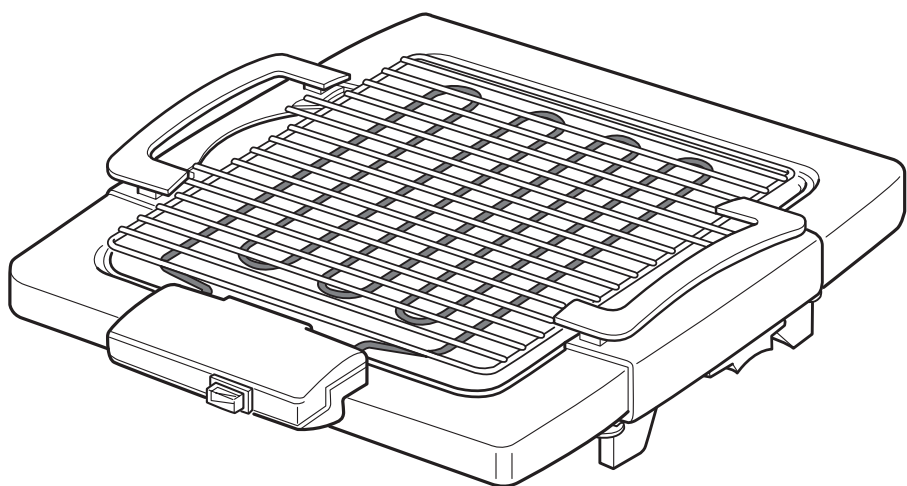


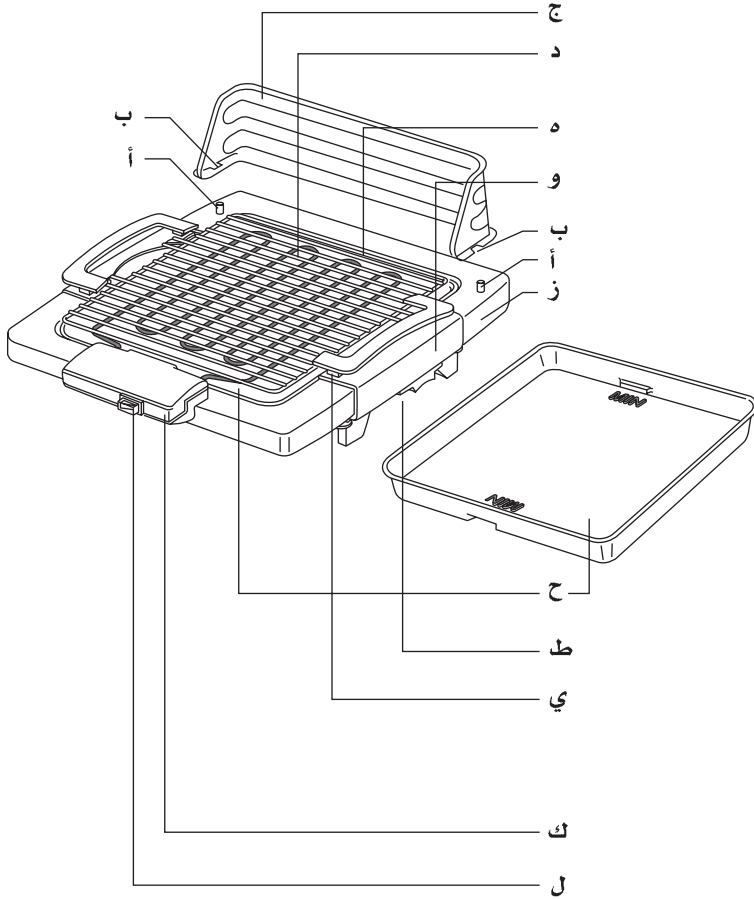


De' Longhi Appliances

via L. Seitz, 47
31100 - Treviso - Italia

5712610081/05.09

إرشادات الإستعمال



الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عليه 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 علية 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 المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أصنا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المين 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 التاراض  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.



