



**CAUTION: READ  
OPERATOR'S MANUAL  
BEFORE USE**

تحذير: اقرأ  
كتيب التعليمات بعناية  
قبل الاستعمال

Visit [www.hamiltonbeach-me.com](http://www.hamiltonbeach-me.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes and tips!

يرجى زيارة الموقع الإلكتروني  
للإطلاع على [www.hamiltonbeach-me.com](http://www.hamiltonbeach-me.com)  
بأقي منتجات شركتنا، وعلى كتيبات طرق  
الاستخدام والعناية - إضافة إلى مجموعة من  
الوصفات الشهية

840265600

# Hamilton Beach®

## Panini Press/ Indoor Grill

## سخانة الشطائر/ الشواية المنزلية




English – Original Translation..... 2  
Arabic..... 10

# 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.
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.  **CAUTION: HOT SURFACE.**  
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
17. **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.

18. **T**o avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.
19. **A**lways use an oven mitt to protect hand when opening the grill.
20. **CAUTION!** Burn Hazard: Escaping steam may cause burns.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

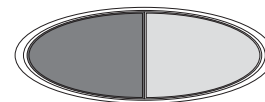
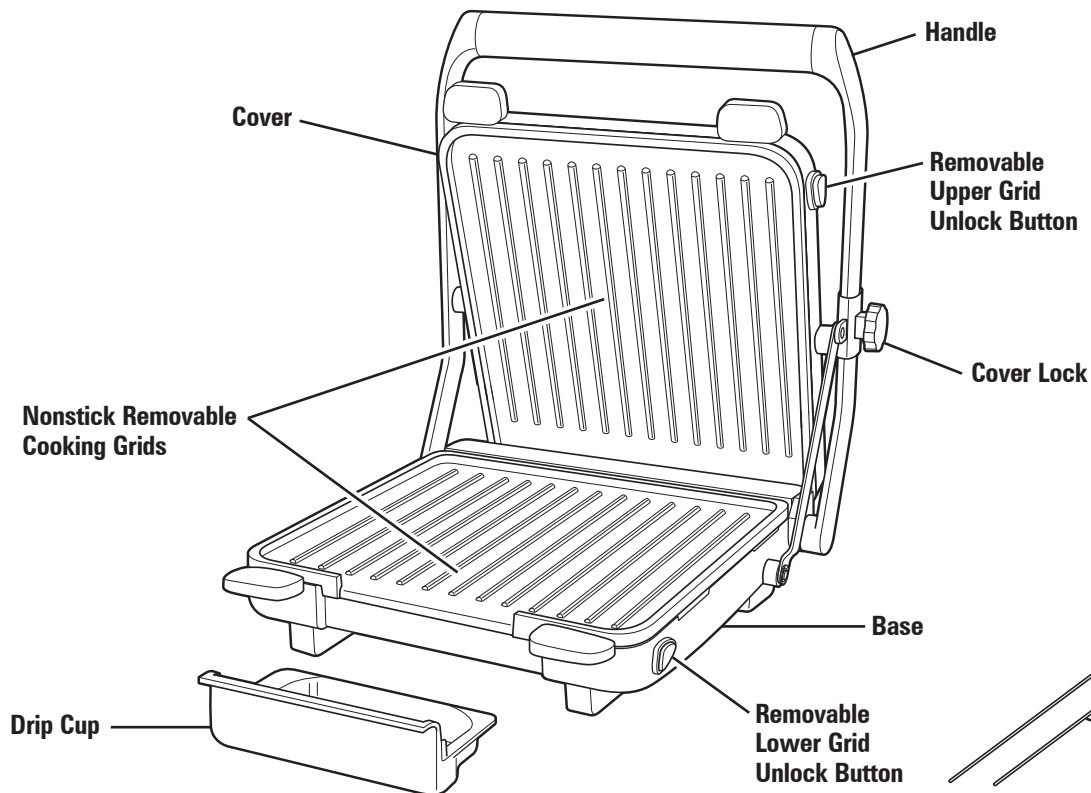


### Recycling the Product at the End of Its Service Life

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

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



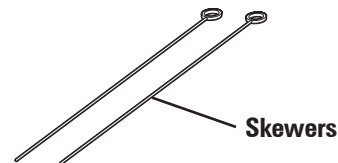
**Red  
Power ON  
Light**

**Green  
Preheat  
Light**

## Indicator Lights

Your panini press features two indicator lights.

