



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

تحذير: اقرأ
كتيب التعليمات بعناية
قبل الاستعمال

Visit 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
بأقي منتجات شركتنا، وعلى كتيبات طرق
الاستخدام والعناية - إضافة إلى مجموعة من
الوصفات الشهية

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen, VA 23060 USA

840278600

4/17

Hamilton Beach®

Multicooker
Breakfast Master

طباخ متعدد
سيد الإفطار



English – Original Translation..... 2
Arabic..... 18

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 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. **T**his appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, and other residential-type environments; bed and breakfast-type environments.
6. **D**o not touch hot surfaces. **U**se handles or knobs.
7. **T**o protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid.
8. **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.

9. **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.

10. **T**he use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

11. **D**o not use outdoors.

12. **D**o not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.

13. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

14. **D**o not use appliance for other than intended use.

15. **D**o not use appliance unattended.


16. **D**uring use, provide 10 to 15 cm air space above, behind, and on both sides for air circulation.

17. **D**o not touch plate grips when appliance is operating, Grips are only for assembly and cleaning purposes. Allow to cool before handling.

18. **N**ever remove the food with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.

19. **A**lways allow the appliance to cool before putting it away, and never wrap the cord around the appliance while it is still hot.

20. **D**o not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

21.  **CAUTION: HOT SURFACES.** **T**he temperature of accessible surfaces, including plate grips, are hot when the appliance is operating. **A**lways use oven mitt to protect hand when moving heating and cooking plates and ring assemblies.

22. **Your 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



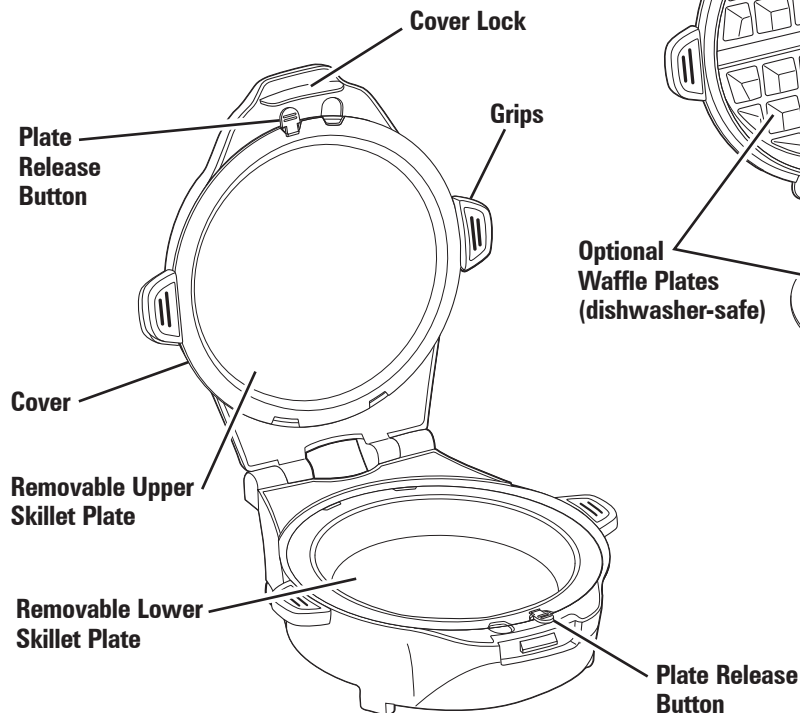
Recycling the Product at the End of Its Service Life

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.

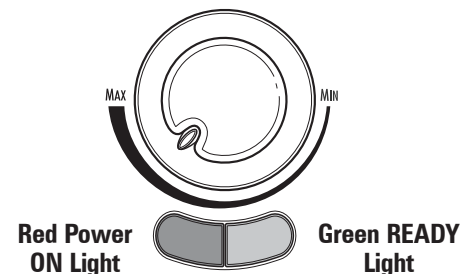
Parts and Features

Model: 26049-SAU
Type: ST28
Ratings:
220-240 V~ 50-60 Hz 600 W

CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces, including plate grips, may be high when the appliance is operating.

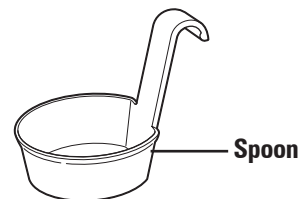


Temperature Control



The red Power ON light comes on when the appliance is first plugged in. This light will stay on until the unit is unplugged.

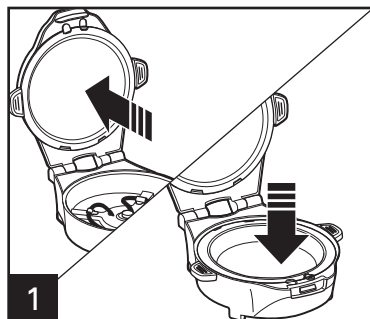
The green READY light comes on when the appliance has reached the desired temperature. This light will cycle on and off during cooking. If cooking waffles, wait until the green ready light comes on before adding waffle batter.



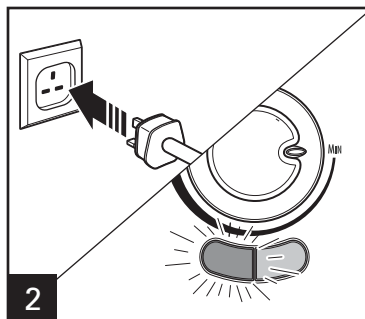
How to Use Nonstick Skillet

⚠ WARNING Burn Hazard.

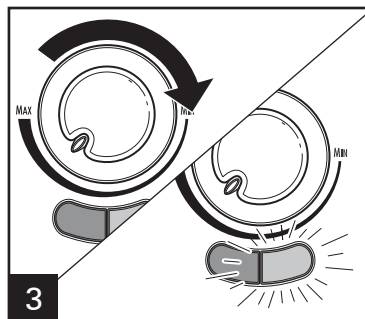
Do not carry or move the skillet when it contains hot oil or food. To reduce the risk of burns due to oil spatter, do not put a large amount of oil in a skillet. When frying, pour oil in skillet and then preheat unit.



1
NOTE: Do not operate unit unless skillet is securely in place. Only preheat and operate with skillets in place.

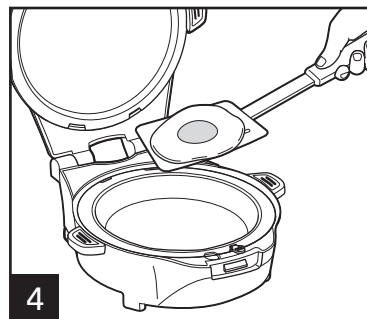


2
Plug cord into wall outlet. The red Power ON light will glow.



3
Choose desired skillet temperature setting and preheat 5 to 7 minutes.

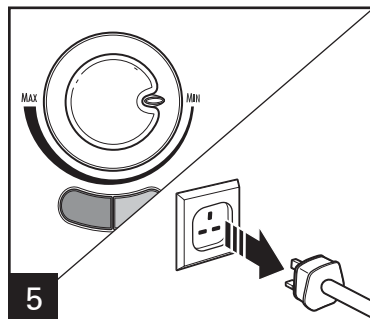
TIP: Use mid-high setting for foods that do not come in contact with the top skillet. Use low-med setting for food that comes in contact with top skillet.



