



GB Visit <https://hamiltonbeach.global> for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

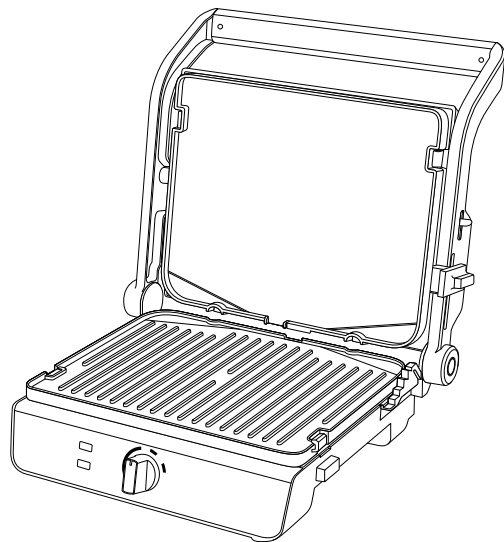
يرجى زيارة **AR**

الموقع www.hamiltonbeach-me.com للاطلاع على مجموعة المنتجات الكاملة ودليل الاستخدام والرعاية، فضلاً عن وصفات لذیذة ونصائح، كما يمكنك تسجيلك المنتج الذي اشترهته على الإنترنت!

ZH 請訪問 <https://hamiltonbeach.global>，查看我們的完整產品系列以及使用和保養指南、美味食譜和小貼士，並在線註冊購買的產品！

MS Lawati <https://hamiltonbeach.global> untuk barisan produk kami yang lengkap dan Panduan Penggunaan dan Penjagaan – begitu juga dengan resipi yang sedap, tip dan untuk daftar barang anda secara dalam talian!

Hamilton Beach®



GB **Indoor Multifunction Grill**
Operation Manual – Original Instructions (2)

(14) الشواية المنزلية متعددة الاستعمالات
دليل التشغيل **AR**

ZH 室內多功能烤架
操作手冊 (26)


MS **Pemanggang Multifungsi Dalam Rumah**
Manual Pengendalian (38)

Type: G57

IMPORTANT SAFEGUARDS

This product is intended for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

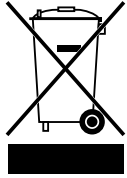
1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use, cleaning, or maintenance by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children.
5. **D**o not touch hot surfaces. **U**se handles or knobs.
6. **T**o protect against electrical shock, do not immerse appliance, cord, or plug in water or other liquid.
7. **U**nplug from socket when not in use and before cleaning. **A**llow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. **C**all the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. **D**o not use outdoors.
10. **T**he use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.

11. **D**o not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. **E**xtrême caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. **D**o not use appliance for other than intended use.
15. **D**o not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
16. **T**o avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.
17. **A**lways use an oven mitt to protect hand when opening the grill.
18. **CAUTION!** Burn Hazard: Escaping steam may cause burns.
19.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
20. **Y**our plug is provided with a 13-amp fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved service agents.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.



Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

Parts and Features

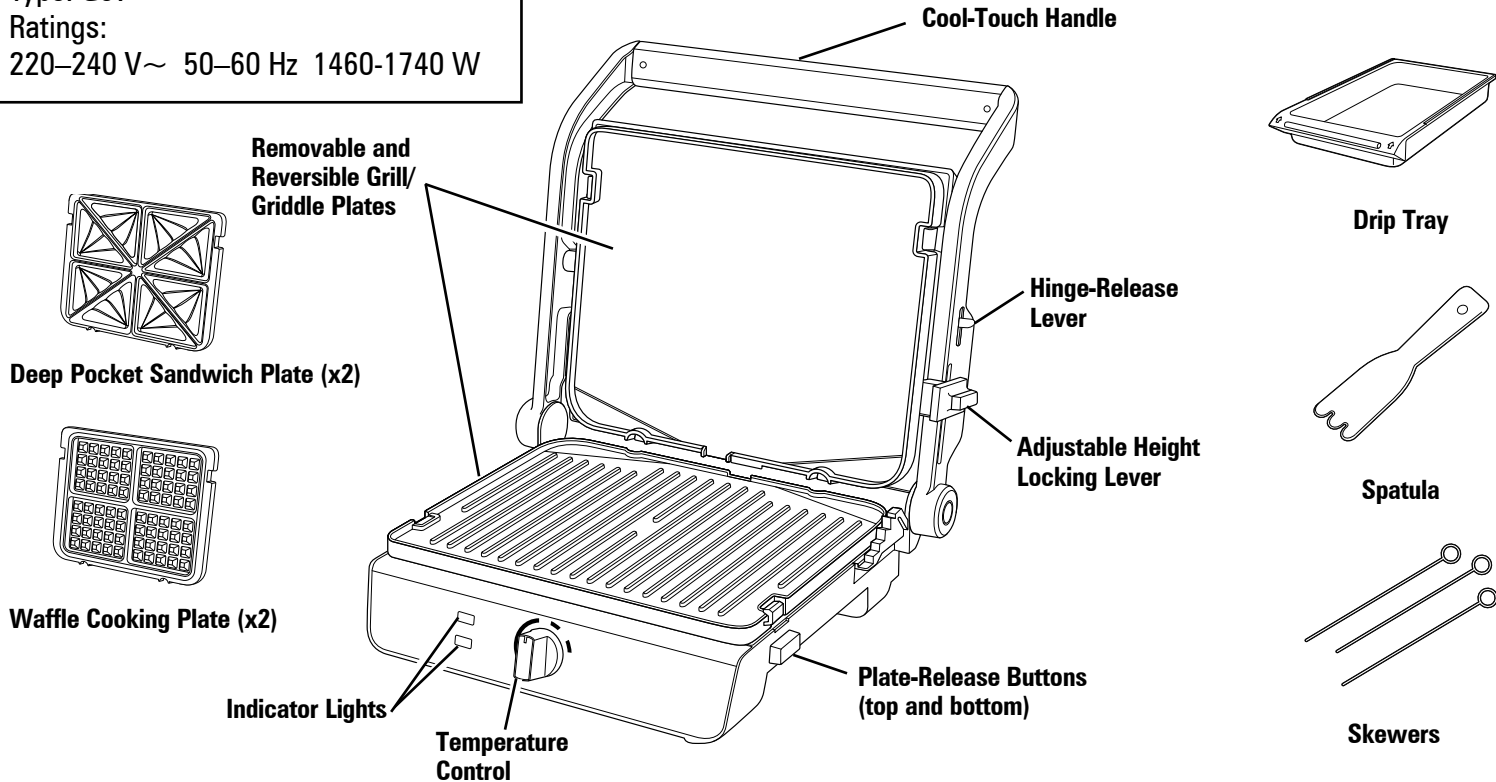
Model: 25341-SAU

Type: G57

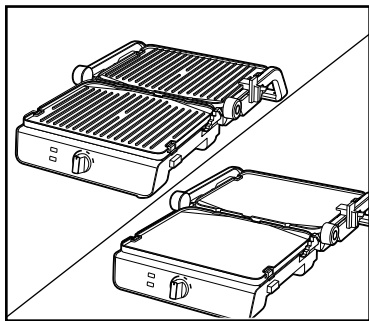
Ratings:

220-240 V~ 50-60 Hz 1460-1740 W

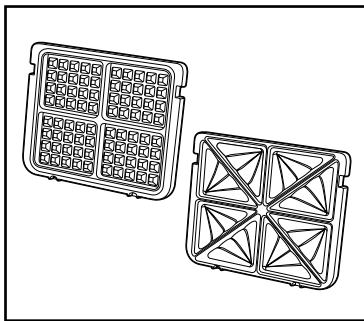
BEFORE FIRST USE: Wash the nonstick removable plates in hot, soapy water. Rinse and dry. Plates may also be cleaned in dishwasher. Ensure the plates are locked into place before use.



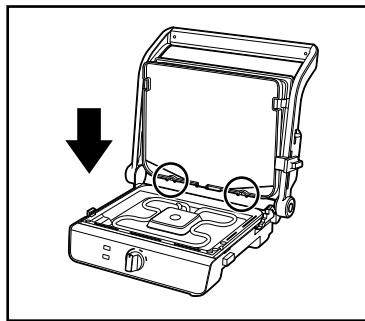
How to Use Cooking Plates



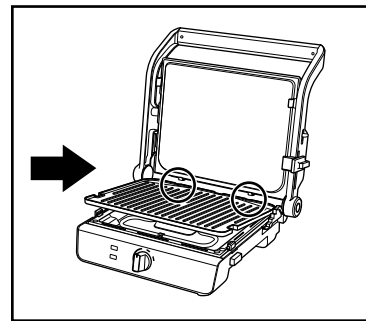
1. Grill/griddle plates are reversible.



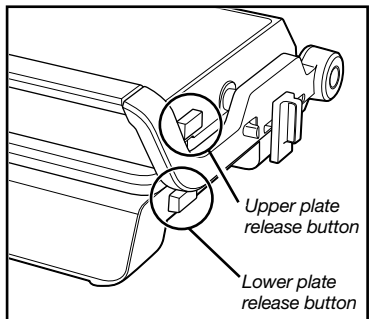
2. Choose from reversible grill/griddle, waffle, or sandwich plates.



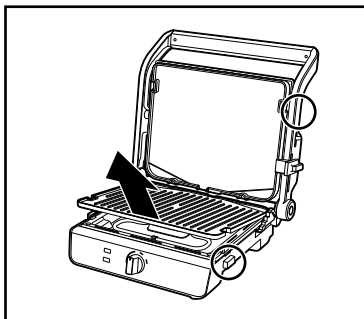
3. Locate the metal brackets at the center, tilt the back end of the upper plate, and insert until it snaps in place **ON BOTH SIDES**.



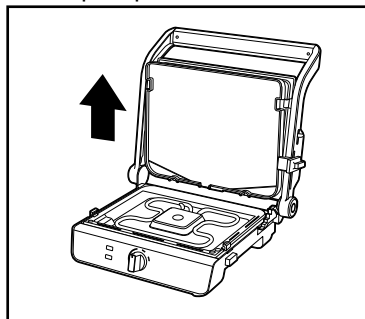
4. Repeat to insert the lower plate. Ensure both sides are locked in place.



5. Allow at least 30 minutes to cool before removing plates. Locate the plate-release buttons.



6. To remove plates, press firmly on release button and the plate will pop up slightly from the base.



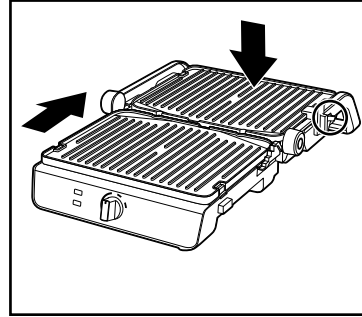
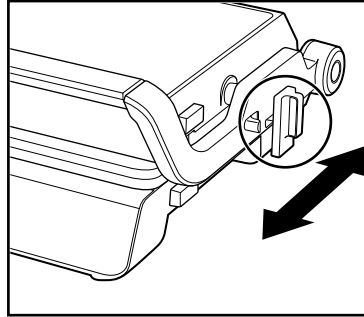
7. Grasp the plate with two hands (oven mitts are recommended), slide plate out from under the metal brackets, and lift out.

How to Use Cooking Plates (cont.)

Adjustable Height Locking Lever

The lever has 3 positions:

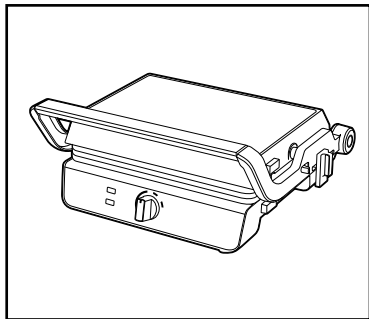
1. Slide all forward to open or unlock.
2. Slide back a step to lock in position.
3. Slide further back to position the cover above food.



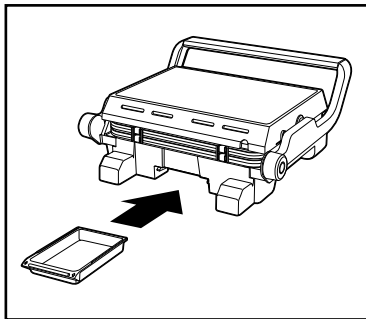
Helpful Tips

1. Thicker foods or sandwiches may shift when the lid is closed. Use a plastic spatula to reposition. There is no need to press down on handle. The weight of the cover will grill the top of the sandwich.
2. Use nonmetal utensils on the nonstick cooking plate. Do not use metal utensils since they will damage the nonstick surface.
3. Use cooking spray for convenient, stick-free cooking. Or if you prefer, brush cooking plates with cooking oil before preheating.
4. When making several batches of foods, reapply cooking oil or spray oil on food or plates.
5. Press down on the front two corners to lock the plates in place.

