

ملاحظات و نصائح	الوقت أو الزمن بال دقائق	وضعية الشواية أو المشواة	وضعية أداة التنظيم الحراري	الأطعمة (الكمية)
إن كان ممكناً يجب أن تكون الشرائح من نفس السماكة	'8-'6	1	ح. قصوى	شريحة لحم (1)
لا تفتح الصفحة قبل 2 / 3 دقائق كي لا تتحطم الأطعمة	'5-'3	1	ح. قصوى	هامبو رغز (1)
الزمن المستغرق للطهي الغير كامل للشريحة	'5-'2	1	ح. وسطى	شريحة روست-بيف (1)
الزمن المستغرق للطهي الغير كامل للشريحة	'3-'2	1	ح. قصوى	شريحة لحم خنزير (1)
قلب أو تدوير الأضلاع بعد 10 دقائق	'18-'15	1	ح. قصوى	ضلع أو أضلاع الخنزير (3)
يجب غسل الكبد بشكل جيد	'3-'2	1	ح. وسطى	الكبد (2)
يجب قلبها بعد أربع أو خمس دقائق	'10-'8	1	ح. قصوى	اللحمة المقددة الخاصة للشيخ أو للسقود (3)
توضع الدجاجة مفتوحة و لا تقلب أبداً	'80-'75	1	ح. وسطى	الدجاج (كيلو واحد)
يجب تقسيم دقائق القوستر إلى شطرين	'5-'3	1	ح. قصوى	الفوستر (3)
يجب تقسيمها لـ شطرين	'6-'4	1	ح. قصوى	النقائق (2)
تقسيمها لـ شطرين إن كان ضرورياً	'9-'7	1	ح. قصوى	النقائق الطويلة
وضع الزيت على الصفحة و قلب شرائح السمك في منتصف الوقت المحدد	'20-'16	2	ح. وسطى أو متوسطة	شرائح سمك السلمون الترويتي (1)
وضع الزيت على الصفحة و قلب قطعة السمك في منتصف الزمن المحدد	'20-'16	2	ح. وسطى	قطعة من سمك السلمون (1)
وضع الزيت على الصفحة و قلب السمكة في منتصف الوقت المحدد	'22-'18	2	ح. وسطى	سمك السولايولا (1)
ليست بحاجة للزيت ولا قلبها أو تدويرها	'15-'12	1	ح. وسطى أو متوسطة	سمك الكاستريلي (15) خمسة عشر قطعة
يجب أن تكون القطع متجانسة	'8-'6	1	ح. وسطى	الباذنجان (6) ستة قطع
يجب أن تكون القطع متجانسة	'8-'6	1	ح. وسطى	الكوسا (7) سبعة قطع
إغلاق الصفحة و الضغط إلى الأسفل	'8-'6	1	ح. وسطى	الفليفلة (أربعة أرباع)
يجب أن تكون القطع متجانسة	'8-'6	1	ح. وسطى	البصل (شرائح)
تقسيمها لـ شرائح بسماكة سنتيمتر و نصف . لا تفتح الصفحة قبل مضي خمسة عشر دقيقة	'25-'20	1	ح. وسطى	الذرة المطبوخة و المجمدة و المقطعة لـ شرائح
يجب استخدام الخبز الطري	'9-'3	1	ح. وسطى	خبز محشو أو شطيرة
وضع نصف شريحة جبنة في كل جهة من التوست	'3-'2	1	ح. وسطى	التوست
بعد إزالة الصفحة السفلى يجب وضع عجينة البييتزا عليها و وضع الصفحة في مكانها من جديد. و يمكن إضافة الأطعمة فوق البييتزا حسب الرغبة.	'45-'40	2	ح. وسطى	البييتزا أو البييتسا

وضعية عمل الجهاز جهازكم مُجهَّز أو مُنظَّم للاستعمال في الوضعيات الثلاث التالية:

الطهي بالأحتكاك أو الملامسة	طهي الطعام المغطى بالجبنية و الباشاميل (القراتين)	مشواة - باربيكو
مثالي للحوم عامة و للخضروات و الذرة المطبوخة و المجعدة للصنوش (صفحة 2). pos. 1	مثالي لطهي السمك و البيترزا انظر للوضعية pos2 في الصفحة 3 من أجل الحصول على هذه الوضعيات. يجب رفع الجزء العلوي من الجهاز بيد واحدة و تدويره نحوكم و باليد الأخرى مسك الجهاز بإحكام من مقبض الإناء الخاص بتجفيف الشحوم.	يمكن استخدام هذه لوضعية لكل أنواع الطهي. ما عدا البيترزا انظر للوضعية pos.3 فيالصفحة 3. من أجل الحصول على الوضعية يجب فتح المشواة أو الشواية بشكل كامل .

