



**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 الشبيهة

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

840279100

2/17

Hamilton Beach®

Dual Breakfast Sandwich Maker

صانعة شطائر
الإفطار الثنائية



English – Original Translation..... 2
Arabic..... 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

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. **D**o not touch hot surfaces. **U**se handles or knobs.
5. **T**o protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid.
6. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. **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; and bed and breakfast-type environments.
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.

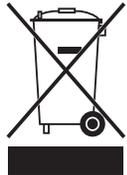
9. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid 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. **E**xtrême caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. **D**o not use appliance for other than intended use.
16. **D**o not use appliance unattended.
17. **D**uring use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation.
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. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

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

22.  **CAUTION! HOT SURFACES.** The temperature of accessible surfaces are hot when the appliance is operating. **A**lways use oven mitt to protect hand when moving heating and cooking plates

and ring assemblies.
23. **Y**our plug is provided with a fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. **I**f 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



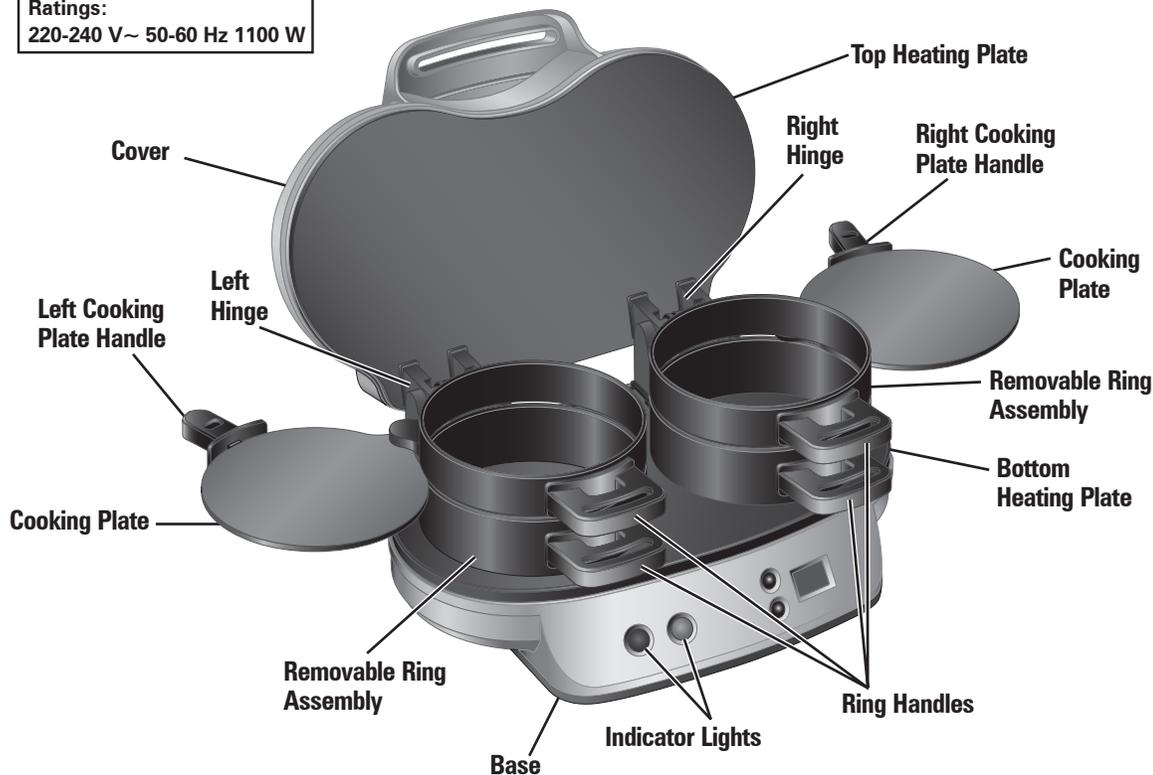
Recycling the Product at the End of Its Service Life

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.

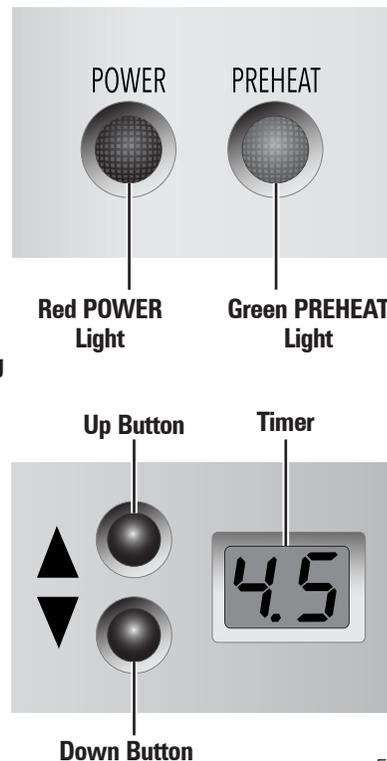
Parts and Features

Model: 25490-SAU
Type: ST30
Ratings:
220-240 V ~ 50-60 Hz 1100 W

BEFORE FIRST USE: Lift cover to remove each ring assembly. Wash both rings in dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly. Spray rings with nonstick cooking spray or wipe or brush with vegetable oil.

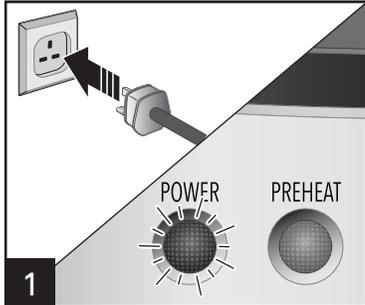


Indicator Lights

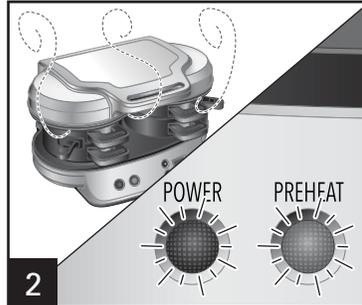


How to Use

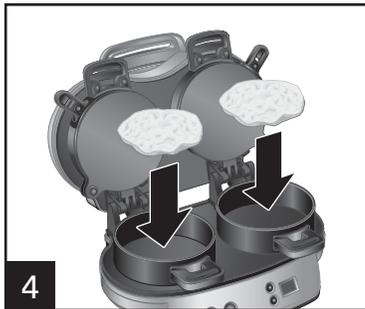
This sandwich maker makes one or two sandwiches at the same time.