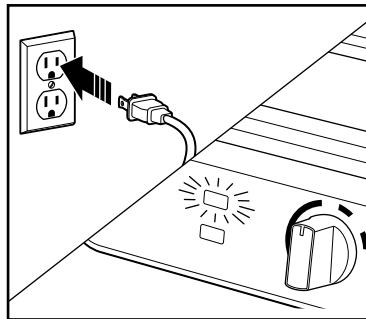
How to Grill Closed (Flat Press/Panini/Waffles/Sandwich)



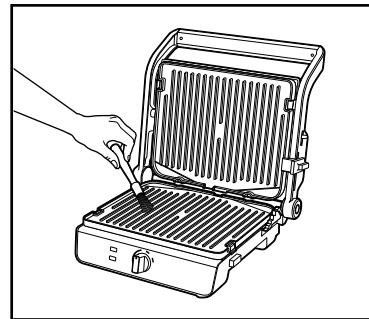
1. CLOSED COVER. This will cook the food on both sides at the same time. This is the quickest method.



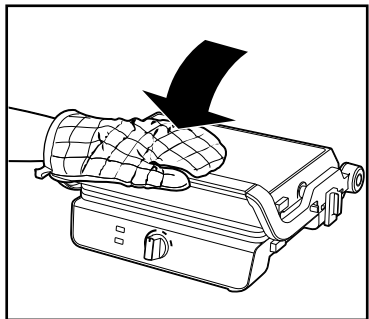
2. Select and insert plates following directions on page 6. Insert drip tray.



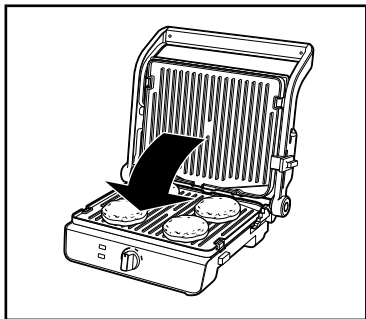
3. Plug into outlet. The red power light will glow.



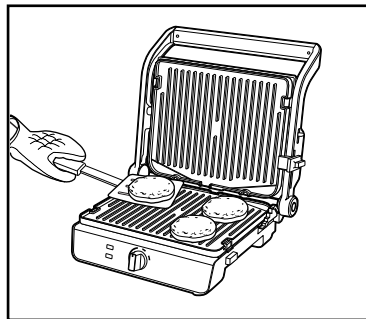
4. Brush plates with cooking oil.



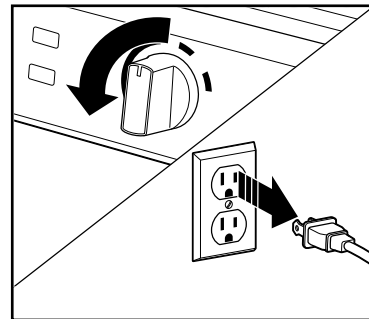
5. Close cover and select temperature.



6. The green light will turn on when ready. Raise the cover and place food onto plate. Lower cover and cook following charts on pages 11 and 12.



7. When finished cooking, open cover and remove food.

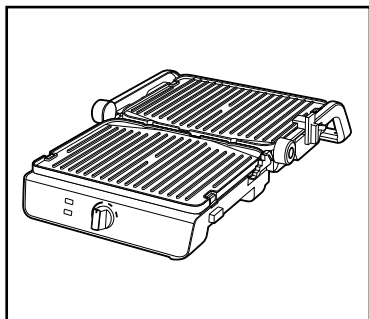


8. Turn temperature control to the lowest position and unplug.

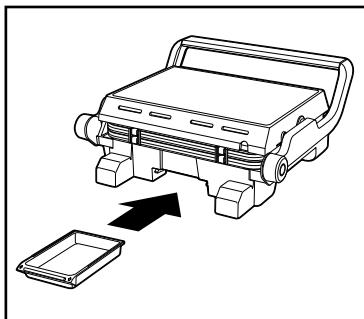
How to Grill Flat (Grill/Griddle)

⚠ WARNING Burn Hazard.

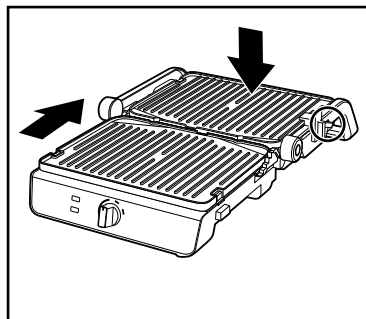
Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot grill. Escaping steam can burn.



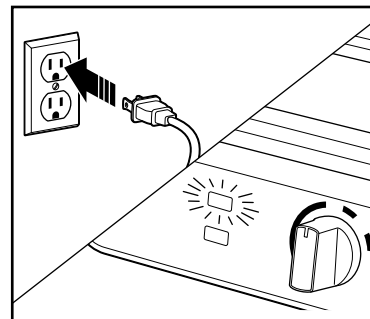
1. FLAT. Open the grill for more grilling surface. This will require a longer cooking time, but cook twice as much. Empty drip tray after each use.



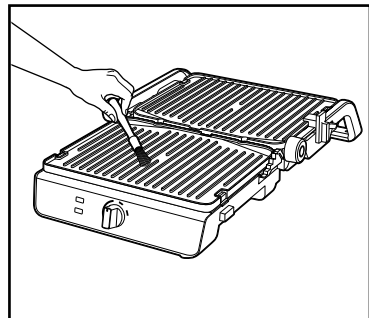
2. Insert drip tray.



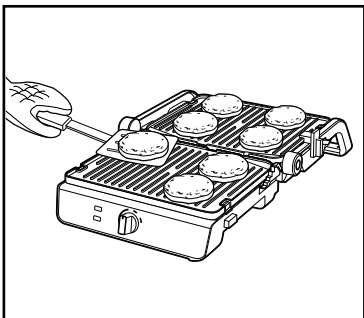
3. Open lid. Slide hinge-release level. Push the handle back.



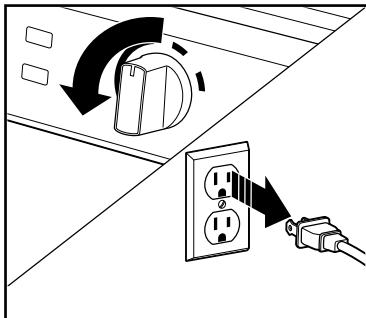
4. Plug into outlet. The red power light will glow.



5. Brush plates with cooking oil. Place foods onto grill. Cook following charts on pages 11 and 12.



6. Turn food halfway through cooking.



7. When finished cooking, turn temperature control to the lowest position and unplug.

User Maintenance

- Never use metal utensils, since they will scratch the nonstick plates. Instead, use only nonmetal utensils.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill/griddle plates.
- In between recipes, use spatula or nonmetal utensil to scrape excess food buildup through grease channels and into drip tray; then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with next recipe.

Care and Cleaning

⚠ CAUTION Burn Hazard. Before cleaning appliance, make sure it has cooled down completely (at least 30 minutes).

Helpful Tips:

- Once you have finished cooking, turn the temperature control to the lowest position and unplug the power cord from the wall outlet.
- Cool completely; then dispose of grease from the drip tray. The drip tray can be cleaned by hand or in the dishwasher.
- All plates, drip tray, and spatula are dishwasher-safe.

Storage

- Always make sure the unit is cool before storing.
- Slide locking lever into lock position.
- The power cord can be wrapped around the back of the base for storing.
- One set of cooking plates along with the drip tray should be stored in the unit.
- Store additional cooking plates where they will not get damaged.

Cooking Guide and Food Temperature Chart

Grill Food (closed)	Recommended Cooking Temp.	Approx. Cook Time	Doneness or Internal Temp.
Chicken, boneless skinless breast (1/2"-3/4" [1.3-1.9-cm] thickness)	220°C (430°F)	7-10 min.	74°C (165°F)
Beef, hamburgers	220°C (430°F)	5-7 min.	72°C (160°F)
Beef flank steak (1" [2.5-cm] thick)	220°C (430°F)	5-7 min.	63°C (145°F)
Italian sausages (1/2" [1.3-cm] thick)	180°C (355°F)	5-8 min.	72°C (160°F)
Shrimp (shell and devein)	180°C (355°F)	3-4 min.	Opaque
Salmon fillet with skin (3/4"-1" [1.9- to 2.5-cm] thick)	200°C (392°F)	11-12 min.	63°C (145°F)
Griddle Food (closed)	Recommended Cooking Temp.	Approx. Cook Time	Doneness or Internal Temp.
Hot dog	180°C (355°F)	4-6 min.	72°C (160°F)
Breakfast patties	180°C (355°F)	5-7 min.	72°C (160°F)
Griddle Food (flat)	Recommended Cooking Temp.	Approx. Cook Time	Doneness or Internal Temp.
Pancake (1/4 cup [59 ml])	220°C (430°F)	3-4 min.	Browned on both sides
Fried egg	180°C (355°F)	4-5 min.	Sunny-side up
French toasts	220°C (430°F)	5-7 min.	Browned and warm inside
Breakfast patties	220°C (430°F)	10-12 min.	74°C (165°F)

Cooking Guide and Food Temperature Chart

(cont.)

Panini (closed using grill plates)	Recommended Cooking Temp.	Approx. Cook Time	Doneness or Internal Temp.
Tomato and cheese paninis	220°C (430°F)	3–4 min.	Golden browned outside; warm inside and cheese melted
Sandwich Plates (closed)	Recommended Cooking Temp.	Approx. Cook Time	Doneness or Internal Temp.
Grilled cheese sandwiches	220°C (430°F)	4–5 min.	Golden browned
Waffle Plates (closed)	Recommended Cooking Temp.	Approx. Cook Time	Doneness or Internal Temp.
Waffles (1/4 cup [59 ml])	210°C (410°F)	4–5 min.	Golden browned and crisp

Tips:

- Time and temperature may vary depending on food weight and thickness. Only boneless poultry, meat, and seafood should be grilled. Plates will maintain contact with bones, but will lose contact with meat as it cooks and it will appear “steamed.” Preheat multipurpose grill with the unit closed according to instructions before grilling.
NOTE: HIGH temperature reference in “Suggested Grilling Temperatures and Times” represents 220°C (430°F) on the grill control. SEAR temperature reference in “Suggested Grilling Temperatures and Times” represents 165°C (330°F) to 220°C (430°F) on the grill control depending on the food being cooked.
- Marinades can be used, but draining is suggested before placing on the hot unit. An instant-read thermometer or a probe-type thermometer is a handy tool for checking the internal temperature of foods grilled.

*Visit [foodsafety.gov](#) for more information on safe internal cooking temperatures.

**All temperatures are based on fresh, NOT frozen foods.

Notes

١١- لا تترك السلك الكهربائي يتدلى خارج حافة الطاولة أو ليلامس السطوح الساخنة بما فيها الموقد

١٢- لا تضع المشاوية بالقرب من مصادر الحرارة أو داخل الفرن الساخن

١٣- يجب توخي الحذر الشديد عند نقل الجهاز إذا احتوى على الزيت الساخن أو غيره من السوائل الساخنة


١٤- لا تستعمل الجهاز لغير الغرض الذي صمم من أجله

١٥- لا تقم بوصل الجهاز بأي نوع من المؤقتات الخارجية أو أنظمة التحكم عن بعد

١٦- لتجنب حدوث حمل زائد على الدارة، لا تشغل جهاز عالي القدرة على نفس الدارة

١٧- استخدم دائماً القفازات الواقية من الحرارة عند فتح المشاوية

١٨- **تحذير!** خطر التعرض للحروق: الأبخرة المتصاعدة قد تسبب الحروق

١٩- **تحذير:**  سطوح ساخنة. قد تكون حرارة السطوح المكشوفة عالية أثناء تشغيل الجهاز

٢٠- المقبس مزود بصمام كهربائي موافق عليه من قبل ASTA to B.S ١٣٦٢ عند الحاجة لاستبدال الصمام الكهربائي يجب استخدام صمام يحمل نفس لون العلامة ونفس المواصفات. يمكن الحصول على الصمام الكهربائي من وكيل خدمات معتمد

حافظ على هذا الكتيب!

تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط. عند استعمال الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع مجموعة من الخطوات الوقائية لتقليل من خطورة حدوث الحرائق، الصدمات الكهربائية، و/أو الإصابة بالجروح، وتجدها فيما يلي:

- ١- اقرأ كل التعليمات
- ٢- لا يجوز استخدام، تنظيف أو صيانة هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) يعانون من ضعف في القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، أو من نقص في الخبرة والمعرفة، إلا بوجود إشراف مباشر عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز
- ٣- لا يجوز السماح للأطفال بتنظيف أو صيانة الجهاز دون وجود مشرف
- ٤- حافظ على الجهاز وسلكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال
- ٥- لا تلمس السطوح الساخنة. استخدم منشفة أو القفازات الواقية من الحرارة
- ٦- للوقاية من الصدمات الكهربائية، لا تقم بغمر الجهاز، السلك الكهربائي، أو القابض في الماء أو غيره من سوائل
- ٧- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند عدم استخدامه أو أثناء تنظيفه. اترك الجهاز ليبرد قبل الشروع في فك أو تركيب أي جزء، وقبل التنظيف
- ٨- لا تستخدم أي جهاز في حال وجود تضرر في سلك الكهرباء أو المأخذ الكهربائي، أو بعد تعرض الجهاز لقصور ما، أو في حال سقوطه أو تضرره بأي شكل. يمكن استبدال أو صيانة السلك الكهربائي من قبل الشركة المصنعة، أو أحد وكلائها، أو من قبل شخص مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر. اتصل بقسم خدمة العملاء للحصول على المعلومات حول الفحص، الصيانة أو التعديل
- ٩- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل
- ١٠- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة قد يسبب حدوث احتراق أو صدمة كهربائية أو إصابات

الأجزاء والموادصفات

قبل أول استعمال: اغسل الصفائح القابلة للفك والمانعة للالتصاق بالماء الساخن والصابون. جففها. يمكن غسل الصفائح في غسالات الأواني الأوتوماتيكية. تأكد من تركيب الصفائح في مكانها المناسب قبل الاستعمال

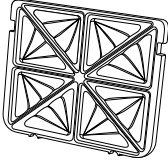
نموذج: SAU-25341

النوع: G 57

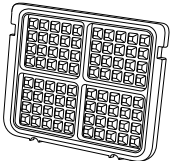
القدرة:

٢٢٠-٢٤٠ V ~ ٥٠-٦٠ Hz ١٤٦٠-١٧٤٠ W

صفائح الشواء/الصاج
القابلة للفك وذات
الوجهين



صفحة شطائر الجيب (٢x)



صفحة الوافل (٢x)

مؤشرات ضوئية

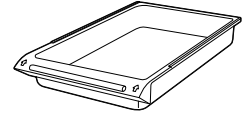
مفتاح التحكم
بالحرارة

مقبض بارد

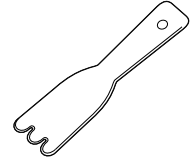
مفصل تحرير
الرافعة

الرافعة القابلة
للتعديل

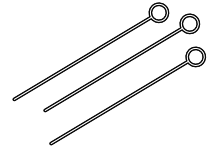
أزرار تحرير الصفائح
(العلوية والسفلية)



صينية الفتات



ملقعة



أسيخ

معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

تم تصميم طول السلك الكهربائي لهذا الجهاز بشكل يقلل من مخاطر أن يتشابك أو أن يتعثر به. إذا كان من الضروري استخدام سلك كهربائي أطول، يمكن استخدام وصلة موافق عليها. القدرة الكهربائية لهذه الوصلة يجب أن تكون مساوية أو أكبر من القدرة الكهربائية لهذا الجهاز. يجب أن تكون الوصلة من النوع ثلاثي الأسلاك. يجب توخي الحذر عند استخدام الوصلة، والتأكد من عدم تدليها عن الطاولة حيث أنه قد يقوم طفل بسحبها، أو قد يتعثر بها

إعادة تدوير المنتج عند انتهاء مدة استخدامه

إن علامة سلة المهملات الموجودة على هذا الجهاز تدل على وجوب استخدام أحد أنظمة تجميع المواد الموافقة عليها من دائرة حتى يتم إعادة تدويره أو تفكيكه بالشكل الذي يتناسب مع حماية البيئة. المستخدم مسؤول عن إعادة المنتج إلى منشآت WEEE التجميع المناسبة المعينة من قبل إدارتك المحلية. للمزيد من المعلومات حول القوانين المحلية، نرجو التواصل مع منشأة التجميع و/أو الموزع المحلي

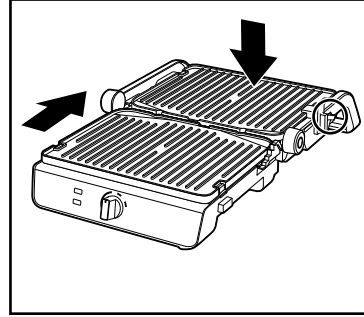
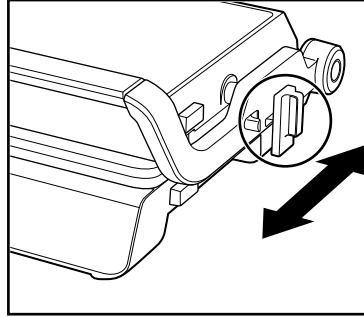


كيفية استخدام صفائح الطهي (متابعة)

الرافعة القابلة للتعديل

تمتلك الرافعة ٣ مستويات:

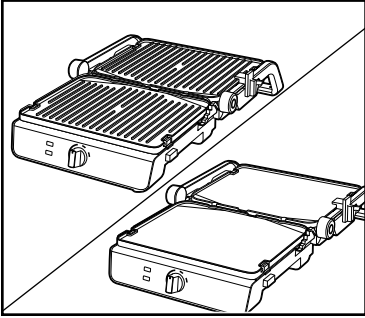
- ١- اسحبها إلى الأمام لتحريرها
- ٢- ادفعها قليلاً إلى الوراء لتثبيتها في المستوى
- ٣- ادفعها للوراء أكثر لتثبيت الغطاء فوق الطعام



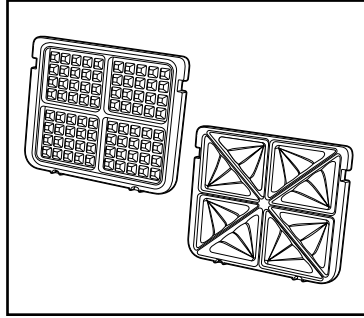
معلومات مفيدة

- ١- قد يتغير مكان الأطعمة الثخينة أو الشطائر عند إغلاق الغطاء. استخدم الملعقة البلاستيكية لإعادتها إلى مكانها. ليس هناك ضرورة للضغط على المقبض. وزن الغطاء كفيل بشي الجزء العلوي من الشطيرة
- ٢- استخدم أدوات غير معدنية على صفيحة الطهي المانعة للالتصاق. لا تستخدم الأدوات المعدنية كي لا تخدش السطح المانع للالتصاق
- ٣- استخدم بخاخ الطبخ حتى تطهو بشكل أفضل وبدون التصاق. أو إذا كنت تفضل، قم بدهن صفيحة الطهي بالزيت النباتي قبل التسخين
- ٤- عند تحضير أكثر من وجبة، قم بإعادة الخطوة السابقة قبل كل وجبة
- ٥- اضغط على الزاويتين الخلفيتين لتثبيت الصفائح في أماكنهم

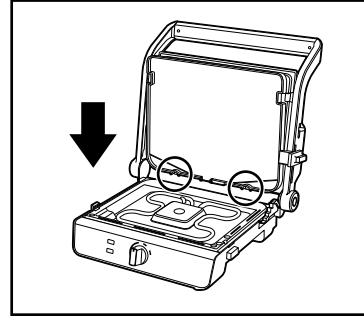
كيفية استخدام صفائح الطهي



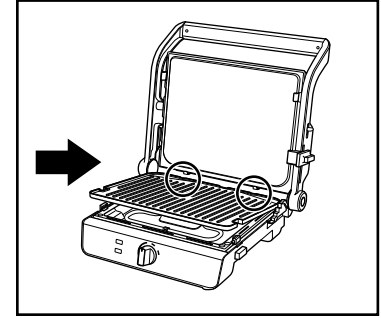
١- صفائح الشواء/الصاج ذات وجهين



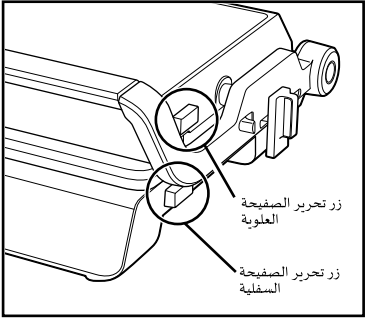
٢- اختر صفائح الشواء/الصاج ذات الوجهين، الوافل، أو الشطائر



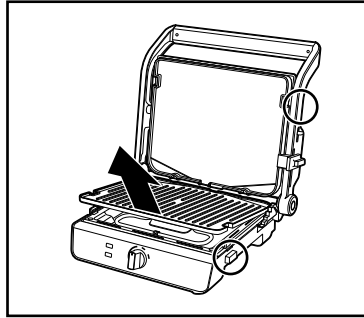
٣- ضع الحاملتين المعدنيتين في الوسط، قم بإمالة النهاية الخلفية للصفحة العلوية حتى تطبق في مكانها على كلا الوجهين



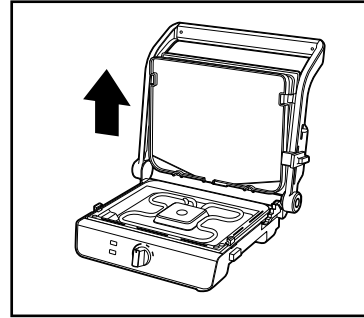
٤- أعد ما سبق للصفحة السفلية، تأكد أن كلا الوجهين مثبتين في مكانهما



٥- اترك الشواية على الأقل ٣٠ دقيقة حتى تبرد قبل الشروع في فك الصفائح، من أزوار تحرير الصفائح



٦- لفك الصفائح، اضغط بقوة على زر تحرير الصفحة، ستنبثق الصفحة قليلاً عن القاعدة



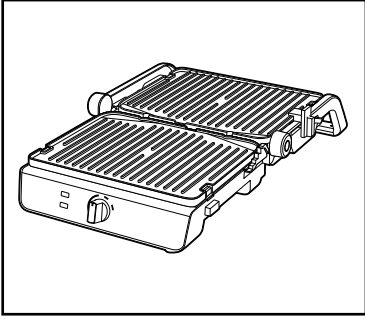
٧- أمسك الصفحة بكلا اليدين (يفضل استخدام قفازات الوقاية من الحرارة)، اسحب الصفحة من الحاملتين المعدنيتين، ثم أخرجها

طريقة الشواء بشكل مسطح (شواء/صاج)

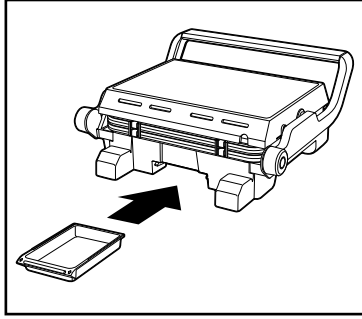
تحذير ⚠

خطر الإصابة بحروق

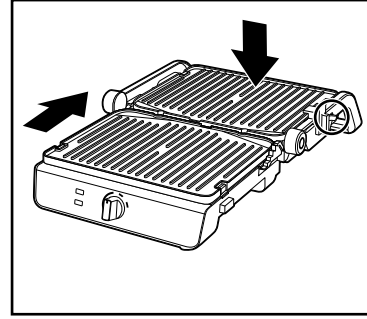
استخدم دائماً القفازات الواقية من الحرارة لحماية اليد عند فتح الشواية. البخار المتصاعد قد يسبب الحروق



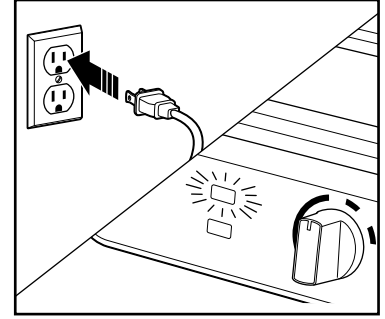
١- الغطاء مسطح. افتح الشواية للحصول على سطح شواء أكبر. تتطلب هذه الطريقة وقتاً أطول، إلا أنها تحضر كمية مضاعفة. أفرغ صينية الفتات بعد كل استعمال



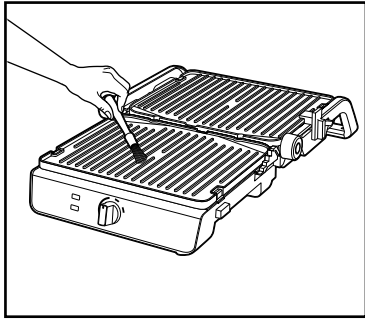
٢- قم بتركيب صينية الفتات



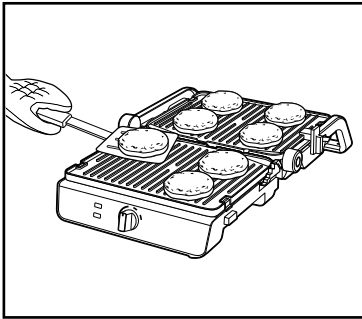
٣- افتح الغطاء. اسحب مفصل تحرير الرافعة. اضغط المقبض إلى الوراء



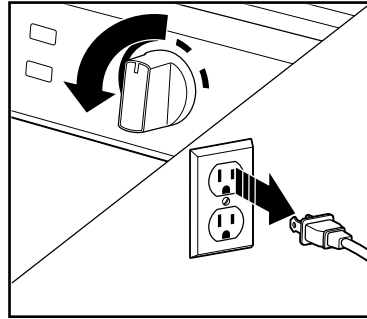
٤- أوصل الشواية بالتيار الكهربائي. سيضيء مؤشر الطاقة الأحمر