نصائح من أجل الطهي

- إدخال مأخذ الجهاز و ضبط أداة التنظيم الحراري C. و إحكمه في الوضعية المرغوبة (min/med/max) و المصباح المؤشر (B) يشتغل.
- تهيئة تسخين الجهاز على أن تكون الصفائح مغلقة
- عندما يدرك الجهاز الحرارة المرغوبة ينطفئ المصباح المؤشر.
- وضع الطعام الذي سيُشوى على الصفائح.
- إحكام الجهاز على واحدة من الوضعيات الثلاث الموجودة 1,2,3.
- من أجل إطفاء الجهاز يجب تدوير مقبض أداة التنظيم الحراري بإتجاه عكسي لعقارب الساعة إلى أن ينتهي مداره.
- عند الانتهاء من الطهي يجب فصل المأخذ و ترك الجهاز ليبرد.
- يجب عدم لمس الصفائح بأدوات حادة كي لا تتلف المادة المستخدمة للتغطية.
- تجفيف الأطعمة المجعدة أو المنقوعة قبل وضعها على إحدى الصفيحتين.
- تطييب اللحم بالبهارات قبل شويها، أمل الملح فيوضع عندما تكون جاهزة.
- عندما تُستخدم طريقة الطهي "بالاحتكاك أو الملامسة" فمن المناسب أن تكون أجزاء الأطعمة التي ستشوى من نفس السماكة كي نحصل على طهي أو شوي متجانس.
- عندما يُشوى أو يُطهى السمك فمن الضروري وضع الزيت على صفيحة الإسناد (T).
- سنعطيك بعض الأمثلة لإستخدام الشواية في الجدول اللاحق.
- يجب إعتبار الأمانة المذكورة في الجدول اللاحق أمانة تسمية لإلها تتغير حسب ميزات الأطعمة كحارثتها الإبتدائية أي قبل الطهي و محتوياته الأطعمة من ماء و حسب الذوق الشخصي.

- يجب عدم استخدام مواد منظقة و أدوات حادة، لأنّ با مكانها أن تكس و تخدش المادة الغير لا صقة الخاصة و المستخدمة للتغطية.
- تركيب الصفائح بعد تنظيفها و تشييفها بعناية و بشكل كامل، و الإلتناء أن يكون تركيب الصفائح صحيحا.
- لإفراغ و تنظيف إناء تجميع الشحوم أو الدهون يجب سحبه نحو الخارج بواسطة المقبض الموجود. من أجل إدخال الإناء السابق، يجب القيام بالعملية المعاكسة و ذلك بنقعه لنهاية مساره.
- لتنظيف
- قبل أية عملية تنظيف يجب فصل أو إزالة مأخذ الجهاز من المأخذ الكهربائي و ترك الجهاز ليبرد.
- إن التنظيف بعد كل عملية طهي أو شوي يمنع إصدار أو إطلاق أدخنة أو روائح غير مرغوبة خلال عمليات الطهي اللاحقة.
- يمكن فكّ الصفيحتين بواسطة المقابض (G) و يمكن غسل الصفيحتين بالماء الساخن أو في غسالة الصحون الآلية.
- يجب ترك الصفائح بالماء لبضع دقائق كي تُطرى البقايا الصلبة المتوضعة عليها خلال الطهي.

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 تلك التغذية و تركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه.
- تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية عليه 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 المصوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر و ذلك باستعمال صاهر أستا 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.
- (B) في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

هام جدا

- الأسلاك المتكون منها ملك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:
- السلك الأزرق
 - محايد (بارد)
 - السلك البني
 - مشحون بالكهرباء (حامي)

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها ملك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لماخذكم عليكم مراعاة التالي:

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.

تنبيهات أو تحذيرات مهمة:

- قبل استخدام الشواية يجب قراءة التحذيرات يا نتيها لتجنب الأخطاء وللحصول على أفضل النتائج.
- هذا الجهاز ملائم لطهي أو شوي الطعام. فيجب أن لا يُستخدم لأغراض أخرى و أن لا يُعدّل و لا يُحوّر و لا يُعيث به بأي شكل كان.
- عندما يشتغل الجهاز , يجب الإنتباه لسلك التغذية الكهربائية أن لا يكون ملامسا أو ملاصقا للأجزاء الساخنة من الجهاز.
- قبل الإستعمال يجب تنظيف الصفيحتين الغير لاصقتين بعناية.
- تركيب الصفيحتين عندما تكونان ناشفتين بشكل كامل.
- لا تتركوا الجهاز بمتناول أيدي الأطفال, و لا تتركوا الجهاز شاغلا بدون مراقبة.
- رفع أو إنتزاع مأخذ سلك الجهاز من مأخذ الكهرباء في الحالات التالية:
 - قبل وضع الجهاز في مكانه أو قبل إزالة أو رفع صفيحة الطهي أو الشوي.
 - قبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
 - مباشرة بعد الاستخدام.
- إستخدام المطاولات الخاصة بالأسلاك الكهربائية التي تتطابق القوانين القلزمة و الخاصة بالضمان و السلامة العامة.
- يجب عدم إستخدام الجهاز في الخارج. يجب أن لا يُبدّل سلك التغذية الكهربائي الخاص بهذا الجهاز. لأنّ تبديله بحاجة لأدوات خاصة. في حال تلف السلك يجب التوجّه لمركز صيانة بترخيص من المنتج.
- يجب عدم سحب سلك الجهاز لإنتزاع مأخذ السلك من مأخذ الكهرباء.
- يجب عدم إستخدام الجهاز بدون صفيحة الطهي أو الشوي.
- يجب عدم إستخدام الجهاز بدون الوعاء المسطح الخاص بجمع الشحوم أو الدهون L.
- يجب عدم غمر الجهاز بالماء.
- وضع الجهاز في مكانه عندما يبرد بشكل كامل.
- عدم لمس أو حك الجهاز بأدوات حادة كي لا تتلف المادة المستخدمة في التغطية.
- الإنتباه: عندما يشتغل الجهاز تكون حرارة سطحه الخارجي عالية جدا.

هذه الأجهزة مطابقة للقاعدة EN55014 الخاصة بإلغاء إزعاجات أو تشويش الراديو.

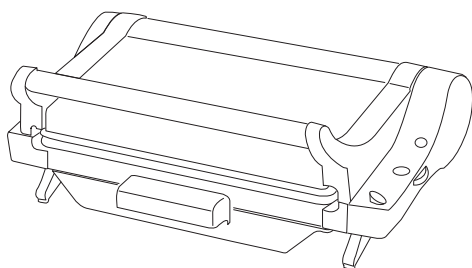
التركيب

- يجب مراقبة الجهاز قبل إستخدامه إن خضع لعطب أو لضرر ما خلال النقل.
- تركيب الجهاز فوق سطح أو قاعدة أفقية و بعيدا عن متناول أيدي الأطفال. لأنه عندما يُستخدم الجهاز بعض أجزاءه تصل لدرجات حرارة عالية.
- قبل إدخال مأخذ السلك في المأخذ الكهربائي يجب التأكد أو التحقق من ما يلي:
 - أن يكون مقدار الفولط أي القوة المحركة الكهربائية الموجود في شبكتكم الكهربائية مطابقا للقيمة المحددة أو المؤشرة بالرمز V في لافتة المميزات الخاصة و الموضوعة في أسفل الجهاز؛
- أن تكون قدرة المأخذ الكهربائي لا تقل عن 10 أمبير؛
- أن يكون المأخذ الكهربائي من نفس نوع مأخذ الجهاز و إلا فيجب تغييره؛
- أن يكون المأخذ الكهربائي متصلا بعدد كهربائي فعال للإتقان أو النجاة. لأن الشركة المنتجة لا تتحمل أية مسؤولية في حال عدم إحترام هذه القاعدة.
- من أجل التخلص من راحة الجهاز عندما يكون جديدا, يجب تشغيله مفتوحا في وضعية المشواة أي الباربيكو. انظر للشكل ص 3 , في الوضعية pos.3 بدون طعم لمدة 5 خمس دقائق على الأقل. خلال هذه العملية يجب تهوية المكان.

وصف أو عرض الجهاز

- | | |
|--|---|
| A مقبض معزول | F صفيحة طوية غير لاصقة وقليلة للإزالة أو نقل |
| B مصباح مؤشر | G دعامة لإزالة أو لنقل الصفيحة |
| C أداة للتنظيم الحراري قابلة للضبط و الإحكام | H قاعدة |
| D العارض أو المظهر | I صفيحة سفلية غير لاصقة وقليلة للإزالة أو نقل |
| E دعامة أو إبناد للغلق | L إناء أو وعاء مسطح لتجميع الشحوم |

مِشْوَاةٌ بِالْإِحتكاكِ



إرشادات للاستعمال



De' Longhi Appliances

via L. Seitz, 47
31100 - Treviso - Italia