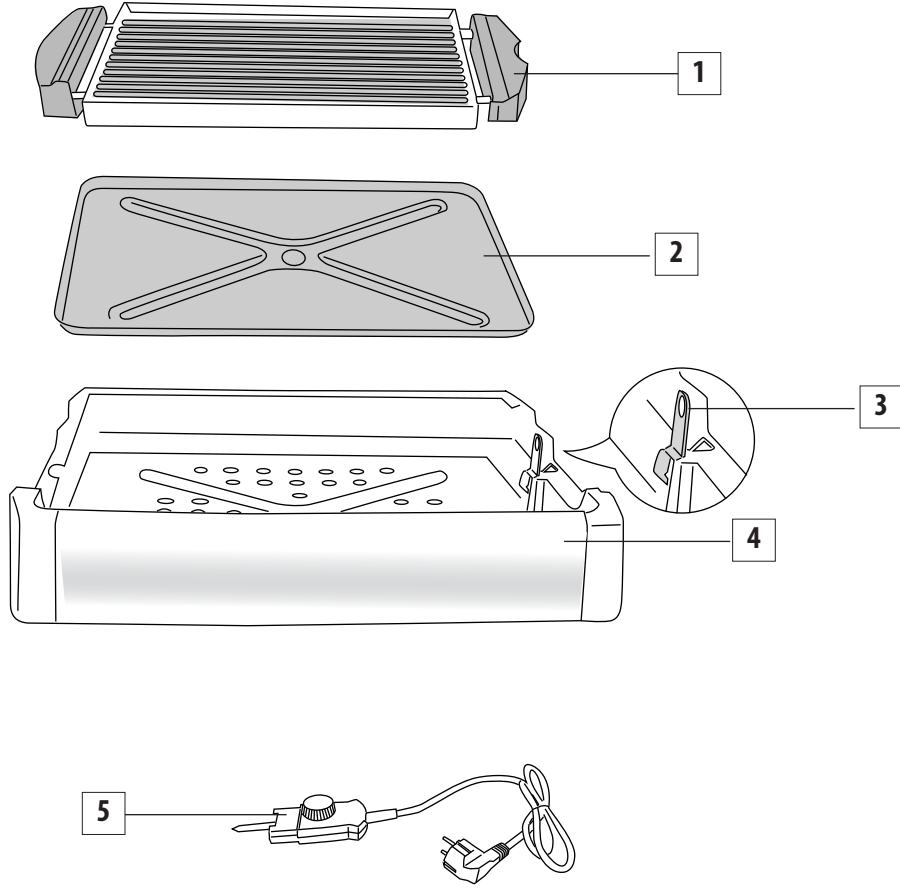
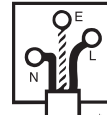




الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عتبة 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 عتبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك 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 التأسيس 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 جداً

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

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

احتياطات الأمان

- إذا كان كابل التغذية الكهربائية معطوباً، يجب استبداله بواسطة الشركة الصانعة، أو وكيل الخدمة الخاص بها أو أي عاملين لهم نفس التأهيل من أجل تجنب المخاطر.
- الجهاز ليس مصمماً لكي يعمل بواسطة المؤقت الخارجي أو نظام التحكم عن بعد.
- الجهاز مصمم ومنتج للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير مناسب للاستخدام في: مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب أو أية أماكن عمل، وبيوت الحقول والفنادق والموتيلات أو أية هياكل قضاء إجازات أخرى أو دور للضيافة.
- يجب استخدام موصل De' Longhi KS-122D فقط.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكبر أو أشخاص لديهم انخفاض في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم إعطاؤهم التعليمات والإشراف المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المتعلقة بها. تأكد من عدم لعب الأطفال بهذا الجهاز. تنظيف الجهاز وصيانته لن يقوم بها الأطفال إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف.
- حافظ على الجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين يقل عمرهم عن 8 سنوات.

