



**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 الالكتروني

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

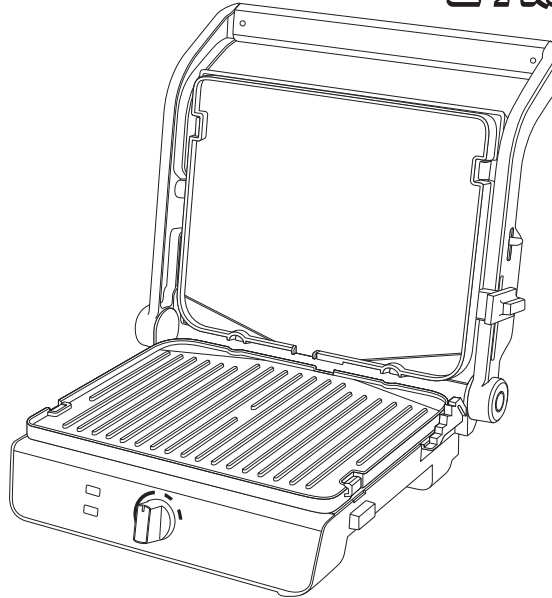
Hamilton Beach Brands, Inc.  
4421 Waterfront Drive  
Glen Allen, VA 23060 USA

840283900

9/17

# Hamilton Beach®

## Indoor Multifunction Grill الشواية المنزلية متعددة الاستعمالات




English – Original Translation..... 2

Arabic..... 14

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Other Consumer Safety Information

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



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

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

# Parts and Features

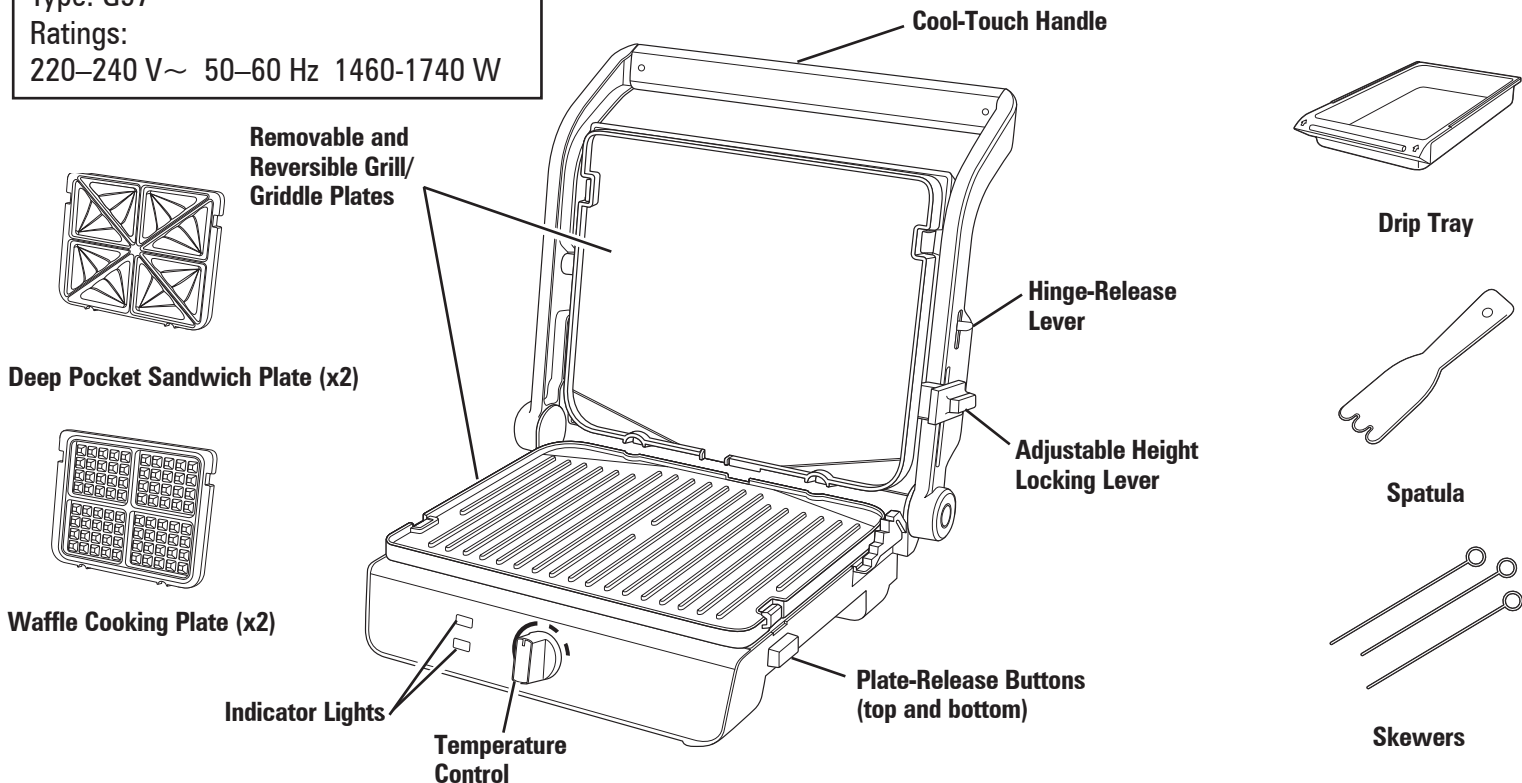
Model 25341-SAU

Type: G57

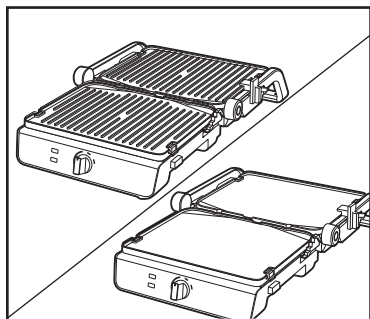
Ratings:

