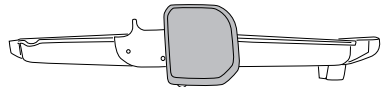
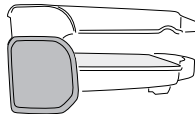
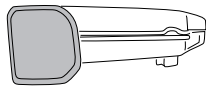


وضعية 1

وضعية 2

وضعية 3



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 المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر استا عيار 13 أمبير الي BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب مزود أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين 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 التاريز \equiv 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 تاريز جهازكم:

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

السلك الأخضر والأصفر: تاريز محابد (بارد)
السلك الأزرق: مشحون بالكهرباء (حامي)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

تحذيرات هامة

- لا تترك الجهاز وهو يعمل دون مراقبة.
- قم بفصل قابس التيار الكهربى عن الجهاز: قبل إعادة وضع الجهاز أو قبل إزالة صفائح الطبخ و قبل أية عملية تنظيف أو صيانة للجهاز ومباشرة بعد الاستخدام.
- استخدم فقط وصلات تطويل كابل التغذية بالتيار الكهربى المطابقة لقواعد الأمان المعمول بها
- لا تستخدم الجهاز في الخارج.
- في حالة تضرر أو تلف كابل توصيل التيار الكهربى، يجب استبداله من المصنّع أو من خدمة الدعم الفني الخاصة به لكي تتجنب حدوث أي أخطار.
- لا تقم أبداً بفصل فيشة (قابس) كابل توصيل التيار عن مفتاح مقبس الكهرباء بشد كابل التوصيل.
- لا تستخدم الجهاز أبداً دون صفائح الطهي.
- لا تقم أبداً بغمس الجهاز في الماء.
- قم بإعادة وضع الجهاز في مكانه فقط بعد أن يكون قد برّد تماماً.
- أثناء عمل الجهاز يمكن أن تكون درجة حرارة السطح الخارجى مرتفعة جداً. لذلك استخدم دائماً المقابض أو القفازات في حالة الضرورة.
- توجيهات EMC 2004/108/CE والإصدارات التالية.
- لا يجب أن يتم تشغيل الجهاز عن طريق موقّت (تايمر) خارجى أو بنظام تحكّم عن بُعد منفصل.
- المواد والمكونات الموجودة في الجهاز والمخصصة لتلامس المنتجات الغذائية هي مواد ومكونات مطابقة لقواعد التنظيم الأوروبي 1935:2004.
- قبل استخدام الشّواية وتجنب حدوث الأخطاء وللحصول على أفضل النتائج اقرأ جيداً التحذيرات الآتية.
- يستخدم هذا الجهاز لطهي الأطعمة. لذلك لا يجب استخدامه في أغراض أخرى غير هذا الغرض ولا يجب تعديله أو العبث به بأي شكل من الأشكال.
- هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي.
- فهو غير مخصص للاستخدام في الأماكن الآتية: الأماكن المخصصة للطبخ لطاقم عمل الحلات والمكاتب وأماكن العمل الأخرى والمزارع السياحية والفنادق والموتيلات (فنادق الاستراحة) وأماكن الإقامة السياحية الأخرى وأماكن تأجير غرف الإقامة.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن سن الثماني سنوات أو من قبل الأشخاص ذوى العاهات الجسدية والحسية والعقلية المحدودة أو الذين يعانون من نقص في الخبرة والمعرفة بشرط أن يتم مراقبة وحراسة هؤلاء الأطفال وهذه الأشخاص بعناية وأن يتم إرشادهم بكيفية الاستخدام الأمان للجهاز وبأن يكونوا على دراية بالأخطار المرتبطة بذلك. لا يجب على الأطفال اللعب بالجهاز.
- نظافة وصيانة الجهاز لا يجب أن يقوم بهما الأطفال إلا إذا كانوا فوق سن الثماني سنوات وكانوا تحت الملاحظة والتوجيه. احفظ الجهاز وكابل التغذية بالتيار بعيداً عن متناول يد الأطفال الأقل عمراً من سن الثماني سنوات.
- انتبهوا جيداً إلى أن كابل التغذية بالتيار الكهربائى غير ملامس للأجزاء الساخنة في الجهاز أثناء تشغيله.
- لا تدخل أي شيء في فتحات التهوية. لا تقم بغلق فتحات التهوية هذه.



