

## المقدمة

نود أن نشكركم على إقتنائكم أحد منتجات شركة دي لونج. يُرجى قراءة إرشادات الاستعمال هذه والتي لن تأخذ من وقتك سوى دقائق معدودة لتجنب الكثير من المخاطر والأضرار التي قد تلحق بجهازك.

### الرموز المستخدمة في كتيب الإرشادات

تتمثل التحذيرات الهامة في الرموز المدرجة أدناه.

فمِن الأهمية بمكان مراعاة تحذيرات الأمان

لأن عدم الإكترثار لمثل هذه التحذيرات قد يسبب لك الكثير من المخاطر مثل صدمات كهربائية، إصابات خطيرة، حروق، اشتعال النيران أو على الأقل تلف جهازك.



**خطر!**

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يعرض حياتك للخطر نتيجة الإصابة بالصدمات الكهربائية.



**هام!**

عدم مراعاة هذه التنبيهات قد يؤدي إلى تعرضك للإصابة أو إلى تلف الجهاز.



**خطر التعرض للحروق!!**

عدم مراعاة تنبيهات الأمان هذه قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق.



**يرجى ملاحظة:**

يشير هذا الرمز إلى التوصيات والمعلومات الهامة للمستخدم.

## تحذيرات هامة

تحذيرات الأمان



**خطر!**

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، يجب التحقق من:

• أن فولت التيار الكهربائي يتوافق مع الفولت المشار إليه على لوحة تعريف الجهاز.

• أن مأخذ التيار الكهربائي مزود بنظام التأريض و يحتوي على الإحد الأدنى من الجهد و هو 16 أمبير. و لذلك فإن الشركة المنتجة غير مسؤولة لا من قريب و لا من بعيد عن أي حوادث قد تنتج عن إهمال قواعد الأمان هذه.

لا تجعل كابل التغذية يتدلى فوق الشواية كما

يجب التحقق من أن كابل التغذية لا يتلامس مباشرةً مع أجزاء الجهاز الساخنة.

تحقق من عدم تلف كابل التغذية بشكل منتظم.

يجب عدم استعمال الجهاز في حالة تلف الكابل

يمنع معنا باتا فصل الجهاز عن طريق سحب على كابل التغذية.

إذا كنت تنوي استعمال وصلة سلك إضافية، تأكد

من نوع و جودة السلك و من أن القابس مزود

بطرف ارضي و أن المقطع العرضي للسلك مسايا

للقيم المشار إليها على كابل التغذية المرفق مع

الجهاز.

لتلافي خطر التعرض لصدمات كهربائية، لا تغمر

الكابل أو القابس أو الجهاز نفسه مطلقاً في المياه.

في حال تلف كابل التغذية، يجب استبداله من

قبل الشركة المصنعة أو من قبل أحد مراكز الخدمة

المعتمدة أو على يد كهربائي كفاء و ذلك بغرض

تجنب كافة الأخطار المحتملة.

من أجل سلامتك الشخصية لا تفكك بنفسك

الجهاز إلى قطع دائماً بأحد مراكز الخدمة.



**هام!**

لقد تم تصميم و إنتاج هذه الشواية بغرض طهي

الطعام. و لذلك يمنع معنا باتا استعمالها في أغراض

أخرى كما يمنع تعديها أو العبث بها بأي شكل من

الاشكال.

بعد استخراج الجهاز من كارتونة التعبئة و

التغليف، تأكد من عدم تلفه أو عطبه أثناء عملية

النقل.

ضع الجهاز على سطح أفقي على أن يكون على

إرتفاع لا يقل عن 85 سم على الأقل و بعيداً عن

متناول أيدي الأطفال.

يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين

تتراوح أعمارهم من سن 8 سنوات فما فوق و

من قبل أشخاص محدودي القدرات البدنية،

الحسية أو العقلية كما يمكن استخدامه أيضاً من

قبل اشخاص معدومي الخبرة و المعرفة بشرط

متابعتهم بدقة و تدريرهم أولاً على كيفية استعمال

الجهاز بشكل آمن و تحذيرهم من مخاطر

استعماله. لا يجب ترك الأطفال يعثون بالجهاز.