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

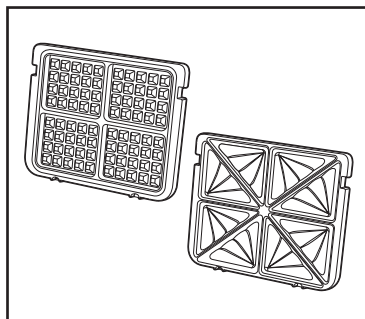
**BEFORE FIRST USE:** Wash the nonstick removable plates in hot, soapy water. Rinse and dry. Plates may also be cleaned in dishwasher. Ensure the plates are locked into place before use.



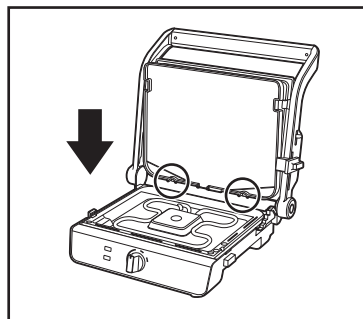
# How to Use Cooking Plates



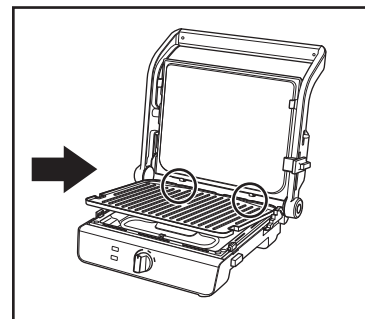
1. Grill/griddle plates are reversible.



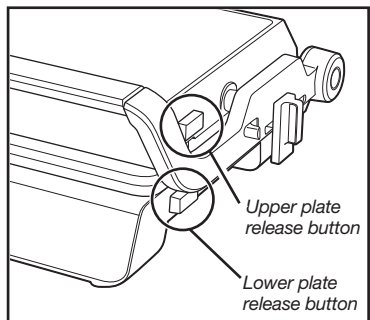
2. Choose from reversible grill/griddle, waffle, or sandwich plates.



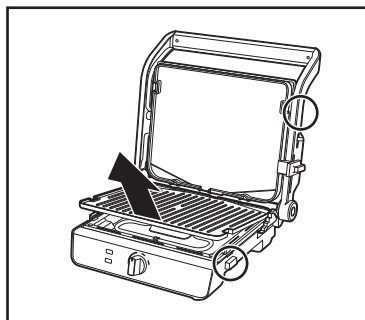
3. Locate the metal brackets at the center, tilt the back end of the upper plate, and insert until it snaps in place **ON BOTH SIDES**.



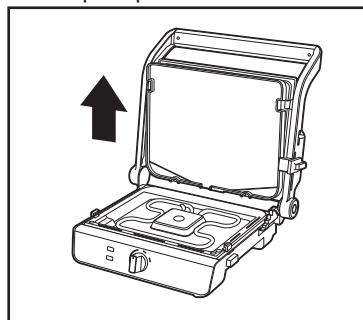
4. Repeat to insert the lower plate. Ensure both sides are locked in place.



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



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



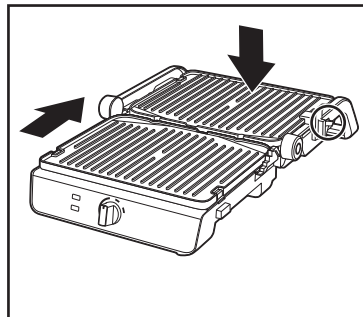
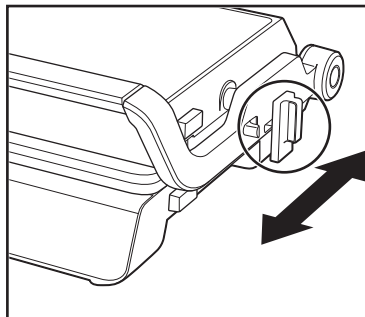
7. Grasp the plate with two hands (oven mitts are recommended), slide plate out from under the metal brackets, and lift out.

# How to Use Cooking Plates (cont.)

## Adjustable Height Locking Lever

The lever has 3 positions:

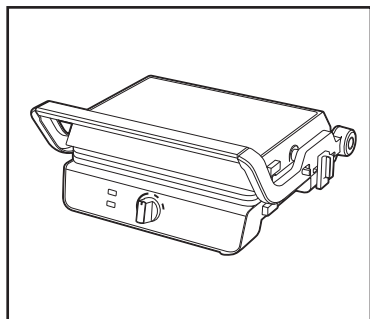
1. Slide all forward to open or unlock.
2. Slide back a step to lock in position.
3. Slide further back to position the cover above food.



