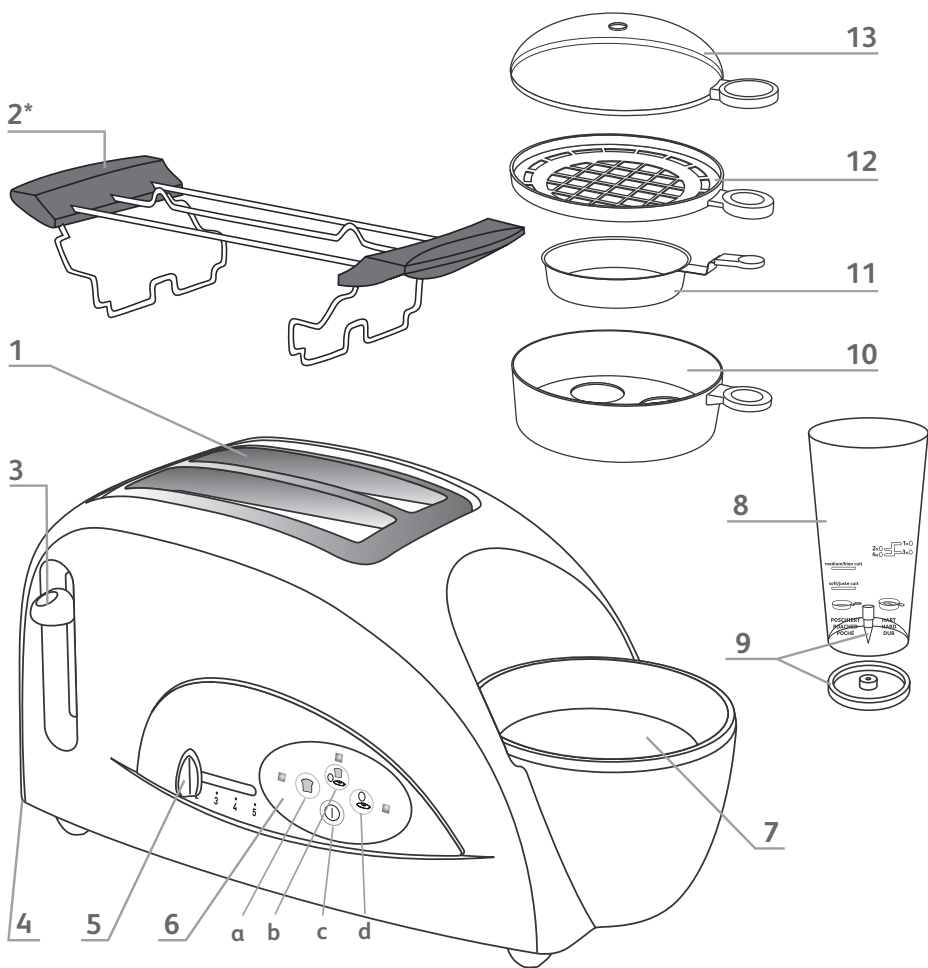


Tefal[®]

TOAST'N EGG

AR





- | | | | |
|----|---|---|--------------------------------------|
| 7 | وعاء تسخين الماء | 1 | فتحة للخبز |
| 8 | كوب للقياس | 2 | مُلْحَق قضبان التسخين (*حسب الموديل) |
| 9 | أداة ثاقبة للبيض مع غطاء للحماية (تحذير - حادة) | 3 | رافعة للتحكم |
| 10 | حاملة البيض | 4 | صينية تجميع الفتات |
| 11 | مقللة البيض | 5 | التحكم بمستوى التحميص |
| 12 | مُلْحَق البخار | 6 | لوحة التحكم |
| 13 | غطاء شفاف | a | زر التحميص |
| | | b | زر التحميص والبيض |
| | | c | زر إلغاء جميع العمليات |
| | | d | زر البيض |

إرشادات للسلامة

- لم يُعد هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام للتحكم عن بعد.
- أعد هذا الجهاز للإستعمال في المنزل فقط. لم يُعد للإستعمال في الأماكن والأحوال التالية وتسقط عنه الضمانة إذا استعمل في الأماكن التالية:
 - المطابخ في المحلات التجارية، والأحوال المهنية الأخرى؛
 - المزارع
 - بواسطة العملاء في الفنادق، النزل، وأماكن الإقامة المشابهة؛
 - في غرف النوم وأماكن تناول الفطور.
- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسيّة أو عقلية كاملة، أو لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، مالم يُعطوا الرعاية الكاملة أو الإرشادات المُتعلقة بتشغيل واستعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفًا، يجب استبداله بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بواسطة وكيل خدماتها المُعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.
- الخبز قابل للإحتراق، لذلك يجب أن لا يُستعمل هذا المنتج بالقرب من الستائر والأشياء القابلة للإحتراق مثل الستائر، أو الخشب (الرفوف والخزائن ...) يجب الإنتباه عند الإستعمال.
- يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من الثامنة وما فوق، والأشخاص ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسيّة أو عقلية كاملة، أو لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، إذا توفرت لهم الرعاية الكاملة أو الإرشادات المُتعلقة بتشغيل واستعمال المنتج بطريقة آمنة، وأن يُدركوا الأخطار المُحتملة. يجب أن لا يُسمح للأطفال أن يتخذوا المنتج مجالاً لألعابهم. لا يُسمح للأطفال تنظيف وصيانة المنتج ما لم يكونوا فوق سن الثامنة من عمرهم مع توفير الرقابة لهم.
- يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن مُتناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثامنة.
- يُرجى استعمال قطعة قماش لتنظيف الأجزاء التي لها إتصال مباشر بالخبز.
- يُرجى الحرص على التخلص دائماً من بقايا الفتات بتفريغ صينية تجميع الفتات الموجودة في الجزء السفلي من الحماصة.
- تنبيه: يُرجى تجنب الإصابة بالجروح من جهاز التقاط البيض.
- لا تغمر المنتج بالماء.

