



إنّ عدم الالتزام بهذه التنبيهات الهامة قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للخدمات الكهربائية مما قد يُعرض حياتك للخطر.

- قبل توصيل قابس الجهاز بمصدر التيار الكهربائي تحقق من أنّ:
- جهد الشبكة يتناسب مع القيمة المذكورة في لوحة البيانات;
- قابس التيار الكهربائي ذو قدرة 16 أمبير ومزود بطرف أرضي.
- أي استعمال مهني للمنتج ، لا يتطابق و لا يتفق مع تعليمات الاستعمال المشار إليها في هذا الدليل سيكون الجهاز خارج مسؤولية و ضمان الجهة المنتجة.

تحقق من عدم ملامسة كابل التغذية الكهربائية لأجزاء الجهاز المعرضة للسخونة 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 الشروع في تركيب أو نزع صفائح الطهي وقبل القيام بأي عملية من عمليات النظافة أو الصيانة قم بإطفاء الجهاز وانزع القابس من مأخذ 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 عداد خارجي أو عن طريق نظام التشغيل عن بُعد.

- استخدم فقط أسلاك إطالة متوافقة مع قواعد الأمان. تحقق من سلامتها ومن أنها ذات قطاع مناسب.
- لا تنزع أبداً قابس التغذية الكهربائية عن طريق شد السلك.



إهمال هذه التعليمات قد يؤدي إلى تعرضك للحروق أو تعرض جهازك للتلف.

- 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.

- الجهاز ليس مخصصاً للاستعمال في الأماكن المخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، الموتييلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتييلات.

- 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.

- لا يجب ترك الأطفال يعثون بالجهاز. عملية التنظيف و الصيانة التي يجب أن يقوم بها المستخدم لا يجب أبداً أن تتم على أيدي الأطفال إلا إذا كانوا فوق سن 8 سنوات و تحت اشراف ذويهم.
- 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 تستعمل الجهاز إطلاقاً بدون صفائح الطهي.
- أعد وضع الجهاز في مكانه فقط بعد أن يبرد تمامًا.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء الاستعمال.



- قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو اللسع.
- أثناء استعمال الجهاز، قد تصل حرارة الباب و الأسطح الخارجية إلى درجة عالية.
- احرص دائماً على استخدام المقبض (2) أو قفازات الفرن عند الضرورة.

- قم بنزع أو استبدال صفائح الطهي بعد أن يبرد الجهاز بشكل كامل.



- يُشير هذا الرمز إلى نصائح 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.



- يتوافق هذا المنتج مع لائحة المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 فيما يتعلق بالمواد والأشياء التي من شأنها الاحتكاك بالمواد الغذائية.

#### التخلص من الجهاز

- لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه في سلة النفايات المنزلية و لكن يلزم تسليمه إلى أحد المراكز الرسمية لتجميع وفصل النفايات .

#### الوصف

1. القاعدة والغطاء: هيكل متين من الصلب غير القابل للصدأ مع

غطاء ذاتي الضغط.

تم تزويد الجهاز بأداة تنظيف يمكن استعمالها لتنظيف الشوايات عند الانتهاء من عملية الطهي وبعد برودة الجهاز بشكل كامل (يلزم مرور 30 دقيقة على الأقل). يمكن استخدام الأداة لبضعة ثوانٍ أثناء الطهي لإزالة بقايا الطعام أو الشحم.

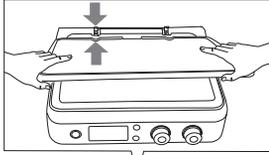
إذا تم استخدام الأداة لمدة زمنية طويلة على الأسطح الساخنة فقد يؤدي هذا إلى خطر إذابة البلاستيك المصنوعة منه.



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

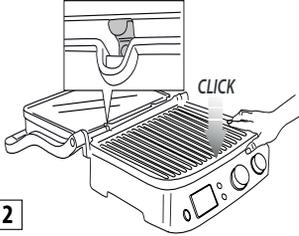
### إدخال صفائح الشوي

- ضع الجهاز في وضع أفقي (شكل 1). أدخل صفائح الشوي الواحدة تلو الأخرى.



1

- يمكن إدخال كل صفيحة من الصفائح في مكان التثبيت العلوي أو السفلي (شكل 2).



2

**لانتزاع صفائح الشواية**  
ثبت الجهاز في الوضعية الأفقية.  
على الجانب الأيمن قم بتحديد مكان أزرار تحرير (3) الصفائح بالضغط على الزر يتم إخراج الصفيحة من القاعدة. أمسك صفائح الشوي هذه بكلتا اليدين ثم قم بتمريرها خلال الدعائم المعدنية واسحبها خارج القاعدة. اضغط زر التحرير الآخر أيضاً لنزع الصفيحة الثانية وذلك باتباع نفس الخطوات.



**خطر التعرض للحروق!** قم بنزع أو استبدال صفائح الطهي بعد أن يبرد الجهاز بشكل كامل.

### ثبت وعاء تجميع الشحوم

أثناء الطهي يجب إدخال وعاء تجميع الشحوم في مكانه خلف الجهاز يتم صرف الشحم الناتج عن الطعام من خلال الفتحة الموجودة على الشواية ثم تجميعه داخل الوعاء.

2. **المقبض:** مقبض متين من المعدن المسبوك لضبط الغطاء وفقاً لسُمك الأطعمة.

3. **أزرار فك صفائح الشواية:** اضغط لتحرير ونزع صفائح الشواية

4. **جهاز إيقاف/تحرير صفائح الشواية**

5. **رافعة تحرير المفصل:** تسمح بفتح الجهاز عن آخره للطهي في الوضعية السطحية

6. **مقبض ضبط الارتفاع:** لتثبيت الشواية/الغطاء العلوي على الارتفاع المطلوب بغرض طهي الأطعمة التي لا تتطلب الضغط.

7. **مؤشر التشغيل.**

8. **زر التشغيل / الإيقاف**

9. **زر الوقت ▼:** لضبط (تقليل) زمن الطهي.

10. **زر الوقت ▲:** لضبط (زيادة) زمن الطهي.

11. **زر "sear" (ختم الشواية السفلية).**

12. **مقبض ترموستات الشواية السفلية:** لضبط درجة الحرارة من 60 إلى 230 درجة مئوية أو لإطفاء الشواية السفلية.

13. **زر "sear" (ختم الشواية العلوية).**

14. **مقبض ترموستات الشواية العلوية:** لضبط درجة الحرارة من 60 إلى 230 درجة مئوية أو لإطفاء الشواية العلوية.

15. **الصفائح القابلة للفك:** لا يلتصق بها الطعام، قابلة للغسيل في غسالة الأطباق، سهلة التنظيف. يختلف عدد ونوع الصفائح باختلاف الطراز.