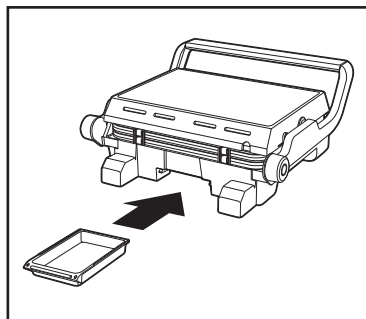
## Helpful Tips

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

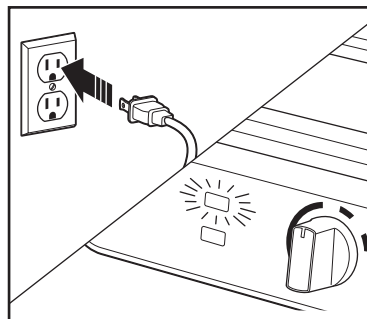
# How to Grill Closed (Flat Press/Panini/Waffles/Sandwich)



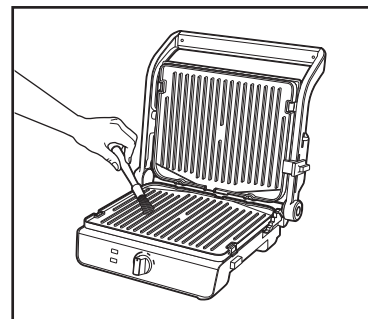
**1. CLOSED COVER.** This will cook the food on both sides at the same time. This is the quickest method.



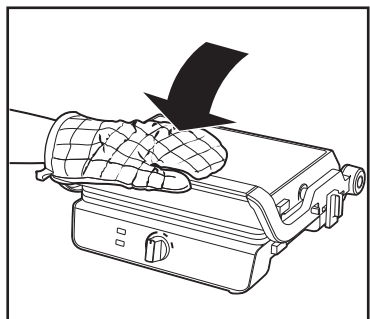
**2.** Select and insert plates following directions on page 6. Insert drip tray.



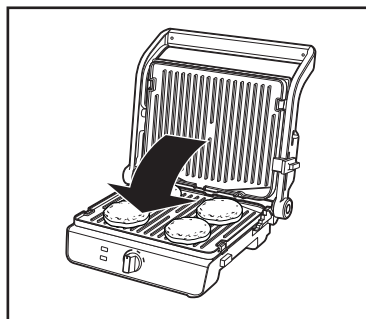
**3.** Plug into outlet. The red power light will glow.



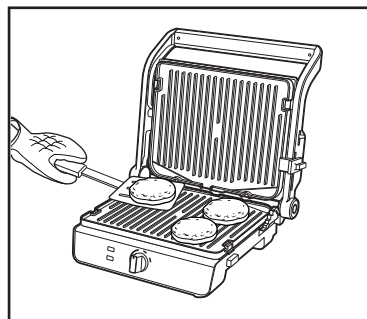
**4.** Brush plates with cooking oil.



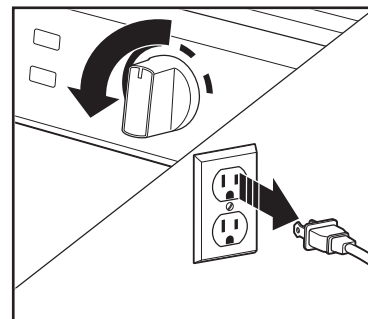
**5.** Close cover and select temperature.



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



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



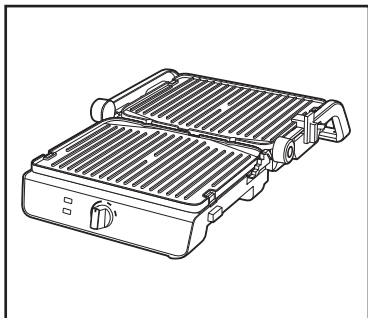
**8.** Turn temperature control to the lowest position and unplug.



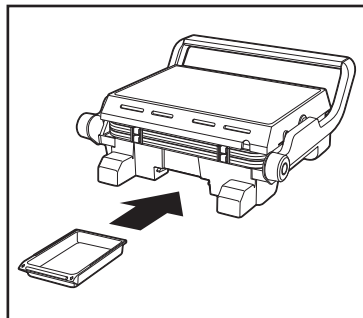
# How to Grill Flat (Grill/Griddle)

**⚠ WARNING Burn Hazard.**

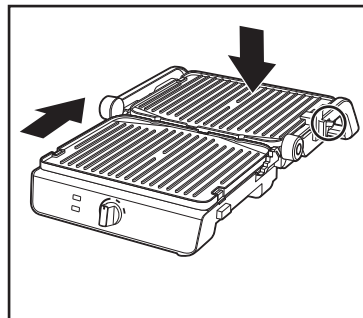
Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot grill. Escaping steam can burn.



