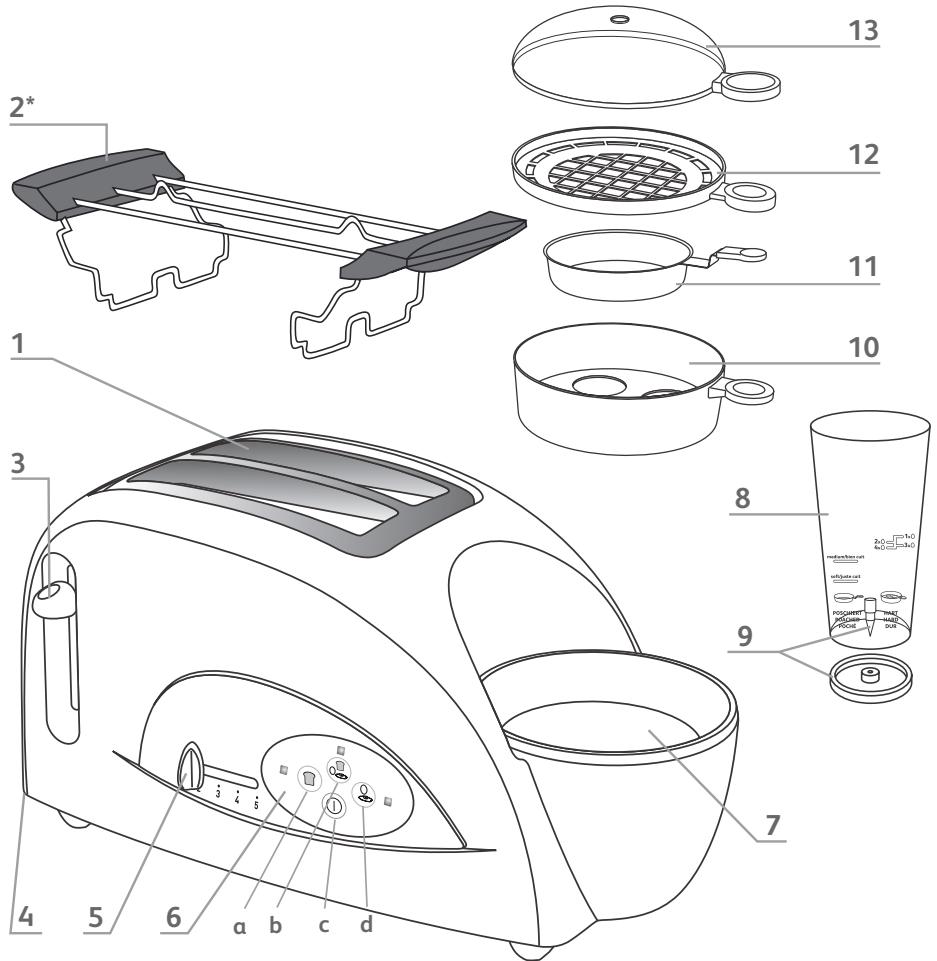


Tefal®

TOAST'N EGG



AR



| | |
|-----------------------------------|---|
| فتحة للخبر | 1 |
| ملحق قضبان التسخين (*حسب الموديل) | 2 |
| رافعة للتحكم | 3 |
| صينية تجميع الفنات | 4 |
| التحكم بمستوى التحميص | 5 |
| لوحة التحكم | 6 |
| a زر التحميص | |
| b زر التحميص والبيض | |
| c زر إلغاء جميع العمليات | |
| d زر البيض | |

ارشادات للسلامة

- لم يُعد هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام للتحكم عن بعد.
- أُعد 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 الطعام.
- لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة الأشخاص(بمن فيهم الأطفال) من لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو عقلية كاملة، أو لديهم نقص في الخبرة والمعرفة ، مالم يعطوا الرعاية الكاملة أو الإرشادات المتعلقة بتشغيل واستعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يلعبون بالمنتج.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة، أو بواسطة وكيل خدماتها المعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة ل القيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.
- الخيز قابل للإحتراق، لذلك يجب أن لا يستعمل هذا المنتج بالقرب من الستائر والأشياء القابلة للإحتراق مثل الستائر، أو الخشب (الروفوف والخزائن...) يجب الإنتراب عند الإستعمال.
- يمكن أن يستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من الثامنة وما فوق، والأشخاص من لا يتمتعون بقدرات بدنية أو حسية أو عقلية كاملة، أو لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، إذا توفرت لهم الرعاية الكاملة أو الإرشادات المتعلقة بتشغيل واستعمال المنتج بطريقة آمنة، وأن يدركوا الأخطار المحتملة. يجب أن لا يسمح للأطفال أن يتذدوا المنتج مجالاً لألعابهم. لا يسمح للأطفال تنظيف وصيانة المنتج ما لم يكونوا فوق سن الثامنة من عمرهم مع توفير الرقابه لهم.
- يرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثامنة.
- يرجى استعمال قطعة قماش لتنظيف الأجزاء التي لها إتصال مباشر بالخبز.
- يرجى الحرص على التخلص دائمًا من بقايا الفنات بتقريغ صينية تجميع الفنات الموجودة في الجزء السفلي من الحماصة.
- تنبية: يرجى 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:

- يجب دائماً استعمال الحماصة في وضع رأسى، وليس على جانبها أو مائلة إلى الأمام أو إلى الوراء.

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

- يُرجى إزالة الفئات من الصينية بانتظام.

يجب أن تكون رافعة التحكم بالخيز في الموقع العلوى "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 الاستعمال، وقبل إجراء عملية التنظيف. دع المنتج ليبرد تماماً قبل التنظيف وقبل التخزين.

لفصل المنتج عن التيار، افصل القابس الكهربائي من المقبس في الجدار (عند انتهاء دورة التحبيص) في حال انحشر الخيز في الفتحات بعد التحبيص، ولم تتوافق عناصر التسخين عن العمل، افصل المنتج عن التيار الكهربائي فوراً

وانتظر إلى أن يبرد الجهاز قبل محاولة إزالة الخيز.

تحذير: خطر الإصابة ينبع عن الاستخدام غير السليم للجهاز.

استعمل الجهاز فوق منسطح منبسط، ثابت و مقاوم للحرارة، بعيداً عن الماء، ولا تستعمل الجهاز في قبو المطبخ.

بعد الطهي بالبخار، يكون خزان الماء البلاستيكى شديد السخونة. استعمل الفقايات عند رفع الطعام (بيض، لحمة...)، ويُرجى

تجنب تعريض اليدين والوجه بالبخار المباشر المتتساع.

يُرجى عدم القيام بما يلي:

لا تدغع الحماصة في حالة تشغيل إذا لم تتوفر لها المراقبة، خصوصاً عند التحبيص للمرة الأولى، أو التحبيص بعد إجراء تغييرات على ضوابط الحماصة.

لا تخزن السلك الكهربائي بين فتحات الحماصة.

لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شد السلك الكهربائي.

لا تُترك الجهاز أو تحمله أثناء الاستعمال.

لا تترك الجهاز خارج المنزل. يُرجى تجنب البيئة الرطبة تحديداً.

لا تستعمل هذا الجهاز لأى غرض آخر غير الذي صمم من أجله.

قطع الطعام الكبير، لفائف الألبينيوم، أو أدوات الطهي بكل أشكالها (ملاعق، سكاكين، الخ)، يجب أن لا تدخل في فتحات الحماصة لأنها سوف تسبب صدمة كهربائية أو حرائق.

لا تستعمل الملحقات التي لا تتصفح بها الشركة المصنعة لأن في ذلك خطر كبير.

لحماية نفسك من الصدمة الكهربائية، لا تغير السلك الكهربائي، أو المонтage القابس، أو المنتج في الماء أو في أي سائل آخر.

لا تضع أي نوع من أنواع الخيز المُلغَّف بالسكر في فتحات الحماصة أو أيّة مواد قابلة للذوبان منعاً للتقطيف في داخلها، لا تدخل قطع الخيز الصغيرة الحجم أو قطع الكعك أو الخيز المحمص مسبقاً، لأن ذلك سوف يؤدي إلى إتلاف الجهاز وإحتمال حدوث حرائق.

لا تُحاول تحبيص قطع الخيز السميكة التي يمكن أن تنتحر في فتحات الحماصة.

• يُرجى عدم استعمال هذا المنتج في الحالات التالية:

- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً.

- إذا سقط الجهاز أرضاً، وتعرض لتألف غير ظاهر، أو إذا لم يعد يعمل بكل كفاءة.

في حالة من الحالات السابقة، يجب أن يعرض المنتج على مركز خدمة معتمد تجنبأً لأى خطر محتمل.

يُرجى مراجعة وثيقة الضمانة المرفقة.

لا تدغع السلك الكهربائي يتسلى فوق أطراف مساحة العمل ولا يقترب من الأجزاء والأسطح الساخنة.

لا تضع الجهاز بالقرب من موقد غاز، أو سخان كهربائي/موقد، أو بالقرب من فرن ساخن.

لا تُتعطى الجهاز عندما يكون قيد الاستعمال.

