



# فرن كهربائي

## دليل المستخدم

الموديل:

EOHA-38HI6 ▲

EOHA-38TO5 ▲

الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز ،  
واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلا

هذه التصاميم والمواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها  
وذلك دون إشعار مسبق

ISO9001 CE CB



# Convection Electric Oven

## User's Manual

Models:

▲ EOHA-38HI6

▲ EOHA-38TO5

Please read this manual carefully before operating your set.  
Retain it for future reference.

Designs and specifications are subject to change for improvement  
without prior notice.

ISO9001 CE CB



EOHA-38T05

EOHA-38HI6

## Safety instructions:

### WARNINGS:

This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

1. We have designed and made this appliance to meet European safety standards, but as with any appliance, you must take care to stay safe and get the best results.
2. This appliance must be used on the electric voltage shown on the rating plate on the base of this appliance; failure to use the correct voltage will render the guarantee VOID.
3. This appliance must be disconnected from the mains when not in use.
4. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
5. Do not allow appliance to be exposed to rain or moisture.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
7. This appliance is intended for indoor use only, do not use outdoors.
8. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
9. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
10. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.



The surfaces are liable to get hot during use.

## Safety instructions:

11. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
12. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Consult the retail store where you bought the appliance for advice.
13. Do not let the cord hang over edge of a surface, or touch hot surfaces.
14. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Always attach a plug to the mains cord.
16. To disconnect from the mains, remove the plug from wall outlet.
17. Do not disconnect from the mains by pulling on the mains cord; grasp the plug itself to remove it.
18. Do not immerse the product, its mains cord or plug in water.
19. A short power-supply cord is provided to reduce the risk of a tripping hazard.
20. Do not place foil wrapped articles in the oven.
21. Remove all protective wrapping prior to placing bread in the oven.
22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person to avoid a hazard.
23. Do not use this appliance within reach of a bath or a sink or any vessel containing water or liquids.
24. If the appliance is dropped into water do not reach for it, switch off the appliance and disconnect at the mains and drain the water before retrieving the appliance, do not use the appliance again until it has been checked by a qualified service agent.
25. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
26. For the details on how to clean surfaces in contact with food please see section "Cleaning and Maintenance" on page 11.

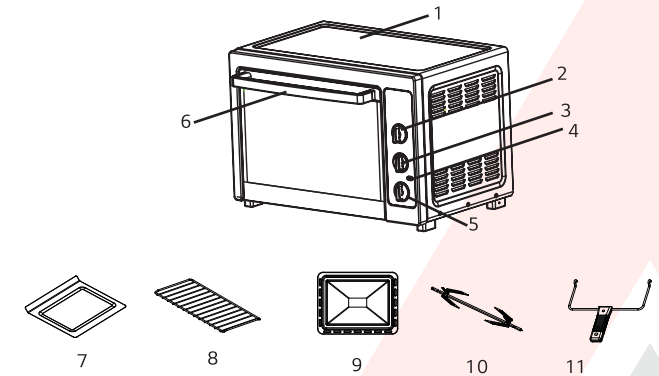
## Before use

1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the oven.
2. Wash all accessories in warm soapy water. Wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to be sure the unit is dry before using.
3. Place oven on a flat counter or other stable surface **DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.**
4. When operating the oven, keep at least 10 cm of space on front and both sides of the oven for adequate air circulation.
5. Make sure the crumb tray is properly installed before using.
6. For the first time, set the temperature knob to 250°C, the function setting on toast, and the timer to 15 minutes. This will burn any off oils still on the oven.

NOTE: The oven may smoke during this process. This is normal for a new oven and will not last more than 10-15 minutes.

## NAME OF PARTS

1. Housing
2. Temperature knob
3. Function knob
4. Indicator light
5. Time knob
6. Door handle
7. Crumb tray
8. Baking rack
9. Baking tray
10. Rotisserie fork
11. helper handle



## CONTROL SETTINGS

### TIME SETTING

**0-60 MINUTES:** The timer can be set up to 60 minutes. The oven will not turn on without the timer being set. When the Time knob is in the "off" position, the oven will not operate. To set the time, turn the knob clockwise to the desired time. Indicator Light is lit only when time has been set. When the Timer has reached the OFF position, a bell sound will be heard. Power supply will be cut off automatically.