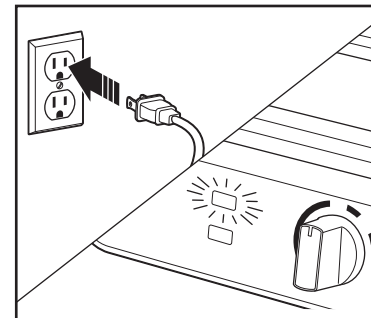
**1. FLAT.** Open the grill for more grilling surface. This will require a longer cooking time, but cook twice as much. Empty drip tray after each use.



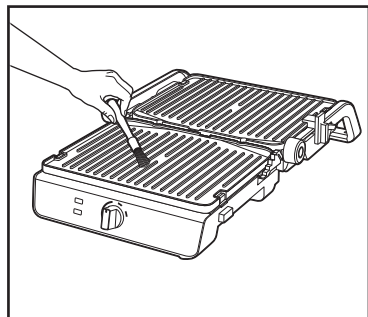
**2.** Insert drip tray.



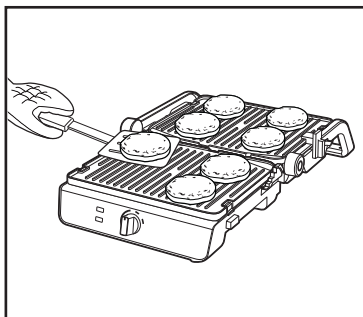
**3.** Open lid. Slide hinge-release level. Push the handle back.



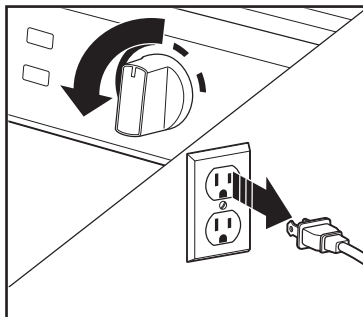
**4.** Plug into outlet. The red power light will glow.



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



**6.** Turn food halfway through cooking.



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

# User Maintenance

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

# Care and Cleaning

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

## Helpful Tips:

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

# Storage

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

# Cooking Guide and Food Temperature Chart

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

# Cooking Guide and Food Temperature Chart (cont.)

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

## Tips:


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

\*Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

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



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

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

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

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

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

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

١٤- لا تستعمل الجهاز لغير الغرض الذي صمم من أجله

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

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

١٧- استخدم دائماً القفازات الواقية من الحرارة عند فتح الشواية

**حافظ على هذا الكتيب!**

## تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط. 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

٢- لا يجوز استخدام، تنظيف أو صيانة هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) يعانون من ضعف في القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، أو من نقص في الخبرة والمعرفة، إلا بوجود إشراف مباشر عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز

٣- لا يجوز السماح للأطفال بتنظيف أو صيانة الجهاز دون وجود مشرف

٤- حافظ على الجهاز وسلكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال

٥- لا تلمس السطوح الساخنة. استخدم منشفة أو القفازات الواقية من الحرارة

٦- للوقاية من الصدمات الكهربائية، لا تقم بغمر الجهاز، السلك الكهربائي، أو القابض في الماء أو غيره من سوائل