لا تضع المناديل الصحية، أو الورق المقوى أو لوحات البلاستيك فوق أو تحت الحماصة.

في حال نشب حريق في أحد أجزاء الحماصة، فلا تُحاول إطفاؤه بالماء.

افصل المنتج عن التيار الكهربائي و حاول تحفييف اللهب بواسطة قطعة قماش رطبة.

- لا تحاول إخراج الطعام بمجرد انتهاء دورة التحميص.
- لا تستعمل هذا الجهاز كمصدر للتسخين أو التجفيف.
- لا تستعمل الحمّاصة 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 أيه منتجات مشابهة) 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.
- سخن فقط الطعام المطهور مُسبقاً وللحمة مثل الفطر المطهور مُسبقاً، السجق المطهور مُسبقاً.
- يُرجى المحافظة على الوجه بعيداً عن المنتج أثناء طهي البيض، أو عند فتح الغطاء، حيث يتتصاعد البخار.
- ان أي استعمال تجاري لهذا المنتج، أو أي استعمال لا يقتيد بارشادات الإستعمال المرفقة، لن تتحمل مسؤوليته الشركة المصنعة وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

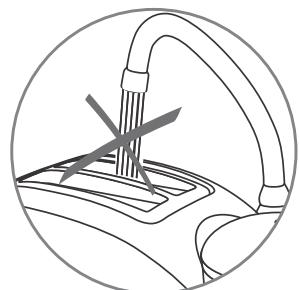
يرجى الاحتفاظ بهذه الإرشادات

الحفاظ على البيئة أولًا !

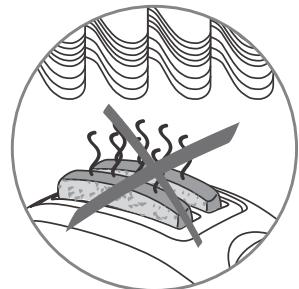
- ① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية يمكن إعادة تصنيعها أو تدويرها.
② دع المنتج لدى مركز تجميع المهملات المحلية المُختص.



لا تفعل

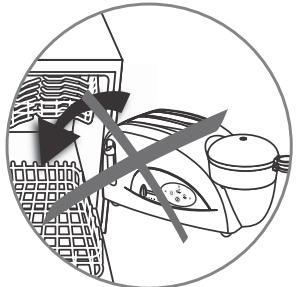


- لا تغمر أبداً الحمّاصة بالماء أو تضعها تحت ماء جار.

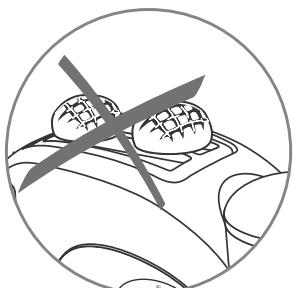


- لا تُشعّل المنتج بالقرب أو تحت المواد السريعة الاشتغال مثل الستائر، الرفوف.

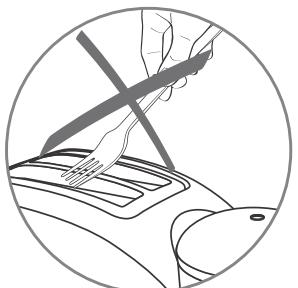
• لا تضع المنتج في جلاية الصحنون.



• لا تُغطي فتحات الحماصة عندما تكون قيد الاستعمال.

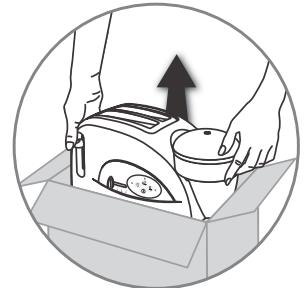


• لا تدخل أبداً أي جسم غريب على المنتج.

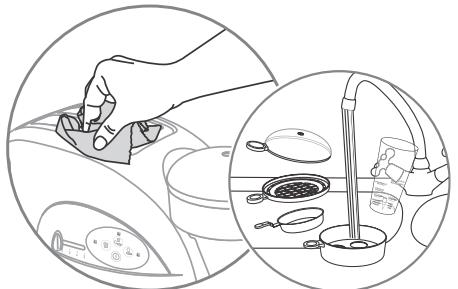


• لا تضع العطاء أو أي قطعة أخرى من المنتج فوق الحماصة.



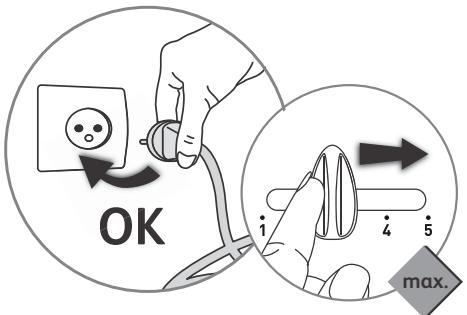


- يُرجى إزالة جميع مواد التغليف والملصقات عن المنتج، اقرأ الإرشادات بتمعّن قبل استعماله للمرة الأولى.



