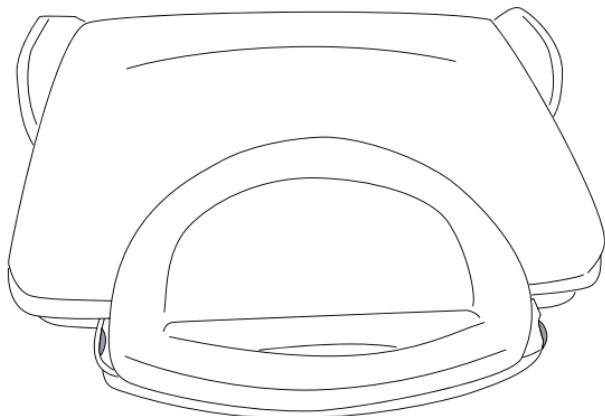
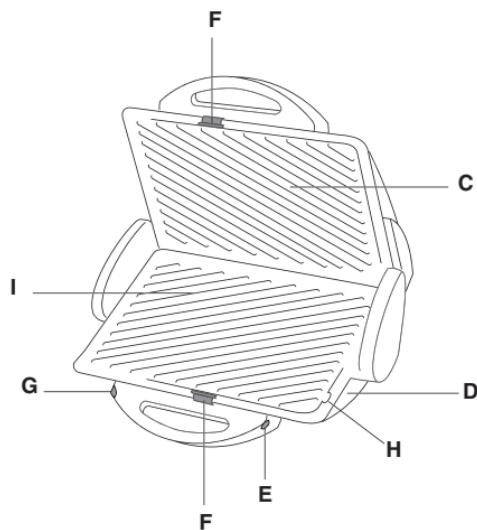
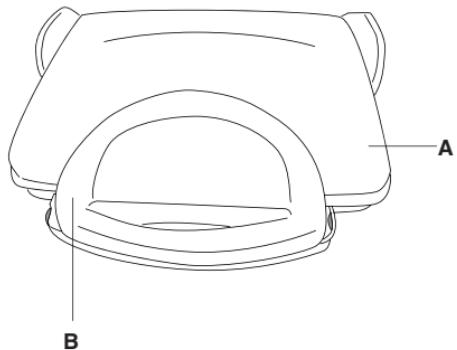


# مثواة باللامسة

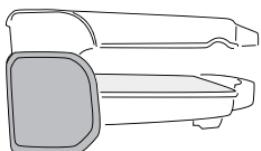
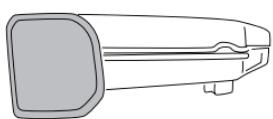


تعليمات الاستعمال

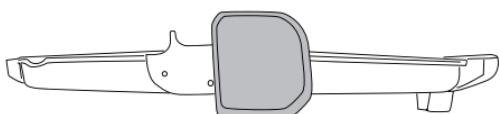


وضعية 1

وضعية 2



وضعية 3



تذکرات هاما

- قبل استعمال المشواة، ولمنع وقوع أخطاء والحصول على أفضل النتائج، اقرأ بحرص هذه التبيهات.
  - هذا الجهاز مناسب لطهي الأطعمة. وبالتالي، يجب عدم استعماله لأغراض أخرى أو تعديله أو العبث به بأي شكل كان.
  - لا تسمح باستعمال الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قوام العقلية - الحسدية -
  - الحسدية أو لا يملكون معلومات كافية حول الجهاز، إلا إذا قمت بحراستهم أثناء استخدامهم للجهاز أو تم تعليمهم على ذلك من قبل الشخص المسؤول عن الأمان والسلامة. احرص الأطفال، وتتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
  - يجب عدم ملامسة الكبل الكهربائي للأجزاء الساخنة من الجهاز أثناء عمل هذا الأخير.
  - عند استعمال الجهاز، يمكن أن ترتفع درجة حرارة السطوح التي يمكن الوصول إليها بشكل عالي.
  - قبل الاستعمال اغسل الصفيحتان المقاومتان للالتصاق.
  - أعد تركيب الصفيحتان فقط عندما تكونان جافتين بشكل تام.
  - لا تترك الجهاز في متناول الأطفال أو تتركه يبتلي دون حراسة.
  - اسحب القابس من المأخذ الكهربائي:
    - قبل فتح الجهاز أو إبعاد صفائح الطهي
    - قبل أي عملية تنظيف أو صيانة
    - فوراً بعد الانتهاء من الاستعمال  - استعمل فقط وصلات كهربائية مطابقة لنظام الأمان السائدة
  - لا تستعمل الجهاز في الأجزاء الخارجية. يجب عدم استبدال الكبل الكهربائي لهذا الجهاز من قبل المستخدم، لأن عملية تغييره تحتاج إلى استخدام معدات خاصة.
  - في حالة تلف الكبل، راجع فقط مركز صيانة مرخص من قبل الشركة المصنعة.
  - لا تسحب مطلقاً القابس من المأخذ الكهربائي من خلال شد الكبل.
  - لا تستعمل مطلقاً الجهاز بدون صفات الطهي.
  - لا تستعمل مطلقاً الجهاز بدون صفات الطهي.
  - تنبية: لا تستعمل فحم أو ما شابهه من مواد اشعاعية مع هذا الجهاز.
  - لا تغمس الجهاز في الماء.
  - احفظ الجهاز فقط عندما يكون بارد بشكل تام.
  - لا تلمس الصفات بواسطة أدوات حادة، خوفاً من إتلاف الطبقة السطحية.
  - هذه الأجهزة مطابقة للنظام EN 55014 المتعلق بالإزعاجات الراديوية.
  - المواد والأشياء الملائمة للمنتجات الغذائية مطابقة لمواصفات النظام الأوروبي رقم 2004/395.
  - يجب عدم تشغيل الجهاز بواسطة مؤقت (تايمر) خارجي أو بواسطة نظام تحكم عن بعد.