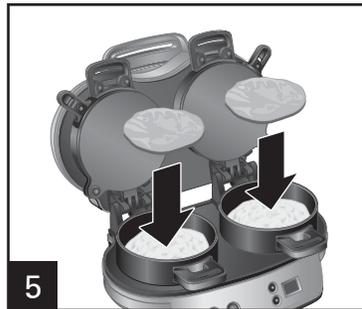
Plug cord into wall socket. The red **POWER** light will glow. Lightly spray rings with nonstick cooking spray if necessary.



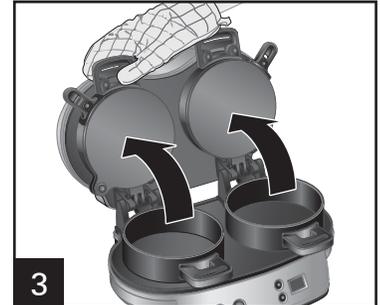
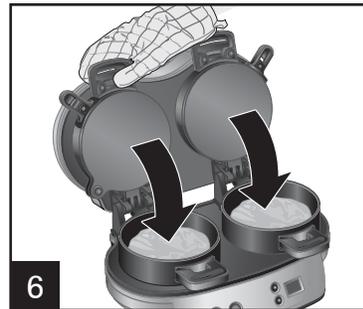
Let unit preheat with cover closed and cooking plates rotated in between rings.



Place bottom half of bread (such as an English muffin, small bagel, or biscuit) onto bottom plates.



Top bread with ingredients such as precooked meats, vegetables, and cheese. Do not overfill breakfast sandwich maker. Overfilling will cause food to spill over rings and get stuck in the hinges. Move top rings and cooking plates down. Make sure cooking plates are rotated securely to back of rings as far as they will go to prevent leaking of egg.



Use handles to lift cover, top rings, and cooking plates.



Crack an egg onto each cooking plate. Pierce egg yolk with a fork or toothpick. (You can use a whole large egg, egg white, or a scrambled egg.)

⚠ WARNING Burn Hazard.

Always use an oven mitt to protect hand when opening cover. Hot surfaces and escaping steam can burn.

NOTE: Green **PREHEAT** light will come on when unit is heated to the correct temperature and will cycle on and off during cooking. It is **NOT** an indicator when sandwich is ready. Red **POWER** light stays on.

How to Use (cont.)

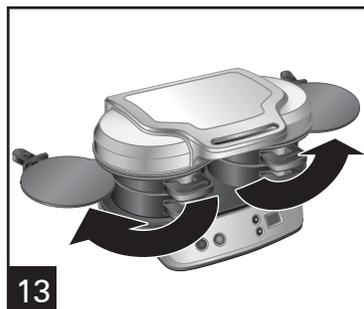


Top with the other half of bread. Close cover. Cook sandwiches for about 4 minutes. **NOTE:** Do not push lid all the way down when loaded with ingredients or when using jumbo eggs. Lid may rise as scrambled eggs cook.

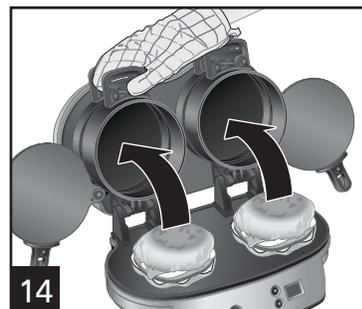
Press the up or down button to the desired time in half-minute (0.5) increments. If the up or down button has not been pressed in 5 seconds, the timer will start. When there is less than 1 minute remaining, the timer switches to seconds and continues to count down.



The timer will beep when the time is up. This unit does not turn off automatically at the beep.



When finished cooking, rotate cooking plate handles out until they stop.



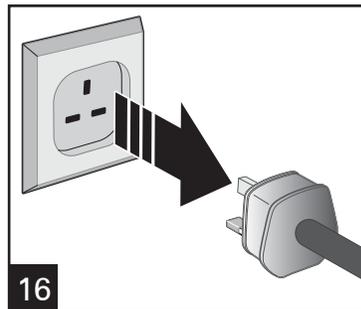
Using an oven mitt, lift ring assemblies and cover by holding bottom ring handles to open. Some sandwiches are easier to remove if rings are lifted individually.

How to Use (cont.)



Remove breakfast sandwiches with plastic or wooden utensil. Never use metal.

Always wait 2 minutes between cooking sandwiches to ensure the breakfast sandwich maker is heated to the correct temperature.



Unplug when through cooking. Let cool.

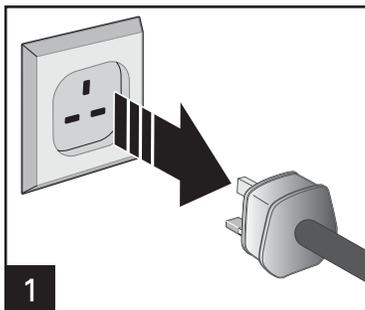
TIPS:

- Get your ingredients together before cooking your sandwiches.
- Always keep cover closed with rings and cooking plates in place when preheating.
- Check to make sure the cooking plates are in place before preheating and when adding food.

Care and Cleaning

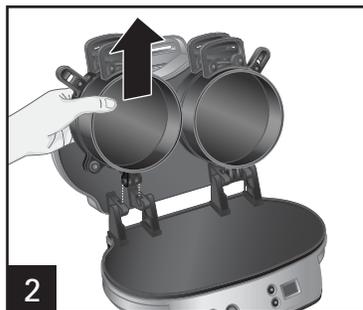
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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



1

Unplug unit when through cooking. Let cool.



2

To remove ring assemblies for cleaning, hold bottom ring handles to open, and then lift straight up.