- نظف المنتج، واغسل جميع الملحقات بالماء وسائلنجلي.

الحماسة (قبل الاستعمال للمرة الأولى)

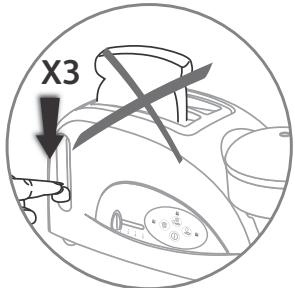


- أوصل المنتج. اختر أعلى مستوى للتحميس.

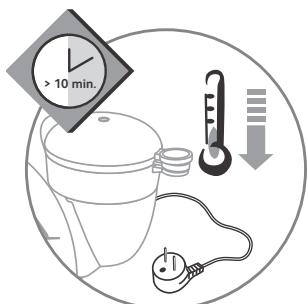


- اضغط على زر لومض الضوء.

- شغل وظيفة التحميص 3 مرات متتالية دون وضع الخبز، لخفض رافعة الخبز حتى تستقر في مكانها. يبقى الضوء مضيئاً، وتبدأ دورة التحميص.

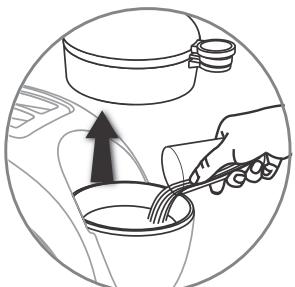


- عند انتهاء دورة التحميص، اترك المنتج ببرد.

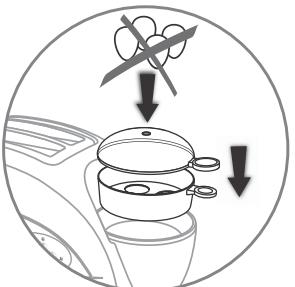


طاهية البيض (قبل الاستعمال للمرة الأولى)

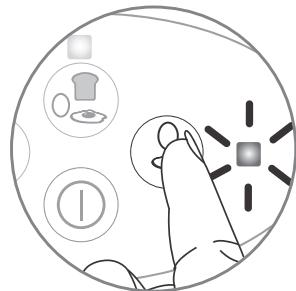
- إملأ كوب القياس (مستوى متوسط - 1) بالماء واسكبه في وعاء تسخين الماء.



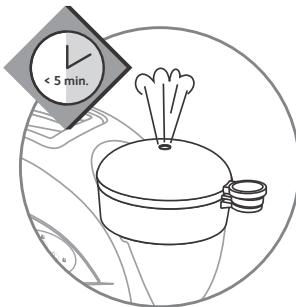
- ترَكِّب جميع الأجزاء دون إضافة البيض. أوصل المنتج.



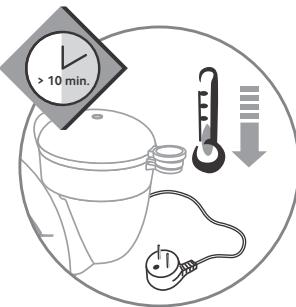
- اضغط زر  وشغل المنتج فارغاً.



- سيتوقف المنتج 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

| تسخين اللائف * | بيض مسلوق + تسخين اللhma | تسخين اللhma | تسخين اللhma | بيض مقلي | بيض مسلوق | التحميص | الوظائف |
|-------------------|--------------------------------|--------------|--------------|----------|-----------|---------|-----------------------------|
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | التحميص |
| ✓ | | | | | | ✓ | بيض مسلوق جيداً |
| ✓ | | ✓ | | | | ✓ | بيض مسلوق |
| ✓ | | | ✓ | | | ✓ | تسخين اللhma |
| ✓ | | | | | | ✓ | بيض مسلوق + تسخين اللhma |
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | تسخين اللائف * |

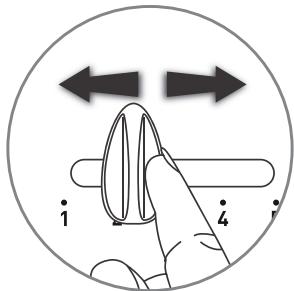
* حسب الموديل

تحميص الخبز

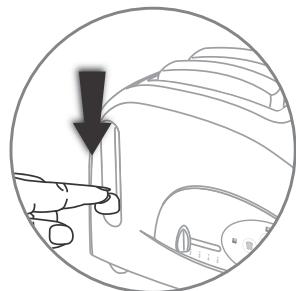
- أدخل الخبز داخل فتحات الحماصة. تأكّد من أن صينية تجميع الفنات في مكانها. أوصي المنتج.