Red indicates that power is on. Green indicates that the unit is preheated and ready to use.

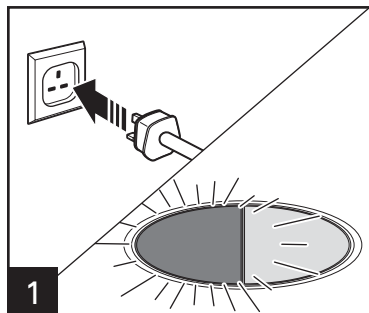




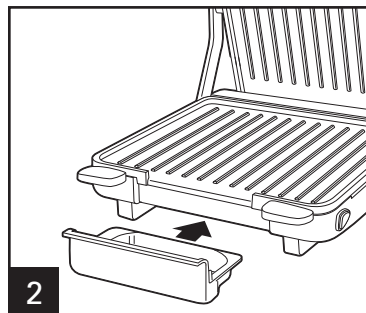
# How to Grill

## **⚠ WARNING** Burn Hazard.

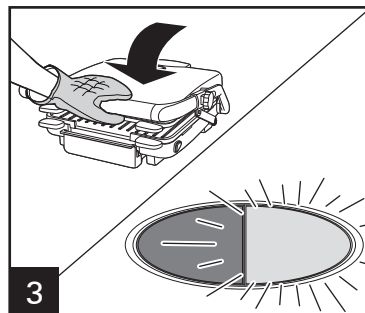
Exterior becomes hot. Use an oven mitt when cooking.



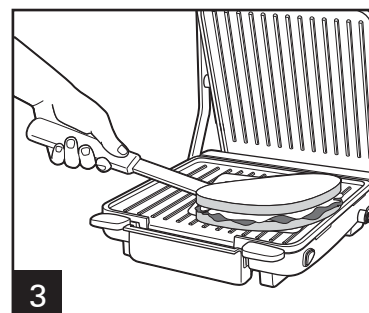
**1** Plug cord into wall socket. The red light will glow.



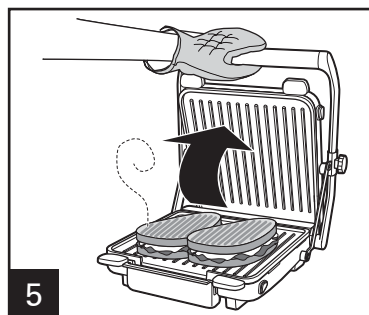
**2** Slide the drip cup into place under front of grill.



**3** Preheat panini press for 6 minutes with cover closed. Once the grill has reached the proper temperature, the green light will come on.

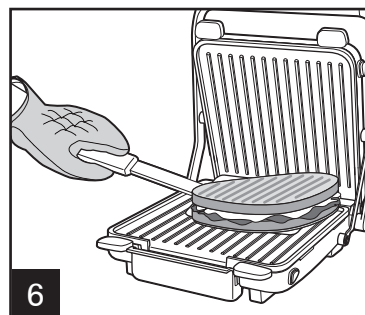


**3** When preheated, raise cover. Place food to be cooked onto cooking grids and lower cover to desired height. Lock cover at desired height by turning locking knob, if desired.



**5** Unlock the cover; then use an oven mitt and carefully lift cover and check food to see if cooked to desired doneness.

Do not cut food on nonstick cooking surface. If additional cooking time is needed, lower cover.



**6** When food is cooked to desired doneness, remove the food and unplug the panini press. Let cool before cleaning.

# Helpful Tips and Hints

## **ALWAYS PREHEAT FOR 6 MINUTES BEFORE USING.**

- Read the Use and Care Guide before using the grill.
- Brush cooking grids with vegetable oil before preheating to prevent foods from sticking.
- Use plastic utensils on the nonstick cooking grid. Do not use metal utensils since they will damage the nonstick surface.
- Thicker sandwiches may shift when being pressed. Use a plastic spatula to reposition. Place sandwich in center of grill.
- Use caution when pushing down on the handle, since unit may tip forward and could burn your hand.
- When a recipe calls for fruit, lock the cover in place above the fruit so that it heats but does not contact the fruit.
- There is no need to press down on the handle. The weight of the cover will grill the top of the sandwich.
- Cleanup is easy! Let grill cool down. Wipe cooking grids with damp paper towel or dishcloth. The cooking grids may also be washed in the dishwasher.