3

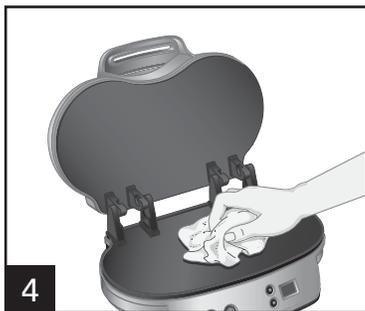
Removable Ring Assembly

Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.



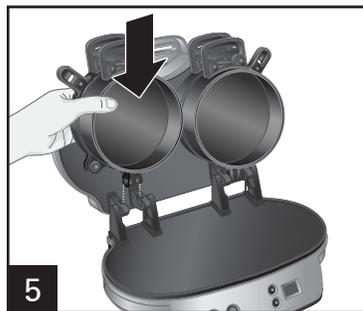
**TOP-RACK
DISHWASHER-SAFE**

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



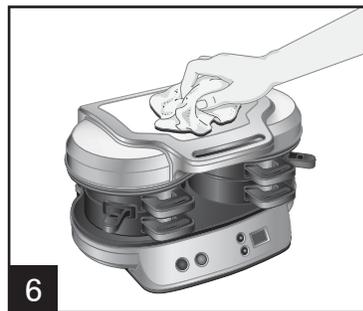
4

Wipe top and bottom heating plates with a damp, soapy cloth. Remove soap with a damp cloth; dry thoroughly.



5

To replace ring assemblies, align hinges to the base, taller ring on the bottom, with the cooking plate handles facing out, and lower.



6

Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth.

NOTE: If ring assemblies are not correctly replaced, the cover won't close properly.

Troubleshooting

Low, poor, or slow heating.

- Breakfast sandwich maker wasn't preheated until **PREHEAT** light was illuminated. Green **PREHEAT** light will come on in about 2 to 4 minutes indicating unit is heated to the correct temperature. Light will cycle on and off during cooking and does not indicate sandwiches are ready.
- Allow 2 minutes between making sandwiches for breakfast sandwich maker to heat to the correct temperature.
- Overfilled. Reduce amount of ingredients in your sandwiches.
- Unit needs to be preheated with the cover closed with rings and cooking plates in place.
- Make sure cooking plates are rotated securely to back of rings as far as they will go, to prevent leaking of eggs, and cover is closed when preheating.

Eggs undercooked, bread not done.

- Extra large eggs, frozen, or very cold ingredients may lengthen cooking time. Add additional cooking time.

Eggs overcooked.

- Cooking time is about 5 minutes. Cooking time may vary if you are using small eggs, scrambled eggs, or egg whites. Reduce cooking time for future recipes.

Ingredients stick to rings or nonstick cooking plates.

- Use a plastic or wooden utensil to loosen any baked-on ingredients. Lightly spray with nonstick cooking spray before preheating for next use.

Eggs leak out of rings.

- Unit is overfilled. Only use large eggs and reduce amount or size of ingredients. Do not press down on the cover.
- Cooking plates may not have been in the correct position. Make sure cooking plates are rotated securely to back of rings as far as they will go to prevent leaking of egg.
- Used very thin purchased egg whites. Use fresh egg whites or try a different brand of egg whites.
- Make sure unit is properly preheated.

Cover rises when cooking my sandwiches.

- The air whisked into large scrambled eggs may cause the cover to rise while the eggs are cooking. Do not press down on the cover.

Bread too brown.

- Higher fat contents and sugars may cause breads to darken. Cook eggs for several minutes without top bread and cover down. Also have ingredients ready to assemble so bottom bread does not cook a lot longer than top ingredients. Then add bread to finish cooking your sandwiches.

Recipes

Egg and Cheese Breakfast Sandwich

Ingredients:

- 2 English muffins, split
- 2 slices cheese
- 2 large eggs

Directions:

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place half of muffin, split-side up, in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese.
3. Lower cooking plates and top rings. Add an egg to each cooking plate. Pierce yolks with a fork or toothpick.
4. Top with remaining muffin halves, split-side down.
5. Close cover. Cook about 4 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula.

Serves: 2

Cheddar, Apple, and Egg Croissant Sandwich

Ingredients:

- 2 small croissants, halved
- 4 tablespoons (59 ml) shredded Cheddar cheese
- 8 thin slices Granny Smith apple
- 2 large eggs

Directions:

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place half of croissant, cut-side up, in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and apple slices.
3. Lower cooking plates and top rings. Add an egg to each cooking plate. Pierce yolks with a fork or toothpick.
4. Top with remaining croissant halves, cut-side down.
5. Close cover. Cook about 4 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula.

Serves: 2

Recipes (cont.)

Southwestern Breakfast Muffin

Ingredients:

- 2 whole wheat English muffins, split
- 2 slices Monterey Jack cheese
- 6 thin slices avocado
- 2 large egg whites
- 2 tablespoons (30 ml) salsa

Directions:

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place half of muffin, split-side up, in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and avocado.
3. Lower cooking plates and top rings. Add egg white to each cooking plate.
4. Top with remaining muffin halves, split-side down.
5. Close cover. Cook about 4 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula. Serve with salsa.

Serves: 2

Cheesy Egg Bagel

Ingredients:

- 2 small bagels, halved
- 2 slices Jarlsberg cheese
- 2 thin slices red pepper ring
- 2 large eggs

Directions:

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place half of bagel, split-side up, in each bottom ring of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with cheese and red pepper ring.
3. Lower cooking plates and top rings. Add an egg to each cooking plate. Pierce yolks with a fork or toothpick.
4. Top with remaining bagel halves, split-side down.
5. Close cover. Cook about 4 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula.

Serves: 2

Recipes (cont.)

