

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 ملاصقة 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 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 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.



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 قطعة 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 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. 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.

التخلص من الجهاز

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

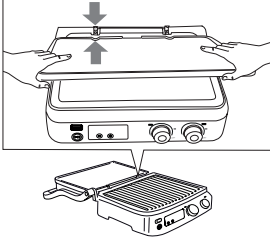


الوصف

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

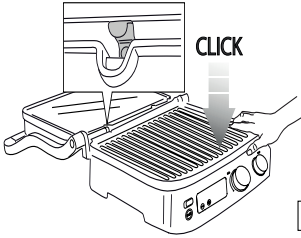
إدخال صفائح الشواء

- 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 صفائح الشوي هذه بكتلتا 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 الشوي 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 لشحم 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 الفرن":** 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 "4+":** 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 للمساء:** من أجل التحضير المثالي للكرب و البيض واللحم المقدد والمحار.
- 13c. **صفيحة الوافل العلوية:** لتحضير جميع أنواع الوافل (فقط CGH923D).
- 13d. **صفيحة الوافل السفلية:** لتحضير جميع أنواع الوافل (فقط CGH923D).
14. **صينية تجميع الدهون:** يمثل جزءاً لا يتجزأ من الجهاز مع سهولة انتزاعه عند القيام بعمليات النظافة.
15. **موزع الوافل (فقط CGH923D).**
16. **أرجل أمامية قابلة للضبط**

الإدخال الأول بالخدمة

أزل جميع مواد التغليف والمصقات الدعائية من على الصفيحة. قبل التخلص من الأثلفة 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 الأدخنة عند أول استخدام. يعد ذلك أمراً طبيعياً وشائعاً مع جميع الأجهزة ذات السطح المقاوم للالتصاق.

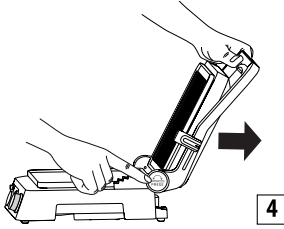


انتبه! أثناء الطهي يجب توخي أقصى درجات الحذر.

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.

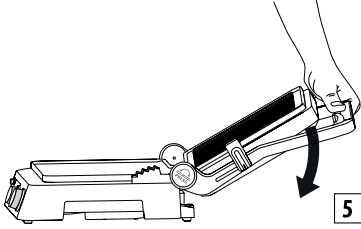
يجب ترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 30 دقيقة قبل القيام بأي عملية من العمليات على الجهاز.

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.



4

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



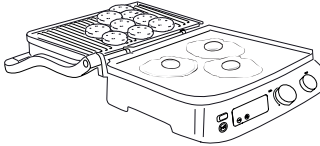
5

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 الشواياتان 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 الملساء لتحضير الكريب والجبن 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

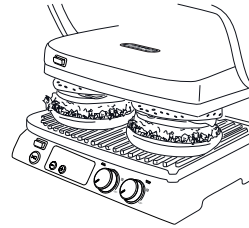
تعد هذه الوضعية (انظر شكل 7) مثالية لشواء الأطعمة ذات السمك الكبير والتي تتطلب طهيًا بطيئاً ومتجانساً دون تلامس.

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 والسندويشات. تتناسب وظيفة "ملامسة 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 تجاوزية 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).

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 الصفائح. 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 مطهياً، أطفئ الجهاز بالضغط على زر start/stop أو أدر مقبضي الترموستات (11 و 12) إلى وضع الإطفاء.



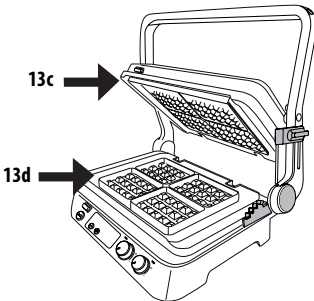
ملاحظة هامة: ينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً بعد 90 دقيقة من التشغيل.

اختيار تدرج الحرارة

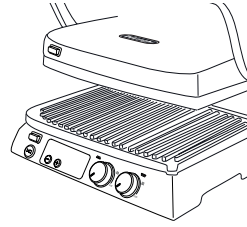
يمكن عرض درجة الحرارة بالدرجة المئوية أو فهرنهايت. من أجل تعديل وحدة قياس الحرارة، اضغط على كلا المفتاحين "4" و "5" (9 - 10) لبضع ثوان.