٧- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند عدم استخدامه أو أثناء

تنظيفه. اترك الجهاز ليبرد قبل الشروع في فك أو تركيب أي جزء، وقبل التنظيف

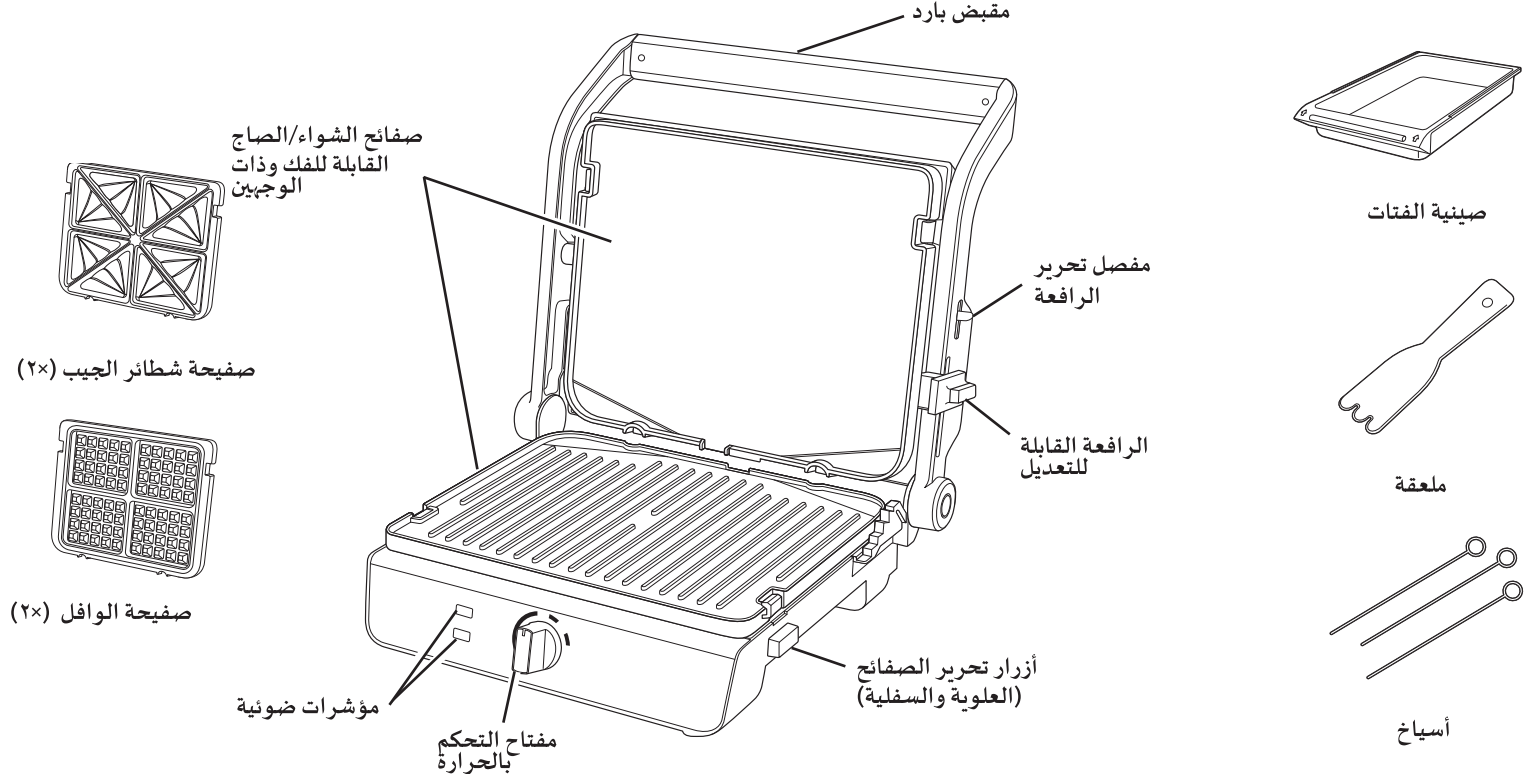
٨- لا تستخدم أي جهاز في حال وجود تضرر في سلك الكهرباء أو المأخذ الكهربائي، أو بعد تعرض الجهاز لقصور ما، أو في حال سقوطه أو تضرره بأي شكل. يمكن استبدال أو صيانة السلك الكهربائي من قبل الشركة المصنعة، أو أحد وكلائها، أو من قبل شخص مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر. اتصل بقسم خدمة العملاء للحصول على المعلومات حول الفحص، الصيانة أو التعديل

٩- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل

١٠- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة قد يسبب حدوث احتراق أو صدمة كهربائية أو إصابات

# الأجزاء والمواد صفات

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





## معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

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

### **إعادة تدوير المنتج عند انتهاء مدة استخدامه**

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

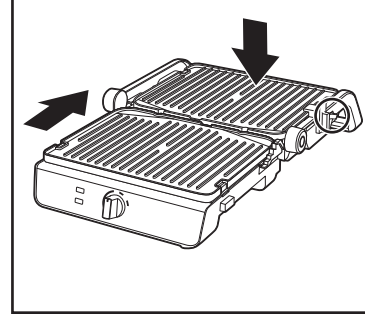
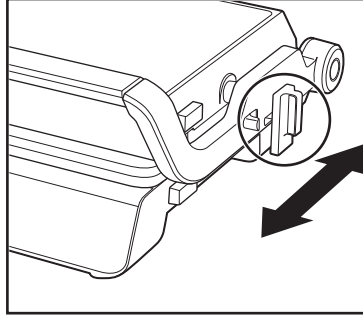


# كيفية استخدام صفائح الطهي (متابعة)

## الرافعة القابلة للتعديل

تمتلك الرافعة ٣ مستويات:

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



## معلومات مفيدة

١- قد يتغير مكان الأطعمة الثخينة أو الشطائر عند إغلاق الغطاء. استخدم الملعقة البلاستيكية لإعادتها إلى مكانها. ليس هناك ضرورة للضغط على المقبض. وزن الغطاء كفيلاً بشي الجزء العلوي من الشطيرة

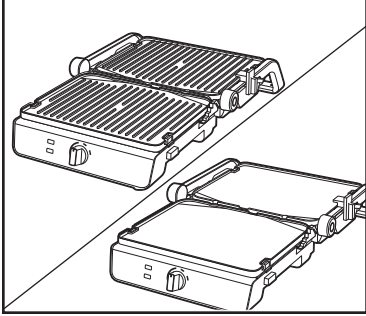
٢- استخدم أدوات غير معدنية على صفيحة الطهي المانعة للالتصاق. لا تستخدم الأدوات المعدنية كي لا تخدش السطح المانع للالتصاق

٣- استخدم بخاخ الطبخ حتى تطهو بشكل أفضل وبدون التصاق. أو إذا كنت تفضل، قم بدهن صفيحة الطهي بالزيت النباتي قبل التسخين