عند استعمال الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية:

يُرجى القيام بما يلي:

- يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال واتباعها بكل حرص وعناية.
- يجب دائماً استعمال الحِصاة في وضع رأسي، وليس على جانبها أو مائلة إلى الأمام أو إلى الوراء.

قبل كل استعمال، يُرجى الحرص على أن تكون صينية تجميع الفُتات في مكانها الصحيح.

- يُرجى إزالة الفُتات من الصينية بانتظام.
- يجب أن تكون رافعة التحكم بالخبز في الموقع العلوي "UP" قبل توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
- يُرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي إذا لوحظ أي تقصير في أدائه.
- يُرجى فصل القابس الكهربائي عن مصدر التيار إن لم يكن المنتج قيد الإستعمال، وقبل إجراء عملية التنظيف. دع المنتج ليبرد تماماً قبل التنظيف وقبل التخزين.
- لفصل المنتج عن التيار، افصل القابس الكهربائي من المقيس في الجدار (عند انتهاء دورة التخميص)
- في حال انحسر الخبز في الفتحات بعد التخميص، ولم تتوقف عناصر التسخين عن العمل، افصل المنتج عن التيار الكهربائي فوراً وانتظر إلى أن يبرد الجهاز قبل محاولة إزالة الخبز.
- تحذير: خطر الإصابة ينتج عن الاستخدام غير السليم للجهاز.
- استعمل الجهاز فوق سطح منبسط، ثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن الماء، ولا تستعمل الجهاز في قيو المطبخ.
- بعد الطهي بالبخار، يكون خزان الماء البلاستيكي شديد السخونة. استعمل الفقايزات عند رفع الطعام (بيض، لحمة...)، ويُرجى تجنب تعريض اليدين والوجه للبخار المباشر المتصاعد.

يُرجى عدم القيام بما يلي:

- لا تدع الحِصاة في حالة تشغيل إذا لم تتوفر لها المراقبة، خصوصاً عند التخميص للمرة الأولى، أو التخميص بعد إجراء تغييرات على ضوابط الحِصاة.
- لا تُخزن السلك الكهربائي بين فُتحات الحِصاة.
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك الكهربائي.
- لا تُحرك الجهاز أو تحمله أثناء الإستعمال.
- لا تترك المنتج في متناول الأطفال.
- لا تستعمل الجهاز خارج المنزل. يُرجى تجنب البيئة الرطبة تحديداً.
- لا تستعمل هذا الجهاز لأي غرض آخر غير الذي صُمم من أجله.
- لا تلمس الأجزاء المعدنية أو أسطح الجهاز الساخنة عندما يكون المنتج قيد الإستعمال.
- قطع الطعام الكبيرة، لفائف الألمنيوم، أو أدوات الطهي بكل أشكالها (ملعق، سكاكين، الخ)، يجب أن لا تُدخل في فتحات الحِصاة لأنها سوف تُسبب صدمة كهربائية أو حريق.
- لا تستعمل الملحقات التي لا تنصح بها الشركة المُصنعة لأن في ذلك خطر كبير.
- لحماية نفسك من الصدمة الكهربائية، لا تغمر السلك الكهربائي، القابس، أو المنتج في الماء أو في أي سائل آخر.

لا تضع أي نوع من أنواع الخبز المُغلف بالسكر في فتحات الحِصاة أو أية مواد قابلة للذوبان منعاً للتقطع في داخلها، لا تُدخل قطع الخبز الصغيرة الحجم أو قطع الكعك أو الخبز المحمص مسبقاً، لأن ذلك سوف يؤدي إلى إتلاف الجهاز وإحتمال حدوث حريق.

لا تُحاول تخميص قطع الخبز السمكة التي يمكن أن تتحسر في فتحات الحِصاة.

يُرجى عدم استعمال هذا المنتج في الحالات التالية:

- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً
- إذا سقط الجهاز أرضاً، وتعرض لتلف غير ظاهر، أو إذا لم يعد يعمل بكل كفاءة.
- في حالة من الحالات السابقة، يجب أن يُعرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد تجنباً لأي خطر مُحتمل.
- يُرجى مراجعة وثيقة الضمانة المرفقة.
- لا تدع السلك الكهربائي يتدلى فوق أطراف مساحة العمل ولا يقترب من الأجزاء والأسطح الساخنة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من موقر غاز، أو سخان كهربائي/موقد، أو بالقرب من فرن ساخن.
- لا تُغطي الجهاز عندما يكون قيد الإستعمال.
- لا تضع المناديل الصحية، أو الورق المقوى أو لوحات البلاستيك فوق أو تحت الحِصاة.

