

تنبيهات مهمة

- قبل استعمال جهاز الشوي الكهربائي ، لتجنب الاغلاط وللحصول على افضل النتائج إقرأ بتأن التنبيهات.
- هذا الجهاز ملائم لطبخ الغذاء. لذلك لا يجب استعماله لاهداف اخرى ولا ان يتم تعديله ولا ان يتلف باي صورة.
- لا تستعمل الفحم او مواد مماثله قابله للاشتعال في هذا الجهاز.
- قبل الاستعمال ، نظف بعنايه المشواه وهي مضاده للالتصاق بقماش مبلل.
- لا تترك الجهاز بمتناول ايدي الاطفال ، ولا تتركونه يعمل بدون مراقبة.
- لا تستعمل قطعاً الجهاز بدون قاعدة الاسناد الخاصه والوعاء حيث يجمع الدهن.
- انتبه حتى لا يكون هناك التماس بين سلك التغذية بالتيار الكهربائي والاطراف الساخنه من الجهاز عندما يكون عاملاً.
- لا تستعمل الجهاز في الخارج.
- استعمل فقط مطويات مطابقه لاحكام السلامة السارية المفعول.
- سلك تغذية هذا الجهاز بالتيار الكهربائي لا يجب ان يستبدله الزبون ، وذلك لان استبداله يتطلب استعمال ادوات خاصة. في حالة اصابته بعطب يجب التوجه فقط لمركز الصيانه المكلف بذلك من الصانع.
- في حالة تبدليه استعمل فقط سلكاً مع الفيشه والوصله وكلها متوفره لدى الصانع ومراكزه المكلفه بذلك.
- لا تغمر ابداء المشواه والرابط في الماء او في سائل اخر. لتنظيفها يكفي استعمال قماشاً مبللاً.
- لنزع الفيشه لا تقم بشد سلك التغذية بالتيار الكهربائي بقوه.
- ارجع الجهاز لمكانه فقط بعد ان اصبحت بارداً تماماً.
- لا تقوم بلمس المشواه بادوات معدنيه وذلك لكي لا تتلف مادة التغطية.
- احتفظ بهذه التعليمات بعنايه.

التركيب

- قبل الاستعمال تأكد من ان الجهاز لم يتكبد اضراراً خلال النقل.
- ركب الجهاز على سطح أفقي ، بعيداً عن متناول ايدي الاطفال وذلك لان بعض اجزاء الجهاز خلال الاستعمال تصل الى حرارة عاليه.
- قبل ادخال الفيشه في وصلة شبكة التيار الكهربائي ، تأكد من:
- ان فولتية شبكة التيار تماثل القيمه المشار اليها على لوحة الصفات الملصقه على الرابط.
- ان تكون القدرة الادنى لوصلة التيار 10 امبير.
- بان تكون وصلة شبكة التيار ملائمه للفيشه والا عمل على تغييرها.
- ان تكون وصلة التيار مربوطه بوصلة ارض فعاله. الشركه الصانعه ترفض اي مسؤوليه اذا لم تراعى هذه القاعده.
- يجب ان يتم تشغيل الجهاز لمدة 5 دقائق على الاقل ويجب تهويه الغرفه وذلك لازالة " رائحة الجديد "
- يجب تنظيف المشواه باسفنجه او بقماش مبلل ، ومن ثم نشف باعتناء هام
- قبل كل استعمال ولكي يصبح الطبخ اسهل ، يجب معالجة سطح المشواه بطبقة خفيفة من الزيت او الدهن النباتي.

الإستعمال

- يجب ادخال الرابط (7) في الموضوع المخصص له (3).
- يجب التأكد من ان الرابط أدخل بالعمق.
- يجب ادخال الفيشه (8) في موصلة التغذية بالتيار الكهربائي.
- قم بضبط مقبض الترموستات (9) في وضع "MAX".
- المؤشر الضوئي (10) الموضوع على الرابط (7) يضيئ ليدل على ان العنصر المسخن شغال
- عندما يصل الجهاز للحراره المطلوبه ، فان المؤشر الضوئي (10) ينطفأ.
- ضع بتآن الاكل على المشواة واضبط مقبض الترموستات في الوضع الذي تريده.
- يجب استعمال فقط ادوات منزلية بلاستيكيه او من خشب. لا تستعمل بالمره ادوات حاده او من معدن وذلك لكي لا تتلف السطح المضاد للالتصاق
- بعد انتهائك من الشوي ، ضع الترموستات (9) في موضع " O " وانزع الفيشه من وصلة التغذية بالتيار الكهربائي ، والرابط (7) من موضعه.