لا يجب القيام بأعمال التنظيف و الصيانة الخاصة

بالجهاز على أيدي أطفال تقل أعمارهم عن 8 سنوات

و على أن يكونوا في تلك الحالة تحت إشراف ذويهم.

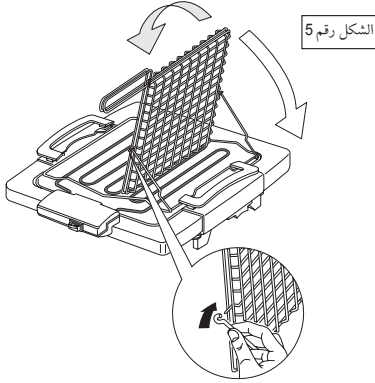
احتفظ بالجهاز و كابل التغذية بعيداً عن متناول

أيدي الأطفال الذي هم تحت سن 8 سنوات.

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط.
  - لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.
  - لا تستخدم الجهاز إذا:
  - كان كابل التغذية به تلف أو خلل
  - سقط الجهاز على الأرض و لاحظت عليه آثار تلف واضح أو سوء تشغيل. في تلك الحالة، احمل الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لتجنب كافة المخاطر.
  - يمنع منعاً باتاً وضع الجهاز بالقرب من مصادر الطاقة.
  - لا تستعمل الجهاز كمصدر للحرارة.
  - لا تضع ورق أو كرتون أو بلاستيك فوق الشواية و لا تترك أي شيء فوق الجهاز (مثل أوعية المطبخ، أسلاك أو أشياء أخرى).
  - استعمال الجهاز في أغراض مهنية أو غير مناسبة، أو عدم مراعاة تنبيهات الأمان كل هذه العوامل تؤدي إلى تحلل الشركة المصنعة من أي مسؤولية عن النتائج الضارة و أيضاً إسقاط الضمان.
  - هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
  - إنه غير مخصص للاستخدام في مناطق مطابخ الموظفين في المحلات، والمكاتب وغيرها من أماكن العمل؛ وبيوت المزارع؛ الاستخدام من قبل الزبائن في الفنادق، والنزل وغيرها من الأماكن ذات الطابع السكني؛ وأماكن مثل نزل المبيت والإفطار.
  - يجب فصل الكابل من التيار الكهربائي في حالة عدم استعمال الجهاز و قبل الشروع في تنظيفه.
  - لا يجب تشغيل الجهاز عن طريق عداد الوقت أو بواسطة نظام التحكم عن بعد المنفصل.
  - تحذير: يجب عدم استخدام الفحم أو ما شابه من أنواع الوقود القابلة للاشتعال مع هذا الجهاز.
  - يمنع منعاً باتاً وضع أي حاوية فوق الشواية أثناء التشغيل.
  - يجب إعادة فصل المدفأة من مصدر التيار الكهربائي ثم تركها لتبرد تماماً قبل عملية التنظيف.
  - لا تعمر أبداً عنصر التسخين أو كابل التغذية أو لوحة التحكم في المياه.
  - يجب عدم استخدام الفحم أو ما شابه من أنواع الوقود القابلة للاشتعال مع هذا الجهاز
- i** يرجى ملاحظة:
- قم بإزالة أي أوراق أو أي مواد أخرى مثل كارتونة التغليف، كتيب الإرشادات، أي مواد بلاستيكية، أكياس و ما شابه قبل استعمال الشواية لأول مرة.
  - يجب ترك مسافة لا تقل عن 20 سم بين الجهاز و
- ⚠** خطر التعرض للحرق!!
- أثناء تشغيل الشواية، تصحح الأسطح الخارجية التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية. و لذلك استخدم فقط المقابض أو الحاملات و المفاتيح. لا تلمس مطلقاً الأجزاء المصنوعة من المعدن. و لذلك ينصح عند الضرورة باستعمال قفازات الفرن.
  - يعمل الجهاز على درجة حرارة مرتفعة و لذلك قد يصيبك ببعض الحروق.
  - لا تترك منتجات قابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز و لا حتى تحت المسطح الموضوع عليه الجهاز.
  - لا تشغل الجهاز أبداً تحت دولاب أو رفوف الحائط أو بالقرب من أي مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر و أباجورات و ما شابه.
  - في حالة اشتعال النيران في الطعام أو في بعض أجزائه، لا تحاول مطلقاً إخماد النيران بالمياه. و لكن أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي و دع النيران تنطفئ لوحدها.
- C** يخضع الجهاز لتعليمات اللوائح الأوروبية التالية:
- تعليمات الجهد الكهربائي المنخفض 2006/95 لللائحة الأوروبية والتعديلات اللاحقة لها؛
  - و اللائحة رقم EC/2004/108 والتعديلات التابعة لها؛
  - تخضع المواد و المرفقات المستخدمة و التي لها احتكاك مباشر مع الأطعمة لللائحة الاقتصادية الأوروبية رقم 1935/2004.