هام جدا

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

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

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

وصف الجهاز

١. السدادتان (في حال وجودهما)
- ب. الأتلام (في حال وجودها)
- ج. حاجز الهواء
- د. عنصر التسخين
- هـ. رف الشوي
- و. مقبض
- ز. صينية جمع السائل
- ح. القاعدة
- ط. منظم درجة الطهو المتحرك
- ي. قاعدة حمل المشواة
- ك. لوحة التحكم
- ل. المفتاح الكهربائي

معلومات مهمة

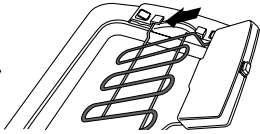
- قبل إستعمال المشواة، تأكد من عدم تعرضها لضرر خلال نقلها.
- ضع الجهاز على مكان مسطح بعيداً عن متناول الأولاد، بما أن بعض أجزاء الجهاز قد تصبح حارة جداً خلال الإستعمال.
- قبل إدخال القابس في مقبس التيار، تأكد من الأمور التالية:
 - أن الفلظية التي تظهر على صفيحة التصنيف (في أسفل الجهاز) تطابق مع الموصلات الرئيسية لمقبس التيار.
 - أن الموصلات الرئيسية ومقبس التيار تكفي للشحنة التي تظهر على صفيحة التصنيف في أسفل الجهاز.
 - أن القابس يتطابق مع مقبس التيار (والا إستعمل وصلة القبس).
 - أن مقبس التيار موصول بالأرض بطريقة جيدة، فالصانع لا يتحمل المسؤولية ما لم يتم التقيد بهذا الشرط.
 - يجب أن تكون الفيشة من النوع الملائم لوصلة التيار الكهربائي، والا عليك بتغيير الفيشة من قبل عاملين مصرح لهم بذلك.
- عند تشغيل الجهاز، تأكد من أن سلك التيار لا يلامس أي جزء حار.
- إغسل جيداً جميع التوابع قبل إستعمال الجهاز.
- عند إستعمال الجهاز للمرة الأولى، شغل الجهاز بدون طعام لخمس دقائق على الأقل حتى تخفضي رائحة الآلة "الجديدة". في تلك الأثناء تأكد من تهوئة العرفة.
- إن إضطرت لإستعمال سلك توصيل، تأكد من أن الوصلة مزودة بسلك تأريض ومن أن دائرة الأسلاك تساوي على الأقل دائرة سلك التيار (١.٥ ملليمتر مربع).
- قبل الإستعمال عليك بغسل الشبكة والطشت الصغير كما هو مشار اليه في قسمك التنظيف والصيانة.
- عليك سكب كمية 2 لتر من الماء على الأكثر في الصينيه، لا تدع الماء ينزل اقل من المستوى الأدنى وهو لتر واحد من الماء.
- يجب ألا يستبدل "مستعمل الجهاز" بنفسه سلك التيار لأن هذه العملية تتطلب معدات خاصة.
- إن تضرر سلك التيار، إتصل بمركز خدمات معترف به.
- يجب تغذية الجهاز بواسطة نظام تقااضي (RCD) وبتيار تبديده الأقصى ليس اعلى من 30 ميلي امبير.
- إن المواد والأدوات المخصصة للإستعمال مع الماكولات تطابق تعليمات الإتحاد الأوروبي ٨٩/١٠٩. بالإضافة الى ذلك، صنعت هذه الآلة بالمطابقة مع تعليمات الإتحاد الأوروبي، ضمنها التعليمات المتعلقة بتشوش الإشارات اللاسلكية.

الضمانة

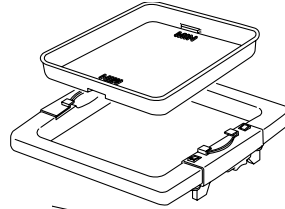
- إقتطع بطاقة الضمانة المطبوعة على العلبة. يجب أن تجمع البطاقة وتحفظ مع إيصال يظهر تاريخ الشراء كما يجب إظهاره لمهندس مركز الصيانة إن إحتاج الجهاز للتصليح.
- نضمن أن هذا الجهاز يخلو من أية شائبة في تصنيعه أو في قطعه لمدة سنة واحدة من تاريخ الشراء.
- لا نستعمل الفحم أو مواد مماثله قابله للاشتعال في هذا الجهاز .