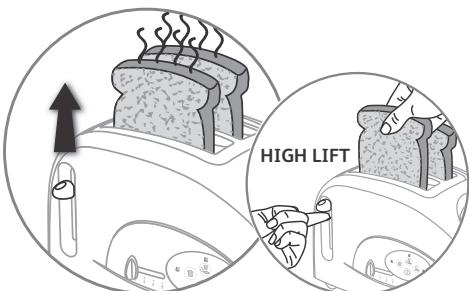
- حدد مستوى التحميص حسب رغبتك. من المستوى 1 "تحميص خفيف" إلى المستوى 5 "تحميص جيد".



- اضغط على زر يومض الضوء.



- انخفض رافعة الخبز حتى تعلق في مكانها. يبقى الضوء مضيناً ويبدأ التحميص.



- بمجرد انتهاء دورة التحميص، ثُرِفَ رافعة الخبز أوتوماتيكياً ويطأ الضوء. ارفع رافعة الخبز قليلاً لتسهيل رفع الخبز من الحماسة.

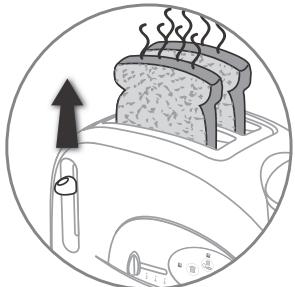
لا تضع الخبز المدهون بالزيادة في الحماسة.

توقف / إخراج

- اضغط على مفتاح (①) في أي وقت لوقف وظيفة الطهي المنتظمة.



- يُرفع الخبز ورافعة الخبز أوتوماتيكياً ويُطفأ الضوء.



- طهي البيض سيتوقف.

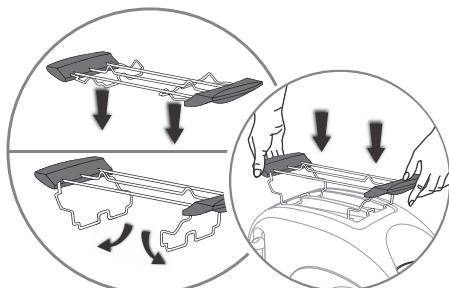


- إذ لم تُنخفض العربة بعد الضغط على و , سوف تُطفأ الأضواء بعد 5 دقائق.

تسخين الكروasan، المعجنات من لفائف الخبز (حسب الموديل)

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

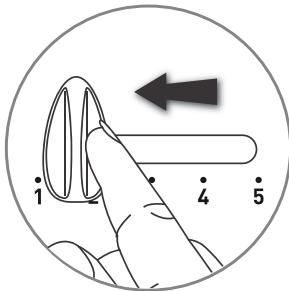
- افتح ملحق قضبان التسخين على آخره وركبه فوق فتحات الحماسة.



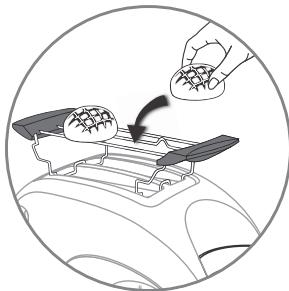
- أوصل المنتج.



- اختر زر الإعداد على المستوى 1.



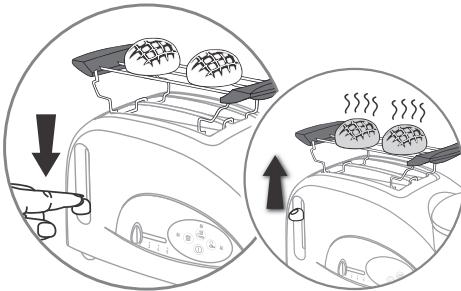
- ضع الكروasan، لفائف الخبز، خبز البريوش، اللفائف المحللة، الخ... على المنصة.



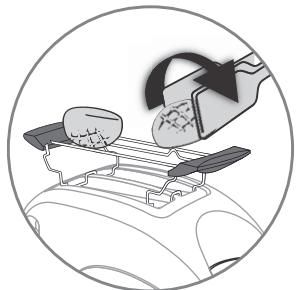
- اضغط على زر يومض الضوء.



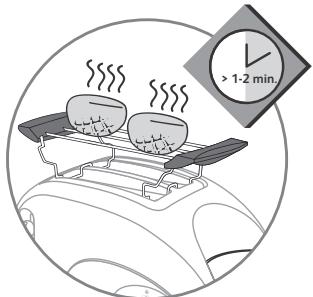
- اخفض رافعة الخبز حتى تُغلق في مكانها. يبقى الضوء مضيناً ويبدأ التحميص. ثُرِفع رافعة الخبز أوتوماتيكياً، بمجرد انتهاء دورة التحميص.



