

ناسا الکتریک®

NASA®
electric
Developed in Germany

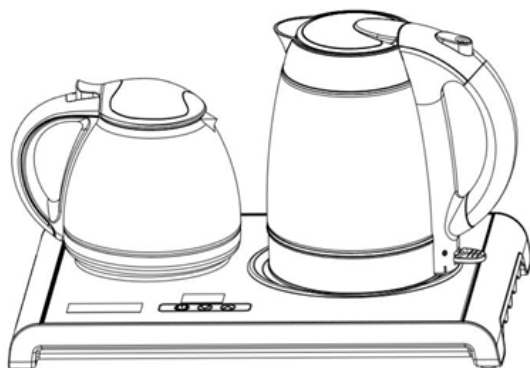
www.nasa-electric.com



چای ساز

NS-522

⚠ لطفاً قبل از کار بار دستگاه دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمایید.



در مورد چای

همه ی چای ها حاصل یک نوع بوته (کاملیا سینسیس) می باشند اما طعم و نوع چای به منطقه ی تولید و مراحل آن (تخمیر، روند خشک کردن و ...) بستگی دارد.




چای سبز: حاصل برگ های خشک می باشد. برگ ها را بپیچانید، برش دهید و کمی برشته کنید تا ترش نشوند. فقط 5 دقیقه این چای را دم کنید. این چای طعم خوب و رنگ کمی دارد.

چای سیاه: از برگ های قدیمی تری درست می شود که پیچیده و خشک شده اند. سپس به همان حال رها می شوند تا تخمیر گردند. مدت زمان دم کشیدن این چای، 5 دقیقه (یا بیش از 5 دقیقه برای چای ترکیه ای یا روسی) است. ای چای، طعم قوی و رنگ مسی خوشرنگی دارد.

چای اولونگ (چینی): این چای چیزی مابین چای سبز و سیاه است. کمی تخمیر می شود. مدت زمان دم کشیدن این چای، 7 دقیقه است. طعم کمتر و رنگی بیشتر از چای سیاه دارد.

در (چای هندی و سیلان) می توانید قبل از دم کشیدن چای، آن را داخل فجان بریزید یا (به چای سبز یا دیگر چای های معطر) لیمو و شکر اضافه کنید.

قطعات محصول

1. صفحه ی گرمایش
2. نمایشگر دیجیتالی مجهز به چراغ
3. رابط مرکزی کتری بی سیم
4. سیم قابل درآوردن
5. درپوش
6. دسته
7. سبد مخصوص دم کشیدن
8. درپوش
9. کلید درپوش
10. نمایشگر سطح آب
11. شیر آب با فیلتر مدرج قابل جدا شدن
12. سویچ  مخصوص صفحه ی گرمایش
13. سویچ   مخصوص تنظیم دما
14. سویچ روشن/خاموش

قبل از استفاده

1. همه ی قسمت های دستگاه را از داخل بسته بندی درآورید.
2. دستگاه را کاملا تمیز کنید.
3. کتری شیشه ای را با حداکثر سطح آب سرد (MAX) پر کنید و آب را بجوشانید.
4. مرحله ی 3 را دو تا سه بار تکرار کنید.
5. از آب جوش استفاده نکنید. بلافاصله آب را دور بریزید.

لطفا نکات را با دقت مطالعه نمایید: هشدارهای ایمنی

رعایت نکات ایمنی در مورد این دستگاه الزامی است و دستگاه فقط مناسب استفاده در محیط بسته می باشد.

فقط از برق مطابق با دستگاه استفاده کنید (زیر سینی یا کتری را ببینید). هرگز سیم برق، دوشاخه، کتری یا سینی را داخل آب قرار ندهید. کتری را قوری را داخل مایکروویو نگذارید (قسمت های فلزی) در صورت آسیب سیم برق یا افتادن دستگاه از آن استفاده ننمایید. در چنین مواردی، لطفاً با مرکز نمایندگی محل خود تماس حاصل نمایید زیرا ابزار مخصوصی برای تعمیر مورد نیاز است. تعمیر غیر حرفه ای می تواند خطرناک باشد و منجر به خطر جدی برای کاربر گردد.