## Cooking Chart

Preheat grill for 6 minutes with cover closed. For all frozen foods, grill with cover in the closed position. The following times are guidelines.

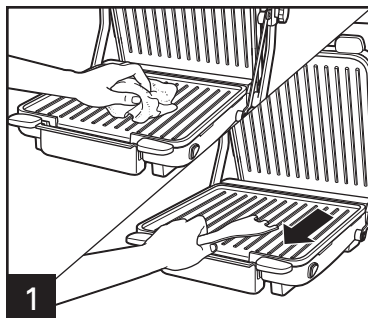
FOOD	COOK TIME	DONENESS
Chicken Breast, boneless, fresh (4–6 oz./120–180 g)	5 to 8 minutes	No longer pink in center
Hamburger, fresh (4 oz./120 g)	5 to 7 minutes	No longer pink in center
Grilled Cheese	4 to 5 minutes	Golden brown on outside; melted cheese
Broccoli Florets	6 minutes	Tender-crisp
Green or Red Bell Pepper Strips	5 minutes	Tender-crisp
Mushrooms, sliced	6 minutes	Tender-crisp
Onions, sliced	4 minutes	Soft

# Care and Cleaning

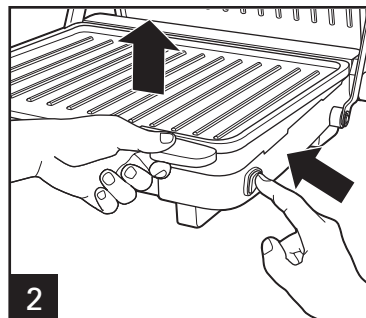
## ⚠ WARNING

### Electrical Shock Hazard.

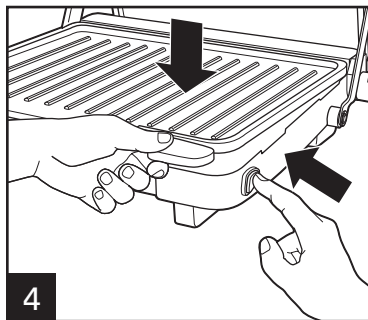
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any liquid.



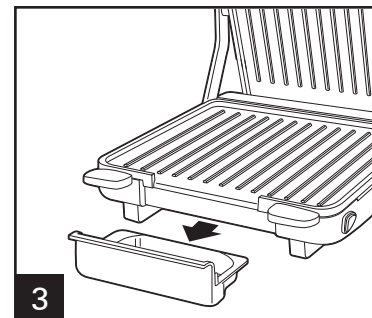
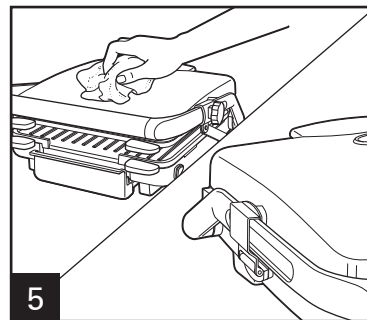
1 Unplug grill from socket and allow to cool. Wipe cooking surfaces with a paper towel to remove drippings. Use a plastic spatula to scrape away cooked-on food or grease.



2 To remove grids for cleaning, hold tab and press unlock button of UPPER grid first. Release grid. Repeat with LOWER cooking grid. **DO NOT REMOVE THE GRIDS WITH THE GRILL IN AN UPRIGHT POSITION.**



4 Replace cooking grids and ensure they are locked into place. **ALWAYS** replace LOWER cooking grid first. Repeat with UPPER grid.



3 Empty drip cup and wash in hot, soapy water. Rinse; then dry. Drip cup may also be washed in a dishwasher.

5 Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth. Store the unit with the storage latch locked, sitting upright on the hinge side, with drip cup placed upside down under the handle.

# Recipes

## Chicken Quesadilla

- 4 flour tortillas
- 2 cups (473 ml) chicken, cooked and chopped, divided into four servings
- 1/2 cup (118 ml) cheddar cheese, shredded

### Directions:

Preheat grill. Fold tortilla in half. Place on cooking grid. Insert chicken and 2 tablespoons (30 ml) cheese in tortilla. Close cover. Cook 2 to 3 minutes or until cheese melts. Remove from grill and cut into 3 triangles. Repeat with remaining ingredients.

