

## تنبيهات مهمه

- قبل استعمال جهاز الشوي الكهربائي ، لتجنب الاغلاق وللحصول على افضل النتائج اقرأ بنأتن 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 قطعا 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 عاملا .
- لا تستعمل الجهاز في الخارج .
- استعمل فقط مطوالات مطابقة 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 تبديله استعمل فقط سلكا مع الفيشه والوصله وكلها متوفره لدى الصانع ومراكزه المكلفه بذلك .
- لا تغمر ابدا المشواه والرابط في الماء او في سائل اخر . لتنظيفها يكفي استعمال قماش مبلل .
- لنزع الفيشه لا تقم بشد سلك التغذية بالتيار الكهربائي بشده .
- ارجع الجهاز لمكانه فقط بعد ان اصبح باردا تماما .
- لا تقوم بلمس المشواه بادوات معدنيه وذلك لكي لا تتلف مادة التغطيه .
- احتفظ بهذه التعليمات بعنايه .

## التركيب

- قبل الاستعمال تاكد من ان الجهاز لم يتكبد اضرارا خلال النقل .
- ركب الجهاز على سطح افقي ، بعيد عن متناول ايدي الاطفال وذلك لان بعض اجزاء الجهاز خلال الاستعمال تصل الي حرارة عاليه .
- قبل ادخال الفيشه في وصلة شبكة التيار الكهربائي ، تأكد من :
  - ان فولتية شبكة التيار تماثل القيمة المشار اليها على لوحة الصفات الملصقه على الرابط .
  - ان تكون القدرة الادني 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 تراعي 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 الموضع المخصص له (3).
- يجب التأكد من ان الرابط أدخل بالعمق .
- يجب ادخال الفيشه (8) في موصله التغذية بالتيار الكهربائي.
- قم بضبط مقبض الترموستات (9) في وضع " MAX المؤشر الضوئي (10) الموضوع على الرابط (7) يضئ ليدل على ان العنصر المسخن شغال
- عندما يصل الجهاز للحراره المطلوبه ، فان المؤشر الضوئي (10) ينطفأ.
- ضع بتان الاكل على المشواه 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 مطفاً
- |          |                                                            |
|----------|------------------------------------------------------------|
| وضع MIN: | للمحافظة على سخونه                                         |
| وضع MED: | للطبخ البطيء                                               |
| وضع MAX: | لتسخين المسبق وللطبخ السريع (محافظة على تماسك مثالي للاكل) |

## موزع المتوابل (5):

- ضع الموزع في مكانه الخاص الواقع على قاعدة جسم الجهاز .
- ضع في الموزع الاعشاب المطيبه التي ترغبونها .
- ضع المشواه في موقعها مع الانتباه ان يتم ادراج عنصري التسخين في الموزع.
- بعد الانتهاء من الشوي ضع الترموستات في وضع O وانزع الفيشه من وصلة التيار وايضا الموصل من مكانه الخاص.

## إستعمال موزع التوابل

هذا الاكسسوار يسمح لكم بتطيب غذائكم. نورد فيما يلي بعض الارشادات حول كيفية استعمال هذا الاكسسوار:

- أسكب نصف كأس من الماء في الموزع.
- أضف التوابل التاليه على الماء للحصول على الرائحه المرغوبه
  - سنان مفتتان من الثوم
  - بعض اوراق البلسان ( ميليسا )
  - ملعقتين من الكري.
  - فرعين صغيرين من اكليل الجبل.
  - بعض اوراق المريمية.

## نصائح لشوي ممتاز

- اتبعوا الإرشادات التالية للحصول على شوي جيد :
- استعملوا فقط ادوات منزلية بلاستيكية أو من خشب : المعدن بإمكانه اتلاف سطح المشوي المضاد للالتصاق .
- قوموا بتسخين مسبق للمشوي بوضع الثرموستات في وضع " MAX " ولغاية انطفاء المؤشر الضوئي .
- قبل الشوي يجب ترك اللحم مغمورة في الخل او النبيذ لتصبح اكثر طراوة وطعم اطيب .
- قبل شوي خضره ، لحم او 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 أ اذا رغبتم يمكنكم رش الأكل بالمرق الخاص بالشوي ( سالسسه ) او باي مرق اخر .
- لتقليب السمك بسهولة عندممل تشوونه ، استعملوا ملوقا عريضا ومسطحا او ملاقطا تستعمل في المطبخ .

## طول مدة الشوي الذي نشير به

مدة الطبخ	الثرموستا وضع	اكل
10 - 8	MED	سمك كامل
7 - 5	MED	شريحة سمك طريه
20 - 15	MED	ضلع سمك
6 - 3	MAX	جمبري
20 - 15	MED-MAX	بدون عظم وجلد
30 - 25	MED-MAX	مقمرات دجاج
10 - 15	MED-MAX	اجنحة دجاج
10 - 15 -	MED-MAX	شريحة سمكة
8 - 12	MED-MAX	شريحة رقيقه
10 - 8	MED-MAX	هامبورغر
7 - 9	MED-MAX	هوت دوغز
15 - 12	MED-MAX	شريحة سمكه
12 - 10	MED-MAX	شريحة رقيقه
20 - 25	MED-MAX	إرب ضلعي
6-4	MED-MAX	لحم مقعد
15-12	MED-MAX	نقانق
10-5	MAX	خضروات

طول المده والكميات المجدوله اعلاه ، يجب ان تعتبر فقط كمشوره .  
للموديلات بدون ثرموستات ، اتبعوا الاوقات الطويله المذكوره في اللانحه .

### تنظيف وصيانته

- تبرد المشواه 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 سوائل اخرى . لتنظيفها يكفي استعمال قماشاً مبلل .
- اذا كان ضرورياً فان السلك يمكن تنظيفه بقماش مبلل. لا تغمر السلك في الماء او في اي سائل اخر بتاتا.