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



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



طهي البيض

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

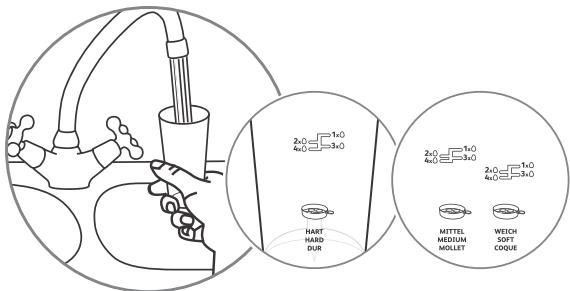
| مستوى الماء | عدد البيض | أسلوب الطهي | التحضير | الملحقات اللازمة لطهي البيض |
|--------------------------------|------------------|-------------|---------------|-----------------------------|
| HART HARD DUR | 1 2 3 4 | قوي | مسلوق جيداً | |
| MITTEL MEDIUM MOLLET | 1 2 3 4 | متوسط | مسلوق | |
|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

لطفي 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.

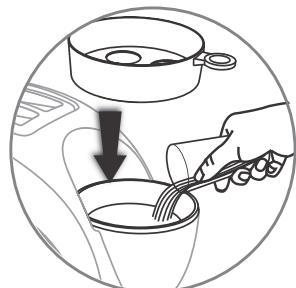
كوب القياس مركب جيداً مع ثاقب البيض في الأسفل.

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



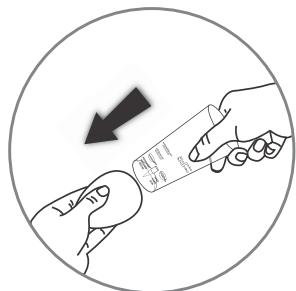
قد تختلف نتيجة الغليان بحسب الحجم، الحرارة، وإذا كان البيض طازجاً. بعد بعض تجارب، ستتعرف على أفضل طريقة تناسب مذاقك ونوع صفار البيض الذي ترغب في الحصول عليه.

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

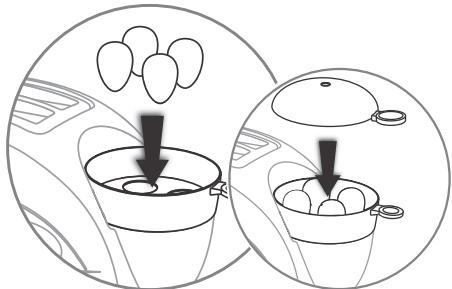


يُثقب البيض من الجهة العريضة المُدور، وتتجنب أن لا تكسر القشرة الخارجية أثناء الغليان.

- ارفع الحماية عن الأداة الثاقبة.
- تُثقب البيضة من جهتها العريضة المدوره 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 ⑨ يومض الضوء.
- يبدأ الطهي.
- يكون البيض جاهزا للتقديم عندما يفرغ وعاء التسخين من الماء. سيتوقف المنتج عن العمل أوتوماتيكيا.
- إذا أردت الاستمرار في غلي البيض، اسكب مجددا الماء في وعاء التسخين، انتظر عدة ثوانٍ واضغط على زر ⑩.



- يمكنك أو توقف عملية الغليان في أي وقت بالضغط على زر ⑪.

سيخرج البخار الساخن عند فتح الغطاء، لذاك 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.

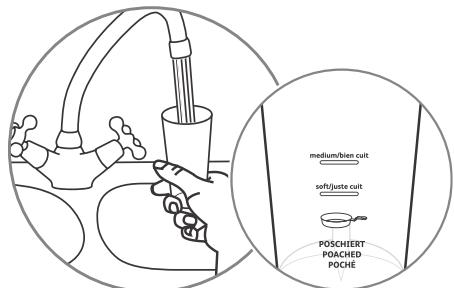


| مستوى الماء | العدد الأقصى من البيض | أسلوب الطهي | التحضير | الملحقات الازمة لطهي البيض |
|---|-----------------------|--|------------|----------------------------|
| medium/bien cuit — soft/juste cuit — POSCHEIERT POACHED POCHÉ | 1 | متوسط: مكتمل الطهي خفيف: خفيف الطهي | بيض مسلوق | |
| medium/bien cuit — soft/juste cuit — POSCHEIERT POACHED POCHÉ | 1 | متوسط: مكتمل الطهي خفيف: خفيف الطهي | بيض مقلي | |
| medium/bien cuit — soft/juste cuit — POSCHEIERT POACHED POCHÉ | 1 | متوسط: مكتمل الطهي خفيف: خفيف الطهي | بيض أولميت | |

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

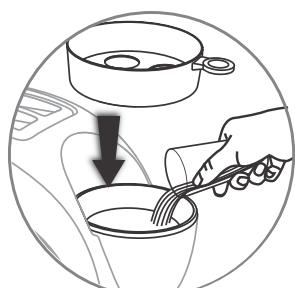
(B1) لطهي البيض المسلوق، المقلي، والأولميت.

