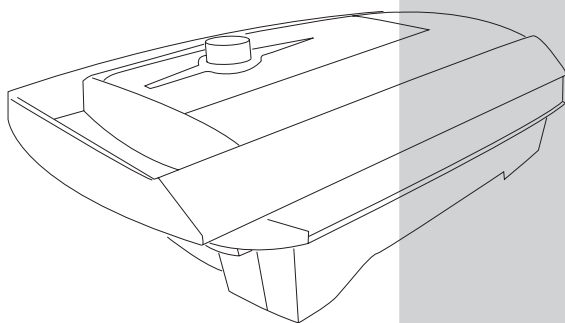


شواية كهربائية مباشرة



De'Longhi

De'Longhi S.p.A.
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

543IDL/01.07

تعليمات الاستخدام

- قبل استخدام الشوايية، حتى تتجنب الأخطاء و لكي تحصل على أفضل النتائج، اقرأ التعليمات بعناية.
- هذا الجهاز يصلح لطهي الطعام. و لذلك لا يجب استخدامه في أغراض أخرى و لا يجب تعديله أو العبث به بأي شكل من الأشكال.
- يجب الانتباه كي لا يلامس سلك الكهرباء الأجزاء الساخنة من الجهاز أثناء استخدامه.
- قبل الاستخدام اغسلوا جيدا الصفيحتين المقاومتين للاتصاق (فقط في الأنواع التي تحتوي على صفائح متحركة).
- قم بتركيب الصفيحتين فقط عندما يجفا بصورة كاملة (فقط في الأنواع التي تحتوي على صفائح متحركة).
- لا تتركوا الجهاز في متناول الأطفال و لا تتركوه يعمل بدون مراقبة.
- انزع القابس من بريزة الكهرباء:
- قبل إعادة وضع الجهاز في مكانه أو قبل نزع صفيحتي الطهي.
- قبل أية عملية تنظيف أو صيانة.
- بعد الاستعمال مباشرة.
- استخدموا فقط وصلات التطويل التي تتفق مع قواعد الأمان المطبقة.
- لا تستخدموا الجهاز من الخارج. إذا كان سلك الكهرباء معطوبا. يجب أن يتم استبداله من قبل الصانع أو من مركز خدمة العملاء الفني، بشكل يعمل على تجنب وقوع أية مخاطر.
- لا تفصل أبدا القابس من مصدر التيار الكهربائي عن طريق سحب السلك.
- لا تستخدم الجهاز أبدا بدون صفيحة الطهي (فقط في الأنواع التي تحتوي على صفائح متحركة).
- لا تستخدم الجهاز أبدا بدون صينية تجميع الدهون (G).
- لا تغمر الجهاز أبدا في المياه.
- أعد وضع الجهاز في مكانه فقط بعد أن يبرد بصورة كاملة.
- لا تلمس الصفيحة بأدوات حادة، حتى لا تفسد غشائها الخارجي.
- انتبه: عندما يكون الجهاز مستخدما، من الممكن أن تكون درجة حرارة سطحه الخارجي شديدة الارتفاع. هذه الأجهزة تتوافق مع اللائحة الأوروبية EN 55014 الخاصة بالانبعاث الإشعاعي.

تحذيرات خاصة بالتخلص الصحيح من المنتج وفقا للقوانين الأوروبية 2002/96/EC.

- في نهاية عمر الجهاز لا يجب التخلص منه بإلقائه مع الفضلات العادية.
- من الممكن أن يتم تسليمه إلى مراكز جمع القمامة المصنفة المتخصصة و المجهزة من قبل إدارة البلديات ، أو لدى البائعين الذين يقدمون هذه الخدمة.
- التخلص من جهاز كهربائي منزلي بشكل منفصل يسمح بتجنب الآثار السلبية على البيئة و على الصحة الناجمة عن التخلص من الجهاز بشكل غير مناسب و يسمح بالحصول على المواد التي يتكون منها الجهاز بهدف توفير الطاقة و الموارد. للتأكيد على أهمية التخلص من الأجهزة الكهربائية بشكل منفصل، تم وضع علامة صندوق القمامة المتحرك على المنتج.

وصف الجهاز	E
A مقبض عازل	صفحة علوية مقاومة للاتصاق متحركة (فقط في بعض الأنواع)
B لمبة تحذير خضراء عند الوصول لدرجة الحرارة	F
C مقبض الترموستات قابل للضبط	G
D لمبة تحذير برتقالية عند توصيل الجهاز بالكهرباء	H
	صفحة سفلية مقاومة للاتصاق متحركة (فقط في بعض الأنواع)
	صينية تجميع الدهون
	Aدوات الربط (فقط في بعض الأنواع)

التركيب

- قبل الاستخدام تأكد من أن الجهاز لم يصب بأضرار أثناء عملية النقل.
- ضع الجهاز على مستوى أفقي، بعيدا عن متناول الأطفال حيث أن بعض أجزاء الجهاز أثناء عمله ترتفع درجة حرارتها ارتفاعا كبيرا.
- قبل إدخال القابس في مصدر التيار الكهربائي تأكد من أن:

- شدة التيار (الفولت) في شبكة الكهرباء لديكم تتماثل مع شدة الكهرباء المحددة على لوحة الخصائص، الموجودة أسفل الجهاز.