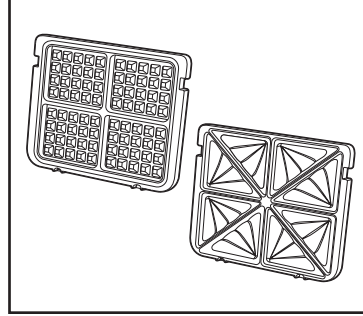
٤- عند تحضير أكثر من وجبة، قم بإعادة الخطوة السابقة قبل كل وجبة

٥- اضغط على الزاويتين الخلفيتين لتثبيت الصفائح في أماكنهم

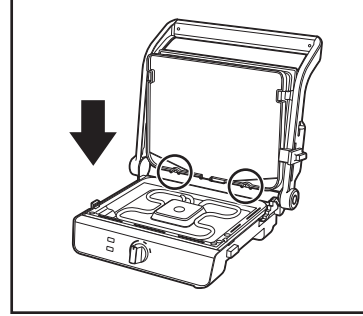
# كيفية استخدام صفائح الطهي



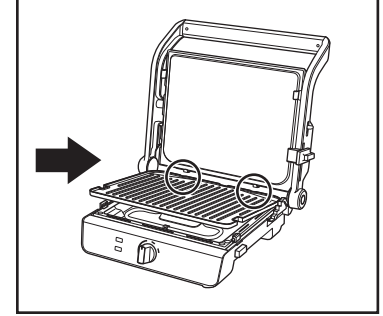
١- صفائح الشواء/الصاج ذات وجهين



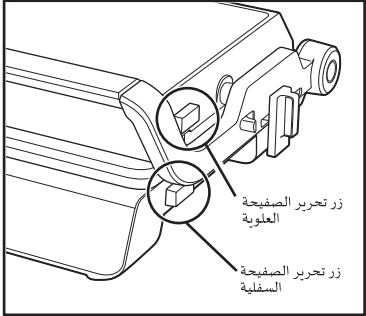
٢- اختر صفائح الشواء/الصاج ذات الوجهين، الوافل، أو الشطائر



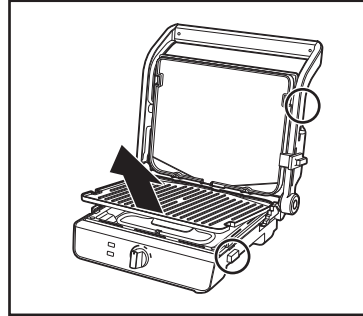
٣- ضع الحاملتين المعدنيتين في الوسط، قم بيمالة النهاية الخلفية للصفیحة العلویة حتى تطبق في مكانها على كلا الوجهين



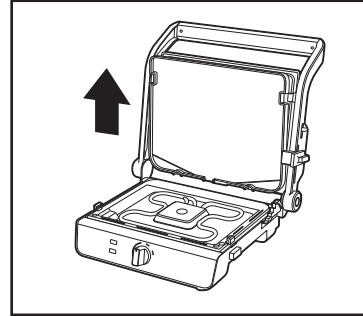
٤- أعد ما سبق للصفیحة السفلیة، تأكد أن كلا الوجهين مثبتين في مكانهما



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



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



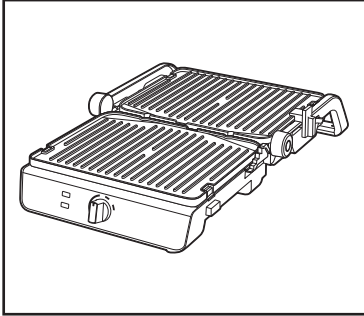
٧- أمسك الصفیحة بكلا اليدين (يفضل استخدام قفازات الوقاية من الحرارة)، اسحب الصفیحة من الحاملتين المعدنيتين، ثم أخرجها

# طريقة الشواء بشكل مسطح (شواء/صاج)

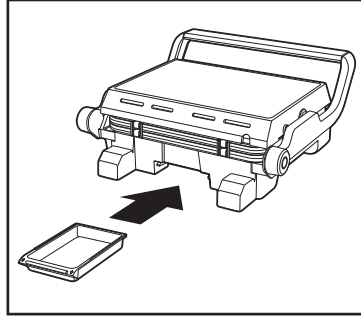
**تحذير**

خطر الإصابة بحروق

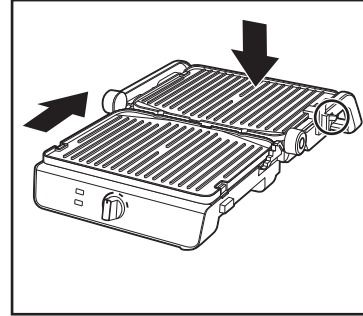
استخدم دائماً القفازات الواقية من الحرارة لحماية اليد عند فتح الشواية.  
البخار المتصاعد قد يسبب الحروق