وصف الجهاز

- A الجزء العلوي للجهاز
B المقبض العازل
C لوح \ صفحة الشوي العلوية المضادة للالتصاق
والقابلة للنفك
D الجزء السفلي للجهاز
E الترموستات القابل للضبط
- F خطاف تركيب إزالة ألواح \ صفائح الشوي
G لمبة التنبيه الضوئي
H النخلص من الدهون
I لوح \ صفحة الشوي السفلية المضادة للالتصاق
والقابلة للنفك

التركيب

- قبل الاستخدام، تأكد من أن الجهاز ليس به أي أضرار أثناء عملية النقل.
- استخدم الجهاز دائماً على سطح مستوي جاف ومقاوم للحرارة على أن يكون ارتفاعه على الأقل أعلى من 85 سنتيمتر وبعيداً عن متناول يد الأطفال.
- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد من أن:
 - الجهد الكهربائي الخاص بشبكتكم المنزلية يتناسب مع قيمة جهد الجهاز فولت V المشار إليه في لوحة الخصائص الموجودة أسفل الجهاز:
 - قوة مقبِس الكهرباء على الأقل 10 أمبير:
 - مقبِس الكهرباء ذو نوعية تناسب فيشة كابل الجهاز إلا قم بطلب استبدالها:
 - مقبِس الكهرباء مرتبط بطرف أرضي فعال.
- الشركة الصانعة للجهاز غير مسؤولة بتاتا عن أي أضرار تلحق بالجهاز نتيجة لعدم احترام هذه التعليمات.
- للتخلص من الرائحة الناتجة عن إستخدام الجهاز لأول مرة، يجب تشغيل الجهاز مفتوحاً في وضعية الشواء (أنظر الشكل 3، موضع 3) دون وضع أطعمه عليه لمدة 5 دقائق على الأقل. أثناء هذه العملية قم بتهوئة الغرفة.

وضعية استخدام الجهاز

جهازكم هذا مخصص للاستخدام في إحدى الوضعيات الثلاث الآتية:

- **وضعية التلامس:** وضعية مثالية للحوم بشكل عام وللخضراوات والعصائد والساندويتشات (وضعية 1 في صفحة رقم 3).
- **وضعية الجراتين GRATIN:** وضعية مثالية للأسماك وللبيتزا (وضعية 2 في صفحة رقم 3). للحصول على هذه الوضعية، قم برفع الجزء العلوي في الجهاز ناحية الأعلى مع لفه ناحيتكم أنتم.
- **وضعية الشواء GRILL-BARBECUE:** يمكن استخدام هذه الوضعية في كل عمليات الطهي ماعدا البيتزا (وضعية 3 في صفحة 3).
- للحصول على هذه الوضعية قم بفتح الشّوابة كلياً.

الاستخدام

- قم بإدخال فيشة (قابس) كابل توصيل التيار الكهربائي، وفي الموديلات التي تنص على ذلك قم بضبط الترموستات (E) على الوضع المرغوب فيه؛ و ستضاء لمبة التنبيه الضوئية (G). قم بعملية التسخين المسبق للجهاز وصفائح الشوي مغلقة.
- عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة المطلوبة تنطفئ لمبة التنبيه الضوئية.
- ضع بعناية الطعام المراد شويه على ألواح \ صفائح الشوي.
- اضبط الجهاز على أحد الوضعيات الثلاث المتاحة 1، 2، 3.

نصائح للطهي

- قم بتجفيف الأطعمة المجمدة أو البحرية قبل وضعها على ألواح \ صفائح الشوي.
- قم بتتبيل اللحوم قبل طهيها وتليحها عند تقديمها.
- عند استخدام الشوابة في "وضعية التلامس" يُستحسن أن تكون القطع المراد شويها ذات سمك متساوي للحصول على درجة طهي متساوية في جميع القطع.
- عند طهي السمك، يجب دهن لوح \ صفحة الشوي بالزيت (I).
- فيما يلي سنعرض لكم بعض أمثلة استخدام شواباتكم هذه.
- ضع في اعتبارك أن الأوقات المحددة في الجدول هي أوقات توضيحية حيث أنها قد تتغير على حسب خصائص الأطعمة (كدرجة حرارتها عند بداية الطهي ومحتوى الماء بها) وعلى حسب الأذواق الشخصية.