تركيب الجهاز

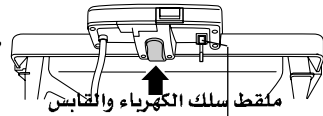
- قبل إدخال القابس في مقبس التيار، إجمع الجهاز بدقة كما يلي:
 - ١ - ضع صينية جمع السوائل (في حال وجودها) في أسفل المشواة (صورة رقم ١).
 - ٢ - أدخل طرفي عنصر التسخين في ثقبو المقبضين (صورة رقم ٢). ثم إضغط على الرافعة (صورة رقم ٣) وصل لوحة التحكم بقاعدة المشواة كما تظهر الصورة رقم ٤.
 - تأكد من أن لوحة التحكم موصولة جيداً بقاعدة الجهاز.
 - لمزيد من الأمان، ننصح بعدم وصل الجهاز بالكهرباء ما لم تتركب لوحة التحكم بإحكام.
 - عدم تشغيل الجهاز باستعمال عداد زمني خارجي أو عن طريق جهاز قيادة عن بعد منفصل.



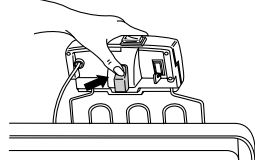
صورة رقم ٢



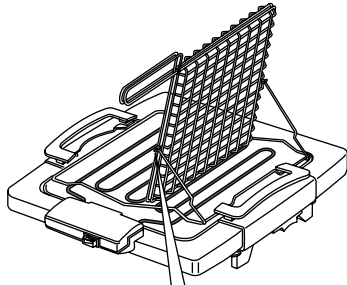
صورة رقم ١



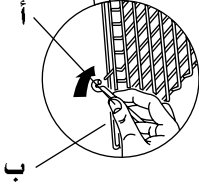
صورة رقم ٤



صورة رقم ٣



صورة رقم ٥



- ٣ - بعض الطرازات مزودة بمشواة دوارة، تركيب كما يلي:
 - أدخل مسماري المحور (أ) في الثقبتين (ب) على قاعدة المشواة الدوارة.
 - أدخل قدمي المشواة الدوارة في الثقبتين الموجودين في المقبض عند قاعدة المشواة.
 - ملاحظة: لكل مسمار محور في المشواة المتحركة حجم مختلف.
 - إن دعت الحاجة أقلب قاعدة المشواة المتحركة حتى يدخل مسمارا المحور في الثقبتين كما يجب.

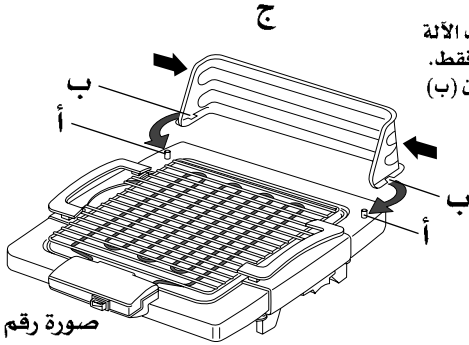
الاستعمال الخارجي

إن كان الجهاز قابلاً للاستعمال خارج المنزل (إن كان رقم الطراز ينتهي بالرقم "صفر" راجع الملحق في أسفل الجهاز)، ننصحكم باتباع هذه التعليمات:

١. لا تدع الجهاز يتعرض للمطر، أدخله عندما تنتهي من استعماله.

٢. يجب أن تحافظ على جفاف السلك الكهربائي والوصلات (وعالياً من الأرض إن أمكن).

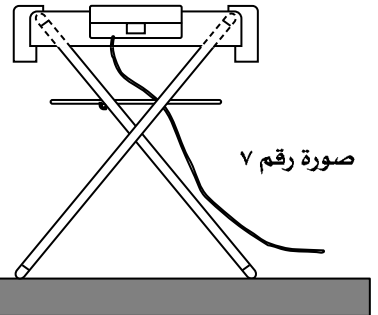
٣. يجب ألا تطهو خارجاً إن كانت الرياح قوية أو البرد شديداً حتى إن كانت الآلة مزودة بحاجز للهواء (ج) يجب أن يستعمل عندما تكون الرياح خفيفة فقط. لتركيب الجهاز بطريقة سليمة، إلو طرفي الحاجز قليلاً ليدخل الثلمان (ب) تحت السدادتين (أ)، كما يظهر في الصورة.