٥- ادهن الصفايح بالزيت النباتي. ضع الطعام على الشواية. اطهي الطعام متبعاً للإرشادات في الصفحتين ١١ و ١٢

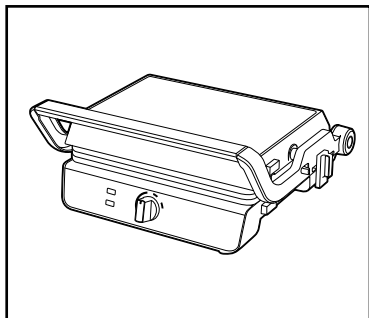


٦- اقلب الطعام بعد مرور نصف الوقت اللازم للإنتهاء

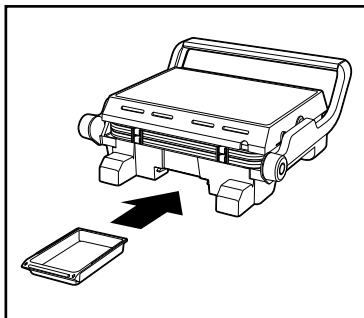


٧- عند الانتهاء، أدر مفتاح التحكم بالحرارة إلى أدنى مستوى، وافصل الشواية عن التيار الكهربائي

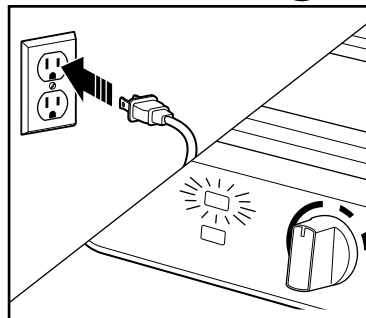
طريقة الشواء مع إغلاق الشواية (الضغط المسطح/بانيني/وافلز/شطائر)



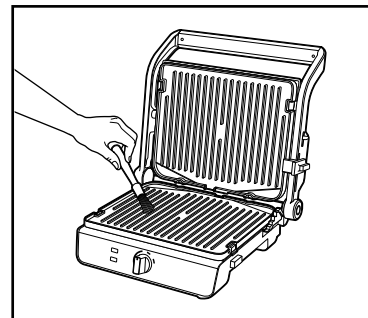
١- الغطاء المغلق. بهذه الطريقة ستطهو الطعام على كلا الجانبين في نفس الوقت. وهي الطريقة الأسرع



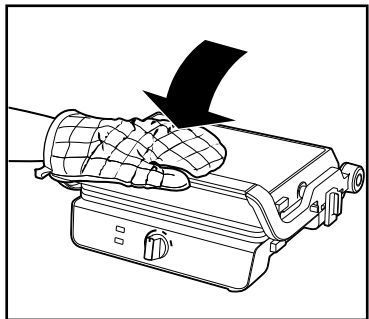
٢- اختر الصفائح المطلوبة وضعها في مكانها متبعاً التعليمات في الصفحة ٦. ضع صينية الفتات



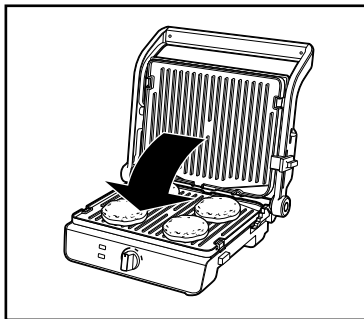
٣- أوصل الشواية بالتيار الكهربائي. سيضيء مؤشر الطاقة الأحمر



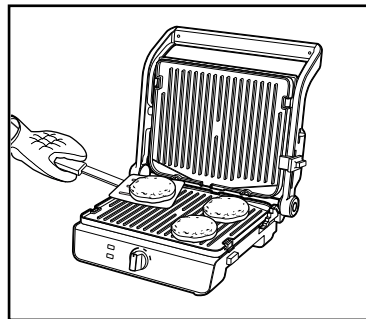
٤- ادهن الصفائح بالزيت النباتي



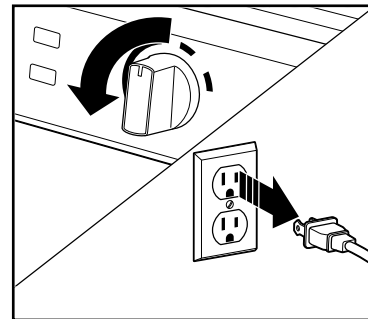
٥- أغلق الغطاء واختر درجة الحرارة



٦- سيضيء المؤشر الأخضر عندما تصبح جاهزة للطهي. ارفع الغطاء وضع الطعام في الشواية. أنزل الغطاء واطهي الطعام متبعاً للإرشادات في الصفحتين ١١ و ١٢



٧- عند الانتهاء، ارفع الغطاء واسحب الطعام



٨- أدر مفتاح التحكم بالحرارة إلى أدنى مستوى، وافصل الشواية عن التيار الكهربائي

دليل الطهي وجدول درجات الحرارة

النضوج أو درجة الحرارة الداخلية	زمن الطهي التقريبي	درجة الحرارة المناسبة	الشواء (المغلق)
(٧٤) مئوية (١٦٥) فهرنهايت	١٠-٧ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	صدور الدجاج منزوعة العظام والجلد (سماكة ٢١١ - ٤٣ سم [١,٣ - ١,٩ سم])
(٧٢) مئوية (١٦٠) فهرنهايت	٧-٥ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	لحم البقر، الهامبرغر
(٦٣) مئوية (١٤٥) فهرنهايت	٧-٥ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	لحم البقر، الهامبرغر
(٧٢) مئوية (١٦٠) فهرنهايت	٨-٥ دقائق	(١٨٠) مئوية (٣٥٥) فهرنهايت	(النقانق الإيطالية) (سماكة ٢١١ > ١,٣ سم)
(٦٣) مئوية (١٤٥) فهرنهايت	٧-٥ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	لحم البقر، الهامبرغر
(٦٣) مئوية (١٤٥) فهرنهايت	١٢-١١ دقيقة	(٢٠٠) مئوية (٢٩٢) فهرنهايت	شرائح السلمون مع الجلد (سماكة ٤٣ - ١ - ١,٩ > ٢,٥ سم)
النضوج أو درجة الحرارة الداخلية	زمن الطهي التقريبي	درجة الحرارة المناسبة	(الصاج المغلق)
(٧٢) مئوية (١٦٠) فهرنهايت	٦-٤ دقائق	(١٨٠) مئوية (٣٥٥) فهرنهايت	النقانق
(٧٢) مئوية (١٦٠) فهرنهايت	٧-٥ دقائق	(١٨٠) مئوية (٣٥٥) فهرنهايت	فطائر الإفطار
النضوج أو درجة الحرارة الداخلية	زمن الطهي التقريبي	درجة الحرارة المناسبة	(الصاج المسطح)
حتى تصبح بنية اللون على الوجهين	٣-٤ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	(فطائر البانكيك (١١) كوب > ٥٩ مل)
حتى يصبح الوجه العلوي بلون الشمس	٥-٤ دقائق	(١٨٠) مئوية (٣٥٥) فهرنهايت	البيض المقلي
حتى تصبح بنية اللون ودافئة من الداخل	٧-٥ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	الخبز المحمص الفرنسي
(٧٤) مئوية (١٦٥) فهرنهايت	١٢-١٠ دقيقة	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	فطائر الإفطار

التخزين

- تأكد من أن الشواية باردة قبل تخزينها
- اسحب الرفاعة إلى مستوى القفل
- يمكن لف السلك الكهربائي حول قاعدة الشواية للتخزين
- يمكن تخزين نوع واحد من الصفائح إضافة إلى صينية الفتات داخل الشواية
- حزن باقي الصفائح في مكان لا يسبب لها الضرر

الصيانة

- لا تستخدم الأدوات المعدنية كي لا تخدش السطح المانع للالتصاق. استخدم فقط الأدوات غير المعدنية
- لا تترك الملعقة البلاستيكية لتلامس الصفائح الساخنة
- بين الوجبات، استخدم الملعقة أو غيرها من أدوات غير معدنية لكشط الأطعمة العالقة خلال قنوات الدهون إلى صينية الفتات، ثم امسح باقي المواد العالقة بواسطة منشفة ورقية قبل الشروع بالوجبة التالية

العناية والتنظيف

تحذير ⚠️ خطر التعرض للحروق، قبل البدء بتنظيف الجهاز، تأكد أنه قد برد بالكامل (على الأقل 30 دقيقة)

معلومات مفيدة:

- عند الانتهاء من الطهي، أدر مفتاح التحكم بالحرارة إلى أدنى مستوى، وافصل الشواية عن التيار الكهربائي
- اتركها لتبرد بالكامل، ثم تخلص من الدهون في صينية الفتات. يمكن تنظيف صينية الدهون باليد أو باستخدام غسالة الأواني الأوتوماتيكية
- كل الصفائح، صينية الفتات، والملعقة ملائمة لغسالات الأواني الأوتوماتيكية

ملاحظات

دليل الطهي وجدول درجات الحرارة (متابعة)

البانيني (المغلق باستخدام صفائح الشواء)	درجة الحرارة المناسبة	زمن الطهي التقريبي	النضوج أو درجة الحرارة الداخلية
طمام وجبن بانيني	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	٣-٤ دقائق	لون بني ذهبي من الخارج، دافئة من الداخل والجبن مانع
صفائح الشطائر (المغلق)	درجة الحرارة المناسبة	زمن الطهي التقريبي	النضوج أو درجة الحرارة الداخلية
شطائر الجبن المحمصة	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	٤-٥ دقائق	لون بني ذهبي
صفائح الوافلز (المغلق)	درجة الحرارة المناسبة	زمن الطهي التقريبي	النضوج أو درجة الحرارة الداخلية
(>الوافلز (٤١١) كوب >٥٩ مل	(٢١٠) مئوية (٤١٠) فهرنهايت	٤-٥ دقائق	لون بني ذهبي ومقرمشة

معلومات:

- قد يتفاوت الزمن المطلوب ودرجة الحرارة حسب وزن الطعام وسماكته. لحم الدجاج منزوع العظام، اللحم والأطعمة البحرية فقط يمكن شواءها. ستلامس الصفائح العظام إلا أنها ستفقد الاتصال باللحم أثناء الشواء وستبدو وكأنها "تبخر". سخن الشواية متعددة الاستعمالات وهي مغلقة تبعاً للتعليمات قبل الشروع بالطهي
- **ملاحظة:** يشار إلى درجة الحرارة العالية في الجدول بـ ٢٢٠ مئوية (٤٣٠ فهرنهايت) على مفتاح التحكم بالحرارة. يشار إلى درجات الحرارة الأقل في الجدول ما بين ١٦٥ مئوية (٣٣٠ فهرنهايت) و ٢٢٠ مئوية (٤٣٠ فهرنهايت)، حسب نوع الطعام
- يمكن استخدام الأطعمة المنقوعة، إلا أنه من الأفضل ترشيحها قبل وضعها في الشواية. يمكن استخدام ميزان حرارة سريع للكشف عن درجة الحرارة الداخلية للأطعمة داخل الشواية


*قم بزيارة موقع foodsafety.gov للمزيد من المعلومات حول درجات الحرارة الداخلية المناسبة

**كل درجات الحرارة مختارة للأطعمة الطازجة وغير المجمدة

重要安全保障

本產品僅旨在供家庭使用。使用電器時，應始終遵守基本的安全防範措施，以減少火災、觸電和/或人身傷害的風險，包括：

1. **閱讀**各項說明。
2. **這**款電器不旨在供身體、感官或精神能力下降的人員（包括兒童）或缺乏經驗和知識的人員使用、保潔或維護，除非他們在負責其安全人員的密切監督和指導下。**兒童**應受到監督，以確保他們不擺弄電器。
3. **保潔**和用戶維護不得在沒有監督的情況下由兒童進行。
4. **將**電器及其電源線放置在兒童接觸不到的地方。
5. **切勿**觸摸熱表面。**請使用**手柄或旋鈕。
6. **為了**防止觸電，切勿將電器、電源線或插頭浸入水或其他液體中。
7. **不**使用時和在保潔之前，請從插座上拔下插頭。**安裝**或拆卸零件以及保潔電器之前，請先冷卻。
8. **在**電源線或插頭損壞的情況下，或電器發生故障或以任何方式墜落或損壞之後，請勿對電器進行任何操作。**電源**線必須由製造商、其服務代理或相當資格的人員進行更換和維修，以避免危險。**有關**檢驗、維修或調節的資訊，請撥打所提供的客戶服務電話號碼。
9. **請勿**在戶外使用。
10. **使用**電器製造商不建議使用或不針對這一型號電器銷售的附件，可能會引起火災、觸電或人身傷害。
11. **請勿**讓電源線搭在桌子或櫃檯的邊緣上或觸摸熱表面，包括爐子。
12. **請勿**放置在熱的氣體或電燃燒器上或附近，或熱的烤箱中。
13. **移動**含熱油或其他熱液體的電器時，請務必格外小心謹慎。