على قاعدة الشواية.

**ي**رجى ملاحظة: الدبابيس المحورية على رف الشوي ذات أبعاد مختلفة. في حالة الضرورة، لف حامل رف الشوي حتى يتم تركيب الدبابيس المحورية بشكل صحيح في الفتحات المخصصة لها.



التخلص من الجهاز طبقاً لللائحة الأوروبية رق EC\96\2002، لا يمكن التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه في سلة مهملات المنزل، ولكن يجب تسليمه إلى أحد مراكز تجميع و فصل و إعادة تدوير المخلفات.

## وصف الجهاز

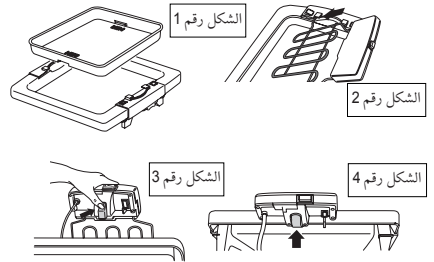
- |   |   |
|---|---|
| A | عنصر التسخين مغطى                         |
| B | حمالة سلك الشوي                           |
| C | المقبض                                    |
| D | القاعدة                                   |
| E | صينية التفتيق                             |
| F | منظم إرتفاع شرائح الشوي                   |
| G | قدم دعم الشواية                           |
| H | لوحة التحكم                               |
| I | مفتاح/مفاتيح (واحد أو اثنين، حسب الموديل) |

## الاستخدام

### التركيب

قبل توصيل القابس بمصدر التيار الكهربائي قم أولاً بتركيب الجهاز بعناية كما يلي:

- 1) ضع صينية التفتيق (إذا وجدت) في قاعدة الشواية (انظر الشكل رقم 1)
- 2) قم بإدخال أطراف عنصر التسخين (3) ثم ألصق لوحة التحكم بقاعدة الشواية كما هو مبين في الشكل رقم 4 تأكد من تثبيت لوحة التحكم بشكل صحيح في قاعدة الجهاز. يعمل جهاز الأمان الخاص على عدم تشغيل الجهاز إلا إذا تم أولاً تثبيت لوحة التحكم بشكل جيد و صحيح في القاعدة الخاصة بها.

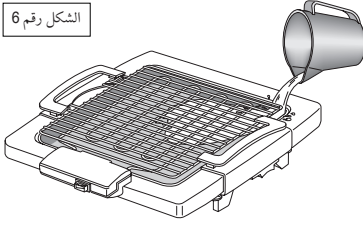


3) تتميز بعض الموديلات برف الشوي الدائري ويكون تركيبها كالآتي:

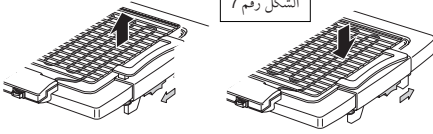
- أدخل الدبابيس المحورية (A) في ثقب (B) الموجودة على حامل رف الشوي (انظر الشكل رقم 5).
- ثم ادخل قدم رف الشوي في فتحات المقابض الموجودة