صورة رقم ٦

٤. بعض الطرازات مزودة بقاعدة عالية قابلة للتسخين، وهي عملية للاستعمال الخارجي:

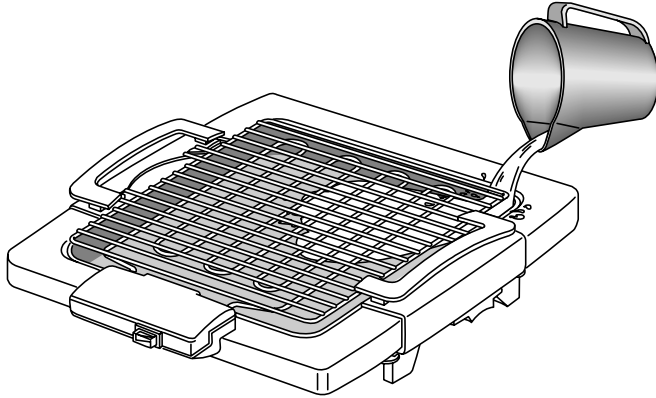
- ركب القاعدة وفق التعليمات المرفقة.
- ضع القاعدة على أرض مستوية وصلبة لتفادي تمايل الجهاز خلال استعماله.
- ركز المشواة في أعلى القاعدة (كما ترى في الصورة رقم ٧).



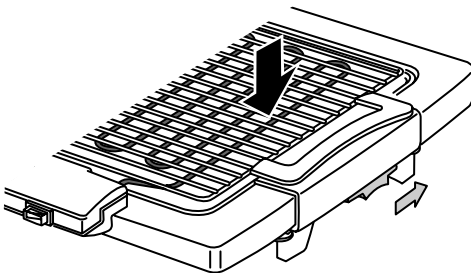
٥. عند استعمال الجهاز خارج المنزل، فإن أوقات الطهو المدرجة في الوصفات في الجدول التالية قد تضاعف وفق الحرارة وقوة الهواء.

إرشادات الشوي

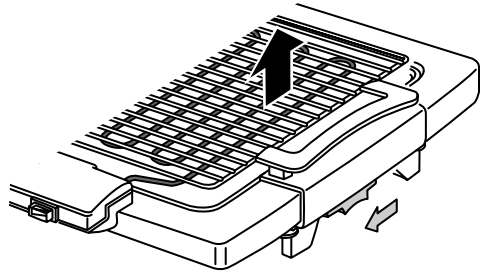
- لتفادي ارتفاع حرارة الجهاز وللتخفيف من الدخان، إملاً بالماء صينية جمع السوائل أو قاعدة المشواة (للأجهزة غير المزودة بصينية جمع السوائل) (صورة رقم ٨). يجب أن يتخطى مستوى الماء علامة "الحد الأدنى" بخمسة مليمترات. لا تسكب الماء من فوق عنصر التسخين. زد معدل الماء كما يجب خلال عملية الشوي.
- اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز (إن كان الجهاز مزوداً بعنصري تسخين، اضغط على الزرين). سيضاء الضوء البياني مظهراً أن الجهاز يعمل.
- حم الجهاز مسبقاً لخمس دقائق على الأقل.
- ضع الطعام على المشواة. يجب أن يوزع الطعام بالتساوي على المشواة.
- إن صفيحة المشواة المزودة بالارتفاع تسمح بشوي جميع أنواع الطعام على أفضل وجه.
- لشوي السمك والخضار، ادفع الى الأمام أزرار التحكم بالارتفاع (الموجودة تحت المقبض) لرفع المشواة الى فوق.
- لشوي قطع السمك واللحم، أخفض المشواة وذلك بدفع أزرار التحكم بالارتفاع باتجاه مؤخرة الجهاز (صورة رقم ٩).
- راجع جدول أوقات الشوي والوصفات.
- بعض الأجهزة مزودة بزرين للتحكم بعنصري التسخين المستقلين. عندما تشوي كمية صغيرة من الطعام، تستطيع تشغيل عنصر تسخين واحد، فتوفر بالتالي إستهلاك الكهرباء.
- إن كان هذا الجهاز مزوداً بمشواة دوارة ولم تستعمل إلا عنصر تسخين واحد، إستعمل شوكة أو أداة أخرى لقلب الطعام عوضاً عن تحريك المشواة.
- إن إستعملت محرك المشواة، أدخل الحلقة في المقبض لتثبيت الطعام الثقيل الوزن خلال الدوران.
- لا تضع أبداً أي وعاء على المشواة خلال الشوي.