**Makes 4 quesadillas.**

## Quick Pizza

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1 can refrigerator pizza crust             | 8 green pepper rings (optional) |
| 1 cup (237 ml) pizza sauce                 | 4 fresh mushrooms, sliced       |
| 1 cup (237 ml) mozzarella cheese, shredded | (optional)                      |

### Directions:

Preheat grill. Open refrigerator pizza crust and cut into four oblong pieces. Place 1 piece of pizza crust onto cooking grid. Close cover. Cook 1 to 2 minutes. Open cover and top crust with pizza sauce, mozzarella cheese, and optional toppings. Lower cover and lock hinge to rest above pizza. Cook for 2 to 3 minutes, or until cheese melts. Repeat with remaining ingredients.

**Makes 4 servings.**

## Tomato Bruschetta

- 2 large ripe red tomatoes (about 1 1/4 pounds [567 g]), cored, seeded, and diced
- 1/2 cup (118 ml) extra-virgin olive oil, divided
- 1/2 cup (118 ml) coarsely chopped fresh basil
- 2 tablespoons (30 ml) peeled and diced red onion
- 2 cloves garlic, peeled and minced
- 1 teaspoon (5 ml) balsamic vinegar
- Salt and pepper, to taste
- 12 slices crusty French bread, cut diagonally, about 3/4-inch thick

### Directions:

Preheat grill to medium-high. In medium bowl, combine the tomatoes, 2 tablespoons of the olive oil, basil, red onion, garlic, vinegar, salt, and pepper. Cover and let stand at room temperature for at least 30 minutes but not longer than 2 hours. Brush both sides of bread slices with remaining olive oil; place on the grid. Grill for 4 to 5 minutes or until the bread is lightly toasted and golden on both sides, turning once. Stir tomato mixture; top each bread slice with about 1 1/2 tablespoons of the tomato mixture. Serve immediately.

**Makes 6 to 8 servings.**

# Notes

# تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

هذا المنتج مخصص للاستعمال داخل المنزل 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

التنظيف. انتظر انخفاض درجة حرارة الجهاز قبل القيام بإضافة أو نزع أي قطعة منه، وقبل التنظيف

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

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

٣- لا يجوز قيام الأطفال بتنظيف أو صيانة الجهاز دون وجود مشرف

٩- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل

٤- تأكد من وضع الجهاز وسلكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال

١٠- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها أو المبيعة من قبل الشركة المصنعة لتستخدم مع هذا الجهاز قد يعرضكم لخطر الحريق، الصدمة الكهربائية أو الإصابة بجروح

٥- لا تلمس السطوح الساخنة. استخدم القفازات العازلة

٦- للحماية من خطر الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو الجهاز في الماء أو في غيره من السوائل

١١- لا تدع السلك الكهربائي ليتدلى خارج حافة الطاولة أو ليلامس السطوح الساخنة بما فيها الموقد

٧- قم بفصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي عند عدم الاستخدام وقبل




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

١٣- يجب توخي الحذر الشديد عند تحريك أي جهاز يحتوي على الزيت الساخن أو غيره من السوائل الساخنة

١٤- لا تستخدم الجهاز لغير الغرض الذي صنع من أجله

١٥- لا تقم بوصل الجهاز بأي نوع من أنواع المؤقت الخارجي أو أنظمة التحكم عن بعد

١٦-  **تحذير: سطوح ساخنة.** إن حرارة السطوح المكشوفة عالية أثناء تشغيل الجهاز

١٧- المقيس مزود بصمام كهربائي ١٣ أمبير 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

١٨- لتجنب حدوث قصر كهربائي، لا توصل جهاز ذو قدرة كهربائية عالية في نفس الدارة الكهربائية الموصول عليها هذا الجهاز