في حال نشب حريق في أحد أجزاء الحِصاة، فلا تُحاول إطفاءه بالماء. افصل المنتج عن التيار الكهربائي و حاول تخفيف اللهب بواسطة قطعة قماش رطبة.

- لا تحاول إخراج الطعام بمجرد ابتداء دورة التحميص.
- لا تستعمل هذا الجهاز كمصدر للتسخين أو التجفيف.
- لا تستعمل الحامصة من أجل الطهي، الشوي أو لإذابة الجليد عن الطعام المُثلج، أو لأي شيء آخر غير تحميص الخبز.
- لا تستعمل المنتج لتحميص الخبز وتسخين الكرواسون (أو أية منتجات مُشابهة) في نفس الوقت، (حسب الموديل).
- لا تستعمل أية أنواع من مواد التنظيف الكاشطة (مواد حارقة تدخل في تصنيعها الصودا، ولا الإسفنجات المعدنية)، ولا أدوات المطبخ المعدنية، ولا الإسفنجات الكاشطة.
- للأجهزة ذات الهياكل المعدنية: لا تستعمل مواد التنظيف المُخصصة للمعادن: استعمل فقط قطعة قماش ناعمة مع محلول تنظيف زجاج النوافذ.
- لا تطهو الطعام (بيض، لحمة ...) بدون ماء، لأن ذلك سوف يؤدي إلى إتلاف عناصر التسخين في المنتج.
- سخّن فقط الطعام المطهو مسبقاً واللحمة مثل الفطر المطهو مسبقاً، السجق المطهو مسبقاً.
- يُرجى المحافظة على الوجه بعيداً عن المنتج أثناء طهي البيض، أو عند فتح الغطاء، حيث يتصاعد البخار.
- إن أي استعمال تجاري لهذا المنتج، أو أي استعمال لا يتفق بـإرشادات الإستعمال المرفقة، لن تتحمل مسؤوليته الشركة المُصنعة وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

يُرجى الاحتفاظ بهذه الإرشادات

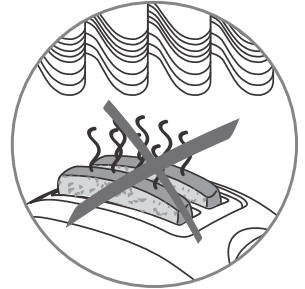
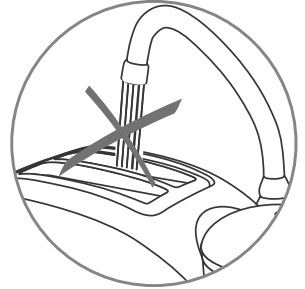
الحفاظ على البيئة أولاً !

- ① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية يمكن إعادة تصنيعها أو تدويرها.
 ② دع المنتج لدى مركز تجميع المهملات المحلية المُختص.



لا تفعل

- لا تغمر أبداً الحامصة بالماء أو تضعها تحت ماء جارٍ.



- لا تشغل المُنتج بالقرب أو تحت المواد السريعة الاشتعال مثل الستائر، الرفوف.

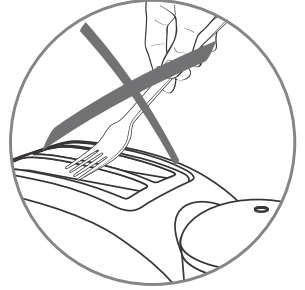
- لا تُضع المنتج في جلاية الصحون.



- لا تُغطي فتحات الحماصة عندما تكون قيد الاستعمال.

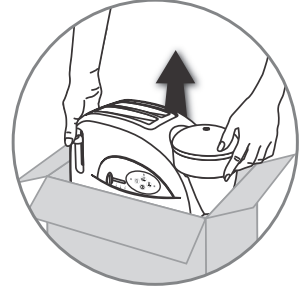


- لا تُدخل أبداً أي جسم غريب على المُنتج.

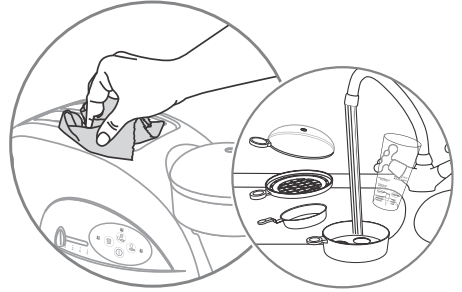


- لا تُضع الغطاء أو أي قطعة أخرى من المُنتج فوق الحماصة.



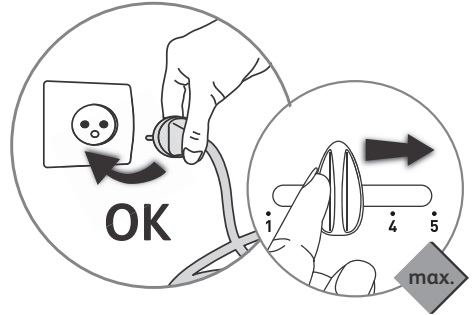


- يُرجى إزالة جميع مواد التغليف والملصقات عن المنتج، إقرأ الإرشادات بتمعّن قبل استعماله للمرة الأولى.



- نظف المنتج، واغسل جميع الملحقات بالماء وسائل الجلي.