ترموستات بالامكان ضبطه

- ان الجهاز مزود بترموستات يمكن ضبطه في 3 اوضاع: MIN ; MED ; MAX (الادنى ؛ المتوسط ؛ الاعلى).
- وضع O: الجهاز مطفأ
- وضع MIN: للمحافظة على سخونه
- وضع MED: للطبخ البطيء
- وضع MAX: للتسخين السريع (محافظا على تماسك مثالي للاكل)

موديلات مزوده بالغطاء

- يساعد الغطاء على الاحتفاظ بالاكل ساخنا بعد الانتهاء من الطبخ. وعلاوة على ذلك ، اذا استعمل خلال الطبخ ، يحافظ على طراوة الاكل ويقلل من رشات الدهن.
- لتركيبه إعمل كما يلي:
- أدرج البرغي (13) في ثقب الغطاء
- ضع مساند المقبض (12) والمقبض (11) على الغطاء
- لولب المقبض (11) بعنايه على البرغي (13) وذلك لتجنب ان يرتخي خلال الاستعمال.

المشواه

- ان شكل المشواه المسخنه الخاص ، يسمح للجهاز بالشوي بالطريقه التقليديه وبالعكس
- فان القسم المسطح يكون مثاليا للطبخ "على الصفيحه " (مثلا بيض ، لحم ، الخ).

نصائح لشوي ممتاز

- اتبعوا الارشادات التالية للحصول على شوي جيد:
- استعملوا فقط ادوات منزلية بلاستيكية او من خشب: المعدن بإمكانه إتلاف سطح المشوى المضاد للالتصاق.
- قوموا بتسخين مسبق للمشوى بوضع الثرموستات في وضع " MAX " ولغاية انطفاء المؤشر الضوئي.
- قبل الشوي يجب ترك اللحمه مغمورة في الخل لتصبح اكثر طراوة وطعم اطيب.
- قبل شوي خضره ، سمك ، او لحم خالي من الشحم ، يجب مسح المشواه بالدهن.
- اذا أريد شوي لحما دسما او اذا تم نقع اللحم سابقا ، لا داعي لوضع الدهن على المشواه.
- يجب تقليب الاكل على الاقل مرة واحده خلال الشوي ، اذا لم يشار بغير ذلك
- خلال اخر 6 - 10 دقائق من الشوي اذا رغبتكم يمكنكم رش الاكل بالمرق الخاص بالشوي (سالسله) او باي مرق اخر.
- لقلب السمك بسهولة عندمل تشوونه ، استعملوا ملوقا عريضا ومسطحا او ملاقطا تستعمل في المطبخ.

طول مدة الشوي الذي نشير به

اكل	وضع الثرموستا	مدة الطبخ
سمك	MED	10 - 8
	MED	7 - 5
	MED	20 - 15
	MAX	6 - 3
دجاج	MED-MAX	20 - 15
	MED-MAX	30 - 25
	MED-MAX	10 - 15
لحم	MED-MAX	10 - 15 -
	MED-MAX	8 - 12
	MED-MAX	10 - 8
	MED-MAX	7 - 9
خنزير	MED-MAX	15 - 12
	MED-MAX	12 - 10
	MED-MAX	20 - 25
	MED-MAX	6-4
	MED-MAX	15-12
خضروات	MAX	10-5

ه ، يجب ان تعتبر فقط كمشوره .

للموديلات بدون ثرموستات ، اتبعوا الاوقات الطويله المذكوره في اللانحه .

تنظيف وصيانه

- ان المشواه تبرد بعد نزع الفيشه من شبكة التيار الكهربائي. يجب التأكد من ابعاد الرابط من مكانه في المشواه.
- استعمال اليدين يجب ان يتم بعناية وحسن تصرف.
- اترك الجهاز حتى يبرد قبل ان تبدأ بتنظيفه.
- لا تغمر المشواه ، الرابط ولا باقي المكونات في الماء او في سائل اخرى. لتنظيفها يكفي استعمال قماشاً مبللاً. المكونات الباقية يمكن غسلها بماء ساخن وصابون مستعملين اسفنجه.
- اذا كان ضرورياً فان السلك يمكن تنظيفه بقماش مبلل. لا تغمر السلك في الماء او في اي سائل اخر بآتاً.