### ADJUSTING TIME

Timer can be change during cooking cycle. Just turn the timer knob to the desired time and continue cooking.

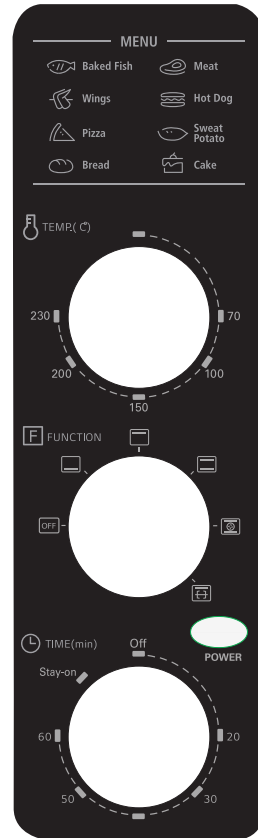
**NOTE:** To select the cooking time, first rotate the timer knob more than 90 degrees, and then turn the switch back to the time you require.

### TEMPERATURE SETTING

Turn the Temperature knob clockwise to the desired temperature setting. The Temperature can be set from 70°C to 230°C.

## STAY ON

For use the toaster without time control, turn the timer knob to position "Stay on" In this case, the toaster will work until the timer knob is set to "off" position. Note: the bread may catch fire if the toasting time is setting too long. Close supervision is necessary during toasting and the timer do not being set too long.



## FUNCTION SETTING

This oven offer five different functions for versatile cooking all in one appliance.

**Bake:** The lower heating elements are working during this function.

**Broil:** The upper heating elements are working during this cycle.

**Toast:** The upper and lower heating elements are working during this function. It is perfect for baking pizza, bread and cookies and Toasting pork, steaks and Toasts.

**Convection:** The upper and lower heating elements, along with the motor fan are working.

**Rotisserie:** The upper straight electric heating elements, along with the Rotisserie Motor is working. Follow Rotisserie instruction for proper use.


### HOW TO USE

## CAUTION: THE OVEN SURFACES ARE HOT DURING AND AFTER USE GENERAL INSTRUCTIONS

1. Place the Baking Rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked.
2. Set the food on the Rack. Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the Oven
3. Never use glass or ceramic pans or lids.
4. DO NOT let juices run to the bottom of the oven. Use the Drip Tray and Crumb Tray when cooking.
5. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
6. Securely shut the door and set the cooking time to begin operating the oven.

## CONVECTION FUNCTION:

Use the convection function for toasts, steaks, baking pizza and bread.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function knob to " ".
3. Select the length of time you want to toast the food.
4. Rotate the temperature knob clockwise to desired temperature.
5. Continuing cooking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

## TOAST FUNCTION:

Use the toast function for foods such as corn, bread, cookies and heating food

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function knob to " ".
3. Rotate the Time knob to set the cooking time.
4. Rotate the Temperature knob clockwise to desired temperature
5. Continuing toasting for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.


## BROIL FUNCTION:

The Broil Function is ideal for fish, beef, steak, vegetables, etc.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the Function Knob to " ".
3. Select the length of time you want to broil the food.
4. Rotate the Temperature knob clockwise to desired temperature.
5. Continuing broiling for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

## BAKE FUNCTION:

Use the bake function for foods such as less tender cuts of meat, soups and stews

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the function knob to " ".
3. Select the length of time you want to Bake the food.
4. Rotate the temperature knob clockwise to desired temperature.
5. Continuing baking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

## ROTISSERIE FUNCTION:

1. Remove the baking rack from the oven and set aside.
2. Place the baking pan in the lowest level of the oven. This will catch all the drippings from the food that is on the Rotisserie Forks as it cooks. Do Not attempt to use the rotisserie function without placing the baking pan in the correct position of the oven.
3. Set the function knob to " ".
4. Select the length of time you want to rotisserie the food.
5. Rotate the temperature knob clockwise to desired temperature.