در طول مدت استفاده

درپوش های دستگاه همیشه می بایست بسته باشند. در صورت استفاده ی کودکان از دستگاه: نظارت مستقیم بزرگسالان مورد نیاز است. مراقب گرم شدن بیش از اندازه باشید. آب پس از جوشیدن می تواند برای مدت زمان زیادی داغ بماند و خطر سوختگی وجود خواهد داشت. کتری و قوری شیشه ای را در مجاورت و روی منابع گرمایی قرار ندهید. هرگز نمی بایست آب کتری بی سیم را در حالیکه روی صفحه قرار دارد پر کنید.

این کتری فقط مناسب اتصال به صفحه ی این دستگاه است. در صورت پر شدن بیش از حد کتری امکان بیرون پاشیدن آب از دهانه وجود دارد.

پس از اتمام کار، کتری را تمیز کنید. فقط از آب تازه برای جوشیدن استفاده نمایید.

فقط آب را داخل کتری بریزید و بجوشانید.

هرگز قوری خالی را پس از استفاده روی صفحه ی گرمایش نگذارید.

هیچ ظرف دیگری غیر از قوری را روی صفحه قرار ندهید.

فویل آلومینیومی را بین صفحه و قوری قرار ندهید.

مستقیماً به صفحه ی گرمایش و بدنه ی کتری داغ دست نزنید. همیشه برای گرفتن کتری و قوری، دسته ی آنها را بگیرید.

پس از استفاده:


قبل از تمیز کردن و پس از اتمام کار، دوشاخه را از پریز درآورید. برای درآوردن دوشاخه از پریز، سیم برق را نکشید.

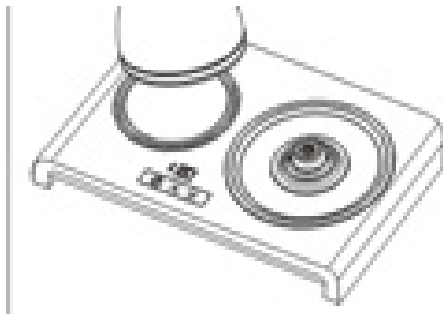
هشدار: دستگاه را در حالی که پر از آب داغ است جا به جا نکنید زیرا همیشه خطر سوختگی وجود خواهد داشت.

در استفاده از دستگاه می بایست نکات ذکر شده را رعایت کنید و تولید کننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب های ناشی از عدم رعایت نکات دفترچه ی راهنما یا استفاده و جابجایی نادرست نخواهد داشت.

نکات مربوط به استفاده از دستگاه

قوری را از قبل گرم کنید.

1. سیم برق را ابتدا به دستگاه و سپس به پریز وصل کنید.
2. کلید لمسی  روی پنل شیشه ای را برای گرم شدن صفحه فشار دهید.
3. درپوش را با فشار دادن کلیدها بردارید و سبد مخصوص دم کشیدن چای را جدا سازید.
4. قوری را برای از قبل گرم شدن، روی صفحه قرار دهید. این کار باعث می شود که به چای در حال آماده شدن، شوک وارد نشود.



افزایش طعم چای

5. مقدار کمی آب داخل کتری بریزید. درپوش را ببندید و آن را روی رابط مرکزی قرار دهید سوئیچ پایینی را فشار دهید.
6. مقدار مورد نیاز چای را داخل سبد بریزید و سبد را با گیر دادن آن در سمت نزدیک دسته به داخل قوری بگذارید.
7. پس از جوشیدن آب، مقداری آب به اندازه ای که چای ها در آن شناور شوند داخل قوری بریزید تا چای ها باز شوند.



دم کشیدن چای

8. کتری را با آب پر کنید (هرگز بیش از سطح حداکثر نریزید) و همانطور که گفته شد روی صفحه، گرم کنید.
- پس از آنکه کتری به طور خودکار از جوشیدن باز ایستاد درپوش قوری را بردارید و آب جوش را روی چای داخل سبد قوری بریزید. مراقب باشید که آب را بیش از سطح ماکزیمم نشان داده شده روی قوری نریزید.
9. منتظر بمانید تا چای مطابق ذائقه ی شما دم بکشد.