4
Add food and close cover. Lift cover to check for doneness and turn foods over when necessary. Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.

TIPS:

- For best results and faster cooking, keep lid closed.
- Drain grease from skillet when cooking meats for even cooking.
- Surfaces are hot. Use oven mittens when using handles.

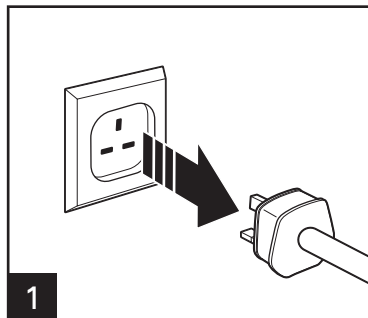


5
Turn control to "MIN." Unplug unit when through cooking. Let cool.

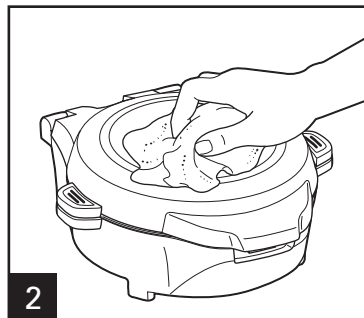
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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



Turn control to "MIN." Unplug unit when through cooking. Let cool.



Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

The back sides of waffle and skillet plates may discolor. This is normal.

Troubleshooting

Low, poor, or slow heating.

- Allow skillet to heat for 5 to 7 minutes before use.

Cooking too slow.

- Ensure plates are fully installed.

Waffles are too light.

- Adjust temperature towards MAX (darker setting).

Recipes

Stuffed French Toast

Ingredients:

- 1 large egg
- 1 large egg white
- 1 tablespoon (15 ml) strawberry preserves
- 1 tablespoon (15 ml) cream cheese
- 1 tablespoon (15 ml) chopped pecans
- 2 slices cinnamon bread

Directions:

1. Preheat skillet plates on medium heat.
2. Beat egg and egg white in medium bowl; set aside.
3. Mix cream cheese and pecans in small bowl; spread on one slice of bread. Spread strawberry preserves on remaining bread slice. Top bread with cream cheese mixture with remaining bread slice, strawberry-side down.
4. Place bread in egg mixture for 2 minutes; turn and soak for an additional 2 minutes.
5. Add bread to skillet; close cover. Cook 4 to 5 minutes or until cooked through.
6. Serve with confectioners' sugar or maple syrup.

Serves: 1

Western Omelet

Ingredients:

- 2 large eggs
- 1 tablespoon (15 ml) milk
- 1 tablespoon (15 ml) chopped onion
- 2 tablespoons (30 ml) chopped mushrooms
- 2 tablespoons (30 ml) chopped green pepper
- 2 tablespoons (30 ml) chopped red pepper
- Salt and pepper to taste

Directions:

1. Preheat skillet plates on medium heat.
2. Beat eggs, milk, salt and pepper until well-blended.
3. Place onions, mushrooms, green peppers and red peppers in skillet. Close cover and cook 2 minutes.
4. Pour egg mixture over onion mixture. Close cover. Cook 3 minutes or until cooked through.
5. Sprinkle with cheese; remove from skillet.
6. Serve with salsa and sour cream, if desired.

Serves: 1

Recipes (cont.)

Potato Omelet

Ingredients:

2 large eggs, beaten
1 tablespoon (15 ml) sour cream
1/8 teaspoon (0.6 ml) salt
1/8 teaspoon (0.6 ml) pepper
1/4 cup (59 ml) diced hash browns
2 tablespoons (30 ml) chopped onion
2 tablespoons (30 ml) chopped peppers
2 tablespoons (30 ml) shredded cheddar cheese

Directions:

1. Preheat skillet plates on medium heat.
2. Beat eggs, sour cream, salt and pepper.
3. Add potatoes, onion and pepper. Close cover and cook 2 minutes.
4. Pour egg mixture over potato mixture. Close cover and cook 3 minutes.
5. Sprinkle with cheese and remove from skillet.

Serves: 1

Creamy Tomato Omelet

Ingredients:

2 large eggs, beaten
1 tablespoon (15 ml) snipped chives
1/4 teaspoon (1.3 ml) dried basil leaves
Salt and pepper to taste
3 tablespoons (44 ml) chopped tomatoes
1 tablespoon (15 ml) cream cheese, cut into pieces

Directions:

1. Preheat skillet plates on medium heat.
2. Mix eggs, basil, salt and pepper.
3. Pour egg mixture into skillet; close cover. Cook 3 minutes.
4. Add cream cheese and tomato to half of omelet. Fold in half to cover mixture. Close cover; cook an additional 2 minutes or until cooked through.

Serves: 1

Recipes (cont.)

Banana Stuffed French Toast

Ingredients:

1/2 cup (118 ml) cream cheese, softened
1 tablespoon (15 ml) confectioners' sugar
1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon, divided
1 cup (237 ml) milk
4 large eggs, slightly beaten
2 teaspoons (10 ml) vanilla extract
1 tablespoon (15 ml) granulated sugar
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt
8 slices (each 1-inch [2.5-cm] thick) bread
2 medium bananas, thinly sliced
Caramel syrup, warmed
Whipped cream
Additional banana slices

Directions:

1. Preheat product on High until "ready light" turns on.
2. In a small bowl, combine cream cheese, confectioners' sugar and 1/2 teaspoon (2.5 ml) cinnamon until smooth; set aside.
3. In a large bowl with a wire whisk, blend milk, eggs, vanilla, sugar, remaining cinnamon and salt; set aside.
4. Cut a slit in each slice of bread to form a pocket. Spread inside of pocket with cream cheese mixture. Add sliced bananas. Place stuffed bread slices in the milk mixture. Let soak 1 minute on each side. If necessary, soak in batches to fit in bowl.
5. Carefully transfer to skillet and lower lid. Cook 15 to 20 minutes, turning once, until browned and egg mixture is set.
6. Serve with warmed caramel syrup and extra banana slices if desired. Or, sprinkle with confectioners' sugar.

Serves: 4

Recipes (cont.)

The Everything Omelet

Ingredients:

2 large eggs, beaten
1 tablespoon (15 ml) sour cream
1/8 teaspoon (0.6 ml) salt
1/8 teaspoon (0.6 ml) pepper
1/4 cup (59 ml) diced hash browns
2 tablespoons (30 ml) chopped onions
2 tablespoons (30 ml) chopped peppers
2 tablespoons (30 ml) shredded cheddar cheese

Directions:

1. Preheat Breakfast Master with skillet grids on Skillet (MEDIUM) heat.
2. Beat eggs, sour cream, salt and pepper.
3. Spray skillet with nonstick cooking spray. Add hash browns, onions and peppers. Close cover and cook 2 minutes.
4. Pour egg mixture over potato mixture. Close cover and cook 3 minutes. Sprinkle with cheddar cheese and remove from skillet.

Serves: 1

TIP: Reduce calories and fat by substituting egg substitute for eggs and reduced fat or fat-free sour cream for regular sour cream.