التنظيف

- قبل القيام بأي عملية تنظيف للجهاز قم بفصله عن التيار الكهربائي وأترك الجهاز حتى يبرد.
- تنظيف الجهاز بعد كل استخدام يمنع انبعاث الأبخرة والروائح غير المرغوب فيها عند عمليات الطهي التالية.
- لוחتي \ صفيحتي الشوي يمكن فكهما عن طريق الضغط على خطاطيف الربط (F) كما يمكن غسلهما سواء في الماء الساخن أو في غسالة الأطباق.
- قم بترك ألواح \ صفائح الشوي وهي مغمورة في الماء الساخن لبضع دقائق حتى تلين البقايا الصلبة الموجودة نتيجة لعملية الطهي.
- لا تقم باستخدام معدات أو مساحيق كاشطة حيث أنها تضر وتكتشط الطبقة الخاصة الموجودة لمنع التصاق الأطعمة بصفائح \ ألواح الشوي.
- قم بإعادة تركيب ألواح \ صفائح الشوي بالتنظيف مرة أخرى بعد تمام جفافها.

جدول الطهي

ملاحظات ونصائح	الوقت	الوضعية المشدوبات	الوضعية الترموستات	الأطعمة (الكمية)
يجب تقطيع الشرائح ١ القطع بسُمك متساوي قدر الإمكان	'6 - '8	1	MAX	شرائح ١ قطع
لا تقم بفتح لوح ١ صفيحة ١ الشوي قبل 2-3 دقائق وإلا سينقطع الطعام	'3 - '5	1	MAX	الهامبورجر
وقت الطهي بالدم	'2 - '3	1	MAX	شرائح (ستيك) الروستبيف
وقت الطهي بالدم	'2 - '3	1	MAX	شرائح اللحم
قم بتقليب الأضلاع (الريش) كل 10 دقائق	'15 - '18	1	MAX	الأضلاع
قم جيداً بغسل الكبد	'2 - '3	1	MAX	الكبد
قم بتقليبها بعد 4-5 دقائق	'8 - '10	1	MAX	كباب
مفتوح من المنتصف لا يُلف أبداً	'20 - '30	1	MED	الدجاج
قم بتقطيعها إلى نصفين	'3 - '5	1	MAX	النفائق
قم بتقطيعها إلى نصفين	'4 - '6	1	MAX	السجق
إذا كان ضرورياً قم بتقطيعها إلى نصفين	'7 - '9	1	MAX	سجق طويل
قم بوضع قليل من الزيت على لوح اصفيحة الشوي و قم باللف في منتصف الطهي	'16 - '20	2	MED	شرائح السلمون المرقط
قم بوضع قليل من الزيت على لوح اصفيحة الشوي و قم باللف في منتصف الطهي	'16 - '20	2	MED	شرائح السلمون
قم بوضع قليل من الزيت على لوح اصفيحة الشوي و قم باللف في منتصف الطهي	'18 - '22	2	MED	سمك موسى
لا يتطلب لا وضع زيت ولا لف	'12 - '15	2	MED	الإسكالوب
قم بتقطيع الباذنجان بالتساوي	'6 - '8		MAX	الباذنجان
قم بتقطيع الكوسة بالتساوي	'6 - '8	1	MAX	الكوسة
قم بغلق لوح ١ صفيحة الشوي و اضغط عليها حتى الغلق	'6 - '8	1	MAX	الفلفل (أرباع)
قم بتقطيع البصل بالتساوي	'6 - '8	1	MAX	البصل (شرائح)
قم بتقطيع العصيدة بسمك 1.5 سنتيمترات لا تقم بفتح لوح ١ صفيحة الشواية قبل مرور دقائق 10	'10 - '15	1	MAX	العصائد (شرائح)
استخدم الساندويتشات الطرية	'2 - '4	1	MED	ساندويتشات محشوة
ضع فقط نصف قطعة من الشريحة في المرة الواحدة	'2 - '3	1	MED	التوست
بعد إزالة اللوح الصفيحة السفلية قم بعناية بوضع عجين البيتزا ثم قم بضغط وضعية لوح اصفيحة الطهي وحشو البيتزا كما ترغب.	'30 - '35	2	MED	البيتزا