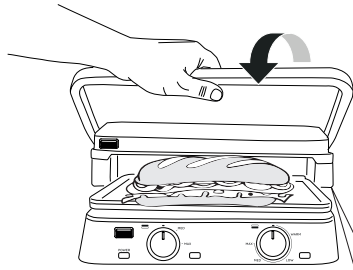
7

وهي الأمثل لتحضير الخضروات التي تحتوي على كميات كبيرة من الماء حيث يمكن أن يتبخر الماء. يمكنكم استخدام وضع الطهي هذا لتحضير السندويشات الطرية والأطعمة التي لا تتطلب الضغط عليها.

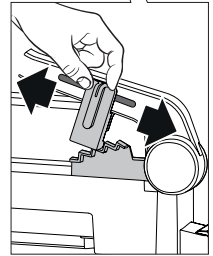
- ضع الطعام على الشواية السفلية.
- ممسكًا بمقبض الشواية العلوية قم بخفضها بالقرب من الطعام (شكل. A).



A



B



الاستعمال

التشغيل

بمجرد تحضير الجهاز بشكل صحيح وعندما تكون جاهزًا للطهي، اختر درجة الحرارة المرغوب بها لكل من الصفيحتين (العلوية والسفلية) باستخدام مقايض الترموستات 10 و 11.

نصي: لمبنا الصفيحتين العلوية والسفلية (8 - 9).

وفقاً لدرجة الحرارة المختارة، يلزم مرور بضع دقائق من أجل تسخين الجهاز. عندما يصل الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوب بها، تنطفئ لمبنا الصفيحتين العلوية والسفلية ويكون الجهاز جاهزًا للاستخدام.

من الممكن تعديل ضبط درجة الحرارة في أي لحظة أثناء الطهي وذلك تبعاً لنوع الطعام الذي يتم تحضيره.



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

التنظيف والصيانة

التنظيف من قِبل 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 ملاصقة 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).

التنظيف و العناية



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

في نهاية الطهي، أدر المقايض إلى "●" وافصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. 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 تمامًا. 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 واط

- ضع جهاز قفل/تحرير صفائح الشواء (4) في وضع الفرن المرغوب به عن طريق تحريك الرافعة.

الحمم البقري	السّمك (سم)	عدد القطع	مستوى الطهي	الوضع	صفائح الشواء		مقبض الترموستات		الاقتراحات
					السفلية	العلوية	العلوية (10)	السفلية (11)	
شريحة لحم	1 - 0.5	2	مطهية جيداً	شواية	شواية	ملساء	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شريحة لحم	1 - 0.5	4	مطهية جيداً	شبكة مفتوحة	شواية	ملساء	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام ، ا قمر بتد و يره عند منتصف الطهي
شرائح اللحم	3-4	4	نصف ناضج	شواية	شواية	ملساء	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شرائح اللحم	3-4	4	متوسط	شواية	شواية	ملساء	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شرائح اللحم	3-4	4	مطهية جيداً	شواية	شواية	ملساء	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم الضلع	2-3	2	متوسط	شواية	شواية	ملساء	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم الضلع	2-3	2	مطهية جيداً	شواية	شواية	ملساء	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم الضلع	2-3	4	متوسط	شبكة مفتوحة	شواية	ملساء	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام ، ا قمر بتد و يره عند منتصف الطهي

لحم الضلع	2-3	4	مطهية جيداً	شبكة مفتوحة	شواية	ملساء	أ أقصى	أ لحد الأقصى	16 - 14	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام ، قمر بتد و يره عند منتصف الطهي
هامبورجر	2-3	6	مطهية جيداً	شواية	شواية	ملساء	أ أقصى	أ لحد الأقصى	10 - 8	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم على السبخ		6	مطهية جيداً	شواية	شواية	ملساء	أ أقصى	أ لحد الأقصى	15 - 13	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام ، قمر بتد و يره عند منتصف الطهي