Soy Sauce Chicken Galbi

Ingredients:

200 g chicken breast
1/4 onion
1/4 cup (59 ml) mushrooms
Chili paprika or crushed red pepper flakes to taste
3 tablespoons (44 ml) teriyaki sauce
1 tablespoon (15 ml) sugar
3 tablespoons (44 ml) water
1 tablespoon (15 ml) corn starch

Directions:

1. Preheat skillet plates on medium heat.
2. Cut the chicken, onion and chili into small pieces and put into the skillet.
3. Mix water and teriyaki sauce with ratio of three to one. Cover the chicken and vegetables, close the lid, and cook around 5 minutes.
4. When teriyaki sauce is well-mixed, put in chili and mushrooms, close the lid, and cook another 5 minutes.

Serves: 2

Recipes (cont.)

Pizza (6 inches)

Ingredients:

One pizza base of 6 inches
1/2 green pepper
1/2 red pepper
1/4 cup (59 ml) tomato sauce
1/4 cup (59 ml) mozzarella cheese

Directions:

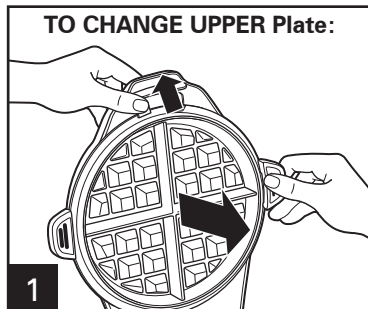
1. Defrost the pizza base.
2. Preheat skillet plates on medium heat.
3. Spread tomato sauce evenly over the pizza base. Scatter cheese over sauce and layer with green and red pepper. Add another layer of cheese.
4. Put the pizza into skillet plate, and bake pizza until cheese is melted and crust is golden brown, about 12 to 15 minutes.

Serves: 2

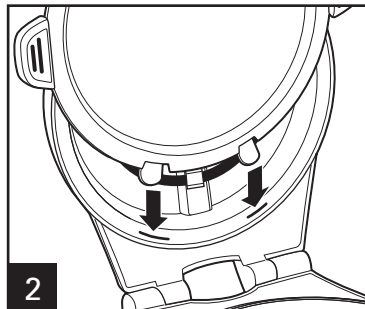
How to Change Waffle Plates

⚠ WARNING Burn Hazard.
Do not change hot plates.

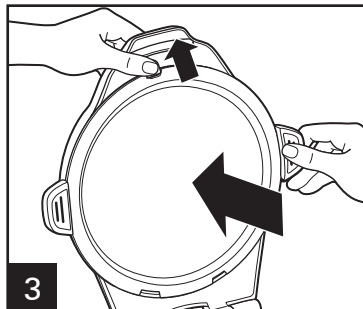
TO CHANGE UPPER Plate:



Open lid. Remove installed plate by pressing the release button in the direction of the small arrow, pulling out plate.

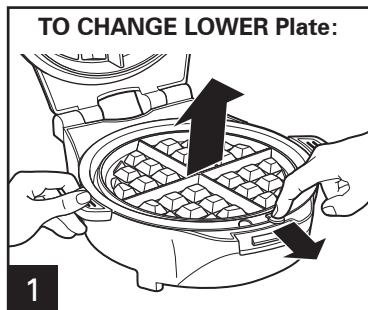


Hold both sides of other plate using grips. Insert two tabs into the openings in the bottom cover.

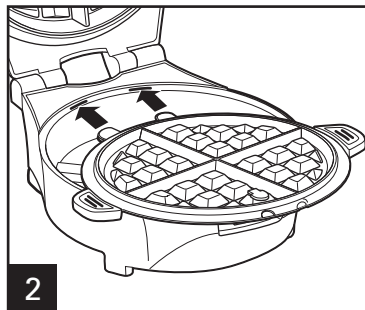


Push plate release button in the direction of the small arrow, press plate into place, and release button to secure plate in place.

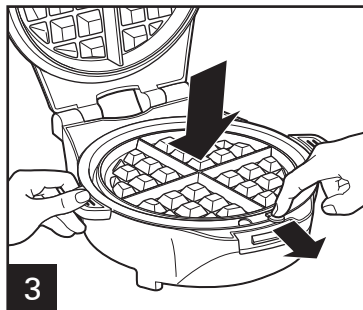
TO CHANGE LOWER Plate:



Remove installed plate by pressing the release button in the direction of the small arrow, holding grip, and pulling plate up and out.



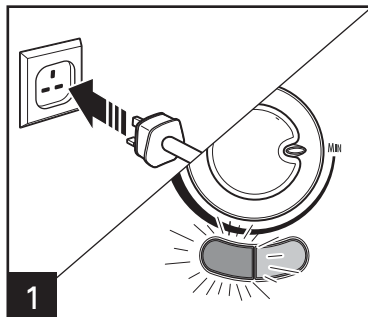
To reinstall plate, grip lower waffle grips and insert two tabs into the openings on the base.



Push plate release button in the direction of the small arrow, press plate into place, and release button to secure plate in place.

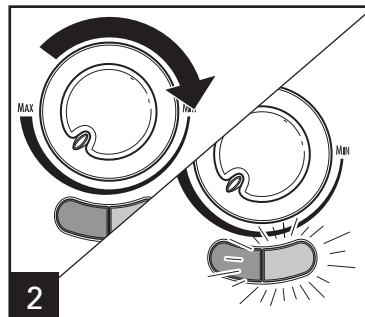
How to Use Waffle Plates

BEFORE FIRST USE: Wash plates in dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe or brush waffle plates with vegetable oil. This is only recommended before first use, but may be necessary afterwards.



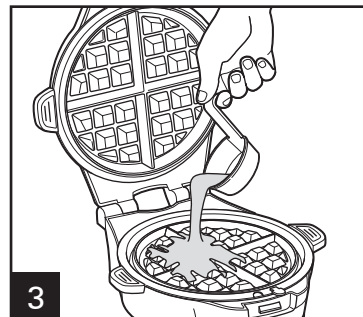
Plug cord into wall outlet. The red Plug ON light will glow.

TIP: A small amount of nonstick cooking spray can be used on the plates before preheating.



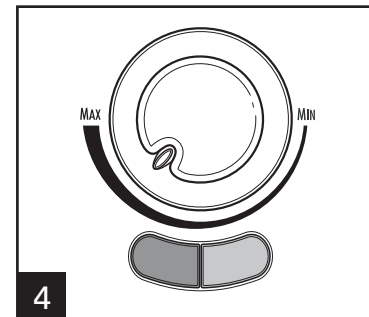
Choose desired waffle temperature setting and preheat with cover closed until the green READY light comes on.

TIP: Waffle color and crispness are determined by the temperature of the plates. The higher the temperature, the browner and crisper the waffle.

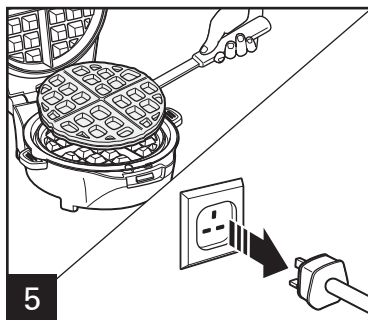


Raise cover and pour 2 spoons (240 ml) of batter onto center of bottom cooking plate. Lower cover.