## ROTISSERIE FUNCTION USING THE ROTISSERIE FORKS:

1. Secure the food with weight centered on the forks.
2. Slide the Holding Forks onto each of the forks and press firmly into the food, piercing the food to hold in place on the forks. Insert the Holding Forks at different angles to hold the food more firmly. Tighten the screws, turning clockwise so that the holding forks will stay in place during the Rotisserie cooking session.
3. Insert the pointed end of the Rotisserie forks into the Rotisserie Socket on the inside right side of the oven.
4. Lift the Rotisserie Forks on the left side just a bit to allow the notch to fit into the Rotisserie Bracket on the left side of the oven.
5. Set the Temperature knob and the Time knob to begin operating the oven.

## ROTISSERIE FUNCTION:

6. Once the cooking time has been complete and you have checked the internal temperature of the food to ensure that it has cooked properly, you can remove the Rotisserie Forks with the Rotisserie Helper Handle.
7. Hold the handle in your right hand and support handle in your left hand.
8. Place the hooks on the Helper Hander underneath the Rotisserie Forks.
9. Lift the left side of the Rotisserie Forks out of the Bracket first and pull slightly toward you.
10. Gently remove the right pointed side of the Rotisserie Forks from the Rotisserie Socket and remove the food on the forks out of the oven.
11. Place the food on a heat safe plate or dish when you have removed from the oven. Let it cool slightly before attempting to remove the holding forks and Rotisserie
12. To remove the Holding Forks, turn the screws counterclockwise and pull the Holding. Forks out of the food and off of the Rotisserie Forks.
13. Gently slide the food off of one side of the forks back onto the heat safe plate or dish.

## Cleaning and Maintenance

1. Before cleaning unplug the convection oven and allow it to cool completely.
2. Wash all the attachments with mild, soapy water including the rack and the baking tray.
3. Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes or chemical cleaner as this will cause damage to the coating of baking tray.
4. Use a wet cloth to wipe the inner of the oven.
5. To clean the door, use a wet cloth saturated with detergent or soap.
6. Never immerse the appliance in water or any other liquid.

## Cleaning and Maintenance

Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of hot clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food.

Correct food hygiene practises should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning /cross contamination.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

- 6- عندما ينتهي وقت الطهي وتكون قد تحققت من الحرارة الداخلية للطعام للتأكد من نضوجه، يمكنك إزالة أسياخ الشواء باستخدام ذراع المشواة المساعد.
- 7- أمسك الذراع بيدك اليمنى وادعمه بيدك اليسرى.
- 8- ضع المعاليق على الذراع المساعد أسفل أسياخ المشواة.
- 9- ارفع الجانب الأيسر من أسياخ المشواة من التجويف أولاً ثم اسحبها قليلاً تجاهك.
- 10- أزل الجانب الأيمن الحاد بلطف من أسياخ المشواة من تجويف المشواة وارفع الطعام بالأسياخ من الفرن.
- 11- ضع الطعام على طبق أو صحن لا يتأثر بالحرارة عند إخراجه من الفرن ودعه يبرد قليلاً قبل أن تحاول إزالة الأشواك الماسكة وأسياخ الشواء من الطعام.
- 12- لإزالة الأشواك الماسكة أدر البراغي عكس اتجاه عقارب الساعة واسحب الأشواك الماسكة من الطعام ومن أسياخ الشواء.
- 13- أزل الطعام بلطف من أحد جوانب الأسياخ إلى الطبق أو الصحن الذي لا يتأثر بالحرارة.

### التنظيف والصيانة

- 1- يجب فصل الفرن عن الكهرباء وتركه يبرد تماماً قبل تنظيفه.
- 2- قم بغسل كافة الملحقات بمياه فاترة وصابون بما في ذلك الحامل وصينية الخبيز.
- 3- لا تستعمل مواد منظفة كاشطة أو فرشاة خشنة أو منظفات كيميائية، حيث أن ذلك سيضر بطبقة الطلاء على صينية الخبيز.
- 4- استعمل قطعة قماش مبللة لتنظيف دواخل الفرن.
- 5- لتنظيف الباب، استعمل قطعة قماش مبللة بمنظف أو صابون.
- 6- لا تقم مطلقاً بوضع الجهاز في الماء أو أي سائل آخر

يجب تنظيف الأسطح التي تلامس الطعام بصفة دورية تجنباً لتلوث الطعام أو الأسطح من أنواع الغذاء المختلفة، ويُنصح باستخدام مياه نقية وساخنة ومنظف لطيف عند التعامل مع الأسطح التي تلامس الطعام.