الاستخدام

- ضع البريزة في مصدر التيار الكهربائي و ضع الترموستات في الوضع الأدنى، سوف تضوي المبتان (B\A)
- قم بتسخين الجهاز عن طريق وضع الترموستات في الوضع المطلوب، سوف تنطفئ لمبة التحذير الخضراء (B).
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها، سوف تضوي لمبة التحذير الخضراء (B).
- لإطفاء الجهاز، قم بلف مقبض الترموستات (C) في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى آخر المسار.
- عند الانتهاء من الطهي، افصل البريزة و اترك الجهاز كي يبرد.

لا تلمس الصفائح بالآلات حادة حتى لا تفسد غشاءها الخارجي.

نصائح للطهي

- قم بتجفيف الأطعمة المذابة تجميدها أو المغمورة في السوائل قبل وضعها على الصفائح.
- قم بتطبيب اللحوم قبل طهيها، و أضف إليه الملح عند تقديمها
- يجب أن تكون الأجزاء التي يتم شوائها لها نفس السمك حتى تحصل على طهي متجانس.
- عند طهي السمك يجب دهن صفيحة الارتكاز (F) بالزيت.
- بعد ذلك سنعطيك بعض الأمثلة لاستخدام الشواية.

المنظافة

- قبل القيام بعملية التنظيف، قم بفصل القابس عن مصدر التيار الكهربائي و اترك الجهاز حتى يبرد.
- يعمل التنظيف بعد أية عملية طهي على تجنب انبعاث الأبخرة و الروائح غير المرغوبة في عمليات الطهي التالية.
- في بعض الأنواع من الممكن نزع الصفيحتين عن طريق التعامل مع أدوات الربط المناسبة (H). و يمكن غسلهم سواء باستخدام المياه الساخنة أو غسالة الأطباق.
- انقع الصفيحتين في المياه الساخنة لبضعة دقائق بشكل يعمل على تطرية البقيا الصلبة المتبقية أثناء الطهي.
- لا تستخدم أدوات أو مساحيق كاشطة قد تدمر أو تجرح الطبقة العازلة المقاومة للاتصاق.
- قم بإعادة تركيب الصفيحتين نظيفتين و جافتين تماما مع مراعاة ربطهم جيدا.
- لتفريغ و تنظيف صينية تجميع الدهون (G)، قم بسحب المقبض المناسب في اتجاه الخارج. لإعادة إدخالها قم بعكس هذه العملية مع الضغط حتى نهاية المسار.

- بريزة التيار الكهربائية يبلغ الحد الأدنى لقرتها 10 أمبير
- بريزة التيار مناسبة لقابس الكهرباء، و إلا فقم بتغييرها.
- بريزة الكهرباء موصلة بطرف أرضي فعال. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية إذا لم يتم الالتزام بهذه القاعدة.

- للتلخيص من الرائحة التي تنجم عن الجهاز عند استخدامه لأول مرة، يجب تشغيله مفتوحا لمدة 5 دقائق على الأقل بدون أطعمة. أثناء هذه العملية قم بتهوية الغرفة.

زمن الطهي

ضع في اعتبارك أن الأوقات المذكورة في هذا الجدول تعد إرشادية.
من الممكن أن تتغير هذه الأوقات وفقاً لخصائص الطعام (درجة حرارة البداية، محتوى التشبع بالمياه) و وفقاً للذوق الشخصي

الطعام	وضع الترموستات	وضع الشوايات	الوقت	ملاحظات و نصائح
شرائح اللحم المشوي (1)	MAX	1	6-8°	يجب أن تكون الشرائح لها نفس السمك بقدر الإمكان
هامبورجر (2)	MAX	1	35	لا تفتح الصفيحة قبل 2 - 3 دقائق و إلا سيفقد الطعام إلى قطع
شريحة روز بيف (1)	MED	1	2°-3°	وقت نصف الطهي
الريش (3)	MAX	1	15-18°	قم بقلبها بعد عشر دقائق.
قطع اللحم المشوية على السبخ	MAX	1	8-10°	قم بقلبها بعد 4-5 دقائق
دجاجة (أ كجم)	MED	1	75-80°	مفتوحة من الوسط، لا تقلبها أبدا
كفتة \ سويس	MAX	1	4-6°	أقطعها نصفان
شريحة سمك قبلبه (1)	MED	2	16-20°	ادهن الصفيحة بالزيت و قم بقلبها في منتصف عملية الطهي
قم بتقطيعها أجزاء متجانسة	MED	1	6°-8°	الخضروات
العصيدة .	MED	1	20-25°	قم بتقطيعها بسمك 1.5 سم. لا تفتح الصفيحة قبل 15 دقيقة
شطائر محشوة	MED	1	3-9°	استخدم الشطائر الطرية
الخبز المحمص (توست)	MED	1	2°-3°	ضع فقط نصف شريحة من الجبن لكل جزء.

ملاحظة: تمت الإشارة إلى درجات الحرارة المنخفضة لتسخين الخبز المحمص (توست) و الشطائر الخ.
درجات الحرارة الأخرى لطهي اللحوم و الخضروات.