TIP: When adding nuts, fruits, or chocolate chips to your waffle, reduce the waffle batter by 2 tablespoons (30 ml).



Waffles are done in about 6 to 8 minutes, depending on the setting, recipe, when the green READY light turns back on, or when steaming begins to stop. Do not preheat or operate unit unless plates are in place.



Using an oven mitt, open cover. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating of the appliance. Turn control to "MIN." Unplug unit when through cooking. Let cool.

⚠ WARNING Burn Hazard. Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot waffle maker. Escaping steam can burn.

Usage Tips

- To make your family a quick, hot breakfast, use any of the waffle mixes currently available on the market.
- Use a cooking spray before pouring batter into the plates, especially for dessert waffles or recipes with a lot of sugar.
- If your waffles start to stick, the plates may need to be scrubbed with a nylon brush to remove any cooked-on food particles.
- If using nuts in waffle batter, use chopped nuts and/or evenly spread batter to allow lid to fully close.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F (93°C) oven.
- Reheat in a microwave oven, a toaster oven, or a regular oven.
- Most waffles are done in about 6–8 minutes, depending on the setting selected. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 5 minutes. If the cover of the waffle maker doesn't lift up easily, then let the waffle cook a minute more before checking again. Another indicator that the waffle is done is when the green READY light comes on or when the steaming slows or stops.
- To store, let waffles cool and pack in an airtight container; store in refrigerator or freezer for reheating later.

Suggested Toppings and Spreads for Waffles

Maple Syrup
Chocolate Syrup
Powdered Sugar
Honey
Jams and Jellies

Cinnamon Sugar
Maple Butter
Apple Butter
Whipped Cream
Applesauce

Brown Sugar
Chocolate Sprinkles
Cake Frosting
Peanut Butter

Suggested ideas to stir into batter before cooking: small pieces of fresh fruit, dried fruit, chocolate chips, chocolate-covered raisins, or nuts.

TIP: Certain fresh fruits like blueberries will turn batter blue. Do not stir into batter; sprinkle over batter before cooking.

Recipes

Basic Waffles

Ingredients:

2 cups (473 ml) flour	1 teaspoon (5 ml) salt
2 tablespoons (30 ml) sugar	1 3/4 cups (414 ml) milk
1 tablespoon (15 ml) baking powder	1/3 cup (79 ml) vegetable oil
	2 eggs

Directions:

1. Combine flour, sugar, baking powder and salt. Stir together milk, oil and eggs.
2. Gradually add milk mixture to the dry ingredients. Stir until just blended.
3. Pour 1/2 cup (118 ml) of batter into the middle of the waffle maker.

Serves: 6 (1/2 waffle each)

16

Blueberry Waffles: After pouring batter onto waffle plates, sprinkle fresh blueberries over batter; then close lid. Do not stir berries into batter; this makes blue-gray waffles.

To Make a Savory Waffle: Add your favorite freshly chopped or dried savory spices to the batter. Follow *How to Use Waffle Plates*.

Notes



٩- 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

١٠- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة قد يعرضكم للإصابات

١١- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل

١٢- لا تترك السلك الكهربائي يتدلى خارج حافة الطاولة أو ليلا مس السطوح الساخنة بما فيها الموقد

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

١٤- لا تستخدم الجهاز لغير الغرض الذي صنع من أجله

١٥- لا تستخدم الجهاز دون مراقبة

١٦- أثناء الاستخدام، حافظ على مسافة ١٠ إلى ١٥ سم فوق وعلى جوانب الجهاز للسماح بمرور الهواء

١٧- لا تلمس مقابض الصفيحة أثناء تشغيل الجهاز. هذه المقابض فقط لأغراض الفك والتنظيف. اترك الجهاز ليبرد قبل الإمساك بها

١٨- لا تقم بإزالة الأطعمة بأي نوع من الأدوات الحادة أو بأدوات المطبخ المعدنية

١٩- دائماً انتظر حتى يبرد الجهاز قبل نقله من مكانه، ولا تقم بلف السلك الكهربائي حول الجهاز إذا ما زال ساخناً

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

٢١- ⚠️ تحذير: سطوح ساخنة

إن حرارة السطوح المكشوفة، بما فيها مقابض الصفيحة، عالية أثناء تشغيل الجهاز. دائماً قم باستخدام القفازات العازلة لحماية اليد من الحرارة العالية لسطح التسخين وصفائح الطبخ والحلقة



تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

عند استعمال الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع مجموعة من الخطوات الوقائية للتقليل من خطورة حدوث الحرائق، الصدمات الكهربائية و/أو الإصابة بالجروح، وتجدها فيما يلي:

١- اقرأ كل التعليمات

٥- هذا الجهاز مخصص للاستخدام داخل المنزل أو في أماكن مشابهة كالمطابخ المخصصة للموظفين في الأسواق والمكاتب وغيرها من أماكن العمل، منازل المناطق الزراعية، للزبائن في غرف الفنادق وغيرها من أماكن الإقامة، ولوجبات الإفطار في السرير وما شابه

٦- لا تلمس السطوح الساخنة. استخدم القفازات العازلة

٧- للحماية من خطر الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو وحدة الطبخ في الماء أو غيره من السوائل

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

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

٤- حافظ على الجهاز وسلوكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال

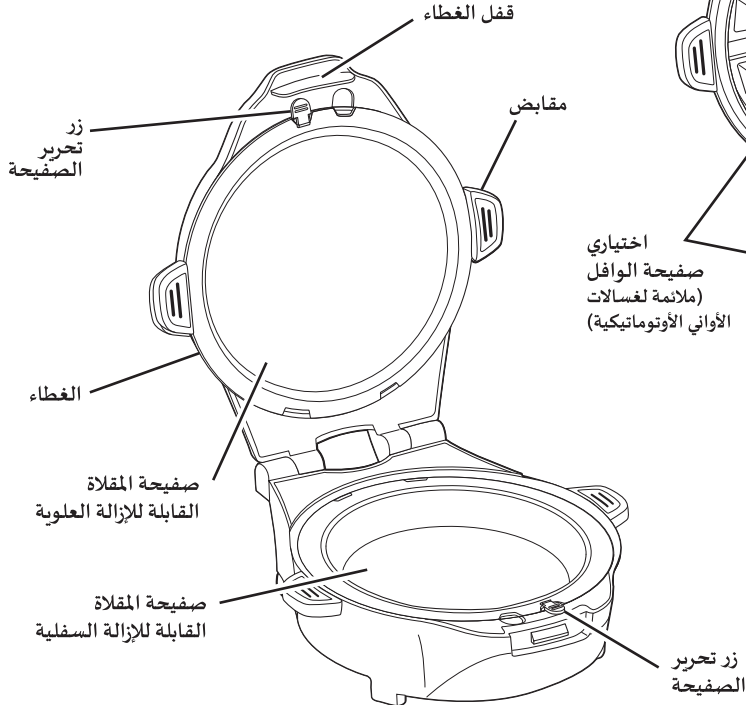
⚠ **تحذير: سطوح ساخنة.** إن حرارة السطوح المكشوفة، بما فيها مقابض الصفيحة، عالية أثناء تشغيل الجهاز

موديل: 26049-SAU

اكتب: ST28

التقييمات:

220-240 V ~ 50-60 Hz 600 W

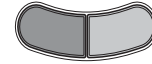


الأجزاء والمواصفات

لوحة التحكم بالحرارة



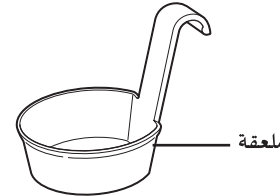
مؤشر الطاقة
الضوئي الأحمر



مؤشر الجاهزية
الضوئي الأخضر

يضيء مؤشر الطاقة الأحمر عند وصل الجهاز بالتيار الكهربائي. يستمر المؤشر بالإضاءة حتى يتم فصل الجهاز عن التيار

يضيء مؤشر الجاهزية الأخضر عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المنشودة. يستمر هذا المؤشر بالوميض أثناء التحضير. عند تحضير الوافل، انتظر حتى يضيء هذا المؤشر قبل إضافة مخفوق الوافل



٢٢- المقبس مزود بصمام كهربائي موافق عليه من قبل ١٣٦٢ ASTA to B.S 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!