يجب اتباع ممارسات صحية سليمة في جميع الأوقات لتجنب خطر تسمم الطعام أو تلوته أو تلوث الأسطح.

قد يكون هناك اختلاف بسيط بين المعلومات الواردة في هذا الكتيب والجهاز الفعلي، وذلك نتيجة العمل المتواصل على تحسين المنتج وتطويره.

- يستعمل وضع الطهي الحراري في تحميص التوست واللحم وخبيز البيتزا والخبز.
- 1- ضع حامل الخبيز على الارتفاع المرغوب.
  - 2- اضبط زر ضبط الأوضاع على الوضع "☀️"
  - 3- اختر الوقت المطلوب لطهي الطعام.
  - 4- أدر زر ضبط درجة الحرارة باتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
  - 5- استمر في الطهي للمدة المرغوبة.
  - 6- تحقق من درجة حرارة الطعام قبل رفعه من الفرن للتأكد من الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة.
  - 7- استعمل قفازات لرفع الطعام من الفرن دائماً. الطعام والفرن سيكونان ساخين جداً.

### وضع التحميص:

- تستعمل وضعية التحميص للأغذية مثل الذرة والخبز والكعك ولتسخين الطعام
- 1- ضع حامل الخبيز على الارتفاع المرغوب.
  - 2- اضبط زر ضبط الأوضاع على الوضع "☀️"
  - 3- أدر زر ضبط الوقت لضبط وقت الطهي.
  - 4- أدر زر ضبط درجة الحرارة باتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
  - 5- استمر في التحميص للمدة المرغوبة.
  - 6- تحقق من درجة حرارة الطعام قبل رفعه من الفرن للتأكد من الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة.
  - 7- استعمل قفازات لرفع الطعام من الفرن دائماً. الطعام والفرن سيكونان ساخين جداً.

### وضع الشواء:

- وضع الشواء مثالي للأسماك واللحوم والخضروات إلخ.
- 1- ضع حامل الخبيز على الارتفاع المرغوب.
  - 2- اضبط زر ضبط الأوضاع على الوضع "☀️"
  - 3- اختر الوقت المطلوب لشواء الطعام.
  - 4- أدر زر ضبط درجة الحرارة باتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
  - 5- استمر في الشواء للمدة المرغوبة.
  - 6- تحقق من درجة حرارة الطعام قبل رفعه من الفرن للتأكد من الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة.
  - 7- استعمل قفازات لرفع الطعام من الفرن دائماً. الطعام والفرن سيكونان ساخين جداً.

- تستعمل وضعية الخبيز للأغذية مثل شرائح اللحم الأقل سمكاً، والحساء والطهي البطيء
- 1- ضع حامل الخبيز على الارتفاع المرغوب.
  - 2- اضبط زر ضبط الأوضاع على الوضع "☀️"
  - 3- اختر الوقت المطلوب لطهي الطعام.
  - 4- أدر زر ضبط درجة الحرارة باتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
  - 5- استمر في الطهي للمدة المرغوبة.
  - 6- تحقق من درجة حرارة الطعام قبل رفعه من الفرن للتأكد من الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة.
  - 7- استعمل قفازات لرفع الطعام من الفرن دائماً. الطعام والفرن سيكونان ساخين جداً.