14. **請勿**將電器用於其他非預期的用途。
15. **請勿**借助外部計時器或單獨的遙控系統操作電器。
16. **為了**避免電路超載，請勿在與本電器相同的電路上使用其他大功率電器。
17. **當**操作烤架時，請始終戴上烤箱手套，保護雙手。
18. **注意！** 灼傷危險：冒出的蒸汽可能會導致灼傷。
19.  **注意：熱表面。**
當電器運行時，可觸及表面的溫度可能會很高。

20. **您的**插頭配有經 ASTA 核准的 B.S. 1362 13

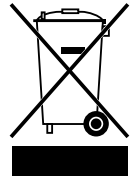
安培保險絲。如果您需要更換保險絲座，則必須使用相同標記的相同顏色編碼的保險絲座進行更換。

保險絲蓋和座可從獲准的服務代理處購買。

保存這些說明

其他消費者安全資訊

本電器所用電源線的長度選擇，相比於較長電線，可減少纏繞或絆倒危害。如果需要較長的電源線，可使用獲准的延長線。延長線的額定電功率必須等於或大於電器的額定值。必須注意延長線的佈置，以便其不會懸在兒童可拉扯或意外絆倒的檯面或桌面上。



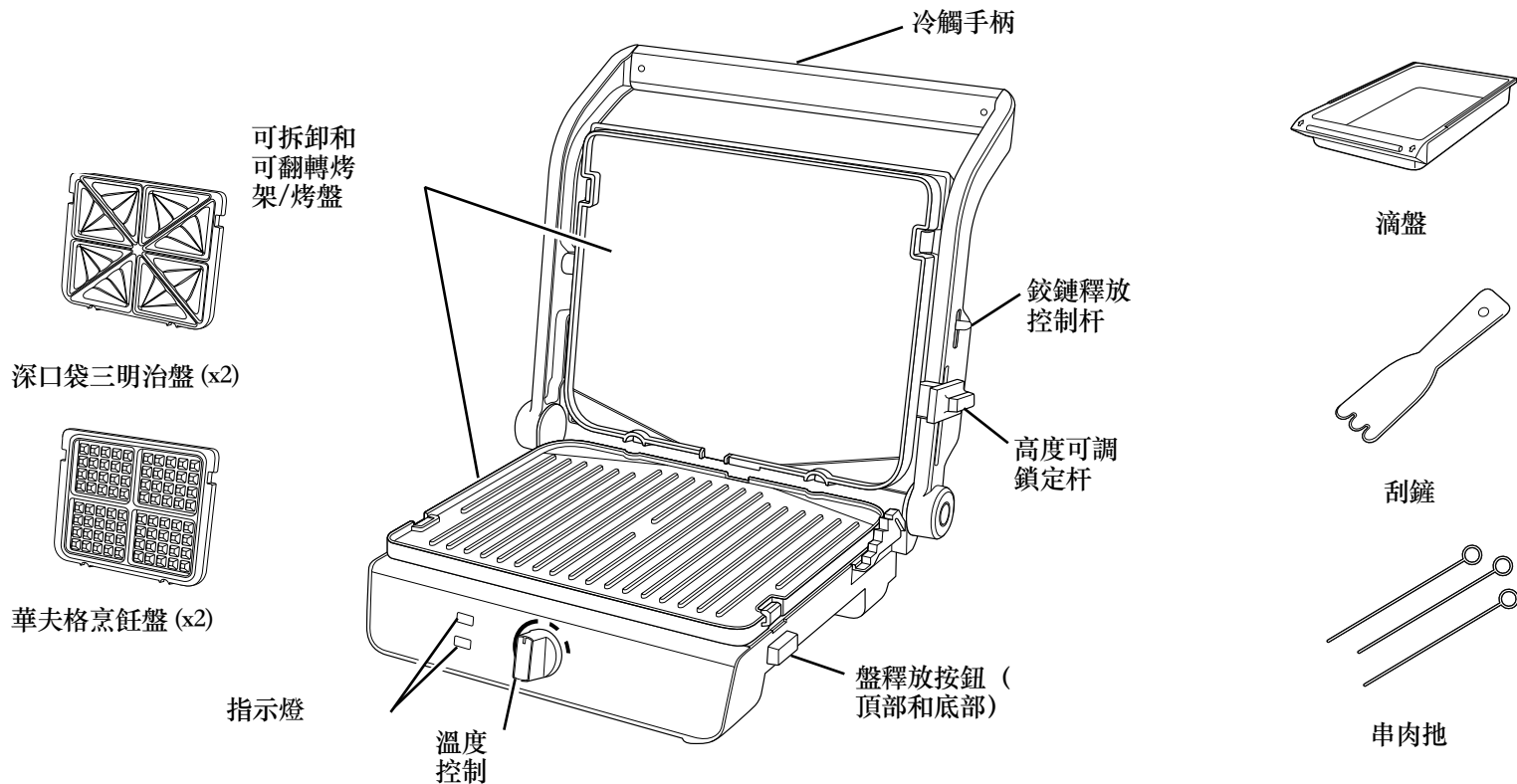
在其使用壽命結束時回收產品

本設備上所標記的腳輪垃圾箱符號表示其必須由符合 WEEE 指令的選擇性收集系統接管，以便其被回收，或拆解，以減少對環境的影響。使用者負責按您當地的規範將產品退回到適當的收集設施。有關當地適用法律的附加資訊，請聯繫市政設施和/或當地經銷商。

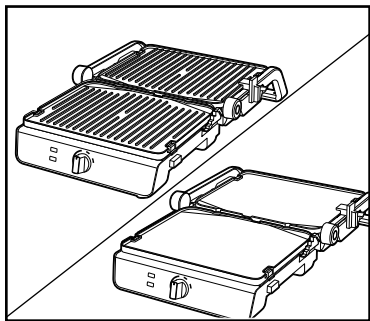
零件及特性

類型：G57

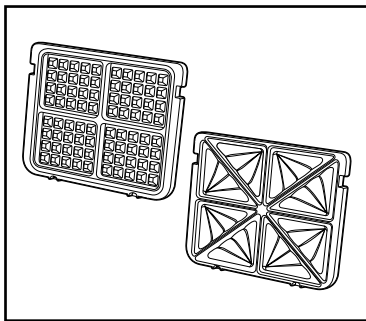
第一次使用前：用熱的肥皂水清洗可拆卸不粘盤。沖洗並乾燥。盤也可在洗碗機中保潔。使用前，請確保盤已鎖定位。



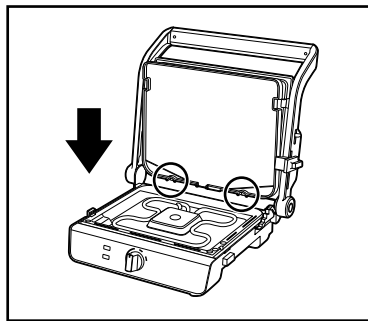
如何使用烹飪盤



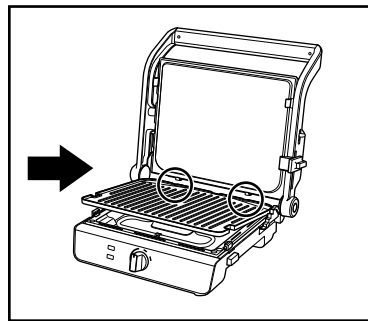
1. 烤架/烤盤可翻轉。



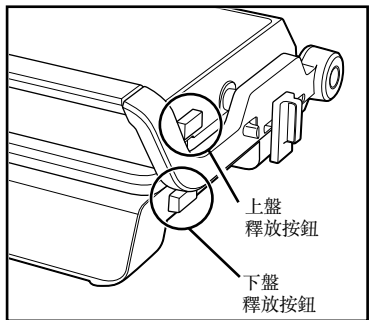
2. 選擇使用可翻轉烤架/烤盤、華夫餅或三明治盤。



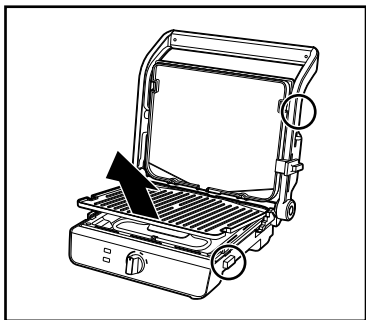
3. 將金屬支架放在中央，傾斜上盤的後端，然後插入，直到兩側卡入到位為止。



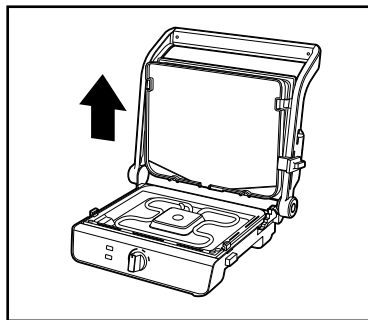
4. 重複以上步驟，以插入下盤。確保兩側鎖定到位。



5. 取出盤之前，請等待至少 30 分鐘，以進行冷卻。找到盤釋放按鈕。



6. 要取出盤，請牢牢地按下釋放按鈕，盤將從底座上略微彈出。



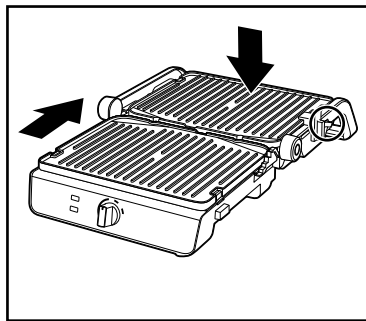
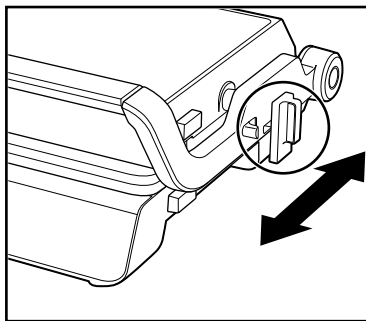
7. 用雙手握住盤（建議使用烤箱手套），將盤從金屬支架下方滑出，並抬出。

如何使用烹飪盤 (續)

高度調節鎖定杆

杆有 3 個檔位：

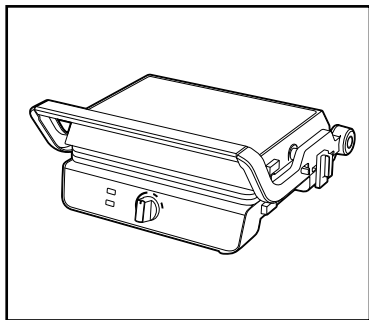
1. 向前滑動到頭可打開或解鎖。
2. 向後滑動一步可鎖定就位。
3. 進一步向後滑動可將蓋子放置在食物的上方。



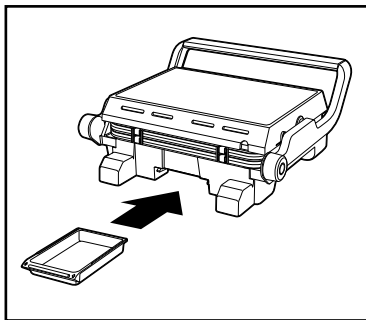
幫助提示

1. 較稠的食物或三明治在蓋子蓋上時可能會移位。使用塑膠刮鏟重新定位。沒有必要按下手柄。蓋子的重量將燒烤三明治的頂部。
2. 在不粘烹飪盤上使用非金屬器具。請勿使用金屬器具，因為它們會損壞不粘表面。
3. 使用方便、不粘鍋烹飪噴霧油。如果願意，在預熱之前用烹飪油刷一下烹飪盤。
4. 當製作幾個批次的食物時，請在食物或盤上重新施加烹飪油或噴霧油。
5. 向下按前面的兩個角，以將盤鎖定到位。

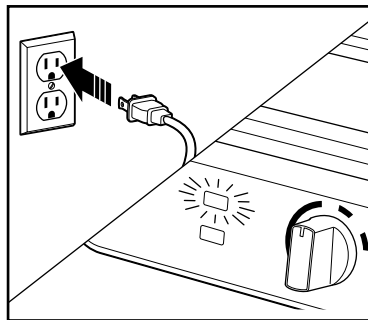
如何關閉燒烤 (平壓/帕尼尼/華夫餅/三明治)