Herb Goat Cheese, Spinach, and Tomato Egg Muffin

Ingredients:

- 2 whole wheat English muffins, split
- 2 tablespoons (30 ml) herb goat cheese
- 2 thin slices tomato
- 8 spinach leaves
- 2 thin slices red pepper ring
- 2 large eggs white

Directions:

1. Preheat Dual Breakfast Sandwich Maker until green **PREHEAT** light comes on. Spread goat cheese over bottom half of muffins. Lift cover, top rings, and cooking plates.
2. Place halves of muffin, goat cheese side up, in bottom of Dual Breakfast Sandwich Maker. Top with tomato, spinach, and red pepper ring.
3. Lower cooking plates and top rings. Add egg white to each cooking plate.
4. Top with remaining muffin halves, split-side down.
5. Close cover. Cook about 4 minutes. Rotate cooking plate handles out until they stop. Lift cover and rings and carefully remove sandwiches with plastic spatula.

Serves: 2

Notes

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

٦- المراقبة ضرورية عند استخدام الجهاز بالقرب أو بواسطة الأطفال

٧- 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

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- لا تلمس السطوح الساخنة. استخدم القفازات العازلة

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

٢٢-  **تحذير: سطوح ساخنة**
إن حرارة السطوح المكشوفة عالية أثناء تشغيل الجهاز. دائماً قم باستخدام القفازات العازلة لحماية اليد من الحرارة العالية لسطح التسخين وأواني الطبخ والحلقة

٢٣- 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.





١٤- يجب توخي الحذر الشديد عند تحريك أي جهاز يحتوي على زيت ساخن أو غيره من السوائل الساخنة

١٥- لا تستخدم الجهاز لغير الغرض الذي صنع من أجله

١٦- لا تستخدم الجهاز دون مراقبة

١٧- أثناء الاستخدام، حافظ على مسافة ٤ إلى ٦ إنش فوق وعلى جوانب الجهاز للسماح بمرور الهواء

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- **تحذير:** لتجنب الخطر الناتج عن الاختلاف في شدة التيار الكهربائي، لا يجوز وصل هذا الجهاز بأي نوع من أجهزة التحويل الخارجية، مثل المؤقت، أو وصله بدارة كهربائية تفتح وتغلق بشكل منتظم من قبل المؤسسة

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 ليلامس السطوح الساخنة بما فيها الموقد

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

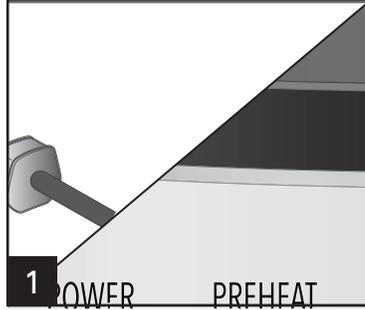


طريقة الاستعمال

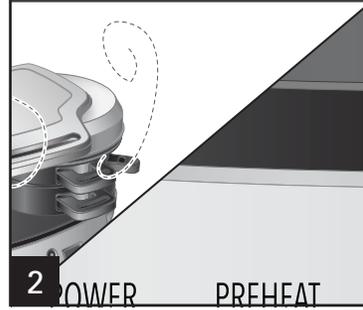
تحضر صانعة الشطائر هذه شطيرة أو اثنتين في آن واحد

⚠ تحذير خطر الإصابة بالحروق

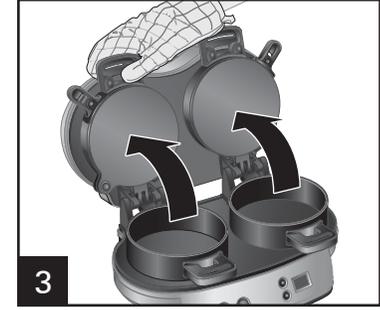
قم دائماً باستخدام القفازات العازلة لحماية اليد عند فتح الغطاء. السطوح الساخنة والبخار المتصاعد قد يعرضك للحروق



قم بتوصيل المقبس في مأخذ التيار الكهربائي. سيضيء ضوء التشغيل الأحمر. قم بربش الحلقات القابلة للإزالة بمادة ممانعة للالتصاق عند الضرورة

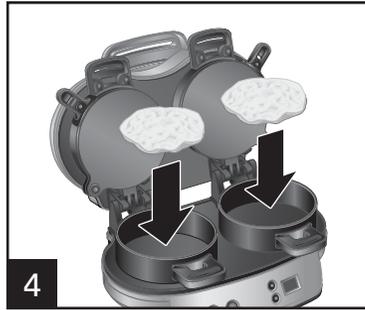


انتظر الجهاز حتى يسخن والغطاء مغلق، والصفحتين بين الحلقات

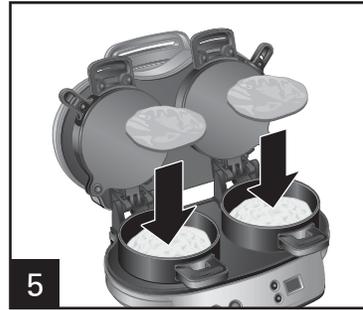


استخدم القفازات العازلة عند رفع الغطاء أو الحلقات أو صفيحة التسخين

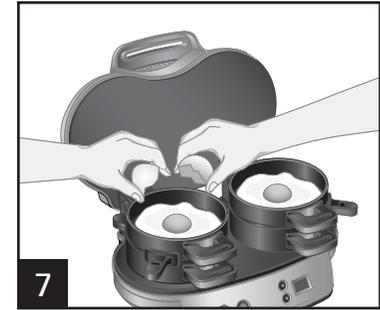
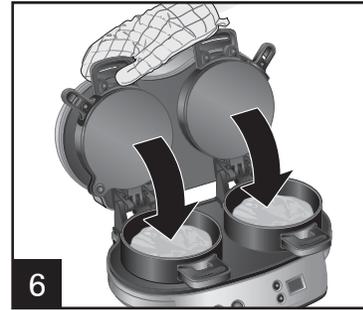
ملاحظة: ضوء التسخين الأخضر سيضيء عند وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة، وسيستمر بعملية الإضاءة أو الخبو أثناء عملية الطبخ. هذا الضوء ليس مؤشراً على انتهاء إعداد الشطيرة. ضوء التشغيل الأحمر يبقى مضيئاً



ضع قطعة من الجزء السفلي للخبز (شطيرة الموفين، كعكة صغيرة، أو بسكويت) على الصفيحة السفلية