لحم الضأن	الشمك (سم)	عدد القطع	مستوى الطهي	الوضع	صفائح الشواء		مقبض الترموستات		أ لحد الأدنى	الاقتراحات
					السفلية	العلوية	العلوية (10)	السفلية (11)		
الضلوع	1.5-3	6	متوسط	شواية	شواية	ملساء	أ أقصى	أ لحد الأقصى	12 - 10	ضع كمية مناسبة من
الضلوع	1.5-3	6	مطهية جيداً	شواية	شواية	ملساء	أ أقصى	أ لحد الأقصى	14 - 12	الزيت ، ثم قلب بالصلوع عند منتصف الطهي

الاقتراحات	الحد الأدنى	مقبض الترموستات		صفائح الشواء		الوضع	عدد القطع	السّمك (سم)	لحم الدجاج والديك الرومي
		العلوية (10)	السفلية (11)	العلوية	السفلية				
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	4 - 3	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ملساء	شواية	شواية ملازمة للطعام	4	1 >	لحم الصدر
يُقلب مرة أو مرتين أثناء الطهي	25 - 20	متوسط	متوسط	ملساء	شواية	شواية ملازمة للطعام	3		لحم الفخذ
يُقلب مرة أو مرتين أثناء الطهي	16 - 14	متوسط	متوسط	ملساء	شواية	شواية ملازمة للطعام	6		الأجنحة
	8-6	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ملساء	شواية	شواية ملازمة للطعام	4	1.5-2	هامبورجر
يُقلب عند منتصف الطهي	16 - 14	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	8	1.5-2	هامبورجر
يُقلب مرة أو مرتين أثناء الطهي	13 - 11	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ملساء	شواية	شواية ملازمة للطعام	6		لحم على السخ
	8 - 6	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ملساء	شواية	شواية ملازمة للطعام	6		نقانق
يُقلب مرة أو مرتين أثناء الطهي	45 - 40	متوسط	متوسط	ملساء	شواية	شواية ملازمة للطعام	1		دجاج مشوي بالفلفل

الاقتراحات	الحد الأدنى	مقبض الترموستات		صفائح الشواء		الوضع	عدد القطع	الخبز
		العلوية (10)	السفلية (11)	العلوية	السفلية			
ضع الصفيحة العلوية بحيث تلمس الخبز دون أن تسحقه	5 - 3	لحد الأقصى	لحد الأقصى	شواية	ملساء	فرن الشواء	2	خبز محمص / سندويتش
	3 - 2	لحد الأقصى	لحد الأقصى	ملساء	شواية	شواية ملازمة للطعام	2	سندوتش
يُقلب عند منتصف الطهي	5 - 4	لحد الأقصى	لحد الأقصى	شواية	ملساء	شبكة مفتوحة	4	شرائح خبز

الاقتراحات	الحد الأدنى	مقبض الترموستات		صفائح الشواء		الوضع	عدد القطع	خصروات
		السفلية (11)	العلوية (10)	العلوية	السفلية			
شرايح باذنجان	1	شواية ملائمة للطعام	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	شواية ملائمة للطعام	1	شرايح باذنجان
شرايح كوسة	2	شواية ملائمة للطعام	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	شواية ملائمة للطعام	2	شرايح كوسة
شرايح الفلفل الأخضر	2	شواية ملائمة للطعام	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	شواية ملائمة للطعام	2	شرايح الفلفل الأخضر
شرايح طماطم	1	شبكة مفتوحة	شبكة مفتوحة	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	1	شرايح طماطم
شرايح بصل	2	شواية ملائمة للطعام	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	شواية ملائمة للطعام	2	شرايح بصل

الاقتراحات	الحد الأدنى	مقبض الترموستات		صفائح الشواء		الوضع	عدد القطع	الكمية	السلك
		السفلية (11)	العلوية (10)	العلوية	السفلية				
شرايح باذنجان	1	شواية ملائمة للطعام	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	شواية ملائمة للطعام	1	250 جرام	كامل
شرايح اللحم	1	فرن الشواء	فرن الشواء	ملساء	شواية	فرن الشواء	1	500 جرام	شرايح اللحم
شريحة	4	شواية ملائمة للطعام	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	شواية ملائمة للطعام	4	450 جرام	شريحة
لحم السيخ	6	شبكة مفتوحة	شبكة مفتوحة	ملساء	شواية	شبكة مفتوحة	6	500 جرام	لحم السيخ
كالاماري	1-2	شواية ملائمة للطعام	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	شواية ملائمة للطعام	1-2	400 جرام	كالاماري
جمبري كبير	10-12	شواية ملائمة للطعام	شواية ملائمة للطعام	ملساء	شواية	شواية ملائمة للطعام	10-12	400 جرام	جمبري كبير