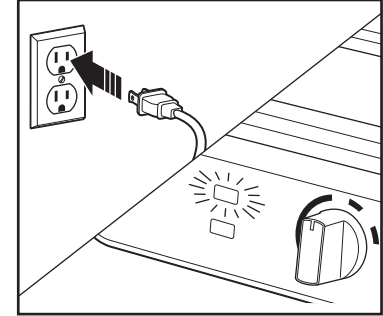
١- **الغطاء مسطح.** افتح الشواية للحصول على سطح شواء أكبر. تتطلب هذه الطريقة وقتاً أطول، إلا أنها تحضر كمية مضاعفة. أفرغ صينية الفتات بعد كل استعمال



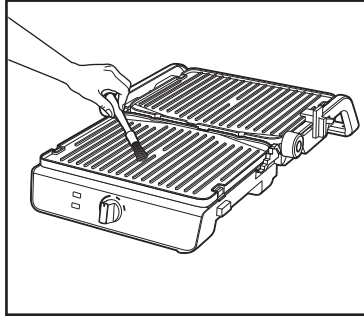
٢- قم بتركيب صينية الفتات



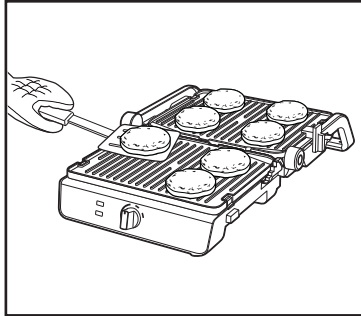
٣- افتح الغطاء. اسحب مفصل تحرير الرفاعة. اضغط المقبض إلى الوراء



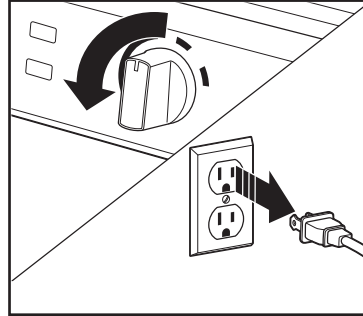
٤- أوصل الشواية بالتيار الكهربائي. سيضيء مؤشر الطاقة الأحمر



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

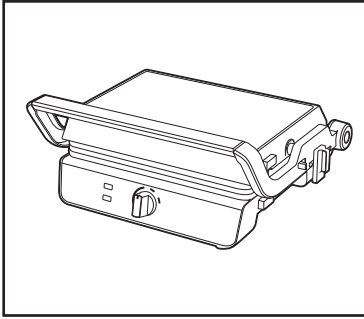


٦- اقلب الطعام بعد مرور نصف الوقت اللازم للإنتهاء

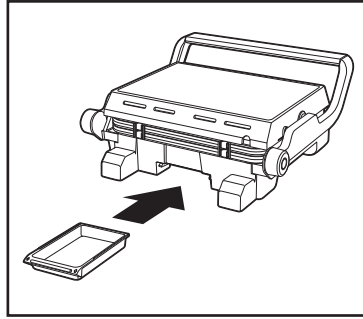


٧- عند الانتهاء، أدر مفتاح التحكم بالحرارة إلى أدنى مستوى، وافصل الشواية عن التيار الكهربائي

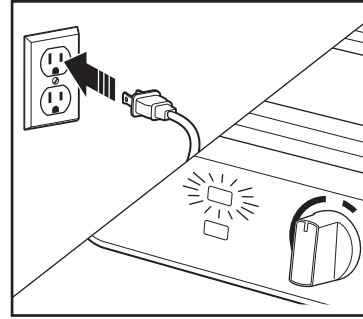
# طريقة الشواء مع إغلاق الشواية (الضغط المسطح/بانيني/وافلز/شطائر)



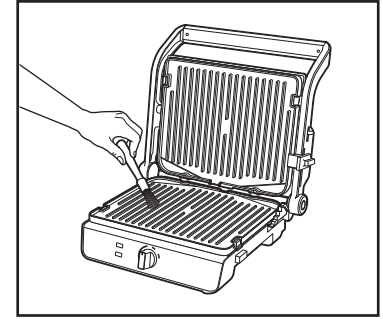
١- الغطاء المغلق. بهذه الطريقة ستطهو الطعام على كلا الجانبين في نفس الوقت. وهي الطريقة الأسرع



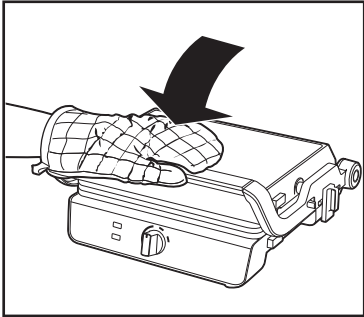
٢- اختر الصفائح المطلوبة وضعها في مكانها متبعاً التعليمات في الصفحة ٦. ضع صينية الفتات



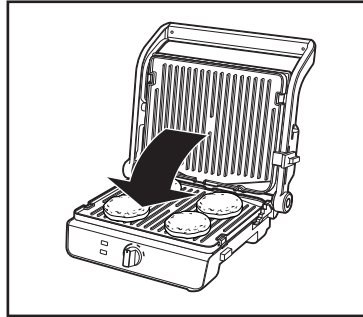
٣- أوصل الشواية بالتيار الكهربائي. سيضيء مؤشر الطاقة الأحمر