### وضع المشواة:

- 1- أزل حامل الخبيز من الفرن.
- 2- ضع صينية الخبيز في المستوى الأدنى من الفرن، فذلك سوف يلتقط كل ما يتساقط من الطعام الموجود على أسياخ المشواة أثناء طهيه. لا تحاول استعمال وضع المشواة دون وضع صينية الخبيز في المكان الصحيح في الفرن.
- 3- اضبط زر ضبط الأوضاع على الوضع "☀️"
- 4- اختر الوقت المطلوب لشواء الطعام.
- 5- أدر زر ضبط درجة الحرارة باتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

### وضع المشواة باستخدام شوكة الشواء:

- 1- ضع الطعام على الأسياخ بتساوي الوزن على الجانبين.
- 2- حرك الأشواك الماسكة على كل سيخ واضغطها جيداً على الطعام، مع ثقب الطعام لتثبيتته في مكانه على الأسياخ. أدخل الأشواك الماسكة على زوايا مختلفة لإمسك الطعام بمزيد من الإحكام، ثم قم بربط البراغي بلها مع عقارب الساعة بحيث تظل الأشواك الماسكة في مكانها خلال عملية الشواء.
- 3- أدخل الطرف الحاد من أسياخ الشواء إلى التجويف الخاص بها على الجانب الأيمن من الفرن.
- 4- ارفع أسياخ الشواء على الجانب الأيسر قليلاً حتى يدخل السن داخل حامل المشواة على الجانب الأيسر من الفرن.
- 5- قم بضبط زر درجة الحرارة و زر ضبط الوقت لبدء تشغيل الفرن.



## ضبط الوقت

60-0 دقيقة: يمكن ضبط المؤقت حتى 60 دقيقة. لن يعمل الفرن دون ضبط المؤقت. لن يعمل الفرن عندما يكون زر ضبط الوقت في وضع "إغلاق". ولضبط الوقت قم بإدارة الزر باتجاه عقارب الساعة إلى الوقت المطلوب. لا تضبط لمبة المؤشر إلا عند ضبط الوقت. عندما يصل المؤقت إلى وضع الإغلاق سيصدر الجهاز صوت جرس وستنطفئ الطاقة الكهربائية تلقائياً.

## تعديل الوقت

يمكن تغيير المؤقت أثناء عملية الطهي من خلال إدارة زر ضبط الوقت إلى الوقت المطلوب واستئناف الطهي بشكل طبيعي. ملاحظة: لاختيار وقت الطهي، قم أولاً بإدارة زر المؤقت أكثر من 90 درجة، ثم أدر الزر ثانية إلى الوقت المطلوب.

## ضبط درجة الحرارة

أدر زر ضبط الحرارة باتجاه عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المطلوبة. يمكن ضبط درجة الحرارة من 70 درجة إلى 230 درجة مئوية.

## استمرار التشغيل

لاستخدام جهاز التخميص دون ضبط الوقت، أدر زر المؤقت إلى وضع "استمرار التشغيل"، وفي هذه الحالة سيعمل الجهاز حتى ضبط زر المؤقت على وضع "إغلاق". ملاحظة: قد تشتعل النار في الخبز في حالة كان وقت التخميص طويلاً جداً. يجب مراقبة الجهاز جيداً أثناء عملية التخميص وعدم ضبط المؤقت على وقت طويل جداً.

يشمل هذا الفرن خمسة أوضاع مختلفة لمختلف أنواع الطهي وجميعها في جهاز واحد.

الخبز: تعمل عناصر التسخين السفلى أثناء هذه الوظيفة.

الشواء: تعمل عناصر التسخين العليا أثناء هذه الوظيفة.

التخميص: تعمل عناصر التسخين العليا والسفلى أثناء هذه الوظيفة. وهذا

الوضع ممتاز لخبز البيتزا والخبز والكعك وتخميص اللحم والبفتيك والتوست.

الطهي الحراري: تعمل عناصر التسخين العليا والسفلى بالإضافة إلى المروحة.

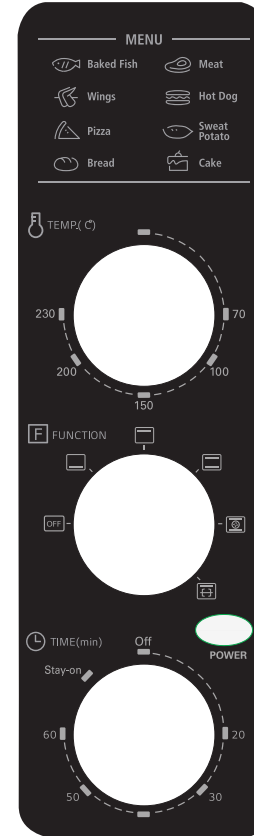
المشواة: تعمل عناصر التسخين الكهربائية العليا المباشرة بالإضافة إلى محرك

المشواة. اتبع تعليمات المشواة للتعرف على الاستعمال الصحيح.