حلوليات	عدد القطع	الوضع	صفائح الشواء		مقبض الترموستات		الاقتراحات
			السفلية	العلوية	العلوية (10)	السفلية (11)	
فطيرة البان كيك	4	شبكة مفتوحة	ملساء	شواية	متوسط	متوسط	ادهن الصفائح بالزبد، يُقلب في منتصف الطهي
شرائح أناناس	4	شواية	ملساء	شواية	متوسط	متوسط	ادهن صفائح الشواء بالزبد

وصفات الطهي

بيض مخفوق وخبز محمص

المكونات:

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

التحضير:

العلوية والسفلية، ضع الباذنجان على الصفيحة السفلية واطهه لمدة 8-10 دقائق حتى يصبح طرياً. قطع الباذنجان إلى شرائح سمكية وضعها في الخلاط مع جبن الريكوتا وقص الثوم والبقدونس المقطع وقليل من الملح والفلفل بالإضافة إلى الزيت. قم بمزج الخليط إلى أن تحصل على مزيج ناعم ذي حبيبات ناعمة. ادهن الخبز (المقطع إلى شرائح) بزيت الزيتون واطهه على درجة الحرارة القصوى بالصفائح المستوية في وضع الشواية الملامسة للطعام لمدة 2-1 دقيقة حتى الحصول على اللون البني المرغوب به.

قم بفرد كريمة الباذنجان على الخبز المحمص ثم ضع ملعقتين من الزيت وقرم بالتقديم.

سلطة اللحم بالجرجير والطماطم

المكونات:

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

التحضير:

قم بتحضير سلطة الجرجير والطماطم الكرزية: ضعها على قطعة من القماش المتين التنظيف لتجف ثم قطع الطماطم الكرزية إلى 4 أجزاء. أدخل صفيحة الشواء في المبيت السفلي والصفيحة الملساء في المبيت العلوي وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الحد الأقصى. اضغط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ضع شرائح اللحم التي سبق تزييتها على الصفيحة السفلية، واضغط بالصفيحة العلوية واطه لمدة 2-3 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة. قطع اللحم إلى شرائح وضعها فوق الجرجير والطماطم الكرزية، ضع الملح وأصفر رقائق جبن الجران. قم بالتبيل باستخدام قليل من الزيت.

قطع الخبز المحمص مع موس الباذنجان

المكونات:

- عدد 1 باذنجان
- 100 جم من جبن الريكوتا
- كمية مناسبة من مسحوق الثوم
- كمية مناسبة من البقدونس
- 4 ملاعق من زيت الزيتون
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل
- 1 خبز الباجيت

التحضير:

اغسل الباذنجان وقشره وقطعه إلى شرائح سمكية. أدخل صفيحة الشواء في المبيت السفلي والصفيحة الملساء في المبيت العلوي وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الحد الأقصى. اضبط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين

شرائح لحم الضلع مع تكملة القهوة

المكونات:

- لحم ضلع البقر (2 قطعة بوزن 250 جم 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:

حرارة الغرفة. حضر صلصة الفطر: قم بإذابة الزبد في مقلاة، أضف الكراث على هيئة حلقات واترك المزيج ينضج لمدة 2-3 دقيقة. أضف الفطر واطهيه لمدة 5 دقائق أخرى. في هذه المرحلة، ضع قليل من السائل حتى يتبخّر، اطهيه لمدة 1 دقيقة، أضف كوكًا من الماء واطهيه لمدة دقيقة أخرى تقريبًا. أضف الكريمة السائلة وعصير الليمون والبقدونس وجبن الجورجونزولا واتركه حتى الغليان واطهيه حتى تصبح الصلصة كثيفة جيدًا؛ اضبط المذاق بالملح والفلفل وضعها جانبًا. في هذه الأثناء قم بإعداد تبييلة اللحم والتي سوف تستخدمها في دهان شرائح اللحم أثناء الطهي؛ ضع الزبد والخردل والثوم في مقلاة صغيرة. قم بالطهي على نار هادئة إلى أن يذوب الزبد. تحفظ ساخنة. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الحد الأقصى. اضغط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ضع الشرائح (التي سبق دهنها بالصلصة على كلا الجانبين) على الصفيحة السفلية وأغلق الشواية. اطهيه لمدة 6-8 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة وسلك 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
- 100 جم من شرائح جبن الإمنتال
- 2 ملاعق من زيت الزيتون
- 2 بصلة مقطعة
- كمية كافية من الزبد (في درجة حرارة الغرفة)
- 2 ملعقة صغيرة من صوص ووتر
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل
- نصف ملعقة صغيرة 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 تقريبًا. ضع الجهاز في وضع الشواية المفتوحة وأدخل الصفيحة الملساء في المبيت السفلي وصفيحة الشواء في المبيت العلوي. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الحد الأقصى. اضغط الزر START/STOP لتسخين الشواية.

عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ضع شرائح البصل المتبل مع زيت الزيتون والسكر على الصفيحة السفلية واطهيه لمدة 5-6 دقائق مع التقليب كثيرًا باستخدام ملعقة مسطحة حتى يصبح الطهي متجانسًا مع جعله لينًا. في نفس الوقت، على الصفيحة الأخرى، قم بطهي الهامبورجر لمدة 12 دقيقة تقريبًا، مع قلبه بعد حوالي 5-6 دقائق (يختلف وقت الطهي وفقًا لسلك الهامبورجر). بمجرد الانتهاء من طهي البصل، أزلها من الشواية ثم قم بتحميم شرائح الخبز المغطى بالزبد، على جانب واحد فقط، لمدة 1-2 دقيقة.

شرائح من اللحم البقري مع صلصة الفطر

المكونات:

- 4 قطع من الفيليه 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 الزبد
- كمية مناسبة من زيت الزيتون
- 30 جم من الزبد
- 1 ملعقة من جبن الجرجونزولا
- 2 كرات أندلسي
- فطر 300 جرام
- 200 جم قشدة
- كمية مناسبة من عصير الليمون
- كمية مناسبة من البقدونس

التحضير:

تبل اللحم بالملح والفلفل واتركه يستريح لمدة ساعة تقريبًا في درجة

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:

تحضير النقيع: ضع جميع المكونات في الخلاط وقم بالمزج حتى تحصل على مزيج متجانس. ضع في طبق عميق قطع الدجاج المقطعة على هيئة مكعبات صغيرة بعرض 2 سم، أضف خليط التتبيل مع تغطية الدجاج بأكمله بشكل متجانس. قم بتغطية المزيج بواسطة غلاف حفظ الأطعمة واتركه للتبيل لمدة 1-2 ساعة. قم بتحضير الكريمة بخلط جميع المكونات داخل إناء زجاجي وغطه بغلاف شفاف لحفظ الأطعمة ثم ضعه في المبرد. أدخل قطع الدجاج في الأسياخ، أدخل صفحة الشواء السفلية، الصفحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الحد الأقصى. اضبط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ضع اللحم على الصفيحة السفلية، اضبط بالصفيحة العلوية واطو لمدة 11-13 دقيقة حسب درجة الطهي المرغوبة. 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:

قم بتحضير النقيع عن طريق مزج جميع المكونات ببعضها البعض في وعاء من الزجاج. بواسطة سكين حاد، قم بتقطيع الجزء اللحمي من أوراك الدجاج في أماكن مختلفة مع فتحها ببطء. ضع أوراك الدجاج في الوعاء وبللها بالتبيلة بشكل متجانس؛ يترك للتبيل لمدة 2-3 ساعات. أدخل صفحة الشواء السفلية، الصفحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الوضع المتوسط MED. اضبط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ضع أوراك الدجاج على الصفيحة السفلية، اضبط بالصفيحة العلوية واطو لمدة 20-25 دقيقة مع التقليب 2-3 مرات. بمجرد طهيها، ضعها في طبق التقديم وقدمها.