- قبل بدء عمليات التنظيف، قم بسحب قابس الكبل الكهربائي من مقبس التيار وأفصل الموصل. يجب تنشيف مقر الموصل في الجهاز قبل استعماله بدقة وعناية.
- استخدم دائماً الجهاز على سطح جاف، ومستو ومقاوم للحرارة وعلى ارتفاع لا يقل عن 85 سم وبعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز.
- اسمح للشواية بالتبريد قبل التعامل معها (30 دقيقة على الأقل).
- تحذير: لا يجب استخدام الفحم أو ما شابه من وقود في هذا الجهاز.
- تنبيه: لا تقلب ألواح الشواء المضادة للالتصاق حتى تبرد تماماً.
- تحذير: لتقليل خطر الحريق، قم بالطهي فقط باستخدام صينية جميع القطرات في الموضع الخاص بها. لا تسحب كابل الطاقة، أمسك القابس لفصل الجهاز عن المقبس.
- لا تترك الجهاز بدون رقابة عند فتحه، لأنه هذا قد يكون مصدراً للخطر.
- درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها قد تكون مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- الأسطح معرضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- الأدوات والمعدات المخصصة للملازمة المواد الغذائية مطابقة لتوجيهات الاتحاد الأوروبي 1935:2004.

وصف (صفحة 3)

1. صحن شواية مزدوج بطلاء غير لاصق
 2. صينية جميع الزيوت
 3. مغلاق الأمان
 4. قاعدة
 5. * موصل
- يمكن استخدام الوحدة بطريقتين (صحن الشواية مزدوج الوجهين).
- صفائح الشواية ذات السطح المتموج مناسب لشوي شرائح اللحم وما شابه.
 - يتم استخدام صحن القلي بالسطح الأملس لقلي الحمار أو البيض أو شرائح الخضراوت أو ما شابه.

التثبيت والصيانة

قبل الاستخدام

- انزع مواد التغليف وأية علامات ترويجية من صحن الطهي والصينية.
- افصل الموصل ونظف صفائح الطهي والقاعدة بالغسيل بواسطة الماء والصابون في حوض.
- اشطف وجفف جفيفا جيدا. تأكد من أن مقر موصل الصفيحة جاف تماما.
- جهز سطح الطهي بوضع طبقة خفيفة من زيت نباتي أو استخدم بخاخ طهي غير لاصق. اشطف الزيت الزائد.

إعداد الوحدة

- ضع القاعدة على الكاونتر. ضع صينية القطرات المعدنية. قم بحاذة صحن الطهي مع القاعدة. طرف /حواف صحن الشواء يجب أن يكون في نفس وجه مغلاق الأمان.
- لا تستخدم الجهاز إذا لم يكن مثبتا باتباع ترتيب الخطوات المبين في صفحة 3.

بدء تشغيل الجهاز

- ضع الموصل بالكامل في طرف صحن الطهي. لا يمكن توصيل الموصل إلا إذا كان صفيحة الطهي مركبا في مكانه على نحو صحيح.
- وصل قابس كابل الطاقة بمقبس الحائط.
- اضبط درجة الحرارة على وضعية الحد الأقصى. سوف يومض نور المؤشر. تسخين تمهيدي 4-6 دقائق. الضوء سوف يتراوح بين الإيقاف والتشغيل أثناء التسخين التمهيدي. هذا طبيعي.
- يجب التأكد من أن عدّاد مراقبة درجة الحرارة هو عند رقم 3 لأنضاج أفضل وعلامات الشواء عند طهي الهامبورجر وشرائح اللحم والنقانق وشرائح السمك وصدور الدجاج واللحوم الأخرى. استخدم التهيئة 1 أو 2 لتسخين الأطعمة المطهية مسبقا أو للحفاظ على الأطعمة دافئة. وعند شواء أطعمة ناعمة على درجات حرارة أقل.

إغلاق الجهاز

- حول موصل درجة الحرارة إلى ● عند انتهاء الطهي.
- أزل قابس كابل الطاقة من مقبس الحائط واسمح له بالتبريد قبل تنظيفه أو إزالة أي جزء.
- امسك الجهاز بواسطة المقابض الموردة معها لكي تقلبها.

زمن الطهي

- استخدم الجداول التالية لكميات الطعام وأزمنة الطهي. أزمنة طهي الأطعمة تقديرية. سوف يختلف زمن الطهي على أساس درجة حرارة الشوي والهواء المحيط والطعام نفسه. الطعام الذي يجب طهيه يجب أن يكون في درجة حرارة الغرفة. لا تضع الطعام المجمد مباشرة على صحن الطهي. فقط يصبح قاسيا. قم بمراقبة الطعام بدقة واضبط زمن الطعام عند اللزوم. قلب باستمرار حتى تحصل على طهي متجانس.

