

راهنمای استفاده از

تخم مرغ پز



سایا



Model:
ZDQ-70D



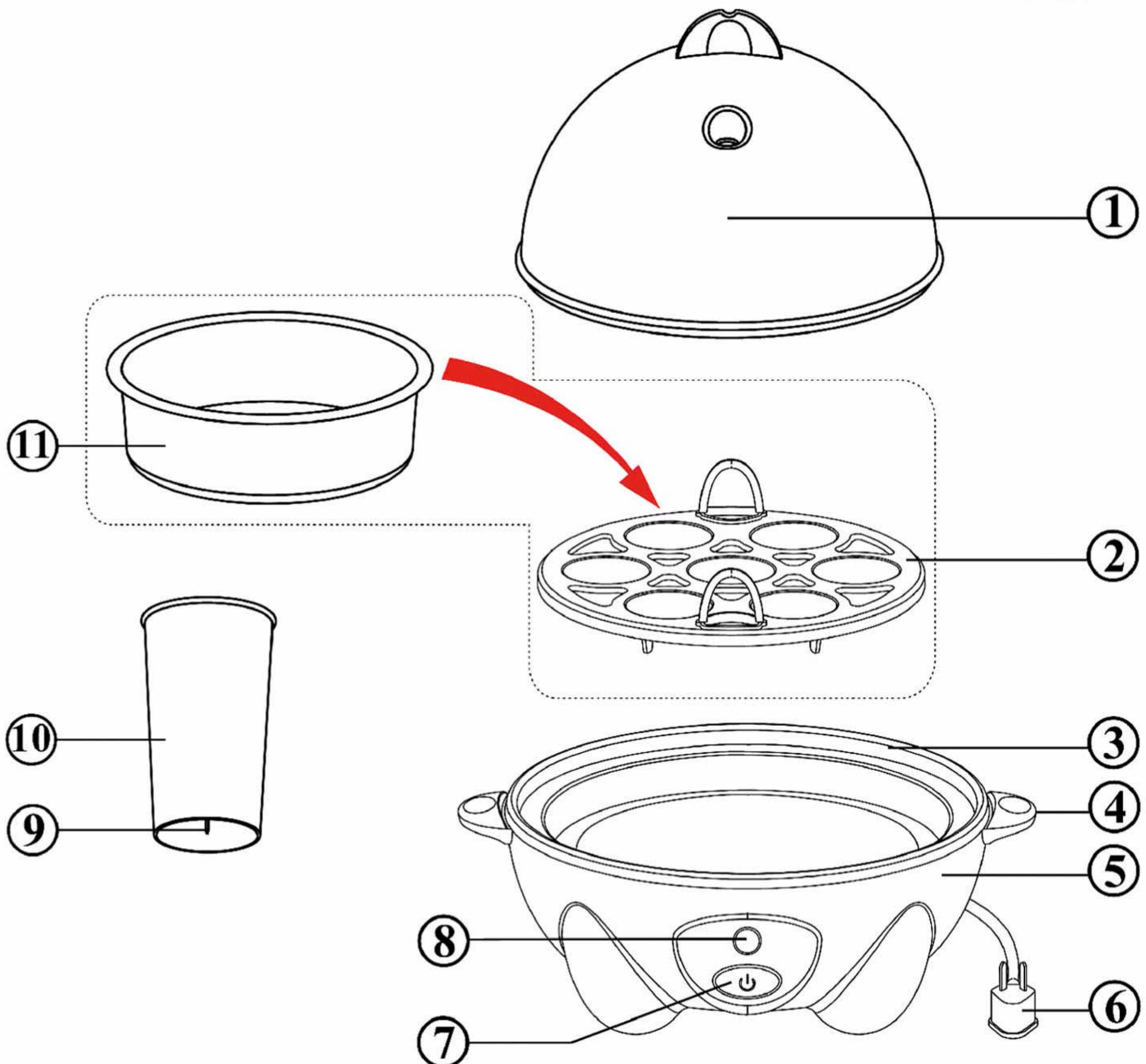
لطفاً قبل از استفاده از این محصول، دستورالعملهای دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

تخم مرغ پز مدل ZDQ-70D (بدنه استیل - مشکی):

مصرف کننده عزیز، محصول تخم مرغ پز جدید سایا بواسطه طراحی ویژه در سیستم کنترل اتوماتیک همراه با زنگ هشدار دهنده، بسیار ایمن و مطمئن بوده و از مواد بی ضرر مقاوم در برابر حرارت منحصرأً برای استفاده خانگی طراحی و ساخته شده و مسئولیت هرگونه استفاده از آن در مصارف تجاری به عهده خریدار می باشد. با رعایت موارد ذکر شده در این راهنما، دوام و کارایی محصول خود را افزایش دهید. تضمین ایمنی شما مصرف کننده گرامی، اولین و مهمترین هدف در طراحی و تولید محصولات جدید ماست.