15a. **صفائح الشواية:** مناسبة لشوي شرائح اللحم والهامبورجر والدجاج والخضروات.

15b. **صفائح ناعمة:** لتحضير الكريب والبيض ولحم الخنزير المقدد والقشريات بشكل لا مثيل له.

16. **وعاء تجميع الشحوم:** يمثل جزءاً لا يتجزأ من الجهاز مع سهولة انتزاعه عند القيام بعمليات النفاطة.

17. **أداة التنظيف:** تساعد على تنظيف الشوايات بعد الاستعمال.

### أول استعمال

قم بنزع جميع الأغلفة والملصقات الترويجية عن الشواية. قبل التخلص من الأغلفة تحقق من استخراج جميع مكونات الجهاز الجديد. يوصى بالاحتفاظ بكرتونة مواد التغليف من أجل استعمالها في مرات لاحقة.



**انتبه جيداً:** قبل الاستعمال قم بتنظيف القاعدة والغطاء ومقابض التحكم باستخدام قطعة من القماش المبلل لإزالة الأتربة المتراكمة أثناء عملية النقل.

نظف صفائح الطهي ووعاء تجميع الشحوم وأداة التنظيف جيداً. يمكن غسل صفائح الطهي ووعاء تجميع الشحوم وملعقة العجن في غسالة الأطباق.



**انتبه جيداً:** يمكن أن يصدر عن الجهاز رائحة خفيفة وبعض الأبخرة عند أول استخدام.

يعد ذلك أمراً طبيعياً وشائعاً مع جميع الأجهزة ذات السطح المقاوم للالتصاق.



انتبه جيداً: قم بمتابعة حالة وعاء جمع الشحوم باستمرار أثناء الطهي.

بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بالتخلص من الشحم الناتج بشكل مناسب.

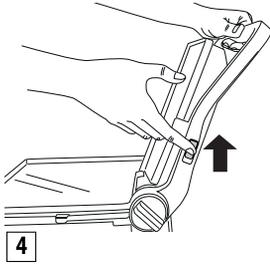
يمكن غسل وعاء تجميع الشحوم في غسالة الأطباق.



**انتبه!** أثناء الطهي يجب توخي أقصى درجات الحذر. لفتح الجهاز أمسك المقبض الذي يظل بارداً. على العكس من ذلك تصبح الأجزاء المصنوعة من الألمنيوم 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 بتفريغ وعاء تجميع الشحوم فقط بعد تثبيت وعاء تجميع الشحوم في مكانه. قم بتفريغ وعاء تجميع الشحوم فقط بعد أن يبرد الجهاز بشكل كامل. انتبه جيداً عند سحب وعاء تجميع الشحوم لتجنب سكب السوائل.

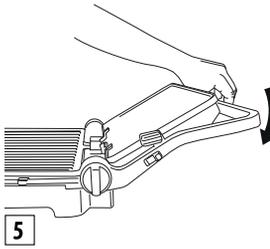
## الوضعية الأفقية (مفتوحة بالكامل)

تمت محاذاة الشواية العلوية بمستوى الشواية السفلية تماماً. 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. لضبط الجهاز على هذه الوضعية يلزم تحديد مكان رافعة تحرير المفصل الموجودة على الجانب الأيمن. أمسك المقبض باليد اليسرى ثم اسحب الرافعة نحو الأعلى باستخدام اليد اليمنى (شكل 4).



4

ادفع المقبض نحو الخارج حتى يتم قلب الشواية العلوية إلى الوضعية الأفقية بشكل كامل (شكل 5).



5

إذا تم رفع المقبض بشكل خفيف قبل شد رافعة التحرير يقل الضغط على المفصل وبذلك تصبح عملية الفتح أكثر سهولة. من الممكن استخدام الجهاز كشواية/باربيكيو لإعداد الهامبورجر وشرائح اللحم والدجاج والأسماك. تعد وضعية الشواية/الباربيكيو الأكثر تنوعاً لاستخدام الجهاز. تتواجد الشوايتان في وضعية مفتوحة ومن ثم يتم الحصول على سطح مزدوج للطهي (شكل 6). 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 قلب الطعام أثناء الطهي. يمكن استخدام الجهاز أيضاً مع الشوابات الناعمة لتحضير الكريب والجبن والبيض واللحم المقدد للإفطار (شكل 6).

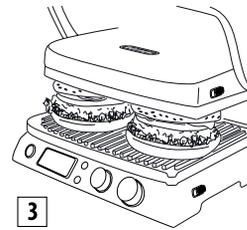


6

## وضعية طهي الجهاز

### شواية الاحتكاك المباشر بالطعام (الوضعية المغلقة)

يتم طي صفيحة الشواية العلوية على الصفيحة السفلية. وهي عبارة عن وضعية أولية للطهي عند استعمال الجهاز كشواية احتكاك بالطعام. تتكيف صفيحة الشواية العلوية أوتوماتيكياً مع سُمك الطعام الموضوع على الصفيحة السفلية. بهذه الطريقة يتم طهي الطعام بشكل متجانس على كلا الجانبين. تعد شواية الاحتكاك مثالية لطهي الهامبورجر ولحم مزوع العظم وشرائح اللحم الصغيرة والخضروات والسندوتشات. تتناسب وطريقة "الاحتكاك المباشر بالطعام" مع إعداد الطعام بشكل صحي وفي وقت وجيز. يعمل استخدام شواية الاحتكاك على طهي الطعام بشكل سريع وذلك بسبب احتكاك الطعام بكلا الجانبين في نفس الوقت (شكل 3).

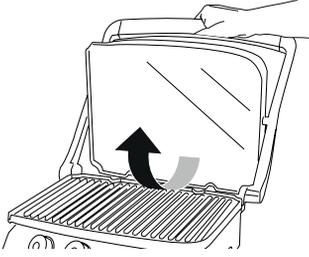


3

تسمح تجاويف 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.

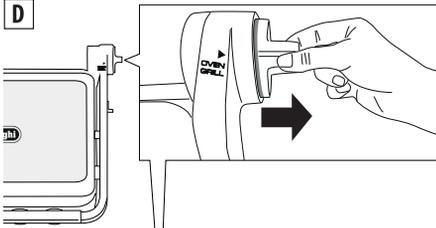
عند الرغبة في تحضير أكثر من طعام في نفس الوقت باستخدام شواية الاحتكاك من الضروري أن تكون جميع الأطعمة بنفس السُمك وذلك للسماح بغلاق الغطاء بشكل متجانس (الشواية العلوية).

- يؤدي رفع الشواية العلوية إلى تحرير نظام الضغط (شكل. C).



C

- عند الانتهاء من ضبط الارتفاع يصبح ممكناً تغيير درجة الضغط عن طريق سحب المقبض إلى الخارج واختيار الوضع الجديد (شكل. D).