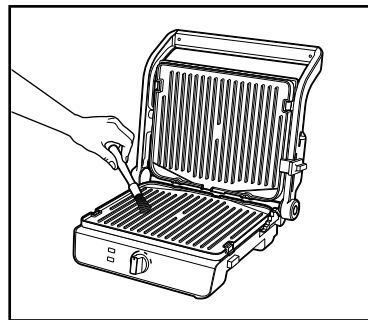
1. 關閉蓋。這將同時雙面烹飪食物。這是最快捷的方法。



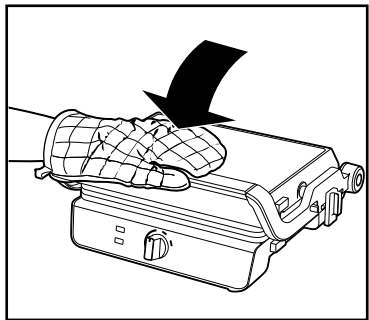
2. 按照第 6 頁的說明選擇並插入滴盤。插入滴盤。



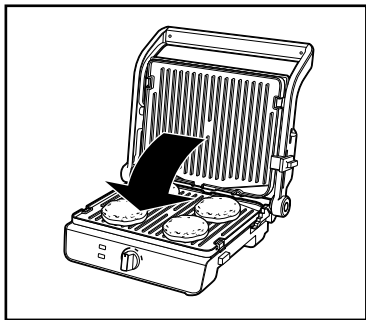
3. 將插頭插入插座。紅色電源指示燈將亮起。



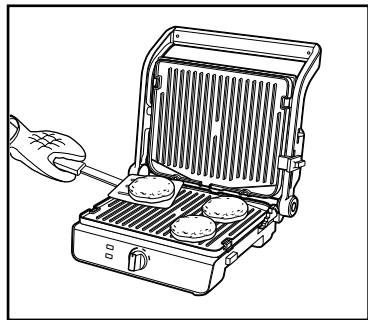
4. 用烹飪油刷一下盤。



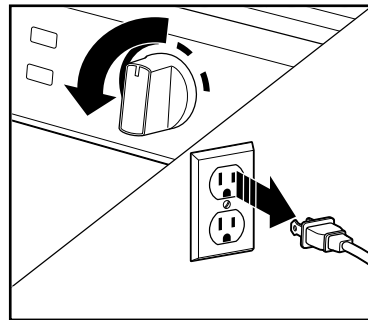
5. 關閉蓋子並選擇溫度。



6. 準備好後，綠色指示燈將亮起。抬起蓋子，把食物放在烤架上。降低蓋子並按照第 11 和 12 頁上的圖表烹飪。



7. 烹飪完成後，打開蓋子並取出食物。

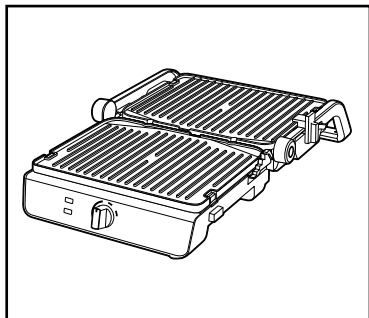


8. 將溫度控制轉動到最低檔位並拔下插頭。

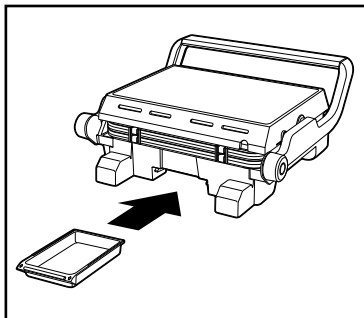
如何放平燒烤 (烤架/烤盤)

警告 灼傷危險。

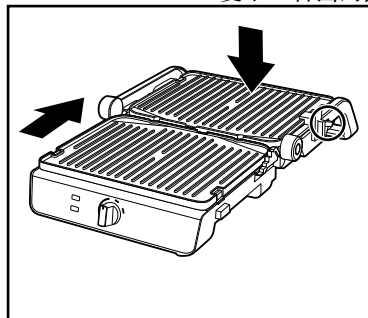
當操作熱的烤架時，請始終使用烤箱手套，以保護雙手。冒出的蒸汽可導致灼傷。



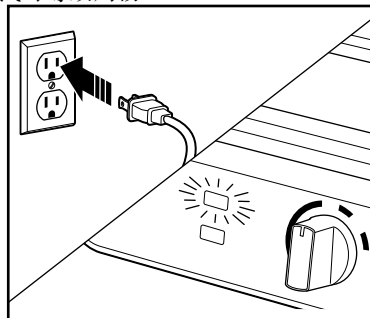
1. 放平。打開烤架，以獲得更大的燒烤表面。這將需要更長的烹飪時間，但可反復烹飪。每次使用後清空滴盤。



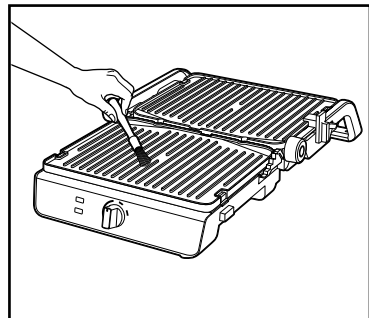
2. 插入滴盤。



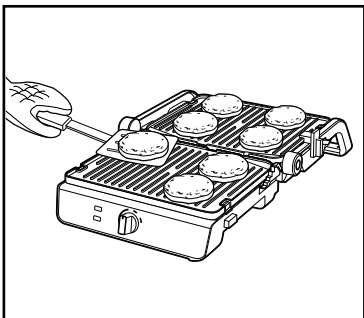
3. 打開蓋子。滑動鉸鏈釋放控制杆。將手柄推回。



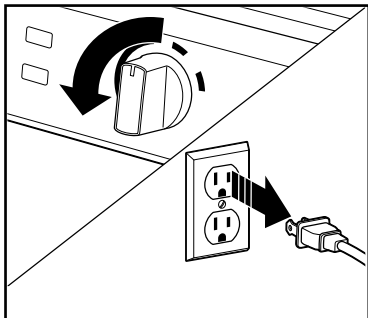
4. 將插頭插入插座。紅色電源指示燈將亮起。



5. 用烹飪油刷一下盤。把食物放在烤架上。按照第 11 和 12 頁上的圖表烹飪。



6. 烹飪期間翻轉食物。



7. 烹飪完成後，將溫度控制轉動到最低檔位並拔下插頭。

用戶維護

- 切勿使用金屬器具，因為它們會刮傷不粘盤。相反，請只使用非金屬器具。
- 切勿讓塑膠器具與熱的烤架/烤盤接觸。
- 在不同的食譜之間，請使用刮鏟或非金屬器具通過油脂通道刮掉多餘的食物到滴盤上；然後在烹飪下一個食譜之前用紙巾擦除任何殘留食物。

保養與保潔

▲ 注意 灼傷危險。保潔電器之前，請確保其已完全冷卻（至少 30 分鐘）。

幫助提示：

- 一旦烹飪完畢，請將溫度控制轉到最低檔位元，並從牆壁插座上拔下電源線。
- 完全冷卻；然後處置滴盤中的油脂。滴盤可用手或洗碗機保潔。
- 所有盤、滴盤和刮鏟都可使用洗碗機保潔。

儲存

- 請始終確保電器在儲存前已冷卻。
- 將鎖定杆滑入鎖定位置。
- 電源線可纏繞在底座的後面進行儲存。
- 應在電器中儲存一套烹飪盤和滴盤。
- 請將其他烹飪盤儲存在不會受損壞的地方。

烹飪指南和食物溫度圖表

燒烤食物 (關閉)	建議烹飪溫度	大約烹飪時間	熟度或內部溫度
雞肉、無骨無皮雞胸肉 (1/2 英寸-3/4 英寸 [1.3-1.9 釐米] 厚)	220° C (430° F)	7-10 分鐘	74° C (165° F)
牛肉、漢堡	220° C (430° F)	5-7 分鐘	72° C (160° F)
牛排 (1 英寸 [2.5 釐米] 厚)	220° C (430° F)	5-7 分鐘	63° C (145° F)
培根	220° C (430° F)	6-8 分鐘	酥脆
豬排 (3/4 英寸-1 英寸 [1.9 至 2.5 釐米] 厚)	220° C (430° F)	8-10 分鐘	63° C (145° F)
義大利香腸 (1/2 英寸 [1.3 釐米] 厚)	180° C (355° F)	5-8 分鐘	72° C (160° F)
蝦 (剝皮和去蝦腸)	180° C (355° F)	3-4 分鐘	不透明
三文魚片, 帶皮 (3/4 英寸-1 英寸 [1.9 至 2.5 釐米] 厚)	200° C (392° F)	11-12 分鐘	63° C (145° F)
燒烤食物 (關閉)	建議烹飪溫度	大約烹飪時間	熟度或內部溫度
熱狗	180° C (355° F)	4-6 分鐘	72° C (160° F)
早餐肉餅	180° C (355° F)	5-7 分鐘	72° C (160° F)
燒烤食物 (放平)	建議烹飪溫度	大約烹飪時間	熟度或內部溫度
煎餅 (1/4 杯 [59 毫升])	220° C (430° F)	3-4 分鐘	兩面棕色
煎雞蛋	180° C (355° F)	4-5 分鐘	金黃-單面煎
法國吐司	220° C (430° F)	5-7 分鐘	棕色和裡面溫熱
早餐肉餅	220° C (430° F)	10-12 分鐘	74° C (165° F)

烹飪指南和食物溫度圖表 (續)

帕尼尼 (關閉, 使用烤架盤)	建議烹飪溫度	大約烹飪時間	熟度或內部溫度
火腿、番茄和乳酪帕尼尼	220° C (430° F)	3-4 分鐘	外面金褐色; 裡面溫熱, 乳酪融化
三明治盤 (關閉)	建議烹飪溫度	大約烹飪時間	熟度或內部溫度
烤乳酪三明治	220° C (430° F)	4-5 分鐘	金褐色
華夫餅盤 (關閉)	建議烹飪溫度	大約烹飪時間	熟度或內部溫度
華夫餅 (1/4 杯 [59 毫升])	210° C (410° F)	4-5 分鐘	金褐色, 酥脆

提示:

- 時間和溫度可能會因食物的重量和稠度不同而有所不同。只有無骨禽類、肉類和海產品才能燒烤。盤將保持與骨的接觸，但是會隨著肉類的烹飪而失去接觸，並且會出現“蒸”的跡象。燒烤前，請根據說明在關閉的情況下預熱多用途烤架。
註釋：“建議燒烤溫度和時間”中的高溫度參考值表示烤架控制中的 220° C (430° F)。“建議燒烤溫度和時間”中的烤焦溫度參考值表示在烤架控制中的 165° C (330° F) 至 220° C (430° F)，根據烹飪食物而定。
- 可以使用醃料，但在放入熱的電器中之前，建議瀝水。即時閱讀溫度計或探針型溫度計是檢查烤制食物內部溫度的便利工具。

*訪問 [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) 可瞭解更多有關安全內部烹飪溫度的資訊。

**所有溫度均基於新鮮非冷凍食物。

注釋


PELINDUNG PENTING

Produk ini bertujuan untuk kegunaan rumah sahaja. Apabila menggunakan perkakas elektrik, langkah keselamatan asas harus sentiasa diikuti untuk mengurangkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan/atau kecederaan kepada individu, termasuk yang berikut:

1. **B**aca semua arahan.
2. **P**erkakas ini tidak bertujuan untuk penggunaan, pencucian, atau penyelenggaraan oleh individu (termasuk kanak-kanak) dengan kecacatan fizikal, deria, dan mental, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka diawasi dan diarahkan dengan teliti mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka. **K**anak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
3. **P**embersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak harus dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
4. **P**astikan perkakas dan kordnya jauh daripada capaian kanak-kanak.
5. **J**angan sentuh permukaan panas.
6. **G**una pemegang atau tombol.
7. **U**ntuk melindungi daripada kejutan elektrik, jangan rendam perkakas, kord, atau plag dalam air atau cecair lain.
8. **C**abut plag daripada soket apabila tidak digunakan dan sebelum pembersihan. **B**iarkan sejuk sebelum meletakkan atau menaggalkan bahagian, dan sebelum pembersihan perkakas.
9. **J**angan kendali sebarang perkakas dengan kord atau plag bekalan yang rosak, atau selepas kerosakan perkakas atau telah dijatuhkan atau dirosakkan dengan apa-apa cara. **P**enggantian dan pembaikan kord bekalan mesti dikendalikan oleh pengilang, ejen perkhidmatan, atau pelanggan yang disediakan untuk maklumat mengenai pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan.
10. **J**angan guna di luar rumah.
11. **P**enggunaan lampiran tidak direkemenkan atau dijual

oleh pengilang perkakas untuk penggunaan dengan model ini boleh menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik, atau kecederaan.

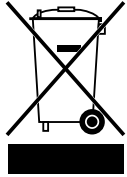
11. **J**angan biarkan kord tergantung di tepi meja atau kaunter atau sentuh permukaan panas, termasuk dapur.
12. **J**angan letak atas atau berhampiran gas panas atau pembakar elektrik, atau dalam ketuhar yang dipanaskan.
13. **P**eringatan maksimum mesti digunakan apabila menggerakkan perkakas yang mengandungi minyak panas atau cecair panas yang lain.
14. **J**angan guna perkakas untuk tujuan selain yang ditetapkan.
15. **J**angan kendali perkakas dengan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
16. **U**ntuk mengelakkan beban lebih litar elektrik, jangan gunakan perkakas lain yang watt tinggi pada litar yang sama dengan perkakas ini.