وضع الوافل (فقط للموديل CGH923D)

- أدخل صفيحتي الوافل (13c / 13d) على النحو الموضح بالشكل 1. يلاحظ 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

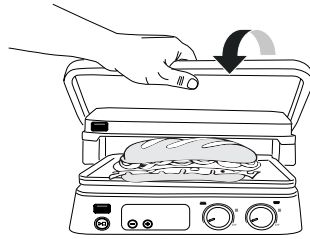


7

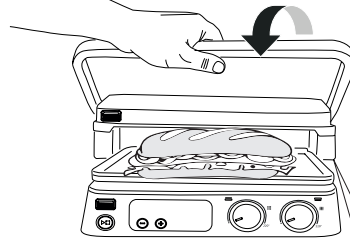
وهي الأمثل لتحضير الخضروات التي تحتوي على كميات كبيرة من الماء حيث يمكن أن يتبخر الماء.

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

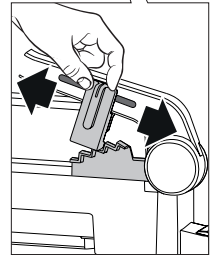
- ضع الطعام على الشواية السفلية.
- ممسكاً بمقبض الشواية العلوية قم بخفضها بالقرب من الطعام (شكل A).



A



B



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

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.

- 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 مكيال 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 تُلف الطبقة المانعة للالتصاق.

الخصائص الفنية

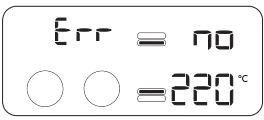
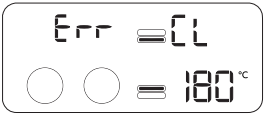
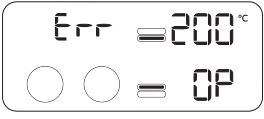
جهد التغذية
230-240 فولت / 50-60 هرتز
2000 واط

القدرة المستهلكة

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).

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. 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.
	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.

كلًا 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

الاقترحات	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	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	نصف ناضج	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	8 - 7	230	ملساء	شواية	شواية	طهي متوسط	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	11 - 10	230	ملساء	شواية	شواية	جيد الطهي	4	3-4	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	5 - 4	230	ملساء	شواية	شواية	طهي متوسط	2	2-3	لحم الضلع
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	8 - 7	230	ملساء	شواية	شواية	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

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

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

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

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

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

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

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

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 وأطهه لمدة 2-3 دقائق، مع الحرص على استخدام ملعقة خشبية لتقليبه جيداً من أجل طهيه 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 جم من جبن الريكوتا
- 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 يصير طرياً. قطع الباذنجان إلى شرائح سميكة وضعها في الخلاط مع جبن الريكوتا 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 (المقطع إلى شرائح) بزيت الزيتون وأطهه 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 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: اغسل الجرجير، ضعه على قطعة من القماش النظيف ليصف واطعم 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 تزيتها 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 وأضف رقائق جبن الجران. قم بالتبيل باستخدام قليل من الزيت.

شرائح لحم الضلع مع نكهة القهوة

المكونات:

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

لخليط 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:

حضّر 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 بالصفيحة العلوية واطه لمدة 6-8 دقائق حسب درجة الطهي المرغوبة. تقدم ساخنة.

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

مكونات صلصة الفطر:

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

التحضير:

- 200 جم قشدة
- كمية مناسبة من عصير الليمون
- كمية مناسبة من البقدونس

التحضير:

قم بتتبيل اللحم بالمح والمفلل واركه يستريح لمدة ساعة تقريباً في درجة حرارة الغرفة. حضر صلصة الفطر: قم بإذابة الزبد 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 كوباً من الماء واطه لمدة دقيقة أخرى تقريباً. أضف الكريمة السائلة وعصير الليمون والبقدونس وجبن الجورجونزولا واركه حتى الغليان واطه حتى تصبح الصلصة كثيفة جيداً؛ اضبط المذاق بالملح و الفلفل وضعها جانبا. في هذه الأثناء قم بإعداد تبيلة اللحم والتي سوف تستخدمها في دهان شرائح اللحم أثناء الطهي؛ ضع الزبد والخردل والثوم في مقلاة صغيرة. يُطهى على نار هادئة حتى يذوب الزبد. 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 الزبد (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 ليناً.

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 المغطى بالزبد، 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.

شرائح لحم ضلوع الغنم بالخل البلسمي وإكليل الجبل (الروزماري)

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:

قمر بتقليب جميع المكونات في وعاء كبير الحجم بما يكفي؛ قمر بتغطيته واترك لحم الضأن ليُتبّل في الثلاجة لمدة 1-2 ساعة. 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 الضلوع على الصفيحة السفلية. قمر بالطهي لمدة 11-13 دقيقة تقريباً حسب درجة الطهي المرغوبة وسمك الضلوع (نوصي بقلبيها في منتصف الطهي لأن العظم يمنع الصفيحة العلوية من ملامسة اللحم). في هذه الأثناء، قلل التتبيلة في مقلاة وقدمها كصلصة فوق ضلوع الضأن المشوية.