D

## استعمال الجهاز

### التشغيل

فور الانتهاء من إعداد الجهاز بشكل صحيح وعند الاستعداد لبدء الطهي قم باختيار درجة الحرارة من 60 إلى 230 درجة مئوية لكل شواية من الشوايتين (العلوية والسفلية) عن طريق المقابض 12 و 14.

اضغط على زر "Start/Stop". عندئذ سيضاء المؤشر الضوئي ON.

وفقاً لدرجة الحرارة المختارة قد يلزم الانتظار لبضعة دقائق حتى يسخن الجهاز. عندما يصل الترموستات إلى درجة الحرارة المطلوبة يقوم الجهاز بإصدار إنذار صوتي للإشارة إلى جاهزيته للاستخدام. تظهر على شاشة العرض عبارة "READY".

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

### وظيفة التايمر

عندما تظهر على شاشة العرض عبارة "READY"، قم باختيار وضعية الطهي (انظر الفقرة "وضعية طهي الجهاز")، ثم قم بضبط وضعية الشوايات. من الممكن اختيار زمن الطهي بالضغط على الأزرار (9 و 10) على التايمر. في هذه الحالة وعند انتهاء زمن الطهي ينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً (تظهر على شاشة العرض عبارة "END").

- بالضغط على الزر تشغيل/إيقاف (8) يتم إعادة تشغيل الجهاز مجدداً.

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

### شواية الفرن

تعد هذه الوضعية (شكل 7) الأنسب لشي الطعام ذي الحجم الكبير نوعاً والذي يتطلب طهيًا بطيئاً ومتجانساً دون الاحتكاك به.



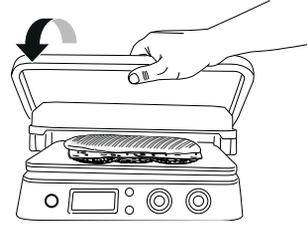
7

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

يمكنكم استخدام هذه الوضعية لتحضير سندويشات طرية و أطعمة لا تتطلب الضغط

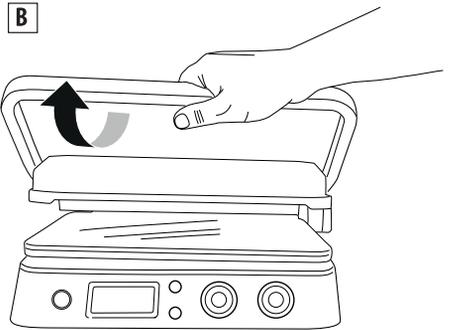
- ضع الطعام على الشواية السفلية.

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



A

- قم بلف مقبض ضبط الارتفاع (6) (شكل. B).



B

- تتوقف الشواية العلوية عند تلك الوضعية. توجد 4 درجات لضبط الارتفاع.

- ضع قليلاً من الزبد المذاب على سطح صفايح الشوي
- صب مقدار فنان صغير في تجاويف صفايح الشوي
- قم بتوزيع العجين ثم ألق الجهاز.
- قم بالطهي حسب المدة الزمنية المشار إليها في وصفات الطهي المختلفة.

إذا قمت بضغط عداد الوقت سيتم إصدار ثلاثة إنذارات صوتية عند الانتهاء من دورة الطهي. يختفي عداد الوقت من على شاشة العرض بينما تظهر عبارة "END" (النهاية). ينطفئ الجهاز أوتوماتيكياً. إذا لم تقموا بضغط عداد الوقت فبعد الانتهاء من الفطيرة الأخيرة قوموا بالضغط على الزر "START/STOP" لغلق الجهاز.

- لتحضير المزيد من الفطائر أضيفوا المزيد من العجين إلى الشواية السفلية وقوموا بتكرار العمليات المبينة أعلاه.



**انتبه!** لا تستخدم أدوات معدنية لتحريك الفطيرة من على سطح الشواية لأنها من الممكن أن تؤدي إلى إتلاف الطبقة المانعة للاتصاق.

### التنظيف والصيانة

#### التنظيف من قِبَل المستخدم

- لا تستخدم أدوات معدنية من الممكن أن تخدش الصفايح المقاومة للاتصاق. استخدم أدوات مصنوعة من الخشب أو البلاستيك المقاوم للحرارة.
- لا ترك أية أدوات بلاستيكية بالقرب من الشوايات الساخنة بما في ذلك الأداة الملحقة مع الجهاز.
- بين كل عملية طهي والتي تليها احرص على إزالة بقايا الطعام عن طريق الفتحة المخصصة لصرف الشحوم وقرم بتجميعها في الإناء الموجود بالأسفل، وأعد التنظيف باستخدام قطعة من الورق ثم انتقل بعد ذلك إلى عملية الطهي التالية.
- يجب ترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 30 دقيقة قبل القيام بأي عملية من عمليات النظافة.

#### التنظيف و العناية



**انتبه جيداً:** تحقق من برودة الجهاز تماماً قبل القيام بعملية التنظيف.

عند الانتهاء من عملية الطهي أطفئ الجهاز وانزع القاس من مأخذ التيار. اترك الجهاز ليبرد لمدة لا تقل عن 30 دقيقة. استخدم أداة التنظيف الملحقة لإزالة بقايا الطعام المحتملة عن سطح الشواية. يمكن غسل الأداة يدوياً أو في غسالة الأطباق. قم بتفريغ إناء تجميع الشحوم. يمكن غسل إناء تجميع الشحوم يدوياً أو في غسالة الأطباق. اضغط أزرار تحرير الشوايات (3) لنزعها من الجهاز. تحقق من برودة الجهاز تماماً قبل لمس الشوايات. يمكن غسل أسطح الطهي في غسالة الأطباق. يمكن أن يؤدي الغسيل المتكرر إلى التقليل من خصائص البطانة المانعة للاتصاق. ينصح بغسل السطح الخارجي لصفايح الشوي باستخدام قطعة من الإسفنج الطري أو القماش المبلل بالماء وأحد المنظفات الخفيفة.

عند الانتهاء من طهي الطعام مع عدم اختيار زمن الطهي مسبقاً قم بالضغط على الزر تشغيل/إيقاف أو لف المقبض (12 و 14) باتجاه الوضعية OFF لإطفاء الجهاز



**انتبه جيداً:** إذا لم يتم ضبط الوقت من خلال عداد الوقت فإن الجهاز ينطفئ بعد مرور 90 دقيقة.

#### وظيفة "Sear" (الختم)

تعمل هذه الوظيفة على تسخين الشواية العلوية و/أو السفلية لدرجة حرارة أعلى لبضعة دقائق. وهي وظيفة مثالية لختم الطعام بشكل سريع عند بدء عملية الطهي (تناسب مع اللحوم ذات السمك الكبير). بعد الضغط على الزر تشغيل/إيقاف قم بالضغط على الزر "sear" ( الأزرار 11 و 13) للتسخين المسبق للشوايات. أثناء التسخين المسبق، "SEAR" يقوم بالوميض على شاشة العرض. عند وصول الترموستات إلى درجة الحرارة المطلوبة يقوم الجهاز بإصدار إنذار صوتي وتظهر عبارة "sear" بشكل ثابت على شاشة العرض.