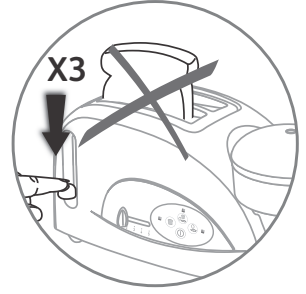
الخاصة (قبل الاستعمال للمرة الأولى)



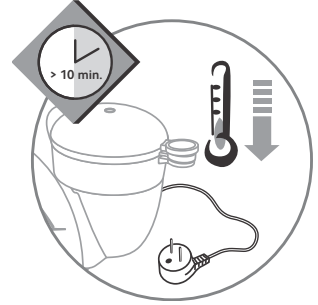
- أوصل المنتج. اختر أعلى مستوى للتحميص.



- اضغط على زر  يُومض الضوء.

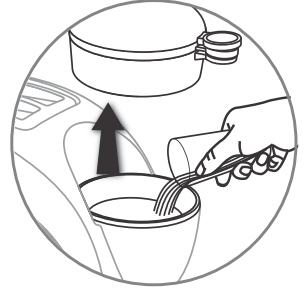


- شغّل وظيفة التحميص 3 مرات متتالية دون وضع الخبز، اخفض رافعة الخبز حتى تستقر في مكانها. يبقى الضوء مُضيئاً، وتبدأ دورة التحميص.

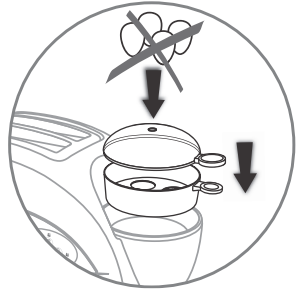


- عند انتهاء دورة التحميص، اترك المُنتج يبرد.

طاهية البيض (قبل الاستعمال للمرة الأولى)

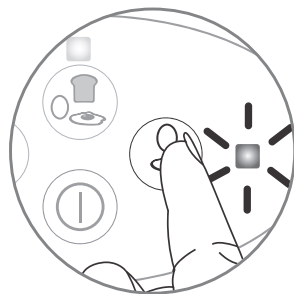


- إملأ كوب القياس (مستوى متوسط – 1) بالماء واسكبه في وعاء تسخين الماء.

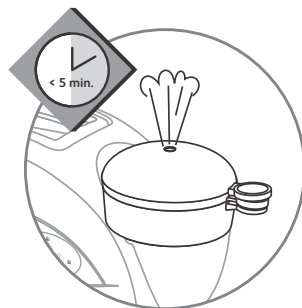


- تُركّب جميع الأجزاء دون إضافة البيض. أوصل المُنتج.

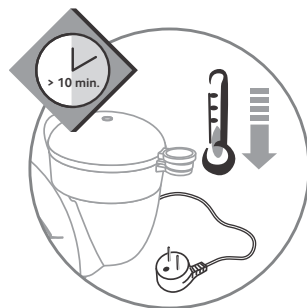
- اضغط زر  وشغل المنتج فارغاً.



- سيتوقف المُنتج عن العمل بمجرد عدم وجود ماء كاف في وعاء التسخين.



- دع المنتج ليبرد.



عند الاستعمال للمرة الأولى، قد تظهر بعض الروائح. هذا أمر طبيعي.

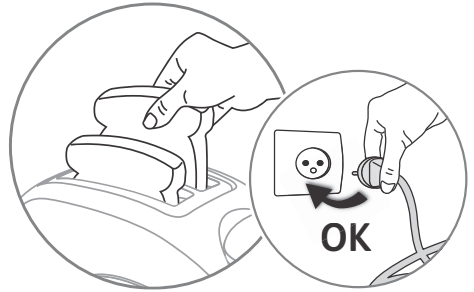
طهي طعام مختلف في نفس الوقت

الوظائف	التحميص	بيض مغلي	بيض مسلوقة	تسخين اللحمية	بيض مسلوقة + تسخين اللحمية	تسخين اللقائف *
التحميص		✓	✓	✓	✓	
بيض مسلوقة جيداً	✓					✓
بيض مسلوقة	✓			✓		✓
تسخين اللحمية	✓		✓			✓
بيض مسلوقة + تسخين اللحمية	✓					✓
تسخين اللقائف *		✓	✓	✓	✓	

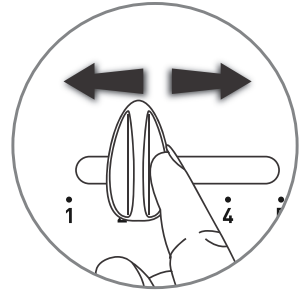
* حسب الموديل

تحميص الخبز

- أدخل الخبز داخل فتحات الحماصة. تأكد من أن صينية جميع الفتات في مكانها. أوصل المنتج.



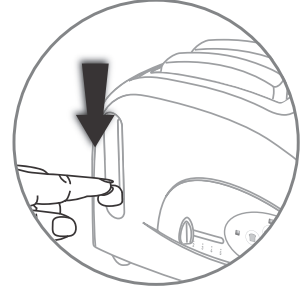
- حدد مستوى التحميص حسب رغبتك. من المستوى 1 "تحميص خفيف" إلى المستوى 5 "تحميص جيد".



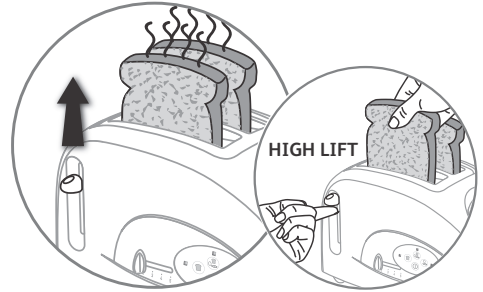
- اضغط على زر  يومض الضوء.