١٩- استخدم القفازات العازلة لحماية اليد عند فتح غطاء الشواية

٢٠- **تحذير:** خطر الحروق. قد يعرضكم البخار المتصاعد لخطر الحروق

## حافظ على هذا الكتيب

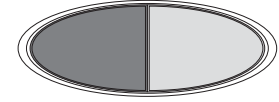
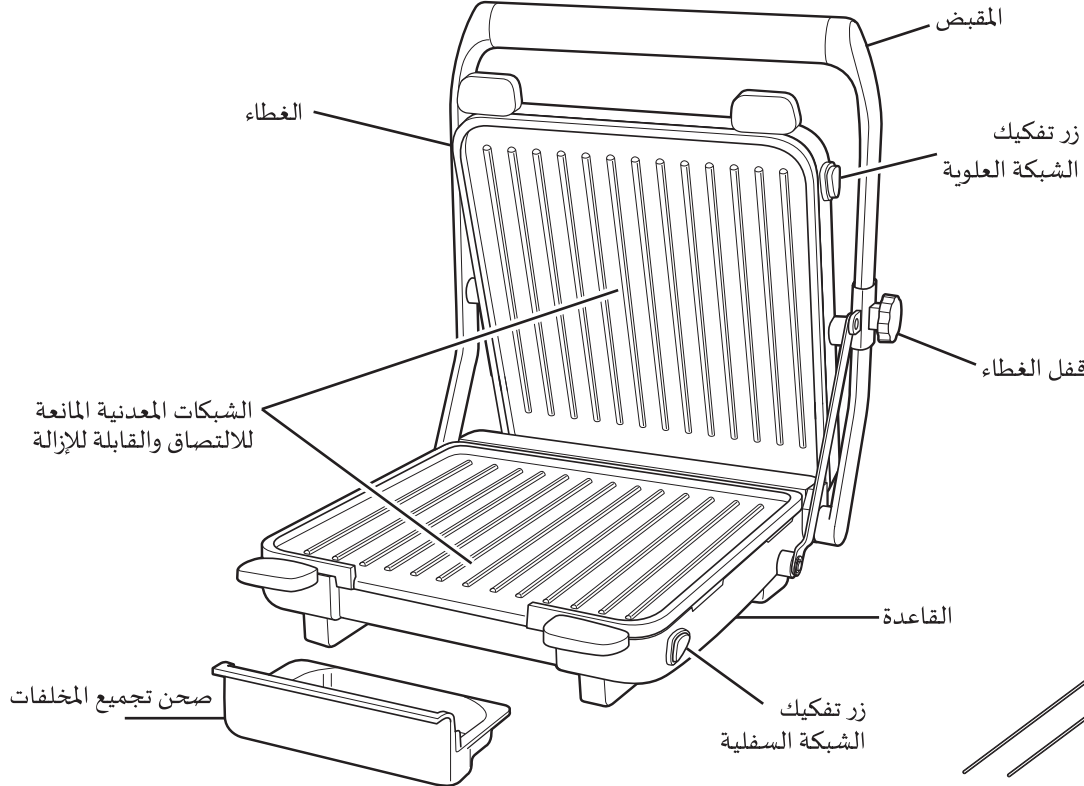
إعادة تدوير المنتج عند انتهاء مدة استخدامه

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



# الأجزاء والمواصفات

**قبل أول استعمال:** اغسل الشبكات المعدنية المانعة للالتصاق والقابلة للإزالة بالماء الساخن والصابون، اشطف الشبكات ثم جففها. يمكن وضع الشبكات في غسالة الأطباق الأوتوماتيكية. تأكد أن الشبكات موضوعة في مكانها بالشكل المناسب قبل الاستخدام

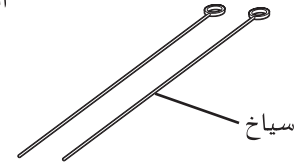


ضوء  
التسخين  
الأخضر

ضوء  
التشغيل  
الأحمر

## أضواء المؤشرات

تتميز سخانة الشطائر بوجود مؤشرين ضوئيين  
الضوء الأحمر يشير إلى أن الجهاز موصول بالتيار  
الكهربائي. الضوء الأخضر يشير إلى أن الجهاز قد  
وصل إلى درجة الحرارة المناسبة وجاهز للاستخدام



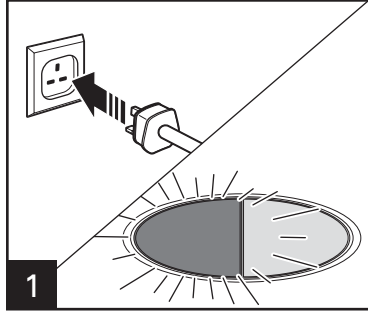


# كيفية الشواء

## ⚠ تحذير

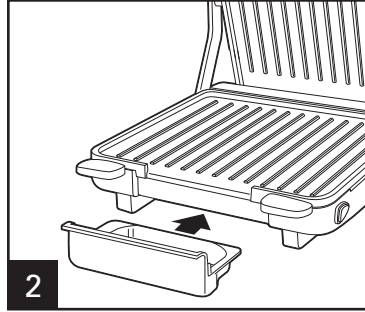
خطر الحروق.