## طريقة الاستعمال

تنبيه: تصبح أسطح الفرن ساخنة أثناء الاستعمال وبعده  
تعليمات عامة

- 1- ضع حامل الخبيز في الوضع الذي يسمح باستيعاب ارتفاع الطعام المراد طهوه.
- 2- ضع الطعام على الحامل. احرص على أن تستعمل حاوية ملائمة للفرن، مع عدم استعمال حاويات من البلاستيك أو الكرتون داخل الفرن مطلقاً.
- 3- لا تستخدم مقالبي أو أغشية من الزجاج أو السيراميك مطلقاً.
- 4- يجب الحرص على عدم تسرب سوائل إلى قاع الفرن. استخدم وعاء التقطير أو صينية الفئات عند الطهي.
- 5- اضبط درجة الحرارة حسبما تقول وصفة الطعام أو حسب الرغبة.
- 6- أغلق باب الفرن بإحكام واضبط توقيت الطهي لبدء تشغيل الفرن.



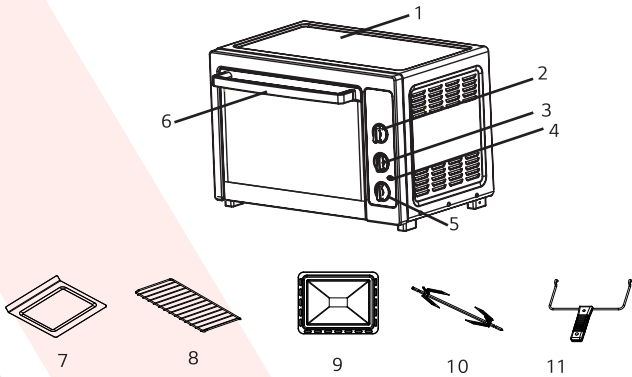
- 11- يجب فصل السلك من مخرج الكهرباء أثناء عدم استعمال الجهاز وقبل تنظيفه. اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.
- 12- يجب عدم تشغيل الجهاز إذا كان السلك أو المقبس متضرراً أو بعد أي أعطال في الجهاز أو تضرره بأي شكل من الأشكال. ويجب استشارة متجر التجزئة الذي ابتعت منه الجهاز في مثل هذه الحالات.
- 13- يجب الحرض على عدم وضع سلك الكهرباء على حافة أحد الأسطح أو أن يلامس أسطح ساخنة.
- 14- لا تضع الجهاز على موقد ساخن يعمل بالغاز أو بالكهرباء أو بالقرب منه أو داخل فرن ساخن.
- 15- يجب توصيل سلك الكهرباء بمقبس على الدوام.
- 16- لفصل الجهاز عن الكهرباء، قم بإزالة المقبس من مخرج الكهرباء في الحائط.
- 17- يجب عدم فصل التيار الكهربائي عن طريق السحب من سلك الكهرباء، بل يجب إمساك المقبس نفسه لإزالته.
- 18- يجب عدم وضع الجهاز أو سلكه أو مقبسه الكهربائي في الماء.
- 19- تم تزويد الجهاز بسلك كهرباء قصير لتقليل خطر التعثر.
- 20- لا تضع أشياء مغلفة بورق القصدير داخل الفرن.
- 21- يجب إزالة كافة المغلفات الواقية قبل وضع الخبز في الفرن.
- 22- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله بواسطة الصانع أو وكيل الخدمة التابع له أو شخص له نفس الأهلية لتجنب المخاطر.
- 23- يجب عدم استعمال الجهاز بالقرب من حوض اغتسال أو استحمام أو أي وعاء يحتوي على ماء أو سوائل.
- 24- إذا وقع الجهاز داخل الماء لا تحاول انتشاله، بل يجب إغلاق الجهاز وفصله من التيار الكهربائي وتصريف المياه قبل انتشاله، ولا تحاول استعماله مجدداً إلا بعد أن يفحصه وكيل الخدمة المعتمد.
- 25- يجب وضع السطح الخلفي للجهاز مقابل الحائط.
- 26- لمعرفة تفاصيل كيفية تنظيف الأسطح الملامسة للطعام، يرجى مطالعة قسم "التنظيف والصيانة" في صفحة ١١.