- اخفض رافعة الخبز حتى تُغلق في مكانها. يبقى الضوء مضيئاً ويبدأ التحميص.



- بمجرد انتهاء دورة التحميص، تُرفع رافعة الخبز أوتوماتيكياً ويطفأ الضوء. ارفع رافعة الخبز قليلاً لتسهيل رفع الخبز من الحماصة.



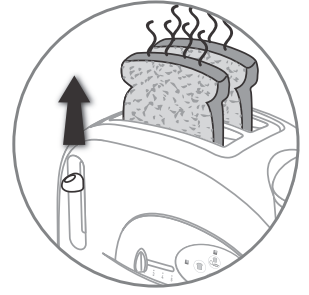
لا تضع الخبز المدهون بالزبدة في الحماصة.

توقف / إخراج

- اضغط على مفتاح ① في أي وقت لوقف وظيفة الطهي المنتقاة.



- يُرفع الخبز ورافعة الخبز أوتوماتيكياً ويُطفأ الضوء.



- طهي البيض سيتوقف.

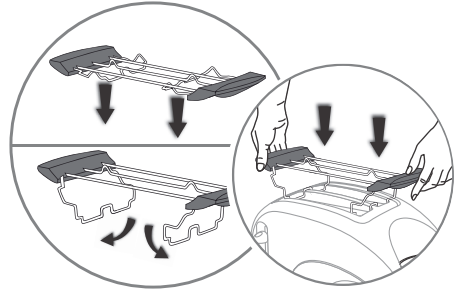


- إذ لم تُخفض العربة بعد الضغط على  و  ، سوف تُطفأ الأضواء بعد 5 دقائق.

تسخين الكرواسان، المُعجنات من لفائف الخبز (حسب الموديل)

لا تُسخن الطعام الذي يحتوي على السكر أو الدهون، لأنها قابلة للذوبان بسرعة. لتحميص البانز، افصل عنها المواد القابلة للسقوط، حتى لا تسقط داخل الحماصة، وتتلفها.

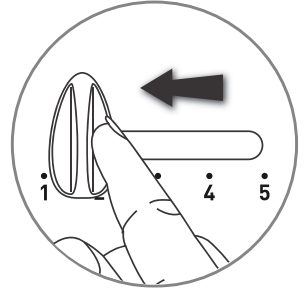
- افتح ملحق قضبان التسخين على آخره وركّبه فوق فتحات الحماصة.



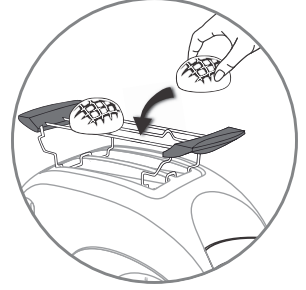
- أوصل المنتج.



- اختر زر الإعداد على المستوى 1.



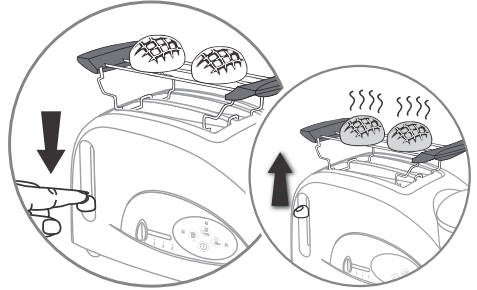
- ضع الكرواسان، لفائف الخبز، خبز البريوش، اللفائف المحلاة، الخ... على المنصة.

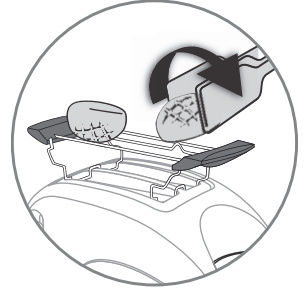


- اضغط على زر  يومض الضوء.

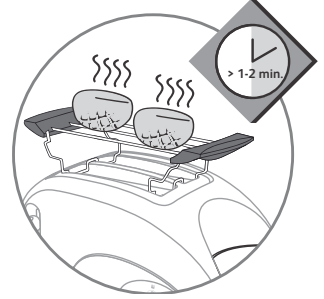


- اخفض رافعة الخبز حتى تُغلق في مكانها. يبقى الضوء مضيئاً ويبدأ التحميص. تُرفع رافعة الخبز أوتوماتيكياً، بمجرد انتهاء دورة التحميص.





- استعمل قفازات الفرن أو الملقط لتقليب الكرواسون أو اللفائف إذا احتاج الأمر. (المنتج غير مُزود بالملقط).



- لتسخين أعمق، أترك الكرواسون أو اللفائف على ملحق التسخين لدقيقتين إضافيتين.

طهي البيض

A) جدول طهي البيض المسلوق جيدا، المسلوق، ونصف المسلوق.