إن السطوح الخارجية تصبح ساخنة. استخدم القفازات العازلة أثناء طهي الطعام



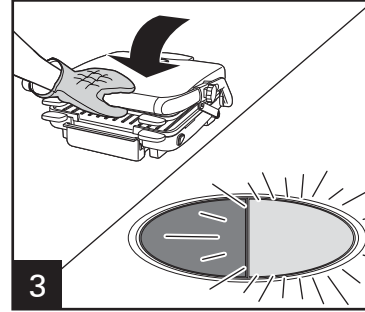
1

قم بتوصيل المقبس في مأخذ التيار الكهربائي سيضيء ضوء التشغيل الأحمر



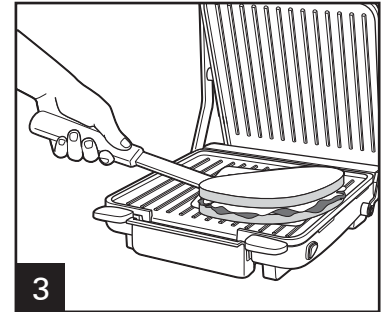
2

ضع صحن تجميع المخلفات في مكانه أسفل مقدمة الشواية



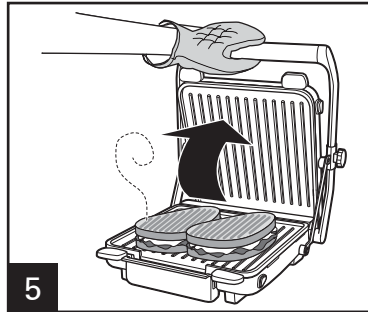
3

انتظر 6 دقائق حتى تسخن الشواية والغطاء مغلق. عندما تصل الشواية إلى درجة الحرارة المناسبة سيضيء الضوء الأخضر



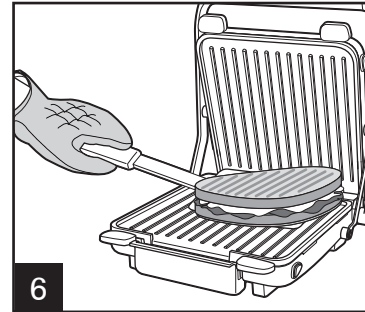
3

عندما يضيء الضوء الأخضر، ارفع الغطاء. ضع الطعام فوق شبكة الطهي ثم أخفض الغطاء إلى المستوى المناسب. ثبت الغطاء على المستوى المناسب بإدارة قفل الغطاء، عند الرغبة في ذلك



5

حرر قفل الغطاء، وباستخدام القفازات العازلة قم برفع الغطاء بعناية لتتأكد أن الطعام قد تم طهوه بالشكل الذي ترغب به



6

عند طهي الطعام بالشكل الذي ترغب به، أزل الطعام ثم افصل الشواية عن التيار الكهربائي. اتركها لتبرد قبل تنظيفها

# أفكار وتلميحات مفيدة

دائماً انتظر 6 دقائق حتى تسخن الشواية قبل الاستخدام

اقرأ كتيب الاستخدام والعناية قبل استخدام الشواية

ادهن شبكة الطهي بالزيت النباتي قبل البدء بالتسخين لمنع التصاق الأطعمة

استخدم الأدوات البلاستيكية على شبكة الطهي المانعة للتصاق. لا تقم باستخدام أي أداة معدنية فقد تؤدي إلى الإضرار بالسطح المانع للتصاق

قد تتحرك الشطائر الثخينة من مكانها عند الضغط عليها. استعمل ملعقة بلاستيكية لإعادةتها إلى مكانها. ضع الشطيرة في منتصف الشواية

توخى الحذر عند الضغط على المقبض، فقد تميل الشواية إلى الأمام، وقد تعرضك للإصابة بالحروق