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.

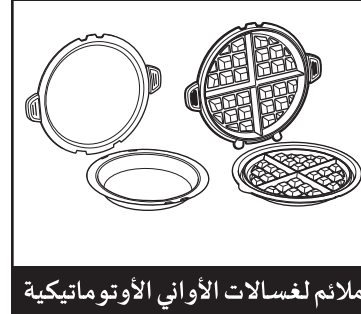


العناية والتنظيف

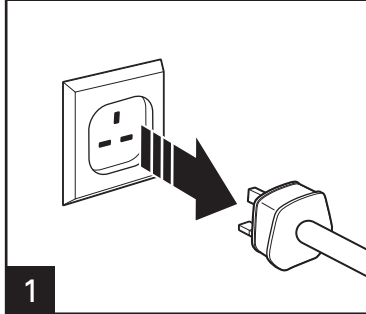
⚠ تنبيه

خطر الصدمات الكهربائية

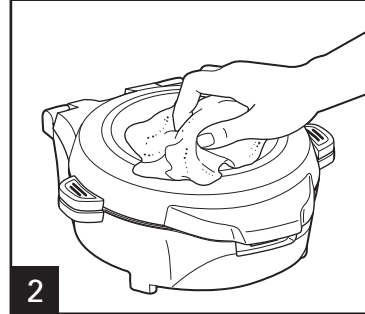
قم بفصل الآلة عن التيار الكهربائي قبل التنظيف. لا تغمر السلك الكهربائي أو المقبس أو القاعدة في أي نوع من السوائل



لا تستخدم إعدادات التعقيم بدرجات الحرارة العالية عند غسل الآلة في غسالات الأواني الأوتوماتيكية. الحرارة العالية قد تؤدي إلى تلف المنتج
قد يتغير لون جوانب كعكة الوافل وصفيحة المقلاة. هذا أمر طبيعي



اختر الوضعية "MIN." افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند الإنهاء من التحضير. اتركها لتبرد



امسح سطح الجهاز الخارجي بواسطة قطعة قماش مبللة مع الصابون.
لا تستخدم الصوف الفولاذي، أوراق القمامة، أو مواد التنظيف الكاشطة عند تنظيف أي قطعة من قطع الآلة. لا تستخدم أي أداة حادة أو مدببة في التنظيف

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

التسخين ضعيف، سيء أو بطيء

اترك المقلاة لتسخن من ٥ إلى ٧ دقائق قبل استعمالها

التحضير بطيء جداً

• تأكد من تركيب الصفائح بشكل كامل

كعكة الوافل فاتحة اللون

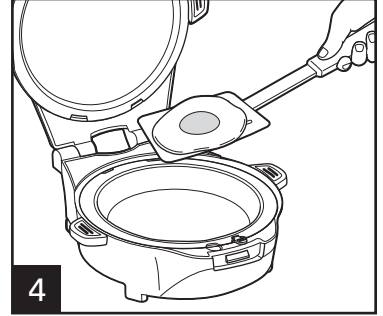
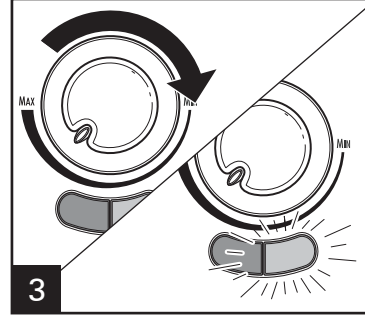
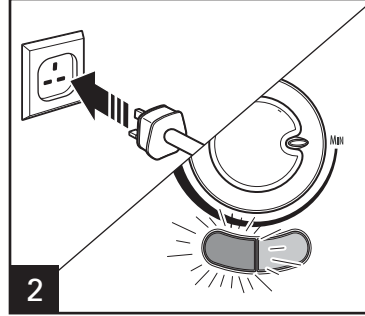
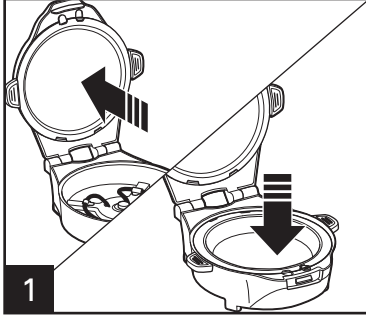
• قم بتعديل الحرارة إلى خيار MAX (إعدادات اللون الغامق)

كيفية استعمال المقلاة المانعة للإلتصاق

⚠ تحذير

خطر الإصابة بالحروق

لا تحمل أو تحرك المقلاة إذا احتوت على زيت أو طعام ساخن. للتخفيف من خطر التعرض للحروق من تناثر قطرات الزيت، لا تضيف كمية كبيرة منه في المقلاة. عند القلي، أضف الزيت إلى المقلاة قبل تسخين الجهاز



ملاحظة: لا تقم بتشغيل الجهاز فيما لم تكن المقلاة في مكانها المناسب. شغل الجهاز وابدأ بالتسخين فقط عندما تكون المقلاة في مكانها

قم بتوصيل الجهاز في مقبس التيار الكهربائي. سيضيء مؤشر الطاقة الأحمر

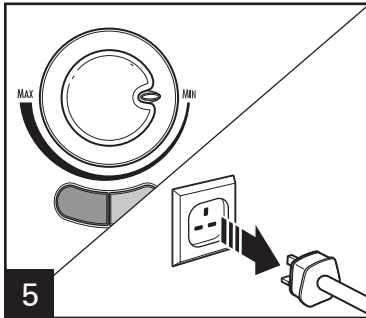
اختر درجة حرارة المقلاة المنشودة وابدأ بالتسخين من ٥ إلى ٧ دقائق

أفكار مفيدة: اختر اعدادات التسخين الوسط العليا مع الأطعمة التي لا تتلاصق مع المقلاة العلوية. اختر اعدادات التسخين الدنيا مع الأطعمة التي تتلاصق مع المقلاة العلوية

أضف الطعام واغلق الغطاء. ارفع الغطاء للتأكد من انتهاء عملية التحضير وقلب الطعام عند الضرورة. استخدم فقط أدوات المطبخ الخشبية أو البلاستيكية لإطالة عمر الطبقة المانعة للإلتصاق

أفكار مفيدة:

- للحصول على أفضل النتائج وتحضير أسرع، اترك الغطاء مغلقاً
- تخلص من الشحوم التي في المقلاة عند تحضير اللحم لتجهيز متساوٍ
- السطوح ساخنة. استخدم القفازات الواقية للتعامل مع المقابض



اختر الوضعية "MIN." لفصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند الإنتهاء من التحضير. اتركها لتبرد

وصفات (متابعة)

عجة البطاطس

المكونات:

- ٢ بيضة كبيرة، مخفوقة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من الكريمة الحامضة
- ١١/٨ ملعقة صغيرة (٠,٦ مل) من الملح
- ١١/٨ ملعقة صغيرة (٠,٦ مل) من الفلفل
- ١٤/١ كوب (٥٩ مل) من مكعبات البطاطس المفرومة
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من البصل المفروم
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من الفلفل المفروم
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من قطع جبنة الشيدر

طريقة التحضير:

- ١- سخن صفيحة المقلاة على الحرارة المتوسطة
- ٢- اخفق البيض مع الكريمة الحامضة والملح والفلفل
- ٣- أضف البطاطس، البصل والفلفل. أغلق الغطاء وسخن المكونات لدقيقتين
- ٤- أضف مخفوق البيض إلى المكونات. أغلق الغطاء وسخن المكونات لثلاث دقائق
- ٥- ضع الجبن، ثم اسحبها من المقلاة

وجبة لشخص واحد

عجة الطماطم القشدية

المكونات:

- ٢ بيضة كبيرة، مخفوقة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من الثوم المفروم
- ١٤/١ ملعقة صغيرة (١,٣ مل) من أوراق الريحان الجافة
- الملح والفلفل حسب الذوق
- ٣ ملاعق صغيرة (٤٤ مل) من الطماطم المفرومة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من جبة الكريمة، قطع

طريقة التحضير:

- ١- سخن صفيحة المقلاة على الحرارة المتوسطة
- ٢- اخفق البيض مع الريحان والملح والفلفل
- ٣- ضع مخفوق البيض في المقلاة، أغلق الغطاء، سخن المكونات لثلاث دقائق
- ٤- أضف جبنة الكريمة والطماطم إلى نصف العجة. اطوئها من المنتصف لتغطية الخليط. أغلق الغطاء، سخن المكونات لدقيقتين إضافيتين أو حتى تجهز بالكامل

وجبة لشخص واحد

وصفات

التوست الفرنسي المحشو

المكونات:

- ١ بيضة كبيرة
- ١ بياض بيضة كبيرة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من الفريز المعلب
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من جبن الدهن
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من الجوز الأمريكي المطحون
- ٢ شريحة من خبز القرفة

طريقة التحضير:

- ١- سخن صفيحة المقلاة على الحرارة المتوسطة
- ٢- اخفق البيضة مع بياض البيضة في إناء متوسط، ضعهم على جنب
- ٣- اخلط جبن الدهن والجوز في إناء متوسط، ادهن الخليط على شريحة خبز. ادهن باقي شرائح الخبز بالفريز المعلب. ضع خليط الجبن على الخبز، جهة الفريز إلى الأسفل
- ٤- ضع الخبز في مخفوق البيض لدقيقتين. اقلها وأعدّها إلى الإناء لدقيقتين إضافيتين
- ٥- ضع الخبز في المقلاة، أغلق الغطاء. سخنها مدة ٤ إلى ٥ دقائق أو حتى تجهز بالكامل
- ٦- تقدم مع سكر الحلويات أو شراب القيقب

وجبة لشخص واحد

العجة الغربية

المكونات:

- ٢ بيضة كبيرة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من الحليب
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من البصل المفروم
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من الفطر المفروم
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من الفلفل الأخضر المفروم
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من الفلفل الأحمر المفروم
- الملح والفلفل حسب الذوق

طريقة التحضير:

- ١- سخن صفيحة المقلاة على الحرارة المتوسطة
- ٢- اخفق البيض مع الحليب والملح والفلفل حتى يصبح الخليط متجانساً
- ٣- أضف البصل، الفطر، الفلفل الأخضر والأحمر إلى المقلاة. أغلق الغطاء وسخن الخليط لدقيقتين
- ٤- صب خليط البيض فوق خليط البصل. أغلق الغطاء. سخن المكونات لثلاث دقائق أو حتى تجهز
- ٥- ضع الجبن، ثم اسحبها من المقلاة
- ٦- تقدم مع الصلصة أو الكريمة الحامضة، حسب الرغبة

وجبة لشخص واحد

وصفات (متابعة)

عجة كل شيء

المكونات:

- ٢ بيضة كبيرة، مخفوقة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من الكريمة الحامضة
- ٨\١ ملعقة صغيرة (٠,٦ مل) من الملح
- ٨\١ ملعقة صغيرة (٠,٦ مل) من الفلفل
- ٤\١ كوب (٥٩ مل) من مكعبات البطاطس المفرومة
- ٢ ملعقة صغيرة (٣٠ مل) من البصل المفروم
- ٢ ملعقة صغيرة (٣٠ مل) من الفلفل المفروم
- ٢ ملعقة صغيرة (٣٠ مل) من قطع جبنة الشيدر

طريقة التحضير:

- ١- سخن سيد الإفطار مع وضع المقلاة الشبكية على المقلاة على الحرارة المتوسطة
- ٢- اخفق البيض مع الكريمة الحامضة والملح والفلفل
- ٣- رش المقلاة بمادة مانعة للإلتصاق. أضف مكعبات البطاطس، البصل والفلفل. أغلق الغطاء وسخن المكونات مدة دقيقتين
- ٤- صب خليط البيض فوق خليط البطاطس. أغلق الغطاء وسخنه مدة ٣ دقائق. رش جبنة الشيدر واسحب العجة من المقلاة

وجبة لشخص واحد

ملاحظة مفيدة: خفض من كمية السعرات الحرارية والدهون باستبدال البيض ببديل البيض، وخفض كمية الدهون باستعمال الكريمة الحامضة خالية الدسم

غالبي الدجاج بصلصة الصويا

المكونات:

- ٢٠٠ غ من صدر الدجاج
- ٤\١ من البصل
- ٤\١ كوب (٥٩ مل) من الفطر
- فلفل تشيلي بابريكا أو فلفل أحمر مطحون حسب الذوق
- ٣ ملاعق كبيرة (٤٤ مل) من صلصة تيرياكي
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من السكر
- ٣ ملاعق كبيرة (٤٤ مل) من الماء
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من نشاء الذرة

طريقة التحضير:

- ١- سخن صفيحة المقلاة على الحرارة المتوسطة
- ٢- قطع الدجاج، البصل والفلفل الأحمر في وعاء صغير وضعهم في المقلاة
- ٣- اخلط الماء مع صلصة تيرياكي بنسبة ٣ إلى ١. غطي الدجاج والخضروات، أغلق الغطاء، وسخن المكونات حوالي ٥ دقائق
- ٤- عندما يجهز خليط صلصة التيرياكي، ضع فيه الفلفل الأحمر والفطر، أغلق الغطاء، وسخن المكونات لخمس دقائق أخرى

وجبة لشخصين

وصفات (متابعة)