استخدم الخبز الذي يحتوي على مواد كالحلم المطبوخ أو الخضروات أو الجبن. لا تملأ آلة تحضير شطائر الإفطار أكثر من قدرتها. إن ملامها أكثر من قدرتها قد يتسبب في تناثر الأطعمة خارج الحلقة والتصاقها بالمفصل. قم بتحريك الحلقة وصفيحة الطبخ إلى الأسفل. تأكد أن صفيحة الطبخ موضوعة بشكل جيد داخل الحلقة لضمان عدم تسرب البيض

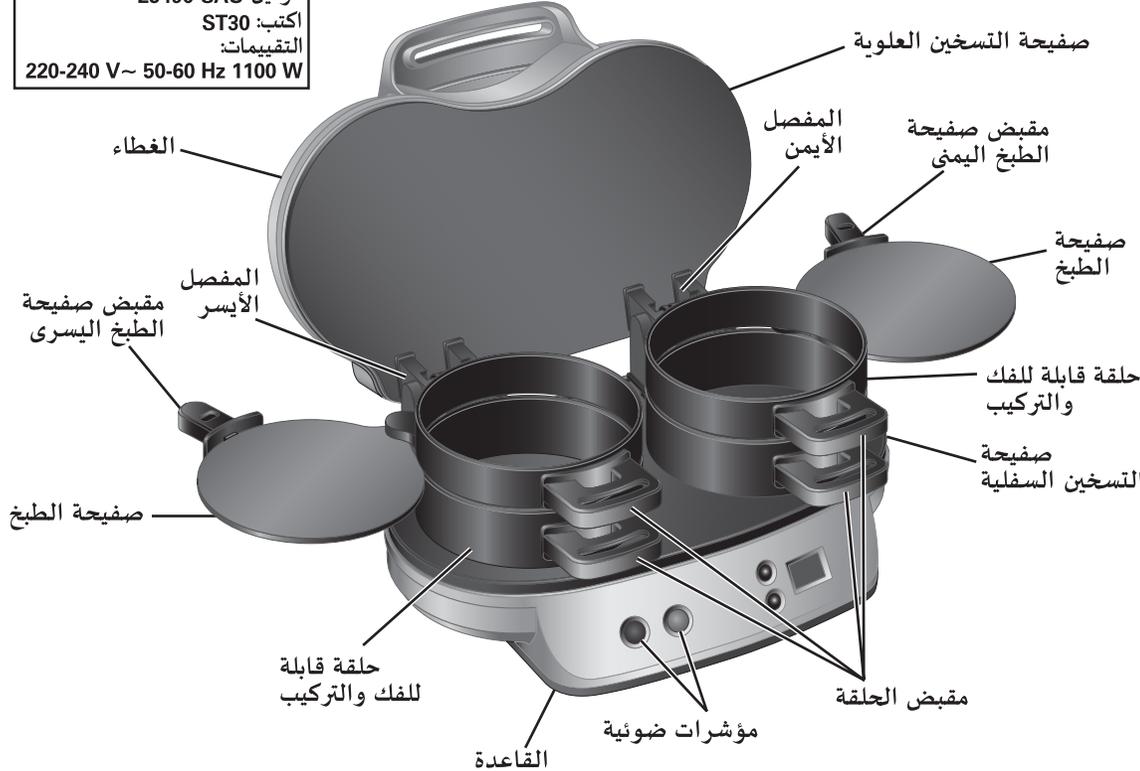


اكسر بيضة فوق صفيحة الطبخ. انقب صفار البيضة باستخدام شوكة خشبية. (يمكنك استخدام كل البيضة، بياض البيضة، أو البيض المخفوق)

الأجزاء والمواصفات

قبل أول استخدام: ارفع الغطاء وقم بإزالة الحلقات. اغسل الحلقات في غسالة الأواني الأوتوماتيكية، أو في الماء الساخن مع الصابون. اشطف الحلقة ثم جففها. قم بمسح صفيحتي التسخين العليا والسفلية بواسطة قطعة قماش مبللة مع الصابون. قم بإزالة الصابون بواسطة قطعة قماش جافة. قم برش الحلقة بمادة مانعة للالتصاق، أو امسحها بأحد الزيوت النباتية.

موديل: 25490-SAU
اكتب: ST30
التقييمات:
220-240 V ~ 50-60 Hz 1100 W



المؤشرات الضوئية

الطاقة

التسخين



مؤشر الطاقة الأحمر

مؤشر التسخين الأحمر

زر الرفع

الموقت



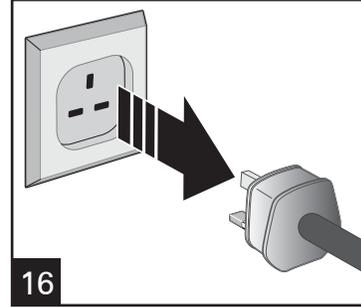
زر التخفيض

طريقة الاستعمال (متابعة)



قم بإزالة الشطيرة باستخدام أداة بلاستيكية أو خشبية. لا تستعمل الأدوات المعدنية

دائماً انتظر دقيقتين بين كل شطيرة وأخرى لتضمن وصول آلة تحضير شطائر الإفطار إلى درجة الحرارة المناسبة



افصل الآلة عن التيار الكهربائي بعد الانتهاء. اتركها لتبرد

أفكار مفيدة:

- جهز المكونات قبل المباشرة بتحضير الشطيرة
- دائماً دع الغطاء مغلق، وتأكد من وجود صفيحة الطبخ والحلقات في مكانها المناسب أثناء التسخين
- تأكد أن صفيحة الطبخ في مكانها المناسب قبل التسخين وعند إضافة الطعام

طريقة الاستعمال (متابعة)



8

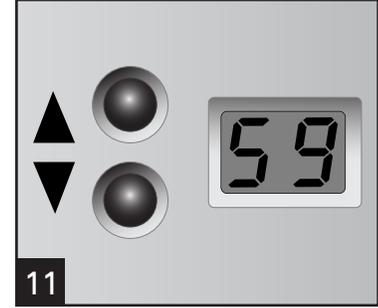


9

ضع قطعة الخبز الأخرى. ألق الغطاء. قم بتسخين الشطيرة حوالي 4 دقائق
ملاحظة: لا تقم بالضغط على الغطاء عند تحضير الشطائر المحشوة بالمكونات، أو عند تحضير البيض
قد يرتفع الغطاء عند تحضير البيض المخفوق.