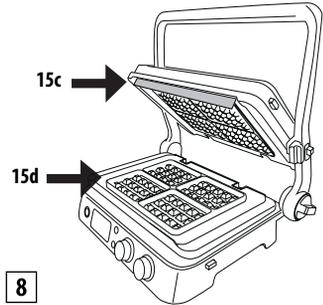
ضع الطعام مباشرة على الشوايات. تكتمل دورة الطهي في غضون بضعة دقائق وتختفي عبارة "sear" من شاشة العرض.



**انتبه جيداً:** من الممكن استخدام هذه الخاصية مرة واحدة فقط كل 30 دقيقة. عند الانتهاء من دورة الطهي، إذا قمت بالضغط على الزر "sear" قبل انقضاء الدقائق الثلاثين، فإن عبارة "sear" ستظهر بشكل متقطع على الشاشة ثم تنطفئ. الجهاز لا يقبل الأمر.

#### وضعية الوافل (الفطائر) (فقط في بعض الموديلات)

- أدخل صفايح تحضير الفطائر (15c/15d) كما هو مبين في الشكل. 1. من الضروري ملاحظة أنه في هذه الحالة لا يمكن التبديل بين صفايح الشوي ويجب الحفاظ على وضعية كل واحدة منها كما هو مبين بالشكل 8.
- عند تثبيت الصفيحة السفلية داخل الجهاز، سيتم عرضه على شاشة العرض.
- لف مقبض الحرارة على وضعية الوافل (الفطائر) واضغط على الزر START/STOP.



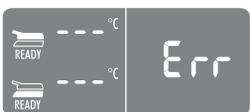
- يبدأ الفرن عندئذ مرحلة التسخين المسبق. عندما يصل الترموستات إلى درجة الحرارة المطلوبة يقوم الجهاز بإصدار تنبيه صوتي للإشارة إلى جاهزيته للاستخدام. تظهر على شاشة العرض عبارة "READY".

لا تستخدم أدوات معدنية لتنظيف أسطح الطهي.

#### **المواصفات الفنية**

220240 فولت~60/50 هرتز  
2000W

جهد التيار الكهربائي:  
الطاقة المُستهلكة:

رسائل الخطأ الظاهرة على الشاشة	الوصف	المُشكلة	الحل المقترح
	إحدى صفائح الشوي لا تقوم بالتسخين:	أظهر الاختبار الإلكتروني أن إحدى صفائح الشوي لا تصل إلى درجة الحرارة سابقة الضبط.	افصل القابس عن مصدر التيار الكهربائي. تحقق من تركيب الشواية في مكانها بشكل صحيح. إذا لم يؤدي الحل المقترح إلى حل المشكلة فقد يكون هناك خلل في الجهاز نفسه. توجه إلى أحد مراكز دعم ديلونجي وقرم بالإبلاغ عن نوع الخطأ.
	يتم تغذية المقاومة الكهربائية بالتيار لمدة أطول من اللازم.	أظهر الاختبار الإلكتروني أن المقاومة الكهربائية تظل في حالة تشغيل لمدة أطول من اللازم.	افصل القابس عن مصدر التيار الكهربائي. تجنب طهي الأطعمة كبيرة الحجم أو الأطعمة المجمدة على الشوايات والتي قد تتطلب أزماناً تسخين طويلة جداً. يقوم الاختبار الإلكتروني بإظهار رسالة الخطأ لمدة 5 ثوانٍ ثم يطفى الجهاز. اترك الجهاز ليبرد قبل إعادة استخدامه.
	تعطل مسبار الحرارة.	كشف الاختبار الإلكتروني عن عطل في مسبار الحرارة.	افصل القابس عن مصدر التيار الكهربائي. من الضروري استبدال مسبار الحرارة. توجه إلى أحد مراكز دعم ديلونجي وقرم بالإبلاغ عن نوع الخطأ.
	تعطل مسبار الحرارة.	كشف الاختبار الإلكتروني عن عطل في مسبار الحرارة.	قرم بالإبلاغ عن رقم الخطأ. افصل القابس عن مصدر التيار الكهربائي. من الضروري استبدال مسبار الحرارة. توجه إلى أحد مراكز دعم ديلونجي وقرم بالإبلاغ عن نوع الخطأ.

<p>تحقق من توصيل القابس بمصدر التيار الكهربائي بشكل صحيح.</p> <p>وصل قابس الجهاز بمصدر آخر للتيار الكهربائي.</p> <p>تحقق من سلامة المفتاح الحراري المغناطيسي أو المفتاح التفاضلي (المنقذ) أو فتيل الانصهار الخاص بالشبكة.</p> <p>إذا لم يؤدي الحل المقترح إلى حل المشكلة فقد يكون هناك خلل في الجهاز نفسه.</p> <p>توجه إلى أحد مراكز الدعم الفني التابعة لشركة ديلونجي .</p>	<p>الجهاز لا يشتعل.</p>		
<p>تم تثبيت مقايض ضبط الحرارة على الوضعية 0. تظهر الشاشة العلوية والسفلية عبارة OFF (مطفاً). قم بلف مقبض اختيار درجة الحرارة نحو الوضعية المطلوبة واضغط START/STOP.</p>	<p>بالضغط على الزر START/STOP لا يشتعل الجهاز-</p>		
<p>وظيفة SEAR متاحة لمرة واحدة فقط كل 30 دقيقة، إذا قمت بمحاولة استخدام هذه الوظيفة قبل مرور 30 دقيقة ستقوم وحدة اختبار التحقق الإلكتروني برفض العملية. انتظر لمدة 30 دقيقة قبل استخدام وظيفة "SEAR" مرة أخرى.</p>	<p>بالضغط على الأزرار SEAR، فإن عبارة SEAR تبدأ بالوميض على شاشة العرض ثم تتطفئ.</p>		

اللحم البقري	السُمك (سم)	عدد القطع	المستوى طهي	وضعية التشغيل	صفائح الشوي		درجة مئوية	ختم الطعام بالحرق	دقائق	نصائح
					علوية	سفلية				
شريحة لحم	1 - 0.5	2	جيد الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230	√	3 - 2	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شريحة لحم	1 - 0.5	4	جيد الطهي	الوضعية الأفقية	متموجة	ناعمة	230		6 - 5	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي
شرائح اللحم	3-4	4	نصف ناضج	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230	√	5 - 4	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شرائح اللحم	3-4	4	متوسط الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230	√	8 - 7	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
شرائح اللحم	3-4	4	جيد الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230	√	11 - 10	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم الضلع	2-3	2	متوسط الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230		5 - 4	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم الضلع	2-3	2	جيد الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230		8 - 7	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم الضلع	2-3	4	متوسط الطهي	الوضعية الأفقية	متموجة	ناعمة	230		12 - 10	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي
لحم الضلع	2-3	4	جيد الطهي	الوضعية الأفقية	متموجة	ناعمة	230		16 - 14	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي
هامبورجر	2-3	6	جيد الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230	√	10 - 8	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام
لحم على السبخ		6	جيد الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230		15 - 13	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، قم بتدويره عند منتصف الطهي