قطعات اصلی محصول:

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| ۱- درپوش محفظه بخار (استیل) | ۷- دکمه Power |
| ۲- سینی تخم مرغ | ۸- نشانگر On/off |
| ۳- صفحه حرارتی از جنس استیل | ۹- سوزن |
| ۴- دسته | ۱۰- لیوان مدرج |
| ۵- بدنه اصلی | ۱۱- ظرف پخت قالبی |
| ۶- سیم و دوشاخه | |



مشخصات فنی:

- ولتاژ: 220-240V~ 50/60Hz - توان: 360W
- وزن خالص: 580± 10g - زمان پخت: ۵ الی ۱۷ دقیقه (متناسب با تعداد و نوع پخت)
- ظرفیت: یک الی هفت عدد تخم مرغ - امکان بخارپز نمودن توسط ظرف پخت قالبی
- لیوان مدرج متناسب با تعداد و نوع پخت همراه با سوزن (جهت سوراخ کردن و جلوگیری از ترک برداشتن تخم مرغ ها).

نکات ایمنی:

- هنگام استفاده از هر وسیله برقی، جهت کاهش خطرات نظیر شوک الکتریکی و یا سایر موارد احتمالی، همیشه باید نکات ایمنی (شامل موارد زیر)، رعایت شوند:
- از تطابق ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ نوشته شده روی محصول اطمینان حاصل کنید.
 - سطوح گرم محصول را نپوشانید، همواره برای برداشتن درپوش بخار یا سینی تخم مرغ در صورت گرم بودن محصول از دستگیره استفاده کنید.
 - هنگام استفاده از لیوان مراقب سوزن مستقر در کف آن باشید تا موجب آسیب دیدن پوست دستتان نگردد.
 - برای محافظت در برابر شوک الکتریکی، هیچ گاه بدنه اصلی محصول را در آب یا سایر مایعات قرار ندهید.
 - هیچ گاه محصول را بدون دقت و دور از دید، مورد استفاده قرار نداده و دقت کنید تا دور از دسترس اطفال قرار گیرد.
 - پس از اتمام استفاده و قبل از تمیز کردن، محصول را از برق کشیده و پس از سرد شدن کامل، آن را تمیز کنید.
 - هیچ گاه با دستان مرطوب، از محصول استفاده نکنید.
 - هیچ گاه شخصاً اقدام به تعمیر محصول نکنید زیرا این کار ممکن است منجر به اتصالی یا بروز شوک الکتریکی گردد.
 - هیچ گاه از محصول با سیم و دوشاخه معیوب یا خراب استفاده نکنید. در صورت آسیب دیدن سیم برق یا کارکرد نامطلوب محصول به هر علتی، به نزدیک ترین مرکز خدمات پس از فروش مراجعه کنید.
 - هیچ گاه از محصول در مجاورت جریان هوای آزاد استفاده نکنید.
 - از آویزان شدن سیم برق از لبه کابینت یا میز جداً خودداری کرده و هیچگاه محصول را با سیم برق حمل نکنید.
 - هیچ گاه از محصول در مجاورت اجاق گاز، فر برقی یا هر عامل گرمازای دیگر استفاده نکنید.
 - هنگام حمل محصول حاوی آب داغ، دقت لازم را داشته باشید.
 - هیچ گاه از این محصول برای پخت مواد غذایی دیگر غیر از تخم مرغ استفاده نکنید، زیرا این محصول مخصوص پخت تخم مرغ بوده و طبخ هر نوع مواد غذایی دیگر موجب تخریب محصول می شود.
 - از ریختن هر مایع دیگر داخل محصول اجتناب کنید، تنها از آب با املاح کم استفاده کنید.

روش استفاده:

- برای اولین بار: مقداری آب داخل صفحه حرارتی ریخته و محصول را طبق دستورالعمل این بخش روشن کنید، پس از چند دقیقه جوشیدن، دو شاخه را از برق کشیده، آب را تخلیه و قطعات سینی تخم مرغ و درپوش بخار را با آب و مایع ظرفشویی شسته و کاملاً خشک کنید.

۱- اندازه گیری میزان آب:

میزان آب مورد استفاده به تعداد تخم مرغ ها و درجه سفتی / نرمی موردپسند شما بستگی دارد. لیوان مدرج همراه

محصول دارای ۳ نوع مقیاس است: (عسلی)، (متوسط) و (کاملاً پخته).