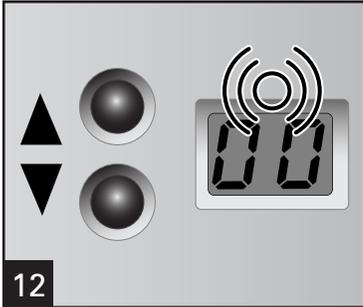


10



11

اضغط على أزرار الرفع والتخفيض حتى تصل إلى الوقت المطلوب بمعدل نصف دقيقة لكل ضغطة. إن لم
يتم الضغط على أزرار الرفع والتخفيض لخمس ثواني، سيبدأ المؤقت بالعمل. عند الوصول إلى وقت أقل من
دقيقة، سيتغير عرض المؤقت إلى الثواني ويستمر بالعد التنازلي



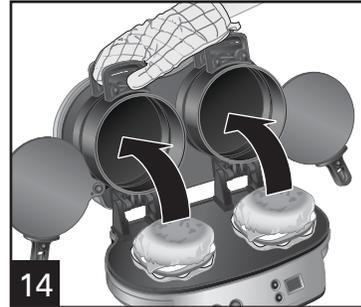
12

سيصدر تنبهاً صوتياً من المؤقت عند انتهاء الوقت.
هذا الجهاز لا يتوقف عن العمل تلقائياً عند صدور
التنبه الصوتي



13

عند الانتهاء من الطبخ، حرك مقبض صفيحة الطبخ
حتى يتوقف



14

باستخدام القفازات العازلة، ارفع الحلقة والغطاء بالضغط على المقبض السفلي حتى
يفتح. بعض أنواع الشطائر سهلة الإزالة عندما تزال الحلقات كل على حدا

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

التسخين ضعيف، سيء أو بطيء

• لم يتم انتظار آلة إعداد الشطائر حتى يضيء ضوء التسخين الأخضر. يضيء ضوء التسخين الأخضر بعد حوالي ٢ إلى ٤ دقائق معلناً عن وصول الآلة إلى درجة الحرارة المناسبة. سيستمر الضوء بالوميض أثناء الطبخ وهذا لا يعني الانتهاء من إعداد الشطيرة

• انتظر دقيقتين بين كل شطيرة وأخرى لتضمن وصول آلة تحضير شطائر الإفطار إلى درجة الحرارة المناسبة

• آلة تحضير الشطائر مملوءة أكثر من قدرتها. قم بالتقليل من كمية المكونات في الشطيرة

• تحتاج الآلة في فترة التسخين أن يكون الغطاء مغلق، وأن تكون الحلقات وصفحة الطبخ في مكانهم المناسب

• تأكد أن صفحة الطبخ موضوعة بشكل جيد داخل الحلقة لضمان عدم تسرب البيض، وأن الغطاء مغلق أثناء التسخين

البيض غير مطبوخ جيداً، الخبز لم يُعد

• حجم البيضة الكبير، المكونات المجمدة أو الباردة جداً قد تطيل من وقت التحضير. انتظر بعض الوقت

البيض مطبوخ أكثر من اللازم

• مدة الطبخ حوالي ٥ دقائق. قد تختلف مدة الطبخ عند تحضير البيض صغير الحجم المخفوق أو بياض البيض. قلل من مدة الطبخ في المرات القادمة

المكونات ملتصقة بالحلقات أو بصفحة الطبخ المانعة للالتصاق

• استخدم أداة بلاستيكية أو خشبية لإزالة المواد الملتصقة. ضع مادة مانعة للالتصاق في المرات القادمة

البيض يتسرب خارج الحلقات

• الآلة مملوءة أكثر من قدرتها. استعمل فقط البيض الكبير وقلل من كمية أو حجم المكونات لا تضغط على الغطاء

• قد لا تكون صفحة الطبخ في مكانها المناسب. تأكد أن صفحة الطبخ موضوعة بشكل جيد داخل الحلقة لضمان عدم تسرب البيض

• تستخدم بياض بيض ذو قوام سائل جداً. استخدم بياضاً طازجاً أو جرب نوعية أخرى من البيض

• تأكد من وصول الجهاز إلى الحرارة المناسبة مسبقاً

الغطاء يرتفع أثناء تحضير الشطيرة

• إن الهواء الموجود داخل البيض الكبير المخفوق قد يسبب ارتفاع الغطاء أثناء تحضير البيض. لا تضغط على الغطاء

الخبز بني بشكل كبير

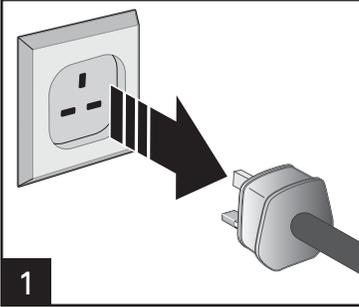
• إن المكونات التي تحتوي على الدهون أو السكريات قد تسبب بصيغ الخبز باللون البني حضر البيضة لعدة دقائق بدون الخبز مع إغلاق الغطاء. جهز المكونات لتضيفها حتى لا تسخن قطعة الخبز السفلية أكثر من المكونات. ثم أضف الخبز للإنتهاء من تحضير الشطيرة

العناية والتنظيف

⚠ تحذير

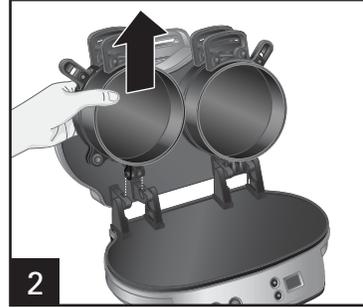
خطر الصدمات الكهربائية

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



1

افصل الآلة عن التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الطبخ. اتركها لتبرد