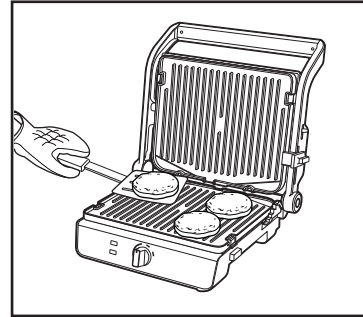
٤- ادهن الصفائح بالزيت النباتي



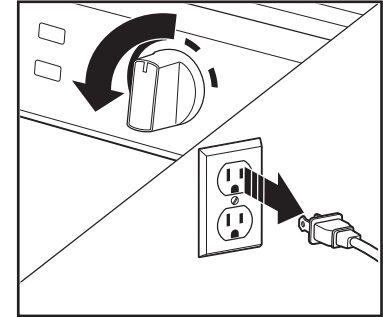
٥- أغلق الغطاء واختر درجة الحرارة



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



٧- عند الانتهاء، ارفع الغطاء واسحب الطعام



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

# دليل الطهي وجدول درجات الحرارة

النضوج أو درجة الحرارة الداخلية	زمن الطهي التقريبي	درجة الحرارة المناسبة	الشواء (المغلق)
(٧٤) مئوية (١٦٥) فهرنهايت	٧-١٠ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	صدور الدجاج منزوعة العظام والجلد (سماكة ٢١ - ٤٣ سم [١,٣ - ١,٩ سم])
(٧٢) مئوية (١٦٠) فهرنهايت	٥-٧ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	لحم البقر، الهامبرغر
(٦٣) مئوية (١٤٥) فهرنهايت	٥-٧ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	لحم البقر، الهامبرغر
حتى القرمشة	٦-٨ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	لحم الخنزير المقدد
(٦٣) مئوية (١٤٥) فهرنهايت	٨-١٠ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	شرائح لحم الخنزير
(٧٢) مئوية (١٦٠) فهرنهايت	٥-٨ دقائق	(١٨٠) مئوية (٣٥٥) فهرنهايت	>النقانق الإيطالية (سماكة ٢١ > ١,٣ سم
(٦٣) مئوية (١٤٥) فهرنهايت	٥-٧ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	لحم البقر، الهامبرغر
(٦٣) مئوية (١٤٥) فهرنهايت	١١-١٢ دقيقة	(٢٠٠) مئوية (٣٩٢) فهرنهايت	شرائح السلمون مع الجلد (سماكة ٤٣ - ١,٩ > ٢,٥ سم)
النضوج أو درجة الحرارة الداخلية	زمن الطهي التقريبي	درجة الحرارة المناسبة	(الصباح) (المغلق)
(٧٢) مئوية (١٦٠) فهرنهايت	٤-٦ دقائق	(١٨٠) مئوية (٣٥٥) فهرنهايت	النقانق
(٧٢) مئوية (١٦٠) فهرنهايت	٥-٧ دقائق	(١٨٠) مئوية (٣٥٥) فهرنهايت	فطائر الإفطار
النضوج أو درجة الحرارة الداخلية	زمن الطهي التقريبي	درجة الحرارة المناسبة	(الصباح) (المستطح)
حتى تصبح بنية اللون على الوجهين	٣-٤ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	>فطائر البانكيك (١١) كوب > ٥٩ مل
حتى يصبح الوجه العلوي بلون الشمس	٤-٥ دقائق	(١٨٠) مئوية (٣٥٥) فهرنهايت	البيض المقلي
حتى تصبح بنية اللون ودافئة من الداخل	٥-٧ دقائق	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	الخبز المحمص الفرنسي
(٧٤) مئوية (١٦٥) فهرنهايت	١٠-١٢ دقيقة	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	فطائر الإفطار

# التخزين

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

# الصيانة

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

# العناية والتنظيف

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

## معلومات مفيدة:

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

# دليل الطهي وجدول درجات الحرارة (متابعة)

البانيي (المغلق باستخدام صفايح الشواء)	درجة الحرارة المناسبة	زمن الطهي التقريبي	النضوج أو درجة الحرارة الداخلية
بانيي لحم الخنزير، الطماطم والجبن	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	٣-٤ دقائق	لون بني ذهبي من الخارج، دافئة من الداخل والجبن مانع
صفايح الشطائر (المغلق)	درجة الحرارة المناسبة	زمن الطهي التقريبي	النضوج أو درجة الحرارة الداخلية
شطائر الجبن المحمص	(٢٢٠) مئوية (٤٣٠) فهرنهايت	٤-٥ دقائق	لون بني ذهبي
صفايح الوافلز (المغلق)	درجة الحرارة المناسبة	زمن الطهي التقريبي	النضوج أو درجة الحرارة الداخلية
(الوافلز) ٤\١ كوب > ٥٩ مل	(٢١٠) مئوية (٤١٠) فهرنهايت	٤-٥ دقائق	لون بني ذهبي ومقرمشة

## معلومات:

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

\*قم بزيارة موقع [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) للمزيد من المعلومات حول درجات الحرارة الداخلية المناسبة

\*\*كل درجات الحرارة مختارة للأطعمة الطازجة وغير المجمدة