در هر مقیاس تعداد تخم مرغ نیز مشخص شده است. با توجه به تعداد و درجه پخت موردنظر، مقدار آب مناسب را داخل

صفحه حرارتی بریزید. مطمئن شوید که محصول را روی سطح کاملاً افقی و خشک قرار داده اید.

۲- آماده سازی:

با استفاده از سوزن مستقر در کف لیوان، سوراخ کوچکی در تخم مرغ ایجاد کنید. این کار از ترک برداشتن آن حین پخت جلوگیری می کند. تخم مرغ ها را بصورت عمودی در سینی تخم مرغ قرار داده و سینی را بدرستی روی صفحه حرارتی گذاشته و سپس درپوش را قرار دهید.

۳- پخت بصورت قالبی:

این محصول امکان طبخ نیمرو و املت را بصورت رژیمی فراهم می کند؛ در این حالت کمی روغن داخل ظرف پخت قالبی ریخته تا جداره های آنرا چرب کند، تخم مرغ ها را شکسته و داخل ظرف بریزید، می توانید مقداری نمک یا ادویه موردنظرتان را به آن اضافه کنید. حدود ۸۰ تا ۱۲۰ میلی لیتر (سی سی) آب روی صفحه حرارتی بریزید، سینی تخم مرغ را روی صفحه حرارتی گذاشته و سپس ظرف پخت قالبی را روی آن قرار دهید و درپوش را بگذارید.

۴- روشن نمودن محصول:

پس از آماده سازی تخم مرغ ها و اضافه نمودن آب کافی به صفحه حرارتی، دوشاخه را به برق وصل کنید. زنگ هشدار محصول فعال می شود، با زدن دکمه Power، همزمان با روشن شدن لامپ نشانگر، صدای زنگ قطع شده، محصول روشن و شروع به کار می کند. با تبخیر آب داخل صفحه حرارتی، محصول خاموش و زنگ هشداردهنده فعال می شود و این به معنی اتمام پخت تخم مرغ هاست. دوشاخه را از برق بکشید و با دقت درپوش و سپس تخم مرغ ها را بردارید.

! نکته:

۱- "دکمه Power" فعال کننده سیستم قطع خودکار بوده و در ازای هر بار انتخاب، فعال شده و امکان قطع آن بصورت دستی وجود ندارد. لذا دقت کنید تا تنها زمانی که تخم مرغ ها و محصول آماده به کار است، آن را انتخاب نمایید. اگر دکمه Power در زمانی که محصول آماده کارکرد نیست انتخاب شود، محصول بلافاصله پس از اتصال به برق روشن شده و پس از رسیدن به حداکثر دمای مجاز صفحه حرارتی، بصورت اتوماتیک خاموش می شود.

۲- برای استفاده مجدد از محصول، صبر کنید تا کاملاً سرد شود.

۳- اگر تخم مرغ عسلی رقیق مورد پسند شما است، هر تعداد تخم مرغ را با یک درجه آب کمتر طبخ نموده و بلافاصله پس از اتمام پخت و خاموش شدن محصول، تخم مرغ های پخته را با احتیاط خارج نموده و به مدت ۲۰ ثانیه زیر شیر آب سرد یا داخل ظرف آب سرد قرار دهید. هرگونه تأخیر در سرد کردن، منجر به سفت شدن تخم مرغها می شود.

نظافت و نگهداری:

۱- همیشه قبل از تمیز کردن، سیم را از برق بکشید و اجازه دهید تا محصول کاملاً سرد شود. سینی تخم مرغ و درپوش محفظه بخار بطور معمول قابل شستشو هستند. صفحه حرارتی را که به بدنه اصلی متصل است، تنها با دستمال مرطوب و نرم تمیز کنید، از بکار بردن پاک کننده های شیمیایی و زبر خودداری کنید.

۲- معمولاً پس از چندین بار استفاده مداوم متناسب با کیفیت آب مورد استفاده، رسوب روی صفحه حرارتی می نشیند، برای بیشتر کردن دوام و طولانی تر کردن عمر محصول بهتر است که مرتباً رسوب از روی صفحه حرارتی پاک شود. برای این کار محلول آب و سرکه را به نسبت ۱۰ به ۱ داخل صفحه حرارتی (محصول خاموش) ریخته بطوری که کاملاً آن را پر کند، به مدت ۳۰ دقیقه صبر کنید، سپس محلول را بیرون ریخته و با پارچه نمدار سطح صفحه حرارتی را تمیز کنید. هیچ گاه از محصول در شرایط زیر استفاده نکنید:

۱- خرابی یا آسیب دیدن هرچند جزئی سیم برق.

۲- تخریب ظاهری / سقوط محصول (هر چند بطور جزئی).

۳- پخت مواد غذایی دیگر غیر از تخم مرغ و غیر از شرایط مندرج در این راهنما.