الطعام	تقريبا الزمن (دقائق)	اختبار اكتمال الطهي
ستيك	8 إلى 15	حتى اكتمال الطهي المطلوب
لحم مقعد	8 إلى 15	اكتمال الطهي المطلوب
لحم على قطع. بدون عظم	15 إلى 20	حتى يخبو اللون الوردي
قطع الدجاج	25 إلى 30	اغرس بالسكين. العصارة تخرج بلا بلون
هامبورجر بسمك ½ بوصة	8 إلى 10	لا لحم قرنفلي اللون
سجق / باتيه	12 إلى 15	لا لحم قرنفلي اللون
هوت دوج	8 إلى 10	ساخن جدا
سمك كامل	8 إلى 10	داكن ويهبط خت الشوكة
شرائح سمك	10 لكل بوصة من السمك	داكن ويهبط خت الشوكة

- يجب أن يجفف مقر موصل الجهاز بعناية قبل أن يتم استخدامه مرة أخرى.

إخلاء المسؤولية

يتم إجراء تحديثات لمكونات الجهاز بانتظام. ولذلك فإن بعض التعليمات والمواصفات والصور في هذه الوثائق قد تختلف قليلاً عن الوضع الخاص بك حديدا. جميع البنود الموصوفة في هذا الدليل هي لأغراض التوضيح فقط وقد لا تنطبق على حالة بعينها. لا يمكن الحصول على حق قانوني أو استحقاقات من الوصف الوارد في هذا الدليل.

نصائح الشواء

- من أجل أفضل النتائج سخن الصحن قبل الشواء.
- الشرائح الرقيقة من اللحم تكون أكثر قابلية للشواء بصفة عامة. أما اللحوم الأكثر سمكا فسوف تكون أنعم إذا تم نقعها طيلة الليلة السابقة.
- لمنع خدش سطح الصحن عند تقليب الطعام استخدم دائما مغرفة من الخشب أو البلاستيك.
- السمك واللحم يجب تقليبهما مرة واحدة فقط إن أمكن. التقليب المتكرر ليس له ضرورة ويعمل على جفاف الطعام المطهي. لا تقم بتقطيع الطعام فوق سطح الصحن.
- عند طهي الخضراوت أو السمك أو اللحم، استخدم بخاخ طهي غير لاصق أو ضع طبقة خفيفة من زيت نباتي. إذا كنت تطهو لحم بأي كمية من الدهون أو إذا كان الطعام منقوعا فلا حاجة لمعالجة الشواية.
- لا تطهو اللحم لمدة أطول من اللازم.
- إذا التصق الطعام المطهي بسطح صحن الطهي، امسح الصحن من آن لآخر بواسطة منشفة ورقية مبللة بالزيت.

ملحوظة:

- في المرة الأولى التي تستخدم فيها الشواية قد تصدر رائحة خفيفة وقد تصدر بعض الدخان. هذا عادي ومألوف في الأجهزة التي بها أسطح لا تلتصق.
- فرشاة التنظيف البلاستيكية يمكن أن تستخدم لتنظيف صحن الشواء والقلي بعد الانتهاء من الطبخ وتبريد الوحدة بالكامل (على الأقل 30 دقيقة).
- استخدام أداة التنظيف على سطح ساخن مدة طويلة جدا سوف يؤدي إلى انصهار البلاستيك.

العناية والنظافة

- عند الانتهاء من الطهي افصل قابس التيار من المقبس واترك فرصة للشواية لكي تبرد بالكامل قبل تنظيفها. لا تقم بنقل الوحدة عندما تكون ساخنة.
- اسحب الموصل. إذا كان التنظيف ضروريا فامسح الوحدة بواسطة قطعة قماش مبللة. لا تقم بغمس الموصل في الماء أو أي سائل آخر.
- ارفع صحن الطهي قبالة القاعدة واسكب أية شحوم زائدة من صينية جميع القطرات المعدنية. يمكن غسل صحن الطهي في غسالة الصحون. صينية جميع القطرات والقاعدة البلاستيكية يجب غسلها يدويا.
- لا تستخدم ألواح صوف صلب أو منظفات كاشطة أكلة على سطح الطهي لأنها قد تلتف الكساء غير اللاصق. لا تستخدم على الإطلاق منظف أفران كاوي لأنه سوف ي تلف سطح الطهي.
- لرفع الطعام المطهي استخدم مغرفة بلاستيكية. أغسل المقابض بعد كل استخدام. جفف جيدا بواسطة قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية.
- لا يجب غمس كابل التغذية الكهربائية في الماء أو وضعه في غسالة الصحون. لتنظيفه امسحه بقطعة قماش مبللة.