17. **S**entiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk melindungi tangan apabila membuka pemanggang.
18. **PERINGATAN!** Bahaya Lecur: Stim yang keluar boleh menyebabkan lecur.
19.  **HATI-HATI: PERMUKAAN PANAS.** Suhu permukaan yang boleh diakses mungkin tinggi apabila perkakas dikendalikan.
20. **Plag anda** disediakan dengan fuis 13 ampere yang diluluskan oleh **ASTA** ke **B.S.** 1362. **J**ika anda perlukan pembawa fuis penggantian, ia mesti digantikan dengan pembawa berkod warna yang sama dengan tanda yang sama. **P**enutup dan pembawa fuis boleh didapati daripada ejen perkhidmatan yang diluluskan.

SIMPAN ARAHAN INI

Maklumat Keselamatan Pengguna Lain

Panjang kord yang digunakan pada perkakas ini telah dipilih untuk mengurangkan bahaya menjadi kusut atau tersadung pada kord yang lebih panjang. Jika kord yang lebih panjang diperlukan, kord sambungan yang diluluskan boleh digunakan. Kadar elektrik kord sambungan mesti sama dengan atau lebih besar daripada kadar perkakas. Penjagaan mesti diambil untuk menguruskan kord sambungan agar ia tidak akan tergantung di atas meja di mana ia boleh ditarik oleh kanak-kanak atau secara tidak sengaja tersadung.



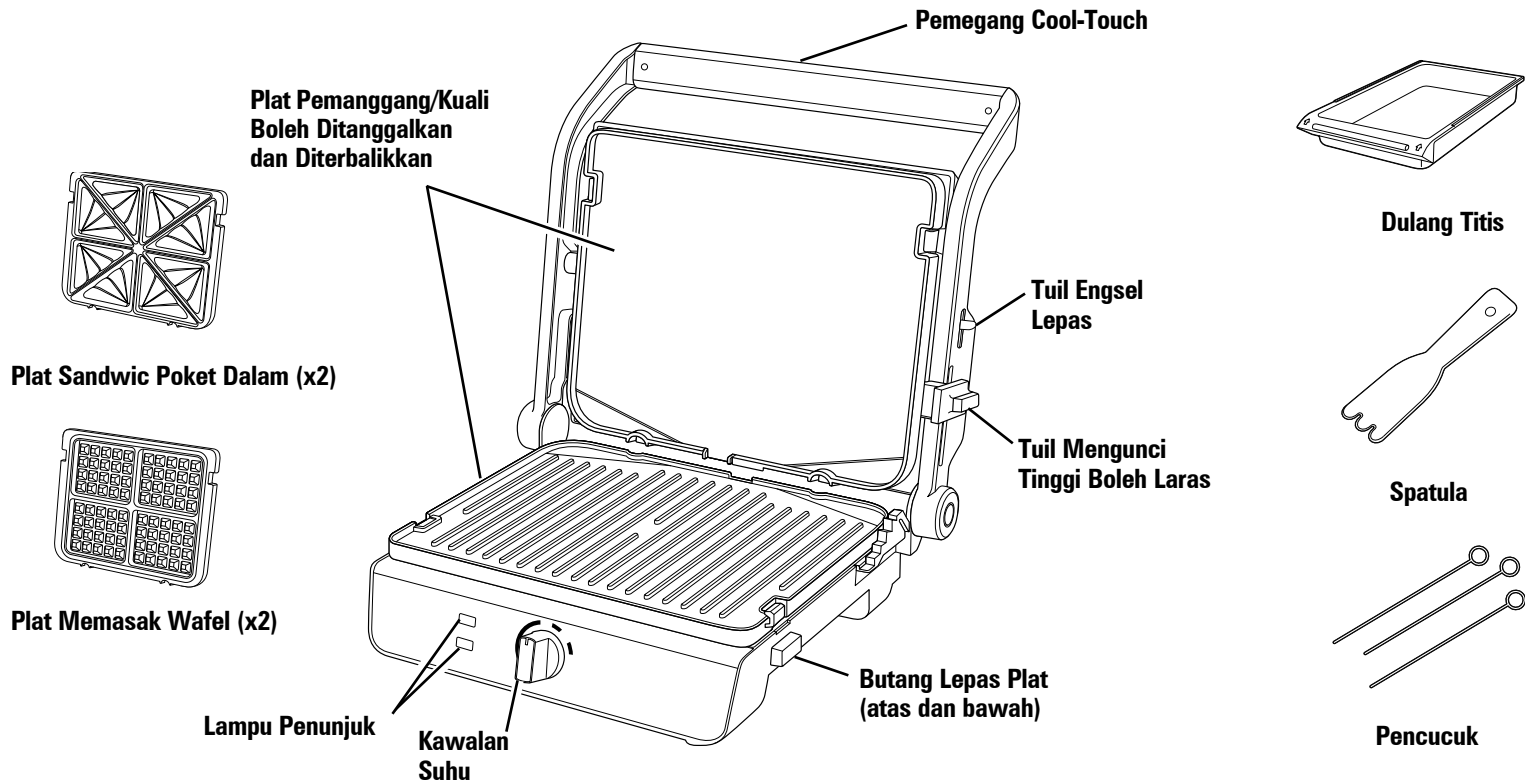
Mengitar Semula Produk di Akhir Hayat Perkhidmatannya

Simbol tong sampah beroda yang ditanda pada perkakas ini menandakan bahawa ia mesti diambil alih oleh sistem pengumpulan terpilih yang mematuhi Arahan WEEE supaya ia boleh sama ada dikitar semula atau dileraikan untuk mengurangkan kesan kepada alam sekitar. Pengguna bertanggungjawab untuk memulangkan produk ke kemudahan pengumpulan yang sesuai, seperti yang dinyatakan oleh kod tempatan anda. Untuk maklumat lanjut mengenai undang-undang tempatan yang terpakai, sila hubungi kemudahan perbandaran dan/atau penganjur tempatan.

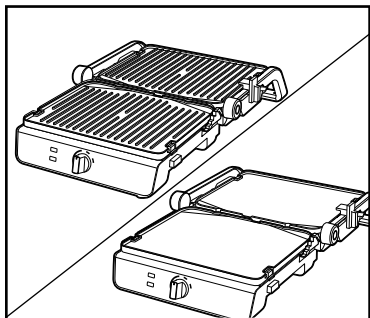
Bahagian dan Ciri-Ciri

Jenis: G57

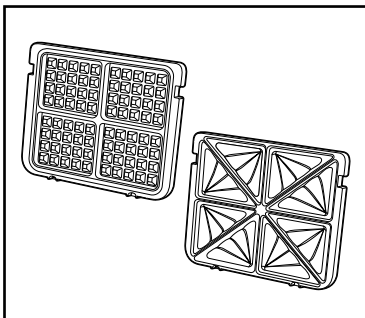
SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Basuh plat yang tidak melekat dan boleh ditanggalkan dalam air sabun dan panas. Bilas dan keringkan. Plat juga boleh dibersihkan di mesin basuh pinggan mangkuk. Pastikan plat dikunci di tempatnya sebelum digunakan.



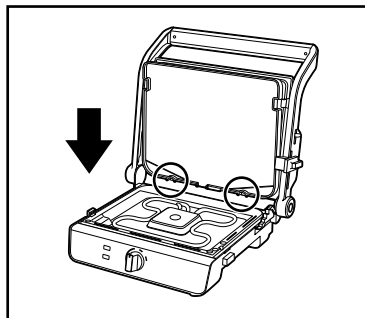
Cara Menggunakan Plat Memasak



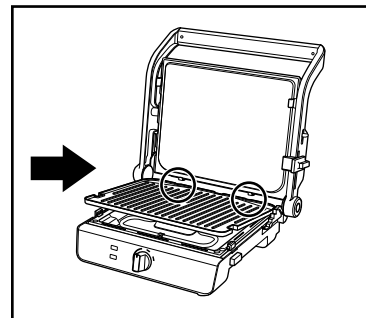
1. Plat pemanggang/kuali boleh diterbalikkan.



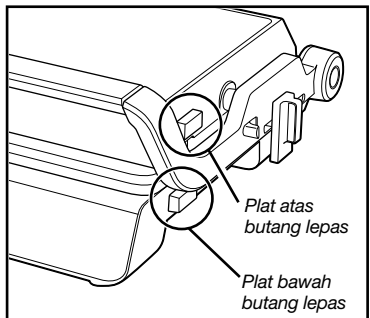
2. Pilih plat pemanggang/kuali, wafel, atau sandwic.



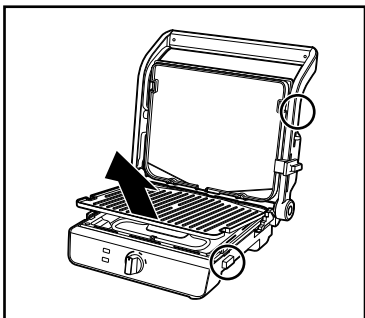
3. Cari braket logam di tengah, condong ke belakang plat atas, dan masukkan hingga ia tercangkuk di **KEDUA-DUA BELAH BAHAGIAN**.



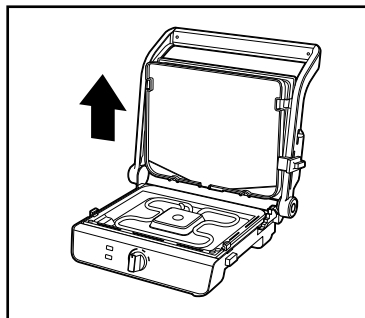
4. Ulang untuk memasukkan plat bawah. Pastikan kedua-dua bahagian dikunci di tempatnya.



5. Biarkan sekurang-kurangnya 30 minit untuk sejuk sebelum menanggalkan plat. Cari butang lepas plat.



6. Untuk mengeluarkan plat, tekan dengan kuat pada butang lepas dan plat akan terkeluar sedikit daripada asas.



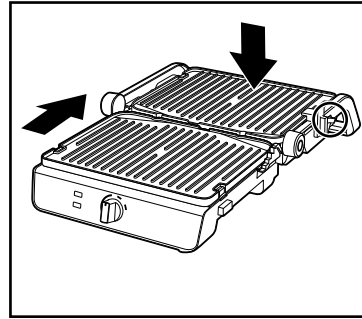
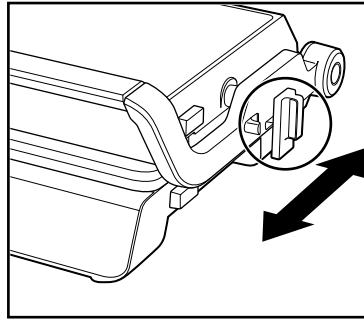
7. Pegang plat dengan dua tangan (sarung tangan ketuhar disyorkan), luncur keluar plat daripada bawah braket logam, dan angkat keluar.

Cara Menggunakan Plat Memasak (samb.)

Tuil Mengunci Tinggi Boleh Laras

Tuil ada 3 kedudukan:

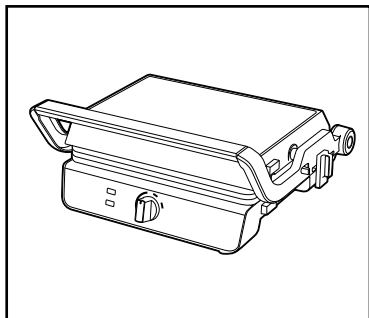
1. Luncur semua ke hadapan untuk membuka atau mengunci.
2. Luncur ke belakang sedikit untuk mengunci dalam kedudukan.
3. Luncur jauh ke belakang untuk meletakkan penutup atas makanan.



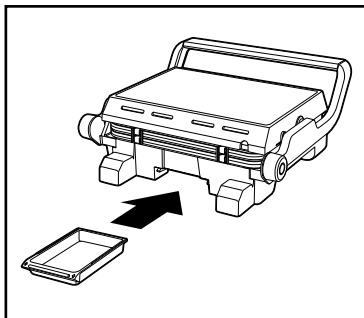
Tip Berguna

1. Makanan tebal atau sandwic boleh beralih apabila penutup ditutup. Guna spatula plastik untuk meletakkan semula. Tidak perlu tekan ke bawah pada pemegang. Berat penutup akan memanggang bahagian atas sandwic.
2. Gunakan perkakas bukan logam pada plat memasak tidak melekat. Jangan gunakan perkakas logam kerana akan merosakkan permukaan tidak melekat.
3. Gunakan semburan memasak untuk memasak dengan mudah dan tidak melekat. Atau jika anda lebih suka, berus plat memasak dengan minyak masak sebelum dipanaskan.
4. Apabila membuat beberapa kelompok makanan, gunakan semula minyak masak atau sembur minyak pada makanan atau plat.
5. Tekan ke bawah pada hadapan dua bucu untuk mengunci plat di tempatnya.

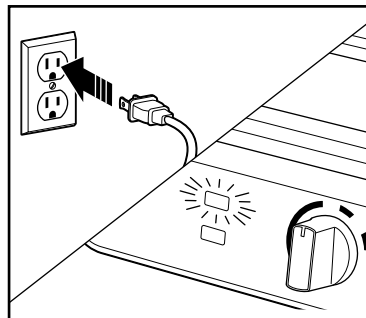
Cara Memanggang Tertutup (Tekanana Rata/Panini/Wafel/Sandwic)



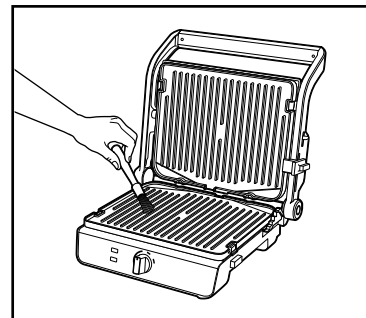
1. PENUTUP DITUTUP. Ini akan memasak makanan pada kedua-dua belah bahagian pada masa yang sama. Ini adalah kaedah yang paling cepat.