ضع شرائح الخبز على لوح التقطيع مع الحفاظ على الجانب المحمص إلى الأعلى، انثر قطع البصل، أضف الهامبورجر وقم بتغطيته بالجبنة. أغلق السندوتش 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 حتى يتم الحصول على درجة التحميص المرغوب بها.

شرايح لحم ضلوع الغنم بالخل البلسمي وإكليل الجبل (الروزماري)،

المكونات:

- 6 شرائح من ضلوع اللحم
- 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:

امزج جميع المكونات في وعاء كبير الحجم بما يكفي؛ قم بتغطيته واترك لحم الضأن ليتبل في التلابة لمدة 1-2 ساعة على الأقل. أدخل صفحة الشواء السفلية، الصفحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الحد الأقصى. اضبط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ضع الضلوع على الصفيحة السفلية. قم بالطهي لمدة 11-13 دقيقة تقريباً حسب درجة الطهي المرغوبة وسماك الضلوع (نوصي بقليلها في منتصف الطهي لأن العظم يمنع الصفيحة العلوية من ملامسة اللحم). في هذه الأثناء، قلل التتبيلة في مقلاة وقدمها كصلصة فوق ضلوع الضأن المشوية.

لحم دجاج على السبخ مع كريمة العسل والليمون الأخضر.

المكونات:

- 500 جم من صدور الدجاج

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

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 مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الوضع المتوسط MED. اضغط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ضع الجمبري المصفي من التتبيلة على الصفيحة السفلية، اضغط بالصفيحة العلوية واطه لمدة 4-6 دقائق تقريباً. عند التقديم قم بتزيين الصحن بوضع شرائح الليمون وبعض الخضروات حول الصحن.

سلمون مشوي مع صوص الزبادي

المكونات:

- 500 جم من فيلية 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 الصوص: اغسل البقدونس والثوم وجففهما جيداً ثم افرم الثوم وضعه جانباً.

صب الزبادي في إناء من الزجاج ثم أضف النكهات والثوم والملح والسكر والفلفل وقرم بمزج جميع المكونات إلى أن تحصل على كريمة طرية القوام. يُوضع في التلاجة للاستراحة لمدة 30 دقيقة على الأقل. أدخل الصفيحة الملساء في الأسفل وصفيحة الشواء في الأعلى وضع الجهاز في وضع فرن الشواء. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الحد الأقصى MAX. اضغط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، 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 الهليون
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من مسحوق الفلفل الحريف

التحضير:

انزع أشعاء الكليماري وافصل الرأس والعظم الداخلي واغسله جيداً. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشواية الملامسة للطعام. اضبط مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الوضع المتوسط MED. اضغط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ضع الكليماري المدهون بالزيت مسبقاً على الصفيحة السفلية، اضغط بالصفيحة العلوية واطه لمدة 10-12 دقيقة. في إناء عميق، قرم بتحضير التتبيلة عن طريق خلط الزيت والبقدونس المفروم وعصير الليمون وخفنة من البردقوش مع رشّة من الملح والفلفل. بمجرد أن ينضج الكليماري، أخرجه من الشواية وقرم بتتبيله بالصلصة. جهز الطبق وقرم بالتقديم.

فطيرة الموز

المكونات:

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

التحضير:

قشر الموز وقرم 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 الزبد المذاب، ثم أضف تدريجياً الدقيق المنخل مع الخميرة ورشّة ملح؛ أضف أيضاً لب الموز المهروس واخلط جميع المكونات جيداً وضع الخليط في التلاجة لمدة 10 دقائق. في هذه الأثناء، اخفق بياض البيض حتى يثبت. تناول الخليط وازمجة 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 مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الوضع المتوسط MED. اضغط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، ادهن الصفيحتين بقليل من الزيت، اسكب عليها 1-2 ملعقة كبيرة من الخليط مع توسيعهما بسرعة على السطح للحصول على دائرة. اتركه ينضج لمدة دقيقتين تقريبًا 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 مقبض الترموستات السفلي والعلوي على الوضع المتوسط MED. اضغط الزر START/STOP لتسخين الشواية. عندما تنطفئ لمبتا الصفيحتين العلوية والسفلية، 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.

- 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 علية 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 المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أسنن عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو تلك المبين 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 التايريز  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.



تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جدا

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

السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)