صورة رقم ٨



زر التحكم بالمشواة في الموقع المنخفض



صورة رقم ٩

زر التحكم بالمشواة في الموضع المرتفع

أوقات الشوي

الطعام	الوزن (غرام)	موضع زر التحكم بارتفاع المشواة	وقت الشوي المجموع لكل جهة
همبرغر	١٣٠ - ١٠٠	منخفض	٢٠ - ١٦
شرائح اللحم	١٥٠ - ١٢٠	منخفض	١٤ - ١٢
لحم البقر المفروم	٢٥٠ - ٢٠٠	منخفض	١٦ - ١٤
الارز الضلعي	١٠٠ تقريباً	منخفض	٢٢ - ٢٠
فخذ الدجاج	٢٥٠ - ٢٠٠	منخفض	٤٠ - ٣٦
الدجاج	٦٠٠ - ٤٠٠	منخفض	٤٤ - ٤٠
كباب	١٣٠ - ١٢٠	مرتفع	١١ - ١٠
* قلب بإستمرار		منخفض	٢٠
شرائح سمك التروتة	٢٥٠	منخفض	٢٠ - ١٦
سمك موسى	١٤٠ - ١٢٠	مرتفع	٢٦ - ٢٢
السلمون/أبو سيف	١٦٠ - ١٣٠	منخفض	٢٨ - ٢٤
السرددين		منخفض	٢٤ - ٢٠
الفلل (المقطع)		مرتفع	٢٠
الباذنجان (المقطع)		مرتفع	١٦
الهندباء البرية (مقطعة قطعتين)		مرتفع	٨
كوسى (المقطع)		مرتفع	١٨

تحذير هام : يمنع استعمال الفحم أو أي نوع من أنواع الوقود مع هذا الجهاز

التنظيف والصيانة

- قبل التنظيف، إسحب دوماً القابس من مقبس التيار ودع الجهاز يبرد.
- تنظيف الجهاز بانتظام بعد استعماله يحول دون ظهور الدخان والروائح الكريهة عند معاودة إستعمال الجهاز.
- عليك بغسل الطشت الصغير والشبكة بالماء والمسحوق المنظف من النوع غير الخادش والذي يستعمل في جلايات الاطباق. لا تستعمل ادوات معدنية لتنظيف هذه الاجزاء وذلك لأنها تتضرر. من الممكن قبل ان يتم التنظيف ترك الطشت الصغير والشبكة منقوعة في ماء فاتر وقليل من المسحوق المنظف (الغير الخادش) والذي يستعمل في جلاية الاطباق.
- يمكن تنظيف قاعدة المشواة بواسطة إسفنجة والقليل من المنظف غير الكاشط.
- يجب تنظيف عنصر التسخين ولوحة التحكم بإسفنجة رطبة والقليل من المنظف غير الكاشط.
- يجب ألا نغطس أبداً عنصر التسخين ولوحة التحكم في الماء.
- بعد إعادة جمع الجهاز، لف سلك الكهرباء في علبة حفظ الأسلاك وضع مقبس التيار في موضع الحفظ في أسفل لوحة التحكم (صورة رقم ٤).

وصفات

شرائح من اللحم بنكهة إكليل الجبل

- لأربعة أشخاص
- ٤٢٠٠ غرام من شرائح اللحم
 - إكليل الجبل الطازج
 - قصعين طازج
 - حبّات من البهار الأسود
 - ملح
 - زيت

إفرك بعناية شرائح اللحم من الجهتين بإكليل الجبل الطازج وبعض القصعين. إطحن حبّات البهار الأسود وإمزجها بالزيت في صينية. غطس كل جهة من شرائح اللحم في هذا الخليط. أطبخ على الرف في الموضع الأدنى ١٢د دقيقة وقلبه عند منتصف وقت الطهو. أضف الملح.