- ### إرشادات عملية الشوي
- لمنع التسخين و تقليل الدخان، إملاً صينية التفتيق أو قاعدة الشواية (فقط للموديلات الغير مزودة بصينية التفتيق) بالمياه (انظر الشكل رقم 6). يجب أن يكون مستوى الماء حوالي 5 ملم. فوق «الحد الأدنى» للعلامة. لا تصب المياه فوق وحدة التسخين. إملاً ثانية مستوى المياه حسب الضرورة أثناء عملية الطهي.
  - اضغط على زر ON/OFF لتشغيل الجهاز (إذا تم تزويد الجهاز بوحدين تسخين، اضغط على كلا الزرين). يضيء المؤشر الضوئي لبيان أن الجهاز في حالة تشغيل.
  - شغل مسبقاً حرارة الشواية لمدة 5 دقائق على الأقل.
  - ضع الطعام فوق رف الشوي. ينبغي توزيع الطعام بالتساوي فوق منطقة الشوي.
  - وضع رف الشوي ذات الإرتفاع المزدوج يساعد على شوي كافة أنواع الطعام بشكل رائع. فيما يخص شواية الأسماك و الخضروات، قم بتحريك أدوات التحكم لارتفاع الشرائح (الموجودة تحت المقابض) إلى الأمام و ذلك بغرض رفع رف الشوي لوضعية أعلى بالنسبة لشرائح الأسماك واللحوم. قم بخفض رف الشوي عن طريق تحريك أدوات التحكم في الإرتفاع نحو الجزء الخلفي من جهاز (انظر الشكل رقم 7) يرجى الرجوع إلى جدول عدد مرات الشوي وإلى طريقة الطهي.

الشكل رقم 6



الشكل رقم 7



منظم الشواء في  
الوضعية المرتفعة HIGH

منظم الشواء في  
الوضعية المنخفضة LOW

بعض الموديلات مزودة بمفتاحين للتحكم في وحدات التسخين المنفصلة. في حالة شوي كميات صغيرة من الطعام، يمكنك تشغيل وحدة تسخين واحدة فقط، الأمر الذي سيوفر لك الكثير من الطاقة الكهربائية. إذا تم تركيب هذه الموديلات مع رف شوي دائري، واستخدمت معه وحدة تسخين واحدة فقط، استعمل شوكة أو أي أداة أخرى لتقليب الطعام بدلا من تقليب رف الشوي بنفسه. إذا تم استخدام الرف الدائري، قم بإدخال الحبة في المقبض بهدف الحفاظ على سمك الطعام في المكان المناسب أثناء التدوير أو التقليب.

يمنع معا باتا وضع أي حاوية فوق الشواية أثناء التشغيل.

## مدة الشوي

إجمالي مدة الشوي (دقائق)	مدة الشوي كل جانب (الدقيقة)	وضع رف السلك	الوزن (جرام)	الطعام
16 - 20	8 - 10	منخفض	100 - 130	الهامبرجر
12 - 14	6 - 7	منخفض	120 - 150	شريحة لحم فيليه
14 - 16	7 - 8	منخفض	200 - 250	قطعة من لحم بقري
24 - 26	12 - 13	منخفض	200 تقريبا	قطعة من لحم الخنزير
20 - 22	10 - 11	منخفض	100 تقريبا	ضلع رقيقة
22 - 24	11 - 12	منخفض	-	لحم خنزير مفروم *
10 - 14	5 - 7	منخفض	80 - 100	السمجق
36 - 40	18 - 20	منخفض	200 - 250	سيقان الدجاج
40 - 44	10 - 11	منخفض	400 - 600	طيور داجنة
20	10 - 11	مرتفع منخفض	120 - 130	الكباب *
				* تتحول في كثير من الأحيان
16 - 20	8 - 10	منخفض	250	سمك السلمون فيليه
22 - 26	11 - 13	مرتفع	120 - 140	سمك موسى
24 - 28	12 - 14	منخفض	130 - 160	شرائح سمك السلمون / سمك أبو سيف
20 - 24	10 - 12	منخفض		السردين
20	10	مرتفع		الفلفل (مقطعة إلى شرائح)
16	8	مرتفع		الباذنجان (شرائح)
8	4	مرتفع		نبات الهندباء (مقسمة إلى النصف)
18	9	مرتفع		الكوسة (مقطعة إلى شرائح)