التوست الفرنسي المحشو بالموز

المكونات:

- ٢١ كوب (١١٨ مل) من جبنة الكريمة الناعمة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من سكر الحلويات
- ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من القرفة المطحونة، مقسمة
- ١ كوب (٢٣٧ مل) من الحليب
- ٤ بيضة كبيرة، مخفوقة قليلاً
- ٢ ملعقة صغيرة (١٠ مل) من خلاصة الفانيليا
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من السكر الخشن
- ٤١ ملعقة صغيرة (١,٣ مل) من الملح
- ٨ شرائح (بسمكة ١ إنش، ٢,٥ سم) من الخبز
- ٢ حبة موز متوسطة، مقطعة إلى شرائح رقيقة
- شراب الكراميل، دافئ
- كريمة مخفوقة
- شرائح موز إضافية

طريقة التحضير:

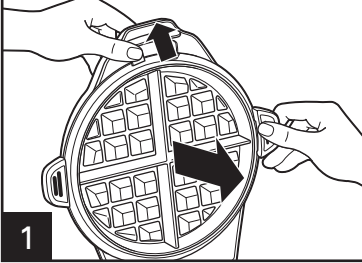
- ١- سخن الجهاز على أعلى درجة حتى يومض الضوء الأخضر
- ٢- ضع جبنة الكريمة مع سكر الحلويات و ٢١ ملعقة صغيرة (٢,٥ مل) من القرفة في إناء صغير واخلطهم حتى يصبح الخليط ناعماً، ضعه جانباً
- ٣- ضع الحليب، البيض، الفانيليا، السكر، باقي القرفة والملح في إناء كبير واخلطهم بواسطة الخفافة، وضع الخليط جانباً
- ٤- اصنع شقاً في كل شريحة خبز مشكلاً جيب. ادهن داخل الجيب بخليط جبنة الكريمة. أضف شرائح الموز. ضع قطعة الخبز المحشوة في خليط الحليب. دعها منقوعة مدة دقيقة على كل جانب. عند الضرورة، انقع الكمية كلها في أن واحد إن اتسع لها الإناء
- ٥- انقل الخبز المنقوع بحذر إلى المقلاة واخفض الغطاء. سخن المكونات مدة بين ١٥ إلى ٢٠ دقيقة، اقلب الخبز حتى تصبح بنية ويثبت خليط البيض
- ٦- تقدم مع شراب الكراميل الدافئ وشرائح الموز الإضافية عند الرغبة. أو يرش عليها سكر الحلويات

وجبة ٤ أشخاص

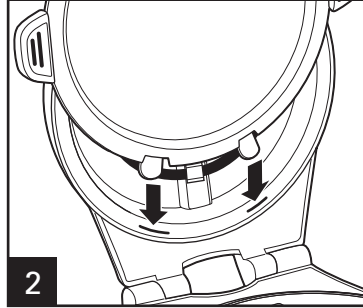
كيفية استبدال صفائح الوافل

⚠ تحذير خطر الإصابة بالحروق
لا تستبدل الصفائح الساخنة

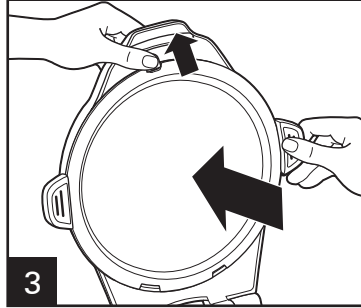
لاستبدال الصفائح العلوية:



1 ارفع الغطاء. أزل الصفائح الموجودة بالضغط على زر التحرير باتجاه السهم الصغير. اسحب الصفائح

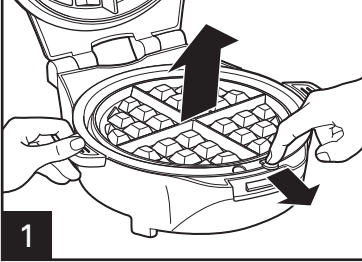


2 أمسك بطرفي الصفائح الأخرى من المقابض. أدخل اللسانين في فتحات الغطاء السفلي

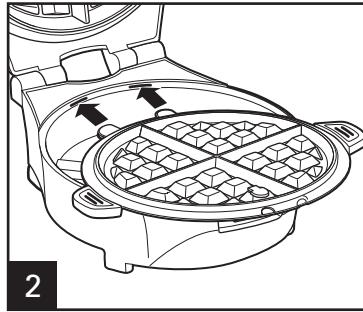


3 اضغط زر تحرير الصفائح باتجاه السهم الصغير. ضع الصفائح في مكانها، ثم حرر زر التحرير لتمكين تثبيت الصفائح في مكانها

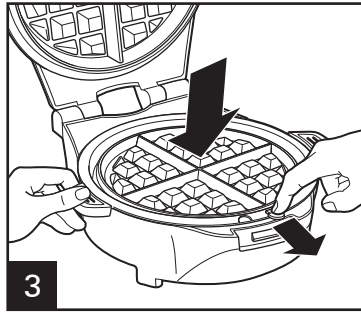
لاستبدال الصفائح السفلية:



1 أزل الصفائح الموجودة بالضغط على زر التحرير باتجاه السهم الصغير. اسحب الصفائح من مقابضها



2 لإعادة وضع الصفائح، أمسك بمقابض صفائح الوافل ثم أدخل اللسانين في فتحات القاعدة



3 اضغط زر تحرير الصفائح باتجاه السهم الصغير. ضع الصفائح في مكانها، ثم حرر زر التحرير لتمكين تثبيت الصفائح في مكانها

وصفات (متابعة)

بيتزا (٦ إنش)

المكونات:

عجينة بيتزا ٦ إنش

٢١ حبة من الفلفل الأخضر

٢١ حبة من الفلفل الأحمر

٤١ كوب (٥٩ مل) من صلصة الطماطم

٤١ كوب (٥٩ مل) من جبنة الموتزاريلا

طريقة التحضير:

١- فك تجميد عجينة البيتزا

٢- سخن صفيحة المقلاة على الحرارة المتوسطة

٣- وزع صلصة الطماطم على العجينة بشكل متساوي. انثر الجبنة فوق الصلصة ثم ضع الفلفل الأخضر والأحمر فوقها. ضع طبقة أخرى من الجبنة

٤- ضع البيتزا في المقلاة، واخبزها حتى يذوب الجبن ويتحول لونها إلى اللون البني مدة بين ١٢ إلى ١٥ دقيقة