- يملا الإناء المدرج إلى المستوى المحدد (يرجى مراجعة جدول الطهي).

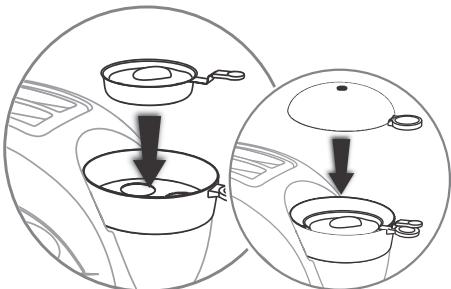


نتائج السلق قد تختلف بحسب الحجم، الحرارة، وإذا كان البيض طازجاً. بعد بعض تجارب، ستتعرف على أفضل طريقة تناسب مذاقك ونوع صفار البيض الذي ترغب في الحصول عليه.

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



- ترش مقلة البيض قليلاً بالزيت، تكسر البيضة في المقلة.
- تُركب صينية البيض في ملحق طهي البيض. يُغلق الغطاء.



- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.



- اضغط على زر ① يومض الضوء.
- يبدأ الطهي.
- يكون البيض جاهزاً للتقديم عندما يفرغ وعاء التسخين من الماء. سيتوقف المنتج عن العمل أوتوماتيكياً.
- إذا أردت متابعة سلق البيض، يُسكب مزيداً من الماء في خزان الغلي. انتظر بضع ثوانٍ، ثم اضغط على الزر ②.



- يمكن توقف عملية السلق في أي لحظة، بالضغط على الزر ③.

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

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

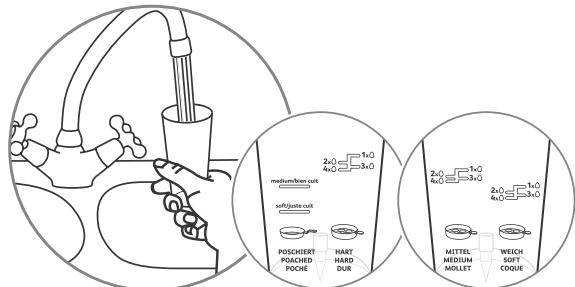


يمكنك طهي البيض (سلق البيض، أو الأوبليت)، تحميص الخبز، وتسخين الطعام المُسبق الطهي (اللحم، السجق، وغيرها) في آن واحد.

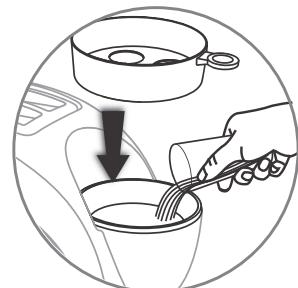
لا يمكنك تسخين البيض المسلوق جيداً.

المرحلة الأولى: البيض والأطعمة مُسبقة الطهي

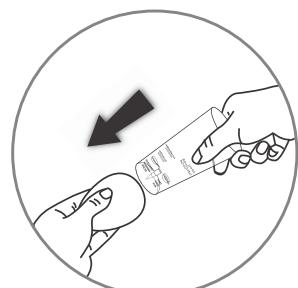
- إملأ كوب القياس حسب نوعية الطهي المطلوبة بعدد من البيض.



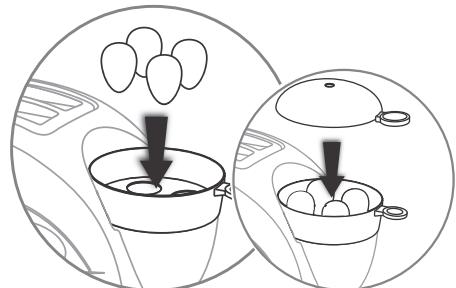
- اسكب الماء في وعاء تسخين الماء وركب ملحق طهي البيض.



- لطهي بيض مسلوق جيداً، ثقب البيضة من جهتها العريضة المدوره بواسطة ثقب البيض الموجود أسفل كوب القياس.