عندما يتطلب وجود فاكهة في وصفة الطعام، قم بقفل الغطاء بالشكل الذي يقوم بالتسخين دون أن يلمس بالفاكهة

لا داعي للضغط على المقبض. وزن الغطاء كفيل بشي القسم العلوي من الشطيرة

التنظيف سهل! اترك الشواية حتى تبرد. امسح الشبكات بمنشفة رطبة أو بقطعة قماش رطبة لتنظيف الصحن. يمكن وضع الشبكات داخل غسالة الأواني الأوتوماتيكية

## جدول الطهي

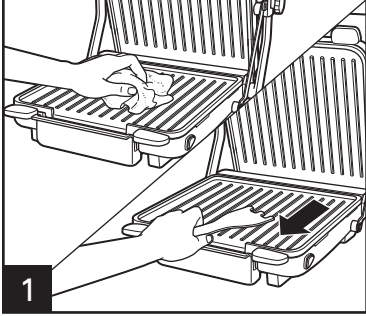
اترك الشواية لتسخن مدة 6 دقائق. للأطعمة المجمدة، يجب إغلاق الغطاء. تجد الزمن المحدد لكل نوع من الأطعمة في مايلي

نوع الطعام	زمن الطهي	درجة الطهي
صدر الدجاج، الخالي من العظام، الطازج (4-6 أوقية/120-180 غ)	5-8 دقائق	ذهاب اللون الزهري من المنتصف
الهامبرغر، طازج (4 أوقية/120 غ)	5-7 دقائق	ذهاب اللون الزهري من المنتصف
الجبن المشوي	4-5 دقائق	يتحول اللون على الأطراف إلى البني الذهبي، يتميع الجبن
زهرة البروكولي	6 دقائق	تصبح طرية
شرائح الفليفلة الحلوة الخضراء أو الحمراء	5 دقائق	تصبح طرية
الفطر، شرائح	6 دقائق	تصبح طرية
البصل، شرائح	4 دقائق	تصبح ناعمة

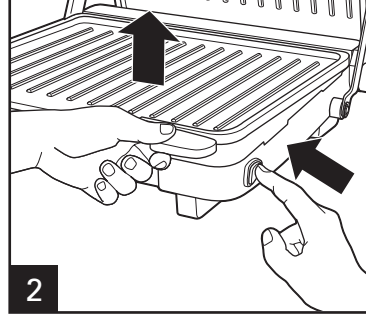
# العناية والتنظيف

## ⚠ تحذير خطر الصدمة الكهربائية .

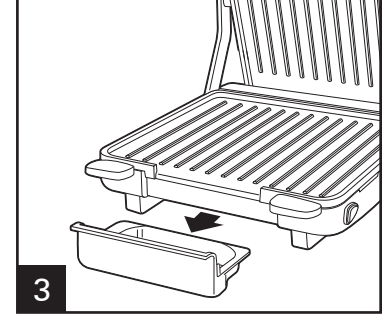
افصل الآلة عن التيار الكهربائي قبل التنظيف. لا تغمر السلك الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو الآلة لأي نوع من السوائل



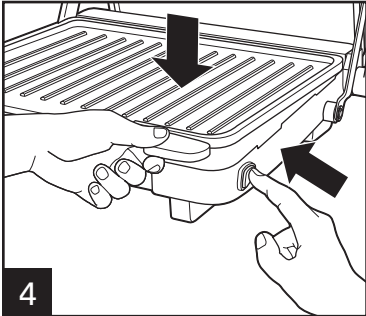
1  
افصل المقيس عن المأخذ الكهربائي واترك الآلة حتى تبرد امسح سطوح الطهي بمنشفة ورقية لإزالة أي سوائل استخدم ملعقة بلاستيكية لكشط بقايا الطعام العالقة أو الشحوم



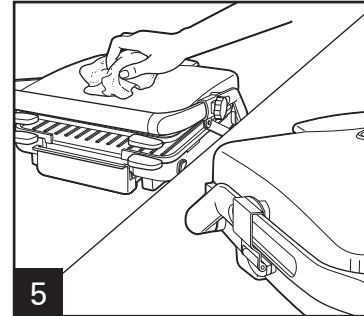
2  
لفصل الشبكات من أجل التنظيف، أمسك بالمقبض الصغير واضغط على زر فك قفل الشبكة العلوية أولاً. قم بتحرير الشبكة. كرر ما سبق لفصل الشبكة السفلية. لا تقم بفصل الشبكات إذا كانت الشواية مقلوبة