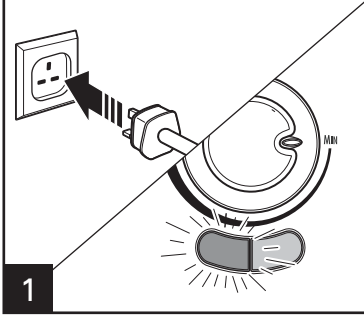
وجبة لشخصين

ملاحظات مفيدة للاستعمال

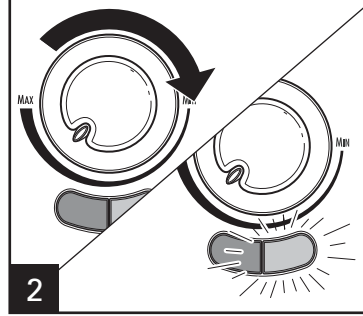
- معظم أنواع الوافل تجهز في غضون ٦-٨ دقائق تبعاً للإعدادات المختارة. بعض الوصفات التي تحتوي على مواد أخرى قد تستغرق وقتاً أكثر. تأكد من الانتهاء من إعداد الوافل بعد مرور ٥ دقائق. في حال عدم التمكن من فتح الغطاء بسهولة، عندها اترك الوافل لدقيقة أخرى قبل إعادة التأكد. مؤشر آخر على انتهاء تحضير الوافل هو عندما يضيء المؤشر الأخضر، أو عندما يتوقف البخار أو يتباطئ
- للتخزين، اترك الوافل لتبرد ثم ضعها في علبة مسحوبة الهواء، ضعها في البراد أو الثلاجة لإعادة تسخينها لاحقاً
- لتحضير إفطار سريع وساخن للعائلة، استخدم أي نوع من أنواع مخفوق الوافل المتوفر في الأسواق
- استخدم بخاخ الطبخ قبل صب المخفوق أو الوصفات التي تحتوي على الكثير من السكر
- إذا بدأت الوافل بالالتصاق، قد تحتاج للصفحة للتنظيف بفرشاة بلاستيكية لإزالة أي مادة عالقة من الأطعمة
- عند استخدام المكسرات في مخفوق الوافل، اختر المكسرات المطحونة و/أو صب الالمخفوق بشكل متساوي للسماح بإحكام إغلاق الغطاء
- يمكن تحضير الوافل ثم وضعها لتبقى دافئة في فرن على درجة حرارة ٢٠٠ ف (٩٣ س)
- أعد تسخين الوافل في المايكرويف، فرن التحميص، أو الفرن العادي

كيفية استعمال صفائح الوافل

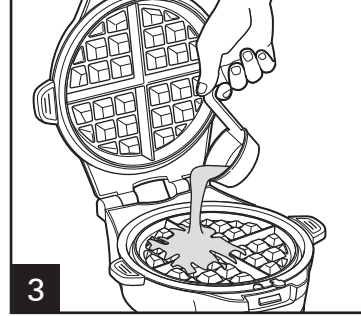
قبل أول استعمال: اغسل الصفيحة في غسالة الأواني الأوتوماتيكية أو بالماء الساخن والصابون. اشطفها وجففها. امسح صفيحة الوافل بالزيت النباتي. ينصح باتباع هذا الإجراء فقط قبل أول استعمال، لكن قد يكون ضرورياً فيما بعد



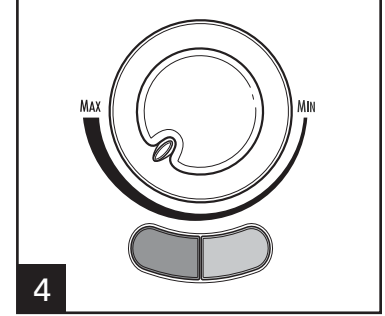
أوصل السلك الكهربائي في مقبس التيار الكهربائي. سيضيئ مؤشر الطاقة الأحمر ملاحظة مفيدة: يمكن رش مقدار صغير من مانع الإلتصاق على الصفيحة قبل التسخين



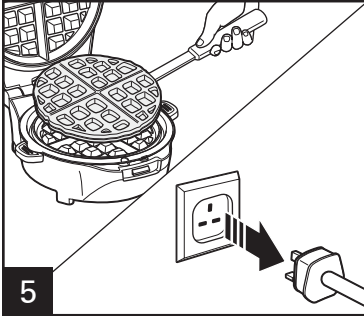
اختر درجة حرارة الوافل التي ترغب بها ثم سخنها بعد إغلاق الغطاء حتى يضيئ مؤشر الجاهزية الأخضر ملاحظة مفيدة: يمكن تحديد لون وقرمشة الوافل تبعاً لدرجة حرارة الصفيحة. كلما كانت الحرارة أعلى، كلما أصبح لون الوافل بني أكثر، وأصبحت أكثر قرمشة



ارفع الغطاء وضع ٢ ملعقة (٢٤٠ مل) من المخفوق في وسط الصفيحة السفلية. أخفض الغطاء ملاحظة مفيدة: عند إضافة المكسرات، الفواكه، أوريقات الشوكولا إلى الوافل، قلل من كمية المخفوق لتصبح ٢ ملعقة (٣٠ مل)



يجز الوافل في غضون ٦ إلى ٨ دقائق تبعاً للإعدادات والمكونات، عندما يضيئ المؤشر الأخضر، أو عندما يتوقف البخار. لا تعد تسخين أو تشغيل الجهاز إلا إذا كانت الصفائح في مكانها



باستخدام القفازات الواقية، ارفع الغطاء. ارفع الوافل باستخدام ملعقة خشبية أو بلاستيكية. لا من لوحة MIN تستعمل أبداً الأدوات المعدنية. كي لا تتضرر الطبقة المانعة للإلتصاق. اختر إعداد التحكم. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند الإنتهاء من إعداد الوافل دعها لتبرد

⚠ تحذير خطورة الإصابة بالحروق

استخدم دائماً القفازات الواقية لحماية اليد عند فتح صناعة الوافل. البخار المتصاعد قد يسبب الحروق

مواد مقترحة لدهن الوافل بها

شراب القيقب
شراب الشوكولا
السكر المطحون
العسل
المربيات والهلام

سكر القرفة
زبدة القيقب
زبدة التفاح
الكريمة المخفوقة
التفاح

السكر المحروق
برش الشوكولا
مزينات الكعك
زبدة الفستق

أفكار مقترحة لإضافات للمخفوق قبل التحضير: قطع صغيرة من الفواكه الطازجة، الفواكه المجففة، رقائق الشوكولا، الزبيب المغطى بالشوكولا، أو المكسرات ملاحظة مفيدة: بعض أنواع الفواكه الطازجة كالعنبه ستحول المخفوق إلى اللون الأزرق. لا تحركها داخل المخفوق، انثرها فوق المخفوق قبل التسخين

وصفات الوافل الأساسي

المكونات:

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من الملح | ٢ كوب (٤٧٣ مل) من الطحين |
| ١٣١ كوب (٤١٤ مل) من الحليب | ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من السكر |
| ٣١١ كوب (٧٩ مل) من الزيت النباتي | ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من بودرة الخبز |
| ٢ بيضة | |

طريقة التحضير:

- ١- اخلط الطحين، السكر، بودرة الخبز والملح. اخفق الحليب والزيت والبيض معاً
- ٢- أضف مزيج الحليب تدريجياً إلى المواد الجافة. امزجها حتى تتجانس
- ٣- صب ٢١١ كوب (١١٨) من المخفوق في وسط صفيحة صانعة الوافل

وجبة لستة أشخاص (٢١١ وافل لكل شخص)

وافل العنبه: بعد صب المخفوق في صفيحة الوافل، انثر العنبه الطازجة فوقه، ثم أغلق الغطاء. لا تحرك العنبه داخل المخفوق كي لا تحوله إلى اللون الأزرق الرمادي

لتحضير وافل الزعتر البري: أضف أوراق الزعتر البري الجافة أو الطازجة إلى المخفوق. اتبع تعليمات استخدام صفيحة الوافل