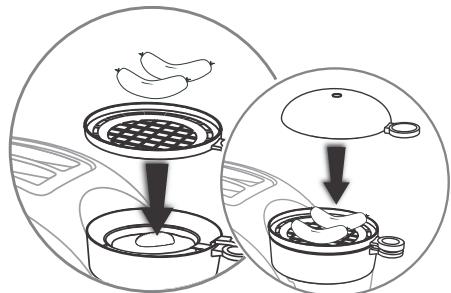
- ضع البيض في ملحق حاملة البيض، بحيث يوجه الجزء الصغير من البيضة إلى الأسفل. أغلق الغطاء.



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

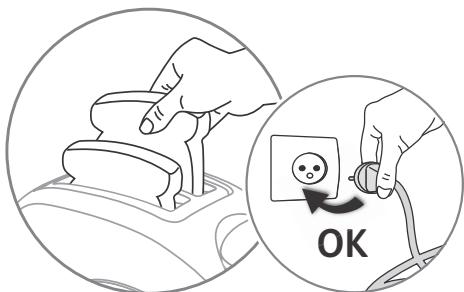


- ركب ملحق البار، ثم أصف الطعام المراد تسخينه وأغلق الغطاء.

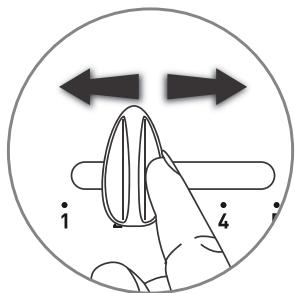


المرحلة الثانية: الخبز

- ضع الخبز في فتحات الحماصنة. أوصل المنتج.



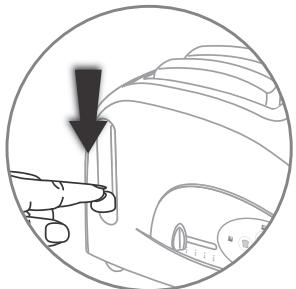
- اختر مستوى التحميص حسب رغبتك.



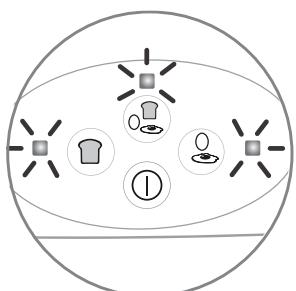
- اضغط على زر يومض الضوء.



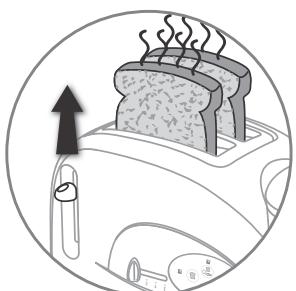
- أخفض رافعة الخبز حتى تعلق في مكانها.



- تكون الأضواء الثلاثة مضيئة، ويبدا التحميص.



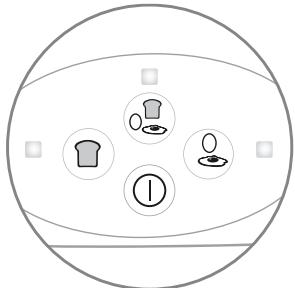
- بمجرد انتهاء دورة التحميص، سترفع رافعة الخبز أوتوماتيكياً، والضوء سيطفأ.



يمكنك البدء بدورة تحميص ثانية بينما تقوم بسلق البيض.



- عندما يجهز البيض، الضوء  والضوء  سيطفأن. سيتوقف المنتج عن العمل أوتوماتيكيا عندما يفرغ وعاء التسخين من الماء.



- يمكن توقف 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.



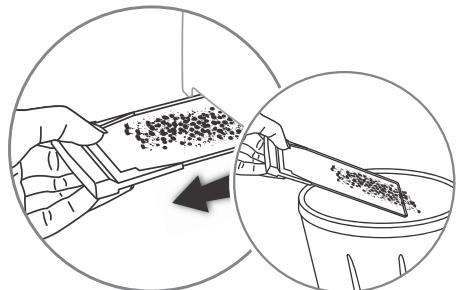
- ينظف الجسم الخارجي للحِمَاصَة بواسطة قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية مبللة بسائل الجلي. تُجفَّف جيداً.



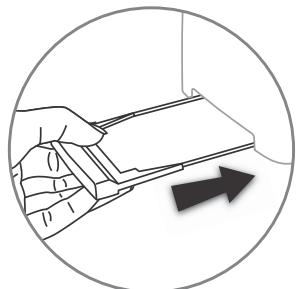
- نزل بقايا الكلس من وعاء الماء بعد كل استعمال. بواسطة إسفنجية مبللة بالماء والخل.



- افرغ محتوى صينية تجميع الفتات باستمرار.



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



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