همبرغر مع الزيتون والجبنّة

- لأربعة أشخاص:
- ٥٠٠ غرام من اللحم المفروم
 - ٨٠ غراماً من جبنّة الأمنتال
 - ٨ زيتون أسود عدد ٨
 - ملح و بهار
 - صلصة ويرشستر

إخلط كمية قليلة من صلصة الورشستر والملح والبهار مع اللحم. حضر ٨ أقراص همبرغر. ضع الزيتون المفروم والكبر وقطع الجبنّة الصغيرة على ٤ أقراص همبرغر وغط هذه الأقراص بالأقراص الأخرى واضغط عليها لتجعلها مسطحة. أطبخ الهمبرغر على الرف في الموضع الأدنى خلال ٢٠-٢٥ دقيقة وقلبه عند منتصف وقت الطهو. يجب أن يطبخ لحم الهمبرغر جيداً وتذوب الجبنّة.

شرائح لحم التي بون

- لأربعة أشخاص:
- ٢٦٠٠ غرام من شرائح لحم التي بون
- إنقع اللحم خلال بضعة دقائق ببعض الزيت والملح والبهار. أطبخ خلال ١٥ دقيقة على كل جهة مع الرف في الموضع الأدنى.

سمك ابي الشص

- ل٦ أشخاص
- سمك ابي الشص عدد واحد (حوالي الكيلوغرام)
 - فليفلة خضراء عدد ١
 - عصير نصف ليمون
 - فليفلة حمراء عدد ١
 - ملح و بهار
 - ملء ملعقة مائدة من الزيت

قطع السمكة قطع ٣ سنتيمتراً مكعباً وقطع الفليفلة الى مربعات. ضعها بالتناوب على أسياخ خشبية وإفركها بخليط الزيت وعصير الليمون والملح والبهار. أطبخ على الرف في الموضع الأدنى ١٨ دقيقة وأدر في بعض الاوقات.

بندورة - فليفلة - كوسى - بذنجان

- لكل شخص:
- بندورة عدد ١
 - نصف كوسى
 - زيت
 - نصف فليفلة
 - نصف بذنجان
 - ملح وبهار

إقطع كل خضار الى نصفين وإفركه بالزيت والملح والبهار. ضعها على الرف في الموضع المرتفع. أطبخ ١٨-٢٠ دقيقة وأدر في بعض الاوقات.

الدجاج المشوي

- لأربعة أشخاص
- دجاج عدد ١
 - للخليط للنقع
 - زيت، ليمون، بهار وملح
- إقطع الدجاج في الطول وإجعله مسطحاً. إنقع الدجاج في خليط من الزيت وعصير الليمون والملح والبهار خلال حوالى نصف ساعة. أطبخ على الرف في الموضع الأدنى خلال حوالى ٤٠ دقيقة وأدر في بعض الاوقات وطري بالخليط.

السردين المحشي

- لأربعة أشخاص
- كيلوغرام من السردين
 - البقدونس
 - ملح وبهار
 - ثوم
 - زيت
- من الأفضل إستعمال سردين كبيرة. إقطع الرأس إقطع السردين في الطول وإنزع الحسك. إملأ السردين بالثوم والبقدونس المفروم. إضغط قليلاً لتغلق السردين وإفرك بالزيت. ضع السمك على الرف في الموضع الأدنى وأطبخ خلال ٥-٦ دقيقة على كل جهة. تستطيع تحضير عدد كبير من أنواع السمك بهذه الطريقة، مثلاً التروته والفرخو الأسبورو القشر الخ

الهندبا المشوية

- لأربعة أشخاص
- ٤ عناقيد من الهندبا
 - ملح و بهار
 - زيت
- إنزع الأوراق الخارجية من كل عنقود الهندبا وإقطعها الى أرباع. إفركها بالزيت وضعها على الرف في الموضع المرتفع. أطبخ خلال ٦-٥ دقيقة. أضف الملح والبهار بعد الطبخ.