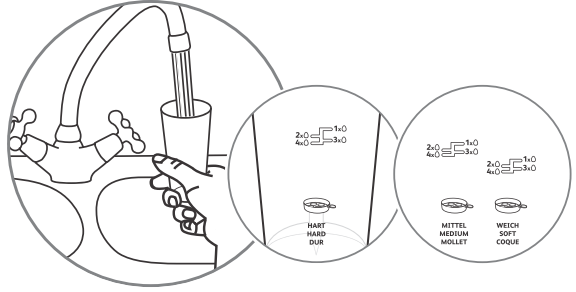
مستوى الماء	عدد البيض	أسلوب الطهي	التحضير	الملحقات اللازمة لطهي البيض
 HART HARD DUR	1 2 3 4	قوي	مسلوق جيدا	
 MITTEL MEDIUM MOLLET	1 2 3 4	متوسط	مسلوق	
 WEICH SOFT COQUE	1 2 3 4	خفيف	متوسط السلق	

لطهي 3 بيضات متوسطة مثلاً، يُسكب ثلث (3/1) الإناء، لغاية مستوى التدرج الثالث. أما لأربع بيضات، فيُسكب الماء في الإناء لغاية مستوى التدرج الرابع.

(A1) جدول طهي البيض المسلوق جيداً، المسلوق، ونصف المسلوق.

كوب القياس مُركَّب جيداً مع ثاقب البيض في الأسفل.

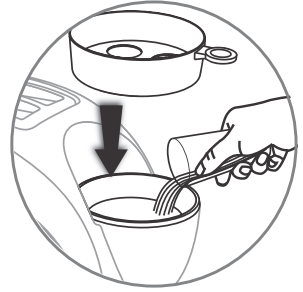
- إملاً كوب القياس حسب عدد البيض الذي يُراد سلقه ونوعية سلق البيض المطلوبة. (انظر الجدول أعلاه).
- يمكنك تعديل كمية الماء حسب المذاق.



قد تختلف نتيجة الغليان بحسب الحجم، الحرارة، وإذا كان البيض طازجاً. بعد بضع تجارب، ستتعرف على أفضل طريقة تتناسب مذاقك ونوع صفار البيض الذي ترغب في الحصول عليه.

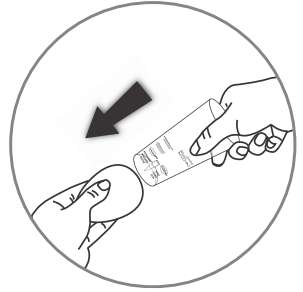


- يُسكب الماء من كوب القياس في وعاء تسخين الماء ويُركب ملحق طهي البيض.

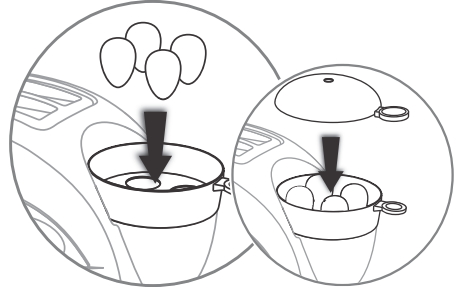


يُنقَب البيض من الجهة العريضة المدورة، وتجنب أن لا تكسر القشرة الخارجية أثناء الغليان.

- ارفع الحماية عن الأداة الثاقبة.
- تُنقَب البيضة من جهتها العريضة المدورة بواسطة ثاقب البيض الموجود أسفل كوب القياس.





- ضع البيض في ملحق حاملة البيض، بحيث يوجه الجزء الصغير من البيضة إلى أسفل. أغلق الغطاء.



- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.



- اضغط على زر  يُومض الضوء.
- يبدأ الطهي.
- يكون البيض جاهزا للتقديم عندما يفرغ وعاء التسخين من الماء. سيتوقف المنتج عن العمل أوتوماتيكيا.
- إذا أردت الإستمرار في غلي البيض، اسكب مجددا الماء في وعاء التسخين، انتظر عدة ثواني واضغط على زر .



- • يمكنك أو توقف عملية الغليان في أي وقت بالضغط على زر .

سيخرج البخار الساخن عند فتح الغطاء، لذلك يجب أن لا تضع يديك ووجهك بالقرب من المنتج.

إشارة: عند تحضير البيض المسلوق، يوضع البيض بعد الطهي في الماء البارد. ستصبح عملية إزالة القشرة الخارجية أسهل وسيحافظ البيض على طعمه وخواصه.

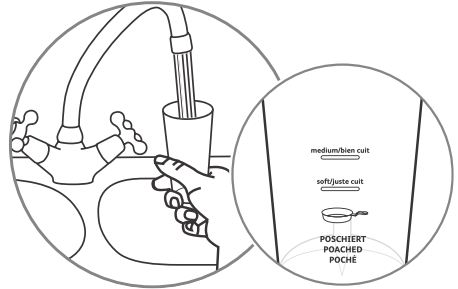


المستوى الماء	العدد الأقصى من البيض	أسلوب الطهي	التحضير	الملحقات اللازمة لطهي البيض
medium/bien cuit soft/juste cuit POSCHIERT POACHED POCHE	1	متوسط: مكتمل الطهي خفيف: خفيف الطهي	بيض مسلوق	
medium/bien cuit soft/juste cuit POSCHIERT POACHED POCHE	1	متوسط: مكتمل الطهي خفيف: خفيف الطهي	بيض مقلي	
medium/bien cuit soft/juste cuit POSCHIERT POACHED POCHE	1	متوسط: مكتمل الطهي خفيف: خفيف الطهي	بيض أومليت	

على سبيل المثال، لصنع بيضة مطهية جيداً، اسكب الماء في كوب القياس حتى تغمر البيضة المسلوقة / مستوى معتدل التدرج.