لحم الأضمار	السُمك (سم)	عدد القطع	المستوى طهي	وضعية التشغيل	صفائح الشوي		درجة مئوية	دقائق	نصائح
					علوية	سفلية			
كوستاليتيه	1.5-3	6	متوسط الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230	12 - 10	ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام، ثم قم بقلب الكوستاليتيه عند منتصف الطهي
كوستاليتيه	1.5-3	6	جيد الطهي	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	متموجة	ناعمة	230	14 - 12	

نصائح	دقائق	ختم الطعام بالحرق	درجة مئوية	صفائح الشوي		وضعية التشغيل	عدد. القطع	السُّمك (سم)	لحم الدجاج والدجاج الرومي
				علوية	سفلية				
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	4 - 3	√	230	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	4	1>	لحم الصدر
قم بالتقليب 1 - 2 مرة أثناء الطهي	25 - 20		200	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	3		لحم الفخذ
قم بالتقليب 1 - 2 مرة أثناء الطهي	16 - 14		200	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	6		الأجنحة
	8-6	√	230	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	4	1.5-2	هامبورجر
قم بالتقليب في منتصف عملية الطهي	16 - 14	√	230	ناعمة	متموجة	الوضعية الأفقية	8	1.5-2	هامبورجر
قم بالتقليب 1 - 2 مرة أثناء الطهي	13 - 11		230	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	6		لحم على السيخ
	8 - 6		230	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	6		نفاثق
قم بالتقليب 1 - 2 مرة أثناء الطهي	45 - 40		200	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	1		دجاج بالصلصة

نصائح	دقائق	درجة مئوية	صفائح الشوي		وضعية التشغيل	عدد القطع	مخبوزات
			علوية	سفلية			
اضبط صفيحة الشواية العلوية بحيث تلمس الخبز دون أن تسحبه	5 - 3	230	متموجة	ناعمة	شواية الفرن	2	خبز محمص (توست)/ سندوتش
	3 - 2	230	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	2	سندوتش
قم بالتقليب في منتصف عملية الطهي	5 - 4	230	متموجة	ناعمة	الوضعية الأفقية	4	شرائح خبز

نصائح	دقائق	درجة مئوية	صفائح الشوي		وضعية التشغيل	عدد القطع	الخضروات
			علوية	سفلية			
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	6 - 4	230	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	1	شرائح باذنجان
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	8 - 6	230	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	2	شرائح كوسا
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	10 - 8	230	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	2	شرائح الفلفل الأخضر
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام؛ قم بالتقليب عند منتصف الطهي	7 - 5	230	متموجة	ناعمة	الوضعية الأفقية	1	شرائح طماطم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام؛ قم بالمزج المستمر بواسطة ملعقة المزج	7 - 5	230	متموجة	ناعمة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	2	شرائح بصل

نصائح	دقائق	درجة مئوية	صفائح الشوي		وضعية التشغيل	عدد القطع	الكمية	السّمك
			علوية	سفلية				
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	10 - 8	200	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	1	250 جم	كامل
قم بتزييت الطعام ثم ضع الشواية بحيث تلمس الطعام دون أن تلامسه	30 - 25	230	متموجة	ناعمة	شواية الفرن	1	500 جرام	شرائح اللحم
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	10 - 8	200	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	4	450 جم	شريحة
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام؛ قم بتقليبه 1 - 2 مرة	12 - 10	230	ناعمة	متموجة	الوضعية الأفقية	6	500 جرام	لحم على السيخ
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	12 - 10	200	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	1-2	400 جم	كليماري
ضع كمية مناسبة من الزيت على الطعام	6 - 4	200	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر بالطعام	10-12	400 جم	جمبري كبير الحجم

نصائح	دقائق	درجة مئوية	صفائح الشوي		وضعية التشغيل	عدد القطع	حلويات
			علوية	سفلية			
ادهن الشوايات بالزبد ثم فمر بالتقليب في منتصف عملية الطهي	5 - 4	200	متموجة	ناعمة	الشواية المفتوحة	4	فطيرة البان كيك
ادهن صفائح الشوي بالزبد	5 - 4		WAFFLE		شواية الاحتكاك المباشر	4	الوافل (فطائر)
ادهن صفائح الشوي بالزبد	6 - 5	200	ناعمة	متموجة	شواية الاحتكاك المباشر	4	شرايح أناناس

## وصفات الطهي

### التحضير:

قم بتحضير سلطة الجرجير والطماطم: ضعها على قطعة من القماش المتين النظيف لتجف ثم قطع الطماطم إلى 4 أجزاء، أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 230 درجة والعلوي على 230 درجة. اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية. عندما تظهر على شاشة العرض عبارة READY، ضع شرائح اللحم التي سبق دهانها بالزيت ثم اضغطها بالشواية العلوية واتركها توضع لمدة 2-3 دقيقة وفقاً لدرجة الطهي المطلوبة. قطع اللحم إلى شرائح وضعها فوق الجرجير وطماطم الشيري ثم ضع الملح ورفائق البارميزان. قم بالتتبيل باستخدام قليل من الزيت.

### قطع الخبز المحمص مع موس الباذنجان

#### المكونات:

- عدد 1 باذنجان
- 100 جم من جن 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 وقرم بتقشيريه وتطعيه إلى شرائح سمكة.

أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 230 درجة والعلوي على 230 درجة. اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية. عندما تظهر على الشاشة عبارة READY، ضع الباذنجان على الشواية السفلية واستمر بالطهي لمدة 8-10 دقيقة تقريباً إلى أن يصير طرياً. قطع الباذنجان إلى شرائح سمكة وضعها في الخلاط مع جن 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 لشرائح) بزيت الزيتون وقرم بطهيته على درجة حرارة 230 مئوية على الشوايات المسطحة وفي وضعية الاحتكاك المباشر CONTACT GRILL لمدة 1-2 دقيقة وحتى الحصول على درجة الطلاء المطلوبة. قم بفرد كريمة الباذنجان على الخبز المحمص ثم ضع لمعتين من الزيت وقرم بالتقديم.