2

لازالة الحلقة لتنظيفها، امسك بالمقبض السفلي لفتحها، ثم ارفعها بشكل مستقيم



3

حلقة قابلة للتركيب والتركيب

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



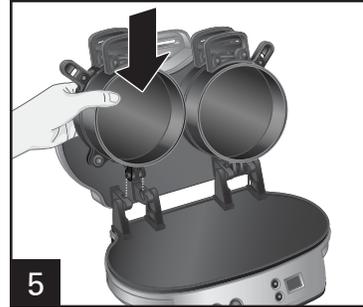
توضع على الرف ملائمة لغسالات الأواني الأوتوماتيكية

لا تستخدم إعدادات التعقيم بدرجات الحرارة العالية عند غسل الآلة في غسالات الأواني الأوتوماتيكية. الحرارة العالية قد تؤدي إلى تلف المنتج



4

امسح صفيحتي التسخين العليا والسفلية بواسطة قطعة قماش مبللة مع الصابون. قم بإزالة الصابون بواسطة قطعة قماش جافة تماماً



5

لإعادة الحلقة القابلة للإزالة، تأكد من ترتيب المفصلات على القاعدة، الحلقة الأكبر في الأسفل، ومقابض صفائح الطبخ إلى الخارج. قم بإنزالها



6

امسح الجزء الخارجي من الآلة بواسطة قطعة قماش مبللة مع الصابون

ملاحظة: في حال لم توضع الحلقات في مكانها، لن يغلق الغطاء بالشكل المناسب

وصفات (متابعة)

كعكة مافن الإفطار الجنوب غربية

المكونات:

- ٢ قطعة من كعكة مافن الدقيق الإنكليزية، مقسمة إلى نصفين
- ٢ شريحة من جبن مونتيري جاك
- ٦ شرائح رقيقة من الأفوكادو
- ٢ بياض بيضة كبيرة
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من الصلصة

طريقة التحضير:

١- قم بتسخين صانعة شطائر الإفطار الثنائية حتى يضيء المؤشر الأخضر. ارفع الغطاء، الحلقات العلوية، وصفائح الطبخ

٢- ضع نصف كعكة مافن، الجزء المقطوع إلى الأعلى، في كل صفيحة من صفائح الطبخ في صانعة الشطائر الثنائية. ضع عليها الجبن والأفوكادو

٣- أنزل صفائح الطبخ والحلقات العلوية. أضف بياض البيض إلى كل صفيحة

٤- ضع القطعة الأخرى من كعكة المافن، الجزء المقطوع إلى الأسفل

٥- أغلق الغطاء، اطبخ المكونات مدة ٤ دقائق. قم بإدارة مقابض صفائح الطبخ حتى تتوقف. ارفع الغطاء والحلقات، ثم ارفع الشطائر بحذر باستخدام ملعقة بلاستيكية. تقدم مع الصلصة

وجبة لشخصين

كعكة باغل البيض والجبن

المكونات:

- ٢ قطعة من الباغل صغير الحجم، مقسمة إلى نصفين
- ٢ شريحة من جبنة جارلسبيرغ
- ٢ شريحة رقيقة من حلقات الفلفل الأحمر
- ٢ بيضة كبيرة

طريقة التحضير:

١- قم بتسخين صانعة شطائر الإفطار الثنائية حتى يضيء المؤشر الأخضر. ارفع الغطاء، الحلقات العلوية، وصفائح الطبخ

٢- ضع نصف كعكة الباغل، الجزء المقطوع إلى الأعلى، في كل صفيحة من صفائح الطبخ في صانعة الشطائر الثنائية. ضع عليها الجبن وحلقات الفلفل الأحمر

٣- أنزل صفائح الطبخ والحلقات العلوية. أضف بيضة إلى كل صفيحة. انقب صفار البيضة باستخدام شوكة خشبية

٤- ضع القطعة الأخرى من كعكة الباغل، الجزء المقطوع إلى الأسفل

٥- أغلق الغطاء، اطبخ المكونات مدة ٤ دقائق. قم بإدارة مقابض صفائح الطبخ حتى تتوقف. ارفع الغطاء والحلقات، ثم ارفع الشطائر بحذر باستخدام ملعقة بلاستيكية

وجبة لشخصين

وصفات

شطيرة البيض والجبن

المكونات:

- ٢ قطعة من كعكة المافن الإنكليزي، مقسمة إلى نصفين
- ٢ شريحة من الجبن
- ٢ بيضة كبيرة

طريقة التحضير:

- ١- قم بتسخين صانعة شطائر الإفطار الثنائية حتى يضيء المؤشر الأخضر. ارفع الغطاء، الحلقات العلوية، وصفائح الطبخ
- ٢- ضع نصف كعكة مافن، الجزء المقطوع إلى الأعلى، في كل صفيحة من صفائح الطبخ في صانعة الشطائر الثنائية، ضع عليها الجبن
- ٣- أنزل صفائح الطبخ والحلقات العلوية، أضف بيضة إلى كل صفيحة. اثنقب صفار البيضة باستخدام شوكة خشبية
- ٤- ضع القطعة الأخرى من كعكة المافن، الجزء المقطوع إلى الأسفل

- ٥- أغلق الغطاء، اطبخ المكونات مدة ٤ دقائق. قم بإدارة مقابض صفائح الطبخ حتى تتوقف. ارفع الغطاء والحلقات، ثم ارفع الشطائر بحذر باستخدام ملعقة بلاستيكية

وجبة لشخصين

شطيرة كرواسان جبنة الشيدر، التفاح والبيض

المكونات:

- ٢ قطعة كرواسان صغيرة، مقسمة إلى نصفين
- ٤ ملاعق كبيرة (٥٩ مل) من جبنة الشيدر
- ٨ شرائح رقيقة من تفاح غراني سميث
- ٢ بيضة كبيرة

طريقة التحضير:

- ١- قم بتسخين صانعة شطائر الإفطار الثنائية حتى يضيء المؤشر الأخضر. ارفع الغطاء، الحلقات العلوية، وصفائح الطبخ
- ٢- ضع نصف الكرواسان، الجزء المقطوع إلى الأعلى، في كل صفيحة من صفائح الطبخ في صانعة الشطائر الثنائية طبخ. ضع عليها الجبن وشرائح التفاح
- ٣- أنزل صفائح الطبخ والحلقات العلوية، أضف بيضة إلى كل صفيحة. اثنقب صفار البيضة باستخدام شوكة خشبية
- ٤- ضع القطعة الأخرى من الكرواسان، الجزء المقطوع إلى الأسفل