أسيخ الدجاج بالعسل والليمون

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

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 التتبيل: ضع جميع المكونات في الخلاط وقمر بالمزج حتى تحصل على مزيج متجانس. ضع في طبق عميق قطع الدجاج المقطعة على هيئة مكعبات بعرض 2 سم، أضف خليط التتبيل وقمر بتغطية الدجاج بشكل متجانس. قمر بتغطية المزيج بواسطة غلاف حفظ الأطعمة واتركه للتتبيل لمدة 1-2 ساعة. قمر بتحضير الكريمة بخلط جميع المكونات داخل إناء زجاجي وغطه بغلاف شفاف لحفظ الأطعمة قمر ضعه في المبرد. 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:

قمر بتحضير التتبيل عن طريق مزج جميع المكونات ببعضها البعض في وعاء من الزجاج. بواسطة سكين حاد، قمر بتقطيع الجزء اللحمي من أوراك الدجاج في أماكن مختلفة مع فتحها ببطء. ضع أوراك الدجاج في الوعاء وبللهاما بالتتبيلة 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.

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 واطلب 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 فليه 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 قرن 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 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.

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 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 الزبد المذاب، ثم أضف تدريجياً الدقيق المنخل مع الخميرة ورشة ملح وهريس الموز. اخلط جميع المكونات جيداً وضع الخليط في التلابة لمدة 10 دقائق. في هذه الأثناء، اخفق بياض البيض حتى يثبت. أخرج الخليط من التلابة وامزجه بمخفوق بياض البيض عن طريق حركات رقيقة من الأسفل للأعلى. أدخل الصفيحة الملساء في الأسفل وصفيحة الشواء في الأعلى وضع الجهاز في وضع الشوابة المفتوحة. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشوابة. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الصفيحتين بقليل من الزبد، 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 بسماك 1-2 سم وقم برش كل شريحة بسكر القصب على كلا الجانبين. أدخل صفيحة الشواء السفلية، الصفيحة الملساء العلوية وضع الجهاز في وضع الشوابة الملامسة للطعام. اضبط درجة حرارة الصفيحة العلوية والسفلية على 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للشوابة. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الأناناس بالعسل على كلا الجانبين وضعه على الشوابة. أغلق الشبكة واطهِ 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.

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. اضرب البيض في وعاء عميق بشكل منفصل. اخلط الحليب والزبد والفانيليا. أضف الدقيق وباقي المكونات في الإناء مع الحليب والبيض وقم بمزجها بالمضرب. اضبط درجة حرارة الصفائح العلوية والسفلية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للصفائح. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الصفائح الخاصة بالوافل بالزبد المذاب أو بخاخ الطهي المانع للالتصاق وقم بصب ميكال من الخليط في كل تجويف على الصفائح، باستخدام ملعقة إن لزم الأمر. افرّد الخليط بملقعة مسطحة. قم بطهي قطع الوافل حتى تُصبح ذهبية اللون ومقرمشة (5 دقائق). كرّر ذلك حتى انتهاء الخليط. قم 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 من 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 بالمضرب. أضف خليط البيض والحليب إلى خليط الدقيق واخفقهما حتى يتدمجا قليلاً. لا تميز بشكل مبالغ فيه. في وعاء عميق ثالث، اخفق بياض البيض حتى يتماسك بمضرب كهربائي لمدة 1-2 دقيقة.

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

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

وافل بالشوكولاتة والقرعة

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 القرعة (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 ويصيح المزيج طرياً، اتركه جانباً ليبرد قليلاً. امزج البيض والحليب والفانيليا بمضرب في وعاء عميق واخلط مزيج الشيكولاتة المرير حتى الحصول على خليط سلس. انخل السكر الدقيق ومسحوق الكاكاو والقرعة ومسحوق الخبز والملح معاً في وعاء كبير. اسكب خليط الدقيق في خليط البيض واخفق حتى يصبح لبناً متع كليل فقط. اضبط درجة حرارة الصفائح العلوية والسفلية على التوالي على 190° و 200° مئوية واضغط على زر START/STOP للتسخين الأولي للصفائح. عندما تعرض الشاشة رسالة READY، ادهن الصفائح الخاصة بالوافل بالزبد المذاب أو بخاخ الطهي المانع للالتصاق وقم بصب ميكال من الخليط في كل تجويف على الصفائح، باستخدام ملعقة إن لزم الأمر. افرّد الخليط بملقعة مسطحة. قم بطهي قطع الوافل حتى تُصبح ذهبية اللون ومقرمشة (5 دقائق).

كرّر ذلك حتى انتهاء الخليط. قم بتقديمه فوراً.

- 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 إستعمال 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 بإستعمال صاهر أسنن عيار 13 أمبير إلى 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 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 التريض  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)