## التنظيف والصيانة

- القطرات ورف الشوي فيمياه دافئة و سائل غسيل غير كاشط وذلك بهدف تسهيل عملية التنظيف.
- يمكن تنظيف قاعدة الشواية باستعمال أسفنجة و قليل من مسحوق الغسيل الغير كاشط.
- كما يمكن تنظيف وحدة التسخين وكذلك لوحة التحكم بواسطة أسفنجة رطبة مع استعمال قليل من مسحوق التنظيف الغير كاشط.
- لا تغمر أبدا عنصر التسخين أو كابل التغذية أو لوحة التحكم في المياه.
- بعد إعادة تركيب الجهاز، لف كابل التغذية حول حامل الكابل.

- يجب عادة فصل المودفأة من مصدر التيار الكهربائي ثم تركها لتبرد تماما قبل عملية التنظيف.
- التنظيف المنتظم بعد استخدام الجهاز يساعد على منع صدور الدخان والروائح الكريهة عند استخدام الشواية مرة أخرى.
- اغسل صينية التقط و الشواية بالمياه ولكن دون استعمال أي منظفات كاشطة أو سائلة. لا تستخدم أبدا أي أدوات معدنية في تنظيف هذه الأجزاء لأنها تسبب تلفها. قبل عملية التنظيف، يستحسن وضع إناء لجميع

⚠ هام! يجب عدم استخدام الفحم أو ما شابه من أنواع الوقود القابلة للاشتعال مع هذا الجهاز

## وصفات الطعام

### شرائح اللحم المتبل بالروزماري لأربعة أشخاص:

- شرائح اللحم التبوني لأربعة أشخاص:
- 2600 جرام من شرائح اللحم التبوني
- قم بنقع اللحم لضع دقائق في قليل من الزيت والملح والفلفل. قم بالطهي لمدة 15 دقيقة على كل جانب على رف الشوي على الوضعية المنخفضة.

- 4200 جرام من شرائح اللحم
- روزماري طازج
- نبات المريمية الطازج
- زيت
- حيات الفلفل الأسود
- ملح
- افرك شرائح اللحم بشكل جيد على كلا الجانبين مع الروزماري الطازج و قليل من أوراق نبات المريمية اسحق حيات الفلفل و اخلطها بالزيت في الطبق. ضع بالتناوب كل جانب من جوانب شرائح اللحم هذه في الخليط المذكور. ثم قم بطهي الطعام على رف الشوي على الوضعية السفلى لمدة 12 دقيقة، ثم قم بتحويله بعد مرور نصف وقت الطهي. ملح

### تزييت السمك البحري للشوي لأربعة أشخاص:

- 1 سمك بحري (حوالي 1 كجم) • 1 فلفل أحمر
- 1 فلفل أخضر • 2 ملعقة زيت منضدة
- عصير نصف ليمون • ملح و فلفل
- قطع السمك إلى مكعبات 3 سم و الفلفل إلى مربعات ضع بالتناوب على أسياخ خشبية و فرشاة مع خليط من الزيت و عصير الليمون و الملح و الفلفل. قم بطهي الطعام على رف الشوي في الوضعية السفلى لمدة 81 دقيقة، ثم بتحويلها حسب الحاجة.