- ٥- أغلق الغطاء، اطبخ المكونات مدة ٤ دقائق. قم بإدارة مقابض صفائح الطبخ حتى تتوقف. ارفع الغطاء والحلقات، ثم ارفع الشطائر بحذر باستخدام ملعقة بلاستيكية

وجبة لشخصين

ملاحظات

وصفات (متابعة)

كعكة مافن البيض بجبن الماعز والسبانخ والطماطم

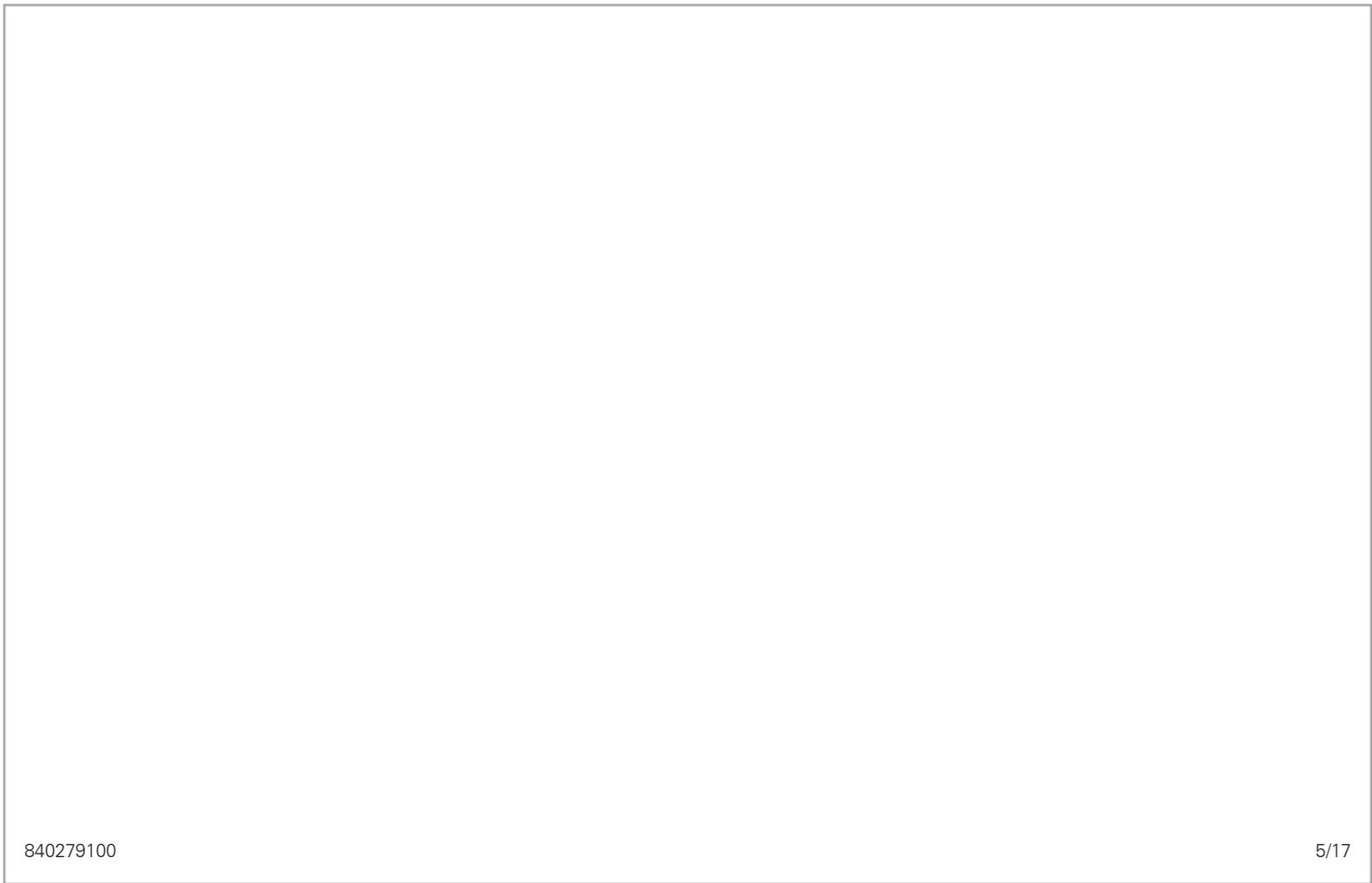
المكونات:

- ٢ كعكة المافن، مقسمة إلى نصفين
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من جبن الماعز
- ٢ شريحة رقيقة من الطماطم
- ٨ أوراق سبانخ
- ٢ شريحة رقيقة من حلقات الفلفل الأحمر
- ٢ بياض بيضة كبيرة

طريقة التحضير:

- ١- اترك آلة تحضير شطائر الإفطار لتسخن حتى يضيء الضوء الأخضر ادهن نصف الكعكة بجبنة الماعز. ارفع الغطاء، الحلقة العلوية و صفيحة الطبخ
- ٢- ضع نصف كعكة المافن على الحلقة السفلية لآلة تحضير شطائر الإفطار الثنائية على أن يكون السطح المدهون بجبنة الماعز إلى الأعلى. ضع الطماطم والسبانخ وحلقات الفلفل الأحمر فوقها
- ٣- أنزل صفيحة الطبخ والحلقة العلوية. ضع بياض البيض على صفيحة الطبخ
- ٤- ضع النصف الثاني من الكعكة فوق المكونات على أن يكون الجزء المقطوع إلى الأسفل
- ٥- أغلق الغطاء. اطبخ المكونات مدة ٤ دقائق. قم بإدارة مقابض صفائح الطبخ حتى تتوقف. ارفع الغطاء والحلقات، ثم ارفع الشطائر بحذر باستخدام ملعقة بلاستيكية

وجبة لشخصين



840279100

5/17