### شرايح 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:

حضر خليط القهوة: ضع بذور الكمون والقهوة في الخلاط ثم قرم بطحنها حتى تصعب ذات قوام شبه ناعم. ضع المسحوق الناتج في وعاء وأضف إليه باقي المكونات ثم امزج جيداً. ضع قليلاً من الزيت على اللحم ثم ضع التوابل؛ قم بتغطية المزيج بأكمله واتركه في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة تقريباً. أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL. superiore وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 230 درجة والعلوي على 230 درجة. اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية ثم الزر SEAR لكننا صفيحتي الشوي. عندما تتوقف العبارة SEAR عن الوميض على شاشة العرض ضع اللحم على الشواية السفلية واضغطها بواسطة الشواية العلوية ثم اتركها لتضع لمدة 6-8 دقيقة وفقاً لدرجة الطهي المطلوبة. تقدم ساخنة.

### سلطة اللحم بالجرجير والطماطم

#### المكونات:

- شريحتين من لحم العجل (البتلو)
- 100 جم من الجرجير
- 10-12 طماطم مستديرة صغيرة الحجم (شيري)
- رفائق من جن البارميزان
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من زيت الزيتون

## شرائح من اللحم البقري مع صوص المشروم:

### المكونات:

- 4 قطع من الفلبه 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 صوص المشروم:

- 30 جم من الزبد
- 1 ملعقة من جبن الجرجونزولا
- 2 كرات أندلسي
- مشروم 300 جرام
- 1/2 كون من الويسكي
- 200 جم قشدة
- كمية مناسبة من عصير الليمون
- كمية مناسبة من البقدونس

### التحضير:

تبل اللحم بالملح والفلفل واتركه يستريح لمدة ساعة تقريباً في درجة حرارة الغرفة.

حضر صوص المشروم: قم بإذابة الزبد في المقلاة ثم أضف الكرات الأندلسي على هيئة حلقات واترك المزيج ينضج لمدة 2-3 دقيقة. أضف المشروم ثم قم بالطهي لمدة 5 دقائق إضافية. عند هذا الحد قم بالتبخير عن طريق صب الويسكي وإبدأ بالطهي لمدة 1 دقيقة ثم أضف كوباً من الماء واستمر بالطهي لدقيقة أخرى. أضف القشدة السائلة وعصير الليمون والبقدونس والجرجونزولا وانتظر حتى يغلي المزيج استمر بالطهي حتى يصبح الصوص كثيفاً؛ اضبط كمية الملح والفلفل ثم ضعه جانباً.

في هذه الأثناء قم بإعداد تتبيلة 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 مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL. وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 230 درجة والعلوي على 230 درجة. اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية ثم الزر SEAR لكثا صفيحتي الشوي. عندما تتوقف عبارة SEAR عن الوميض على شاشة العرض قم بوضع شرائح اللحم (التي تم دهانها بالصوص مسبقاً على كلا الجانبين) على الشواية السفلية ثم أغلق الشواية. قم بالطهي لمدة 6-8 دقيقة وفقاً لدرجة الطهي المطلوبة وشمك 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. باستخدام اليدين قم بتكوين 4 قطع من الهامبورجر بسُمك 2 سم تقريباً لكل واحدة منها. شغل الشواية على الوضعية المفتوحة OPEN GRILL ثم أدخل صفيحة الشوي المسطحة في الجزء الأسفل والصفيحة المُموجة في الجزء الأعلى. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 230 درجة والعلوي على 230 درجة.

اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية.

عندما تظهر عبارة READY على الشاشة ضع شرائح البصل المتبله مع زيت الزيتون والسكر على الشواية السفلية وقرم بالطهي لمدة 6-5 دقيقة تقريباً مع التقليب المستمر بواسطة ملعقة المزج حتى تتجانس عملية الطهي وتصير شرائح البصل طرية. في نفس الوقت قم بطهي الهامبورجر على الشواية الأخرى لمدة 12 دقيقة تقريباً مع مراعاة قلبه بعد مرور 6-5 دقيقة تقريباً (يتغير زمن الطهي تبعاً لشمك الهامبورجر). بمجرد الانتهاء من طهي البصل قم بانتشاله من الشواية ثم قم بتحميص شرائح الخبز المغطى بطبقة من الزبد على جانب واحد فقط لمدة 1-2 دقيقة.

ضع شرائح الخبز على لوح التقطيع مع الحفاظ على الجانب المحمص إلى الأعلى، ثم قم بقرم بقرم قطع البصل ومن ثم الهامبورجر وفي النهاية غطه بالجبن. أغلق السندويتش بشريحة الخبز مع الحفاظ على الجانب المحمص إلى الأسفل. انتظر حتى تسخن الشواية من جديد ثم أدخل التوست واضغط جيداً بواسطة الشواية العلوية.

استمر بالطهي لمدة 3-2 دقيقة تقريباً إلى أن تصل لدرجة طهي الخبز المطلوبة.

## شرائح لحم ضلوع الغنم بالخل البلسمي وإكليل الجبل

### (الرونيهاري)

### المكونات:

- 6 شرائح من ضلوع الحمل
- إكليل الجبل المفروم
- 10 جم من الثوم المفروم
- 100 مل من الخل البلسمي
- 15 جم من السكر
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل

## التحضير:

GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 230 درجة والعلوي على 230 درجة. اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية. عند ظهور العبارة READY على الشاشة ضع الأسياخ على الشواية السفلية ثم اضغطها بالشواية العلوية واترك الدجاج ينضج لمدة 11-13 دقيقة تقريباً مع لف الأسياخ حول نفسها من مرة إلى مرتين. تقدم ساخنة مع كريمة الليمون والعسل.

## أوراك دجاج على طريقة البروفنسال.

### المكونات:

- 3 أوراك دجاج (550 جم)

### مكونات التتبيع:

- بيرة غير كحولية 25 سنتيلتر
- 4 ملاعق من زيت الزيتون
- 3 ملعقة من الخل
- ليمون 3 ملعقة كبيرة
- 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 التتبيع عن طريق مزج جميع المكونات ببعضها البعض في وعاء من الزجاج. قم بتقطيع الجزء اللحمي من أوراك الدجاج في أماكن مختلفة باستخدام نصل حاد ثم افتحها ببطء. ضع الأوراك في الإناء الذي يحتوي على مزيج التتبيع وقلبها على جميع الجوانب لتغطيتها جيداً؛ اتركها في التتبيع لمدة 2-3 ساعة. أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 210 درجة والعلوي على 210 درجة. اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية. عند ظهور العبارة READY على الشاشة ضع أوراك الدجاج على الشواية السفلية ثم اضغطها بالشواية العلوية واترك الدجاج ينضج لمدة 20-25 دقيقة تقريباً مع لفه حول نفسه من 2-3 مرة. بعد تمار النضج ضع أوراك الدجاج في صحن تقديم ثم قدمها.