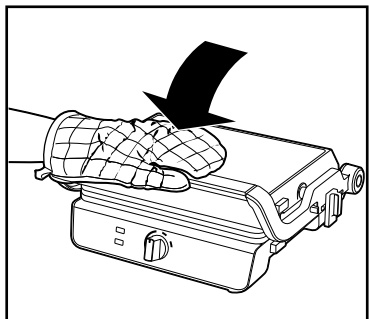
2. Pilih dan masukkan plat mengikut arah pada halaman 42. Masukkan dulang titisan.



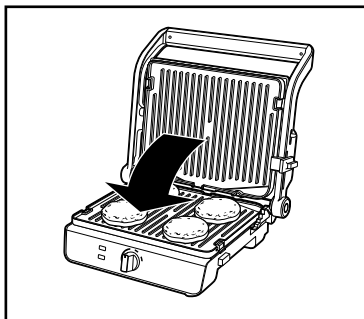
3. Plag masuk ke saluran keluar. Lampu kuasa merah akan bercahaya.



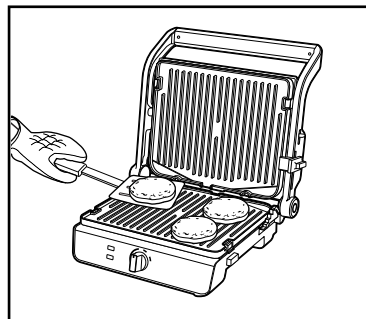
4. Berus plat dengan minyak masak.



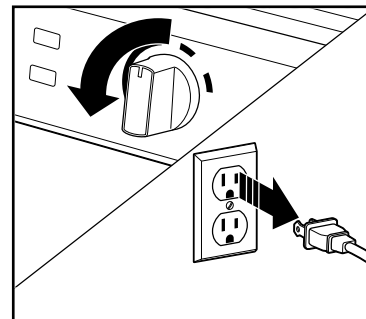
5. Tutup penutup dan pilih suhu.



6. Lampu hijau akan bercahaya apabila sudah sedia. Angkat penutup dan letakkan makanan dalam pemanggang. Rendahkan penutup dan masak mengikut carta pada halaman 47 dan 48.



7. Apabila selesai memasak, buka penutup dan keluarkan makanan.

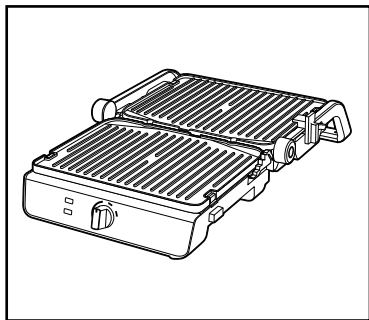


8. Alih kawalan suhu ke kedudukan yang paling rendah dan cabut plag.

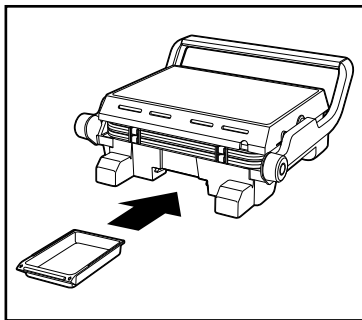
Cara Memanggang Rata (Pemanggang/Kualiti)

⚠ AMARAN Bahaya Lecur.

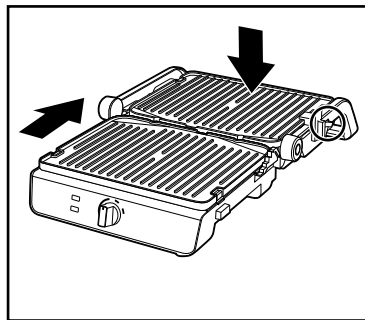
Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk melindungi tangan apabila membuka pemanggang yang panas. Stim yang keluar boleh menyebabkan lecur.



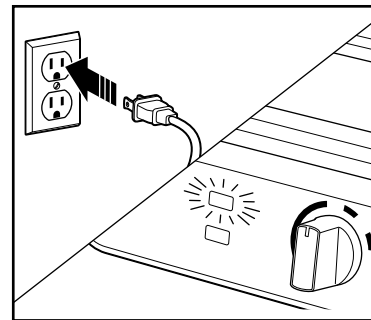
1. RATA. Buka pemanggang untuk permukaan pemanggang yang lebih banyak. Ini memerlukan masa memasak yang lebih panjang, tetapi memasak dua kali ganda. Kosongkan dulang titis selepas setiap penggunaan.



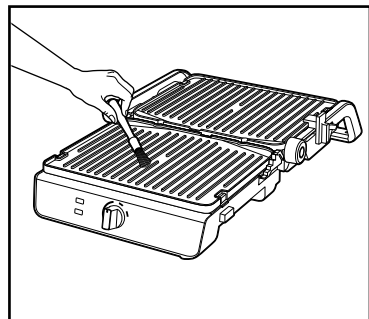
2. Masukkan dulang titisan.



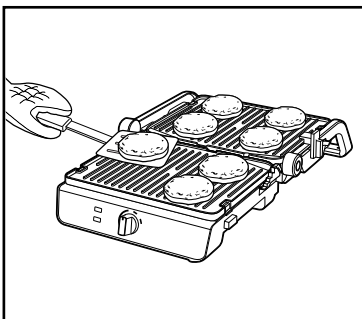
3. Buka penutup. Luncurkan aras engsel lepas. Tolak pemegang ke belakang.



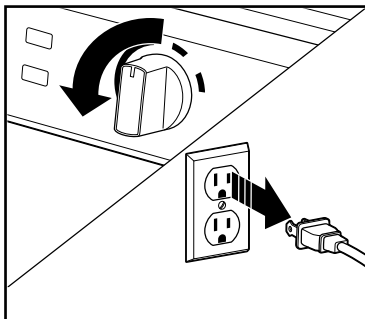
4. Plag masuk ke saluran keluar. Lampu kuasa merah akan bercahaya.



5. Berus plat dengan minyak masak. Letakkan makanan pada pemanggang. Masak mengikut carta pada halaman 47 dan 48.



6. Alihkan makanan separuh semasa memasak.



7. Apabila selesai memasak, alihkan kawalan suhu ke kedudukan yang paling rendah dan cabut plag.

Penyelenggaraan Pengguna

- Jangan gunakan perkakas logam, kerana akan mencalarkan plat tidak melekat. Sebaliknya, gunakan perkakas bukan logam.
- Jangan biarkan perkakas plastik bersentuhan dengan plat pemanggang/kuali panas.
- Antara resipi, gunakan spatula atau perkakas bukan logam untuk mengikis makanan berlebihan yang terkumpul melalui saluran gris dan ke dulang titis; kemudian lap sebarang sisa dengan tuala kertas sebelum meneruskan dengan resipi seterusnya.

Penjagaan dan Pembersihan

⚠ HATI-HATI Bahaya Lecur. Sebelum membersihkan perkakas, pastikan ia telah disejukkan sepenuhnya (sekurang-kurangnya 30 minit).

Tip Berguna:

- Setelah anda selesai memasak, alihkan kawalan suhu ke kedudukan yang paling rendah dan cabut kord kuasa daripada saluran keluar dinding.
- Sejukkan sepenuhnya; kemudian buang gris daripada dulang titis. Dulang titis boleh dibersihkan dengan tangan atau dengan mesin basuh pinggan mangkuk.
- Semua plat, dulang titis, dan spatula selamat dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Penyimpanan

- Sentiasa pastikan unit sejuk sebelum menyimpan.
- Luncurkan tuil mengunci ke kedudukan mengunci.
- Kord kuasa boleh dibalut ke belakang asas untuk menyimpan.
- Satu set plat memasak bersama dengan dulang titis harus disimpan dalam unit.
- Simpan plat memasak tambahan di mana mereka tidak akan dirosakkan.

Panduan Memasak dan Carta Suhu Makanan

Makanan Pemanggang (ditutup)	Suhu Memasak yang Direkemenkan	Anggaran Masa Memasak	Ketersediaan atau Suhu Dalam
Ayam, dada tanpa tulang dan kulit (1/2"-3/4" [1.3-1.9-cm] ketebalan)	220°C (430°F)	7-10 min.	74°C (165°F)
Daging lembu, hamburger	220°C (430°F)	5-7 min.	72°C (160°F)
Stik rusuk daging lembu (1" [2.5-cm] tebal)	220°C (430°F)	5-7 min.	63°C (145°F)
Bakon	220°C (430°F)	6-8 min.	Rangup
Cop daging babi (3/4"-1" [1.9- hingga 2.5-cm] tebal)	220°C (430°F)	8-10 min.	63°C (145°F)
Sosej Itali (1/2" [1.3-cm] tebal)	180°C (355°F)	5-8 min.	72°C (160°F)
Udang (kulit and vena)	180°C (355°F)	3-4 min.	Legap
Filet salmon dengan kulit (3/4"-1" [1.9- hingga 2.5-cm] tebal)	200°C (392°F)	11-12 min.	63°C (145°F)
Makanan Kuali (ditutup)	Suhu Memasak yang Direkemenkan	Anggaran Masa Memasak	Ketersediaan atau Suhu Dalam
Sosej	180°C (355°F)	4-6 min.	72°C (160°F)
Pai sarapan pagi	180°C (355°F)	5-7 min.	72°C (160°F)
Makanan Kuali (rata)	Suhu Memasak yang Direkemenkan	Anggaran Masa Memasak	Ketersediaan atau Suhu Dalam
Penkek (1/4 cawan [59 ml])	220°C (430°F)	3-4 min.	Perang di kedua-dua belah bahagian
Telur goreng	180°C (355°F)	4-5 min.	Cerah bahagian atas
Roti telur goreng	220°C (430°F)	5-7 min.	Perang dan panas di dalam
Pai sarapan pagi	220°C (430°F)	10-12 min.	74°C (165°F)

Panduan Memasak dan Carta Suhu Makanan (samb.)

Panini (ditutup menggunakan plat pemanggang)	Suhu Memasak yang Direkemenkan	Anggaran Masa Memasak	Ketersediaan atau Suhu Dalaman
Ham, tomato dan panini keju	220°C (430°F)	3-4 min.	Emas keperangan di luar; panas di dalam dan keju cair
Plat Sandwic (ditutup)	Suhu Memasak yang Direkemenkan	Anggaran Masa Memasak	Ketersediaan atau Suhu Dalaman
Sandwic keju yang dipanggang	220°C (430°F)	4-5 min.	Emas keperangan
Plat Wafel (ditutup)	Suhu Memasak yang Direkemenkan	Anggaran Masa Memasak	Ketersediaan atau Suhu Dalaman
Wafel (1/4 cawan [59 ml])	210°C (410°F)	4-5 min.	Emas keperangan dan rangup

Tip:

- Masa dan suhu mungkin berbeza bergantung kepada berat dan ketebalan makanan. Hanya ayam itik, daging, dan makanan laut yang tidak bertulang harus dipanggang. Plat akan kekal bersentuhan dengan tulang, tetapi akan hilang sentuhan dengan daging semasa memasak dan ia akan muncul "dikukus". Panaskan pemanggang serbaguna dengan unit yang ditutup mengikut arahan sebelum memanggang.

NOTA Rujukan suhu TINGGI dalam "Suhu dan Masa Memanggang yang Direkemenkan" mewakili 220°C (430°F) pada kawalan pemanggang. Rujukan suhu LAYUR dalam "Suhu dan Masa Memanggang yang Direkemenkan" mewakili 165°C (330°F) hingga 220°C (430°F) pada kawalan pemanggang bergantung kepada makanan yang dimasak.

- Pemerap boleh digunakan, tetapi penyaliran dicadangkan sebelum meletakkannya pada unit yang panas. Termometer yang cepat baca atau termometer jenis probe adalah alat yang berguna untuk memeriksa suhu dalaman makanan yang dipanggang.

*Lawati **foodsafety.gov** untuk maklumat lanjut mengenai suhu memasak dalaman yang sihat.

**Semua suhu adalah berdasarkan pada makanan segar, BUKAN makanan beku.

Nota

Nota

Nota

GB *For more product and warranty information,
please visit <https://hamiltonbeach.global>*

لمزيد من المعلومات حول المنتج والضمان، يرجى **AR**
زيارة الموقع www.hamiltonbeach-me.com

ZH 有關產品和保修的更多信息，請參閱 <https://hamiltonbeach.global>

MS *Untuk maklumat lanjut mengenai produk dan waranti,
sila lawati <https://hamiltonbeach.global>*

**Hamilton
Beach®**