التركيب

- قبل الاستعمال، تتحقق من أن الجهاز لم يتعرض إلى تلف أثناء الشحن.
  - ركب الجهاز على سطح أفقي، وبعيداً عن متناول الأطفال لأن بعض أجزاء الجهاز تصل إلى درجات حرارة عالية جداً أثناء الاستعمال.
  - قبل إدخال القابس في المأخذ الكهربائي، تتحقق من أن:
    - فاطية الشبكة الكهربائية مطابقة بالفولت لل قيمة المبينة على بطاقة المواصفات المرتكبة.
    - أسفل الجهاز.

الصاهير يتبين في حال استعمال الصاهير وذلك باستعمال صاهير استنارة عبارة 13 امير الى 1362 BS. في حال فقدان غطاء الصاهير يتبعي عدم استعمال الصاهير الا أن يتم الحصول على غطاء صاهير من اقرب موزع ادوات كهربائية. ان تكون غطاء الصاهير البديله هو تلك المفتوحة على قاعدة الصاهير.

١٣- في حال لم يكن جهازكم مزود بـ**مأخذ الرجاء** التابع للتعليمات الواردة صـاًلي: تحرير: يبني تاريخ جهازكم:  
في حال لم تكن ألوان الأسلامك التي يتكون منها سلك التغذية  
الرئيسية المتصلة بمأخذ الرجاء متوافقة مع ألوان أطراف التوصيل  
التابعة لامدادكم بالطاقة، فـ**مـا مـا مـا مـا**.

الإسلام المكون منها سلك التغذية النسمى، هي طينة على المأخذ المشار إليه بحرف E أو يشعل التأثير أو ينفع وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع

**النحو التالي:** الأخضر أو الأخضر والأصفر.  
بنفسه، وصل، المثلث الأزرق يعطى التوصيات المشابهة

السلك الأخضر والأصفر: تاريخ  
السلوك الأخلاقي: محدث (با.)

**السلوك البني:** مشحون بالكهرباء (حمسي) بحرف L أو الأحمر.

## وسيعيات استخدام الجهاز

هذا الجهاز مصمم للاستعمال ضمن 3 وسيعيات:

### بالملامسة

#### للتحمير

#### مشواة - باربيكو

يمكن استخدام هذه الوضعية لجميع أنواع الطهي، باستثناء البيتسا (وضعية 3) شكل (3). للحصول على هذه الوضعية، ارفع باتجاه الأعلى الجزء العلوي من الجهاز، ثم دوره باتجاهك. المشواة بشكل كامل

مناسبة للسمك والبيتسا (وضعية 2) شكل (3). للحصول على هذه الوضعية، ارفع باتجاه الأعلى الجزء العلوي من الجهاز، ثم دوره باتجاهك.

المناسبة لللحوم بشكل عام والخضار و”البوليتنا“ والساندويشات (وضعية 1) شكل (3).

## الاستعمال

- جفف المواد الغذائية المذاق عنها الثلاج أو المنقوعة بالسائل الحمضي قبل إلقائها على الصفيحة.
- ضع المنكهات على اللحم قبل طهيه، ثم ملح عند تقديمها للأكل.
- عند استعمال وضعية “التلامس”， من المستحسن أن تكون القطع المطلوب شوبيها بنفس السمك، للحصول على عملية طهي متجانسة.
- عند طهي السمك، يجب طلاء الصفيحة التي يلقى عليها السمك بالزيت (I).
- تقدم لكم لاحقا بعض الأمثلة حول كيفية استعمال المشواة.  
يجب الأخذ بعين الاعتبار أن الأوقات المبينة في الدلائل هي تقديرية.  
تختلف الأوقات حسب مواصفات الطعام (درجة الحرارة البدانية ومقدار المحتوى من الماء) وحسب الذوق الشخصي.

- أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، ثم أضيّط التيرموسنان (E) على الوضعية المطلوبة. تشعل الإشارة الضوئية (G)، سخن الجهاز بشكل أولى عندما تكون الصفائح مغلقة.
- عندما تصعد درجة حرارة الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة، تطفأ الإشارة الضوئية.
- ضع الطعام المطلوب شوبيه على الصفيحة.
- ضع الجهاز على واحدة من الوضعيات الثلاثة المتوفرة ١ ، ٢ ، ٣.
- ضع وعاء مقاوم للحرارة تحت فوهه تصفية الدهون.
- لإطفاء الجهاز، لف قصبة التيرموسنان بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى نهاية الشوط.
- عند الانتهاء من عملية الطهي، افصل القابس عن المأخذ الكهربائي، واترك الجهاز يبرد.

لا تلمس الصفائح بواسطة أدوات حادة. خوفاً من إتلاف الطبقة السطحية.

## التنظيف

- اترك الصفائح منقوعة بالماء الساخن لبعض دقائق لتليين الترسيبات الصلبة التي بقيت عليها.
- لا تستعمل أدوات حادة أو مواد تنظيف يمكن ان تتفاف أو تخدش الطبقة السطحية الخاصة المقاومة للالتصاق.
- أعد تركيب الصفائح النظيفة والجافة بشكل تام.
- قبل أي عملية تنظيف، افصل القابس عن المأخذ الكهربائي واترك الجهاز يبرد.
- يجب تنظيف الجهاز بعد كل مرة يتم فيها استعماله، لكي لا يصدر دخان وروائح كريهة عند الطهي في المرة اللاحقة.
- يمكن فك الصفيحة عن طريق المشابك (F) الخاصة لهذا الغرض، ويمكن غسلها سواء بالماء الساخن أو بواسطة غسالة الأواني.

ملاحظة ونصلح	الوقت	وضعية المشواة	وضعية لثيرموست	أطعمة (النوع)
شرائح لحم مع ضلع، يجب أن تكون بسمك متساوي قدر الإمكان	دقائق 6-8	1	5	شريحة لحم مع ضلعها
لا تفتح الصفيحة قبل 3-2 دقيقة خوف من انكسار الطعام	دقائق 3-5	1	5	هامبورغر
أوقات الطهي الخفيف	دقائق 2-3	1	5	شريحة لحم جعل
أوقات الطهي الخفيف	دقائق 2-3	1	5	شريحة لحم الخنزير
اقلب الأضلاع بعد 10 دقائق	15-18 دقائق	1	5	أضلاع
اغسل الكبد بشكل جيد	دقائق 2-3	1	5	كبد
اقلب بعد 3-2 دقيقة	8-10 دقائق	1	5	سياختات
مفتوح حتى النصف، لم يتم قلبه	20-30 دقائق	1	4	دجاج
قطع نصفيا	دقائق 3-5	1	5	نفانق
قطع نصفيا	دقائق 6-4	1	5	سجق
إذا كان من الضروري قطع نصفيا	دقائق 9-7	1	5	سجق طويل
أطلي الصفيحة بالزيت، ثم اقلب عند منتصف مدة الطهي	20-16 دقائق	2	4	شريحة من سمك التروتة
أطلي الصفيحة بالزيت، ثم اقلب عند منتصف مدة الطهي	20-16 دقائق	2	4	قطعة من سمك السلمون
أطلي الصفيحة بالزيت، ثم اقلب عند منتصف مدة الطهي	22-18 دقائق	2	4	سمك موسى
لا تحتاج إلى الطهي بالزيت وإلى قلب الطعام	15-12 دقائق	2	4	بسكويت
قطع بشكل متجانس	دقائق 8-6	1	5	بانذجان
قطع بشكل متجانس	دقائق 8-6	1	5	كرسا
أغلق الصفيحة واضغط حتى النهاية	دقائق 8-6	1	5	فلفل (أربعاء)
قطع بشكل متجانس	دقائق 8-6	1	5	بصل (على شكل شرائح)
قطع بسمط 1,5 سم. لا تفتح الصفيحة قبل مرور 10 دقائق.	15-10 دقائق	1	5	بوليينا (على شكل شرائح)
استعمل خبز طري	دقائق 4-2	1	4	ساندويشات
ضع فقط نصف شريحة جبنة لكل جزء	دقائق 3-2	1	4	خبز محمص
بعد إبعاد الصفيحة السفلية، القيء عجين البيتزا، ثم أعد الصفيحة على مكانها وأصف المكونات التي ترغبها.	35-30 دقائق	2	3	بيتسا