## جمبري مشوي.

### المكونات:

- 20 / 16 قطعة جمبري

### مكونات التتبيع:

- كمية مناسبة من البقدونس
- 2 ليمونة
- كمية مناسبة من الملح
- كمية مناسبة من الفلفل
- 2 فصوص من الثوم

قم بمزج جميع المكونات في وعاء كبير الحجم نسبياً؛ قم بتغطيته وانقع لحم الحمل في المربرد لمدة 1-2 ساعة على الأقل. أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 230 درجة والعلوي على 230 درجة. اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية. عند ظهور العبارة READY على الشاشة ضع شرائح اللحم على الشواية السفلية.

قم بالطهي لمدة 11'13- دقيقة تقريباً حسب درجة الطهي المطلوبة وشمك الشريحة (نصح بقلبها عند منتصف عملية الطهي نظراً لأن العظم لا يسمح للشواية العلوية بلامسة اللحم في الأعلى). في هذه الأثناء قم بصب قليل من محلول الحفظ في إناء صغير الحجم وقدمه كصوص يمكن وضعه على شرائح لحم الحمل المشوية.

## لحم دجاج على السبخ مع كريمة العسل والليمون الأخضر.

### المكونات:

- 500 جم من صدور الدجاج

### مكونات التتبيع:

- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل
- 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة
- 10 مل من زيت الزيتون
- 2 بصلة خضراء
- 3 فصوص من الثوم
- 1 ملعقة من الزنجبيل المشور
- 1 ملعقة من السكر
- 1 ملاعق من عصير الليمون
- 1 ملعقة من الملح الخشن
- كمية مناسبة من الفلفل

### مكونات كريمة العسل والليمون:

- 5 مل قشدة طهي
- 2 / 1 ملعقة صغيرة من قشر الليمون المشور
- 1 ملاعق من عصير الليمون
- 1 ملعقة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة من العسل
- كمية مناسبة من الملح

### التحضير:

تحضير التتبيع: ضع جميع المكونات في الخلاط وقر بالمزج حتى تحصل على مزيج متجانس. ضع قطع الدجاج المقطع على هيئة مكعبات صغيرة بحجم 2 سم لكل منها في طبق ثم أضف خليط التتبيع مع تغطية الدجاج بأغلفة بشكل متجانس. قم بتغطية المزيج بواسطة غلاف حفظ الأطعمة واتقعه لمدة 1-2 ساعة.

قم بتحضير الكريمة بخلط جميع المكونات داخل إناء زجاجي وغطه بغلاف شفاف لحفظ الأطعمة ثم ضعه في المربرد. أدخل قطع الدجاج في أسياخ الشوي. أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN

## التحضير:

حضر النقع عن طريق فرم الثوم والبقدونس ثم أضف عصير الليمون؛  
أضف الملح مع قليل من الفلفل.  
اغسل الجمبري وجففه جيداً ثم اتركه في النقع لمدة نصف ساعة على الأقل.  
أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL. وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL.  
اضبط مقبض الترموستات السفلي على 210 درجة والعلوي على 210 درجة.

اضغط الزر STOP / START لتسخين الشواية.

عند ظهور العبارة READY على الشاشة ضع الجمبري بعد تصفيته من محلول النقع على الشواية السفلية ثم اضغط بواسطة الشواية العلوية واتركه ينضج لمدة 4-6 دقيقة تقريباً.  
عند التقديم قم بتزيين الصحن بوضع شرائح الليمون وبعض الخضروات حول الصحن.

## 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 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. ضعه في الثلاجة ليستريح لمدة 30 دقيقة على الأقل.

أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL. وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL.

اضبط مقبض الترموستات السفلي على 230 درجة والعلوي على 230 درجة.

اضغط الزر STOP / START لتسخين الشواية.

عند ظهور العبارة READY على الشاشة ضع الفليه بعد تبيله بالزيت على الشواية السفلية وأغلق الشواية العلوية في وضعية OVEN GRILL (في أقرب الوضيعات للطعام دون لمس)، قرم بالطهي لمدة 25-30 دقيقة تقريباً (للحصول على أفضل النتائج قرم بقلب السلمون بـ 180 درجة عند منتصف عملية الطهي نظراً لأن الشواية تكون أقرب للطعام في الجزء الخلفي).

فور الانتهاء من طهي السلمون قرم بوضعه في صحن التقديم وقدمه مع صوص الزبادي.

## كليماري مشوي

### المكونات:

- 400 جم من الكليماري كبير الحجم
- 1 ليمونة
- 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 ثم اشطفه جيداً. أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL. وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL.  
اضبط مقبض الترموستات السفلي على 210 درجة والعلوي على 210 درجة.

اضغط الزر STOP / START لتسخين الشواية.

عند ظهور العبارة READY على الشاشة ضع الجمبري بعد تبيله بالزيت على الشواية السفلية ثم اضغط بواسطة الشواية العلوية واتركه ينضج لمدة 10-12 دقيقة تقريباً.

في إناء زجاجي قرم بتحضير التتبيلة عن طريق خلط الزيت والبقدونس المفروم وعصير الليمون وحفنة من الهليون مع قليل من الملح والفلفل. بعد الانتهاء من طهي الكليماري قرم بانتشاله من الشواية ومن ثم تبيله بذلك الصوص.  
جهز الطبق وقرم بالتقديم.

## فطيرة الموز

### المكونات:

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

### التحضير:

قرم بتقشير الموزة ثم حولها إلى بوريه عن طريق سحقها بالشوطة. في إناء آخر قرم بخفق 1 بيضة كاملة مع السكر وأضف الحليب شيئاً فشيئاً مع التقليب المستمر؛ صب 50 جم من الزبد الذائب ثم ضع الدقيق المنخول شيئاً فشيئاً مع الخميرة ورشة الملح؛ قرم أيضاً بإضافة لب الموز المسحوق مع مزج جميع المكونات جيداً ثم ضع الخليط في المبرد لمدة 10 دقائق.

في هذه الأثناء قرم بعمل مخفوق بياض البيض الثابت. تناول الخليط وامزجة بمخفوق بياض البيض عن طريق حركات رقيقة

من الأسفل للأعلى. أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL. superiore وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على

200 درجة والعلوي على 200 درجة، اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية. عند ظهور العبارة READY على الشاشة قم بدهان الشوايات بقليل من الزبد، صب 1-2 ملعقة من العجين مع تمديده بشكل سريع على السطح بحيث تحصل على شكل دائري؛ قم بالطهي لمدة 2 دقيقة إلى أن تلاحظ ظهور بعض الفقاعات على سطح الفطيرة بأكمله، وبعد ذلك اقلبها على الجانب الآخر ثم اتركها لتتضخ لمدة دقيقتين أخريين تقريباً. يمكن وضع العديد من المكونات للفطائر وتقديمها بأشكال مختلفة: كريمة الشيكولاتة، شراب القيقب، التوت الطازج، رقائق الشيكولاتة، العسل، مخفوق القشدة، السكر البودرة.