(B1) لطهي البيض المسلوق، المقلي، والأومليت.

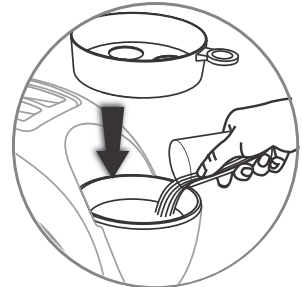
- يملأ الإناء المُدرَج إلى المستوى المُحدد (يرجى مراجعة جدول الطهي).



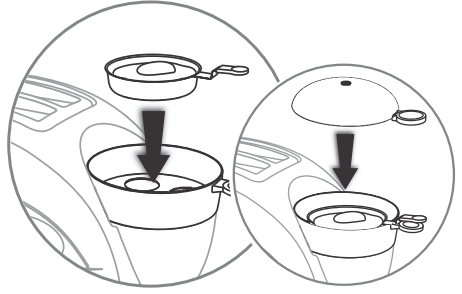
نتائج السلق قد تختلف بحسب الحجم، الحرارة، وإذا كان البيض طازجاً. بعد بضع تجارب، ستتعرف على أفضل طريقة تتناسب مذاقك ونوع صفار البيض الذي ترغب في الحصول عليه.



- يُسكب الماء من كوب القياس في وعاء تسخين الماء وتوضع حاملة البيض في مكانها.





- تُرش مقلاة البيض قليلا بالزيت، تُكسر البيضة في المقلاة.
تُركب صينية البيض في مُحق طهي البيض. يُغلق الغطاء.



- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.



- اضغط على زر  يومض الضوء.
- يبدأ الطهي.
- يكون البيض جاهزا للتقديم عندما يفرغ وعاء التسخين من الماء. سيتوقف المنتج عن العمل أوتوماتيكيا.
- إذا أردت متابعة سلق البيض، يُسكب مزيدا من الماء في خزان الغلي. انتظر بضع ثوان، ثم اضغط على الزر .



- • يمكن توقيف عملية السلق في أي لحظة، بالضغط على الزر .

سوف يتسرب القليل من البخار أثناء فتح الغطاء. يُرجى إبقاء الوجه واليدين بعيدتين عن المنتج.

لتحضير البيض المقلّي، أو الأومليت، يُرجى اتباع الخطوات السابقة أعلاه، كل ما عليك القيام به، أن تخفق البيض قليلاً بمعلقة خشبية أثناء الطهي، ولكن يُرجى توخي الحذر من البخار الساخن المتصاعد.



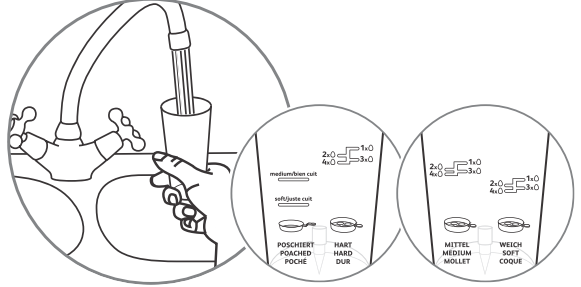
طهي البيض، تحميص الخبز، تسخين الأطعمة مسبقاً الطهي

يمكنك طهي البيض (سلق البيض، أو الأومليت)، تحميص الخبز، وتسخين الطعام المُسبق الطهي (اللحم، السجق، وغيرها) في آن واحد.

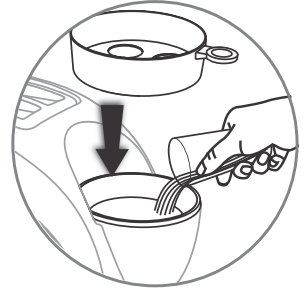
لا يمكنك تسخين البيض المسلوق جيداً.

المرحلة الأولى: البيض والأطعمة مُسبقة الطهي

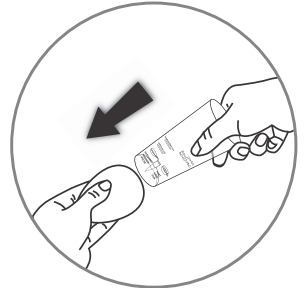
- إملأ كوب القياس حسب نوعية الطهي المطلوبة بعدد من البيض.



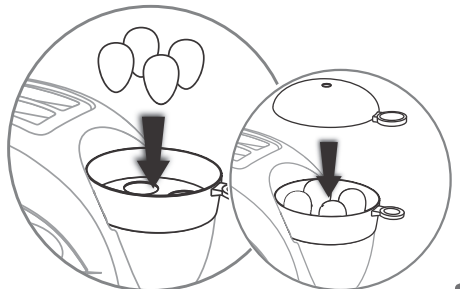
- اسكب الماء في وعاء تسخين الماء وركب ملح طهي البيض.



- لطهي بيض مسلوق جيداً، تُقَبّ البيضة من جهتها العريضة المدورة بواسطة ثاقب البيض الموجود أسفل كوب القياس.

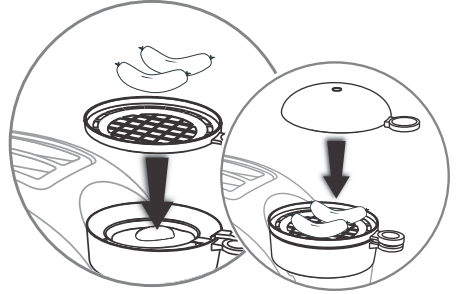


- ضع البيض في ملحق حاملة البيض، بحيث يوجه الجزء الصغير من البيضة إلى الأسفل. أغلق الغطاء.