- 1- يجب إزالة كافة الملحقات ومواد الشحن والتغليف من داخل الفرن.
- 2- يجب غسل كافة الملحقات بماء دافئ وصابون، وممسح الفرن من الداخل بقطعة قماش أو إسفنجة مبللة، ثم تجفيفه بمناشف ورقية للتأكد من جفاف الوحدة تماماً قبل استعمالها.
- 3- يجب وضع الفرن على سطح مستو ومستقر. يجب عدم تشغيل الجهاز على نفس الدائرة الكهربائية مع جهاز آخر مطلقاً.
- 4- يجب ترك مسافة لا تقل عن ١٠ سم من الأمام ومن الجانبين عند تشغيل الفرن لضمان التهوية الكافية.
- 5- يجب تركيب الصينية بشكل صحيح قبل استعمال الجهاز.
- 6- عند تشغيل الجهاز لأول مرة، يجب ضبط مقبض درجة الحرارة على ٢٥ درجة مئوية على وضع التخميص وضبط المؤقت على ١٥ دقيقة، فسوف يعمل ذلك على حرق أي زيوت لا تزال على الفرن.

**ملاحظة:** قد يتصاعد دخان من الفرن أثناء هذه العملية، وهذا أمر طبيعي بالنسبة لفرن جديد ولن يستمر ذلك لأكثر من ١٥-١٠ دقيقة.

### أسماء أجزاء الجهاز

- 1- الغطاء الخارجي
- 2- زر ضبط درجة الحرارة
- 3- زر الأوضاع
- 4- لمبة المؤشر
- 5- زر ضبط التوقيت
- 6- مقبض الباب
- 7- صينية الفتات
- 8- حامل الخبيز
- 9- صينية الخبيز
- 10- شوكة المشواة
- 11- الذراع المساعد



### تحذيرات:

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط، ويجب عدم استخدامه لأي غرض آخر أو في أي استخدام آخر مثل الاستخدام غير المنزلي أو لأغراض تجارية. قد تكون درجة حرارة الأسطح الخارجية للجهاز عالية أثناء عمل الجهاز.
- 1- لقد قمنا بتصميم وصناعة هذا الجهاز بحيث يطابق معايير السلامة الأوروبية، ولكن يجب عليك توخي الحذر والأمان والحصول على أفضل النتائج كما هو الحال مع أي جهاز آخر.
  - 2- يجب استعمال هذا الجهاز على الفولتية الكهربائية المبينة على لوحة التصنيف الموجودة على قاعدة الجهاز، علمًا بأن عدم استعمال الفولتية الصحيحة يبطل الضمان.
  - 3- يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي أثناء عدم استعماله.
  - 4- هذا الجهاز غير مصمم للعمل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
  - 5- لا تعرض الجهاز إلى المطر أو الرطوبة.
  - 6- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات وأكبر والأشخاص ذوي الإمكانات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو قليلي الخبرة والمعرفة في حالة الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استعمال الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي يتضمنها استعماله. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز، كما يجب عدم القيام بتنظيف الجهاز وصيانته بواسطة الأطفال إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وكانوا تحت إشراف بالغين.
  - 7- هذا الجهاز مصمم للاستعمال داخل مكان مغلق فقط ويجب عدم استعماله في الهواء الطلق.
  - 8- يجب وضع الجهاز وسلك الكهرباء الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال تحت عمر 8 سنوات.
  - 9- يجب عدم استخدام الجهاز لأي غرض غير الغرض المصنوع من أجله.
  - 10- للوقاية من الصعق الكهربائي، يجب عدم وضع السلك أو المقابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

قد تتعرض الأسطح للحرارة أثناء الاستخدام.



EOHA-38T05

EOHA-38HI6