## أناناس على الجريل مع الآيس 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 آيس كريم الفانيليا

### التحضير:

انزع أوراق وقشر الأناناس. بعد ذلك قطع الثمرة إلى شرائح بسُمك 1-2 سم تقريباً ثم رش كل منها بسكر القصب على كلا الجانبين، أدخل مجموعة صفائح الشوي المتموجة في الجزء العلوي CONTACT GRILL وثبت الشواية على وضعية الاحتكاك المباشر OPEN GRILL. اضبط مقبض الترموستات السفلي على 200 درجة والعلوي على 200 درجة. اضغط الزر START / STOP لتسخين الشواية. عند ظهور العبارة READY على الشاشة قم بوضع العسل على جانبي قطع الأناناس ثم ضعها على الشواية. أغلق الشواية وقر بالطهي لمدة 5-6 دقائق تقريباً. فور الانتهاء من طهي شرائح الأناناس ضعها في طبق تقديم وقر بتزينها ببعض أوراق النعناع الطازج ثم رش بوردة السكر وقدم الطبق مع كرات الآيس كريم.

## فقط إذا كان لديك صفائح الشوي المرفقة فقط إذا كان لديك

### صفائح الشوي المرفقة WAFFLE

#### WAFFLE (اللفطائر) الكلاسيكية

- جرعة لعمل: 8 كعكات
- الإعداد: 10 دقائق
- مدة الطهي: 10 دقائق

### المكونات:

- 460 جم / 2 فنجان من الدقيق
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 10 جم م 4 ملاعق صغيرة من الخميرة
- 30 جم / 2 ملعقة من السكر الأبيض
- 2 بيضة
- 345 مل/ عدد 1 فنجان ونصف من الحليب الدائق
- 75 جم من الزبد المذاب
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

### التحضير

قم بمزج الدقيق والملح والخميرة والسكر في إناء كبير الحجم ثم ضعه جانباً. قم بخفق البيض في إناء آخر ثم أضف الحليب والزبد والفانيليا. أضف الدقيق وباقي المكونات في الإناء مع الحليب والبيض وقر بمزجها بالمضرب. سخن شواية الفطائر. عند ظهور العبارة READY على الشاشة قم بوضع طبقة من الزبد على الشواية أو قر برش الاسبراي المضاد للاتصاق، ثم صب مقدار صغير في تجاويف الشواية مع إمكان الاستعانة بملقعة عند الضرورة؛ قم بفرط العجين بواسطة ملقعة المزج. قم بطهي الكعكات إلى أن تكتسب اللون الذهبي وتصبح مقرمشة (5 دقائق). استمر بالطهي حتى نفاذ كمية العجين. قدمها مباشرة.

### كعكات على الطريقة البلجيكية

- جرعة لعمل: 10-12 كعكة
- التحضير: 15 دقيقة
- مدة الطهي: 15 دقيقة

### المكونات:

- 460 جم / 2 فنجان من دقيق الكعك المحلاه
- 1 / 2 ملعقة صغيرة من الملح
- 5 جم / 2 ملعقة صغيرة من الخميرة
- 30 جم / 2 ملعقة من السكر الأبيض
- 4 بيضة
- 460 جم / 2 فنجان من الحليب الدائق
- 70 جم من الزبد المذاب
- 1 / 2 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

### التحضير

قم بمزج الدقيق والملح والخميرة في إناء كبير الحجم ثم ضعه جانباً. قم بخفق صفار البيض مع السكر إلى أن تحصل على كريمة رغوية. أضف مستخلص الفانيليا والزبد والحليب إلى البيض ثم امزج جميع المكونات بالمضرب. اخلط محتوى الوعائين وامتزجها بالمضرب. لا تمزج بشكل مبالغ فيه. قم بعمل مخفوق بياض البيض المتماسك بالمضرب في وعاء آخر لمدة 1-2 دقيقة. قم بإضافة مخفوق بياض البيض إلى خليط الكعكات بواسطة مزج مطاطية. لا تمزج بشكل مبالغ فيه. سخن شواية الفطائر. عند ظهور العبارة READY على الشاشة قم بوضع طبقة من الزبد على الشواية أو قر برش الاسبراي المضاد للاتصاق، ثم صب مقدار صغير في تجاويف الشواية مع إمكان الاستعانة بملقعة عند الضرورة؛ قم بفرط العجين بواسطة ملقعة المزج. قم بطهي الكعكات إلى أن تكتسب اللون الذهبي وتصبح مقرمشة (5 دقائق). استمر بالطهي حتى نفاذ كمية العجين. قدمها مباشرة.

### كعكات الشيكولاتة بالقرعة

- جرعة لعمل: 8-10 كعكة
- التحضير: 10 دقائق
- مدة الطهي: 15 دقيقة

### المكونات:

- 460 جم / 2 فنجان من الدقيق
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 3 جم / 1 ملعقة صغيرة من الخميرة
- 170 جم من السكر
- 2 بيضة

- 345 مل/ عدد 1 فنجان ونصف من الحليب الدافئ
- 80 جم من الزبد
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 140 جم من الشيكولاتة الخام
- 60 جم من مسحوق الشيكولاتة
- 6 جم قرفة

### التحضير

ضع الشيكولاتة والزبد في إناء ميكروويف وسخنها في الفرن على أقصى درجة لمدة 30 ثانية. قم بالتقليب إلى أن تذوب الشيكولاتة والزبد بشكل كامل ويصبح المزيج ناعماً. اتركه ليبرد قليلاً. قم بخفق البيض مع الحليب والفانيليا بالمضرب في إناء واسع ثم أضف مزيج الزبد والشيكولاتة بحرص. قم بنخل الدقيق والسكر ومسحوق الكاكاو والقرفة والخميرة والملح معاً داخل إناء كبير الحجم. أضف خليط الدقيق والمكونات الأخرى إلى البيض ثم اخفق جميع المكونات بالمضرب إلى أن يصير المزيج ناعماً بشكل كافٍ. سخن شواية الفطائر.

عند ظهور العبارة READY على الشاشة قم بوضع طبقة من الزبد على الشواية أو قم برش الاسبراي المضاد للالتصاق، ثم صب مقدار صغير في تجاويف الشواية مع إمكانية الاستعانة بملعقة عند الضرورة: قم بفرده العجين بواسطة ملعقة المزج. قم بطهي الكعكات إلى أن تكتسب اللون الذهبي وتصبح مقرمشة (5 دقائق). استمر بالطهي حتى نفاذ كمية العجين. قدمها مباشرة.

### الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المآخذ لا يتناسب مع عليه الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المآخذ من سلك التغذية وتركيب مآخذ مناسبة وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المآخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا 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 مآخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المآخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أمتا عيار 13 أمبير الي BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المآخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمآخذ 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 لمآخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمآخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  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)