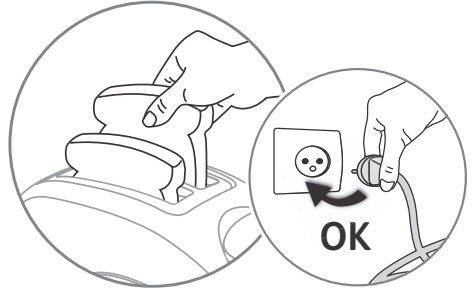


- للحصول على بيض مقلي، تُرش مقلاة البيض قليلاً بالزيت. أفسس البيض في المقلاة. ركب المقلاة في ملحق طهي البيض.

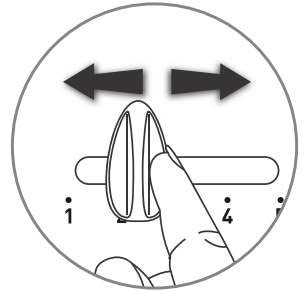


- ركب ملحق البخار، ثم أضف الطعام المراد تسخينه وأغلق الغطاء.

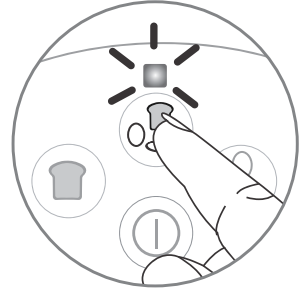
المرحلة الثانية: الخبز



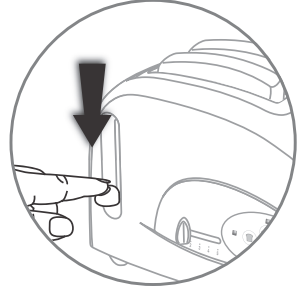
- ضع الخبز في فتحات الحماصة. أوصل المُنتج.



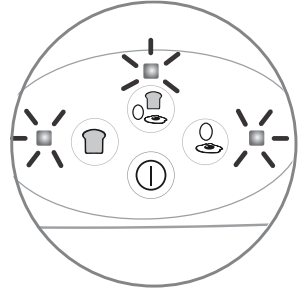
- اختر مستوى التخميص حسب رغبتك.



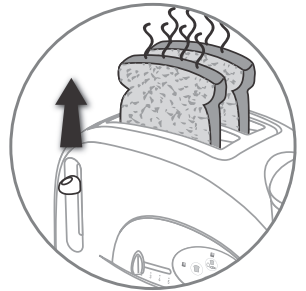
- اضغط على زر  يُومض الضوء.




- اخفض رافعة الخبز حتى تُغلق في مكانها.



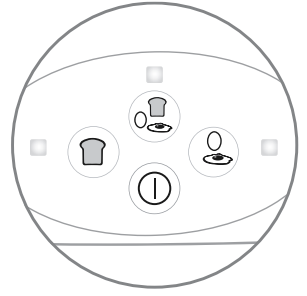
- تكون الأضواء الثلاثة مضيئة، ويبدأ التحميص.



- بمجرد انتهاء دورة التحميص، سترفع رافعة الخبز أوتوماتيكياً، والضوء  سيطفأ.

يمكنك البدء بدورة تحميص ثانية بينما تقوم بسلق البيض.





- عندما يجهز البيض، الضوء (☀️) والضوء (💡) سيطفأان. سيتوقف المنتج عن العمل أوتوماتيكيا عندما يفرغ وعاء التسخين من الماء.

- يمكن توقيف عملية الطهي في أي لحظة، بالضغط على الزر (⏸️).

التنظيف والصيانة



- قبل الصيانة، التنظيف أو تخزين المنتج، يجب فصل السلك الكهربائي عن التيار وترك المنتج ليبرد.

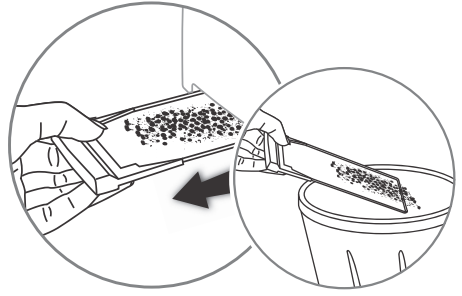


- يُنظف الجسم الخارجي للحمّاسة بواسطة قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة مبللة بوسائل الجلي. تجفف جيدا.

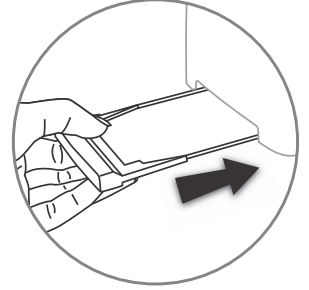


- تزال بقايا الكلس من وعاء الماء بعد كل استعمال. بواسطة إسفنجة مبللة بالماء والخل.

- افرغ محتوئ صينية تجميع الفتات باستمرار.



- بعد التنظيف، أعد تركيب صينية تجميع الفتات في مكانها.



- إستعمل نظام تخزين السلك الكهربائي الموجود تحت المنتج لحفظ السلك الكهربائي.