### الهامبرجر مع الزيتون والجبن لأربعة أشخاص:

- 500 جرام لحم بقري مفروم
- 80 جرام من الجبن الأمنتال
- ملح و فلفل
- عسلد 2 ملعقة شاي من نبات الكبر
- صلصة ووستر
- 8 زيتون أسود
- قم بخلط كمية من صلصة ووستر مع الماح و الفلفل داخل شرائح اللحم. اصنع ثمانية فطائر هامبرجر مستوية. ضع الزيتون المفروم و نبات الكبر و قطع أو شرائح صغيرة من الجبن على أربع قطع من الهامبرجر. ثم قم بتغطيتها مع أربعة فطائر أخرى، ثم قم بالضغط عليها حتى تتسطح تماما.
- ثم قم بطهي الهامبرجر على رف الشوي على الوضعية السفلى لمدة 20-25 دقيقة، ثم قم بتحويله بعد مرور نصف وقت الإطهي. يجب طهي فطائر الهامبرجر المحشوة جيدا و إذابة الجبن بداخلها.

### الطماطم - الفلفل - الكوسة - الباذنجان لشخص واحد فقط:

- 1 طماطم
- 1/2 فلفل
- 1/2 الكوسة
- 1/2 الكوسة
- زيت
- ملح و فلفل
- اقطع كل خضار إلى نصفين ثم افرشه مع الزيت والملح والفلفل. ضعه فوق رف الشوي على الوضعية المرتفعة. قم بطهيه لمدة 20-18 دقيقة ثم قلبه حسب الحاجة.

### دجاج مشوي

لأربعة أشخاص:

1 • دجاج

خلطة تتكيه اللحم:

• زيت و ملح و فلفل.

قطع الدجاج المفتوح على طول الظهر ثم اجعله متساويا. يُنقع الدجاج في خليط من الزيت و عصير الليمون و الملح و الفلفل لحوالي نصف ساعة. قم بطهي الطعام على رف الشوي في الوضعية السفلى لمدة 40 دقيقة، ثم قم بتحويله في بعض الأحيان و تغطيته بالحساء مع ماء ملح.

### كوكتيل فواتح الشهية المتبل

لأربعة أشخاص:

• 24 نقائق لحم الخنزير الصغيرة

• 12 شريحة من لحم الخنزير المقدم

• 24 دراق مجفف

قم بإزال العجمات من الدراق المجفف. قطع شرائح لحم الخنزير المقدم إلى قطع ولفها حول الدراق المجفف. ضع بالتناوب شرائح لحم الخنزير المقدم و النقايق الملفوفة على أسياخ خشبية. ثم قم بعملية الطهي لمدة حوالي 18 دقيقة، و تحويله بعد مرور نصف الوقت.

### السردين المحشوة

لأربعة أشخاص:

• 1 • كجم سردين

• بقدونس

• ملح و فلفل

السردين إلى حد كبير هي الأفضل. قم بقطع و إزالة العظام. إملا السمك مع الثوم المفروم و البقدونس. اضغط برفق لعلق السمكة مع مسحها بالزيت. ثم ضعها على رف الشوي في الوضعية السفلى ثم قم بعملية الطهي لمدة 5-6 دقائق على كل جانب. يمكن إعداد أنواع أخرى كثيرة من السمك بهذه الطريقة، على سبيل المثال سمك السلمون المرقط، سمك البص، سمك دنيس البحر، الهامور، و ماشابه

### الهندباء المشوية

لأربعة أشخاص:

• 4 مجموعات من الهندباء • زيت

• ملح و فلفل

تجاهل الأوراق الخارجية من كل مجموعة من الهندباء و اقطعها إلى أرباع. امسحه بالزيت ثم ضعه فوق رف الشوي على الوضعية المرتفعة. ثم قم بطهيه لمدة 5-6 دقائق. اصف إليه الملح و الفلفل بعد الطهي.

### التفاح والأناس

لأربعة أشخاص:

• 4 طهي التفاح

• الفودكا أو الروم

• 2 ملعقة منضدة من السكر

• 2 شريحة من الأناس

• الكرز الملبس

اغسل و جفف و انزع لب التفاح. إملا مع خليط من 1/2 ملعقة صغيرة من السكر و قطع الأناس و ملعقة كبيرة من الفودكا أو الروم و قليل من الزبدة. اكسو كل الكرز الملبس و لفته في فائق الألومنيوم. اطهي الطعام على رف الشوي المرتفع لمدة 10-12 دقيقة، مع الحرص على عدم تسرب السائل.