3  
أفرغ صحن تجميع المخلفات واغسله بالماء الساخن والصابون. اشطفه ثم جففه. يمكن غسل صحن تجميع المخلفات في غسالة الأواني الأوتوماتيكية



4  
أعد تركيب شبكات الطهي وتأكد من وضعها في مكانها المناسب. دائماً قم بإعادة تركيب الشبكة السفلية أولاً. كرر ما سبق للشبكة العلوية



5  
امسح الجزء الخارجي من الآلة بواسطة قطعة قماش مبللة مع الصابون. قم بتخزين الآلة في مكان يمكن إغلاقه، ضعها عمودياً بالارتكاز على جهة المفصل، على أن يوضع صحن تجميع المخلفات بشكل مقلوب، وتحت المقبض

# وصفات

## دجاج كاساديا

تورتيللا 4

كوب (473 مل) من الدجاج المطبوخ والمفروم، الكمية مقسمة إلى 4 حصص 2  
كوب (118 مل) من جبن الشيدر، قطع صغيرة 1\2

### طريقة التحضير:

انتظر الشواوية حتى تسخن. قم بطي خبز التورتيللا إلى النصف. ضعها على شبكة الطهي. ضع داخلها لحم الدجاج وملعقتي مائدة (30 مل) من الجبن. أغلق الغطاء. اتركها لتطهى مدة 2-3 دقائق أو حتى يتميع الجبن. أخرجها من الشواوية وقطعها إلى 3 مثلثات. كرر العملية مع الكمية المتبقية

تصنع 4 قطع كاساديا

## البيتزا السريعة

علبة بيتزا مجمدة 1

(حلفاء فليفلة حلوة خضراء (حسب الرغبة 8

كوب (237 مل) من صلصة البيتزا 1

(قطر طازج، شرائح (حسب الرغبة 4

كوب (237 مل) من جبن الموزاريلا المقطع 1

### طريقة التحضير:

انتظر الشواوية حتى تسخن. افتح علبة البيتزا المجمدة وقطعها إلى 4 قطع مستطيلة. ضع قطعة من البيتزا داخل الشواوية. أغلق الغطاء. اتركها لتطهى مدة 1-2 دقيقة. افتح الغطاء ثم أضف صلصة البيتزا وجبن الموزاريلا والمواد الأخرى حسب الرغبة فوق قطعة البيتزا. أغلق الغطاء وثبته ليبقى فوق قطعة البيتزا. اتركها لتطهى مدة 2-3 دقائق أو حتى يتميع الجبن. كرر العملية مع الكمية المتبقية

تصنع 4 قطع كاساديا

## بروشيتا بالطماطم

طماطم حمراء ناضجة وكبيرة (حوالي 4\1 باوند، 567 غ)، مفرغة من اللب ومقطعة إلى مكعبات صغيرة 2\1 2 كوب (118 مل) من زيت الزيتون البكر، مقسم

كوب (118 مل) من الريحان الخشن الطازج 1\2

ملعقة كبيرة (30 مل) من البصل الأحمر المقشور والمقطع إلى مكعبات صغيرة 2

فص من الثوم، مقشور ومفروم 2

ملعقة صغيرة (5 مل) من الخل البلسمي 1

ملح وفلفل حسب الأذواق

قطعة من الخبز الفرنسي القاسي، مقطعة بشكل مائل، بسماكة 4\3 إنش 12

### طريقة التحضير:

انتظر الشواوية حتى تسخن إلى درجة حرارة متوسطة. قم بوضع كل من الطماطم وملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون والريحان والبصل الأحمر والثوم والملح والفلفل في وعاء متوسط واخلطها سوية. قم بتغطية الوعاء وادعه في درجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة على الأقل، على ألا تتجاوز الساعتين. ادهن جانبي قطع الخبز بما تبقى من زيت الزيتون، وضعها على الشواوية. اتركها لمدة 4-5 دقائق حتى يتحمص الخبز ويصبح لونه ذهبياً على كلا جانبيه، قم بقلب قطع الخبز مرة واحدة. امزج خليط الطماطم، وضع منه 2\1 ملعقة كبيرة على كل قطعة خبز. يقدم فوراً

تصنع 6 إلى 8 حصص