چای ترکیه ای یا روسیه ای




همانطور که چای در حال دم کشیدن است، آب بیشتری داخل کتری بریزید و گرم کنید. حال، چای آماده ی سرو است.

گرم نگه داشتن دیجیتال

10. لطفا حداکثر تا 30 ثانیه پس از جوشیدن آب، قوری را با آب پر کنید. این کار تضمین می کند که دمای آب در ابتدا بیش از 90 درجه ی سانتیگراد باشد (لطفا به خاطر بسپارید که عملکرد گرم نگه داشتن فقط مربوط به قوری است و صفحه نمی تواند کتری را گرم نگه دارد)



11. این دستگاه می تواند چای یا قهوه ی شما را در هر دمایی از 70 تا 90 درجه ی سانتیگراد گرم نگه دارد. در مورد قهوه، دمای بین 75 تا 85 درجه ی سانتیگراد، طعم بهتری را به قهوه خواهد داد.

12. دکمه ی  را برای کار افتادن صفحه ی گرمایش فشار دهید. مقدار پیش فرض، 80 درجه است که روی صفحه نشان داده می شود. برای تنظیم دما  یا  را فشار دهید.

تمیز کردن و نگهداری

ابتدا همیشه دوشاخه را از پریز درآورید.
کتری یا صفحه را داخل آب قرار ندهید.

صفحه و کتری را مرتباً با دستمالی مرطوب تمیز کنید. از مواد زبر یا تمیز کننده های خانگی برای این کار استفاده ننمایید زیرا ممکن است به سطح آسیب برسانند.

پس از هر بار استفاده، کتری را با آب تمیز کنید. در مناطقی که آب آن دارای املاح باشد رسوب زدایی نیز لازم خواهد بود (موارد بعدی را ملاحظه نمایید).

فیلتر قوری

سبد داخل قوری را بردارید و قوری را مانند همه ی ظروف شیشه ای با دست یا داخل ماشین ظرفشویی بشویید.
سبد قوری را کاملاً تمیز کنید و با دقت برس از داخل برس بکشید تا از انباشته شدن ذرات چای روی آن جلوگیری نمایید. سبد را می توانید داخل ماشین ظرفشویی نیز قرار دهید.

رسوب زدایی کتری

برای رسوب زدایی کتری:

از اسید سیتریک استفاده کنید. 1 لیتر آب را بجوشانید. 500 گرم اسید سیتریک به آن اضافه کنید. 15 دقیقه به همان حال رها کنید.
یا از سرکه ی سفید استفاده کنید. کتری را با 500 میلی لیتر سرکه ی سفید 8% پر کنید و به مدت 1 ساعت بدون جوشیدن به همان حال بگذارید.
محلول را خالی کنید. کتری را 4 تا 5 بار با آب بشویید. در صورت نیاز این کار را تکرار کنید.

مهم: از دیگر رسوب زدهای دیگر فرمیک یا اسید سولفامیک استفاده ننمایید.

رفع عیب

در صورت کار نکردن صفحه، وصل بودن دوشاخه به پریز و روشن بودن برق را کنترل کنید.
آیا کتری قبل از جوشیدن، خاموش شده است.
یا کتری نیاز به رسوب زدایی دارد (موارد فوق را ملاحظه نمایید).
در صورت کار نکردن صفحه ی گرمایش روشن بودن کلید روی پنل لمسی شیشه ای را کنترل کنید (دو رقم روی صفحه وجود دارد).

خدمات / قطعات یدکی

هرگز خودتان سعی در تعمیر دستگاه ننمایید.
لطفاً برای اطلاعات بیشتر با مرکز خرید دستگاه خود تماس بگیرید.
در راستای خط مشی بهبود و توسعه ی محصول ما این حق را داریم که ویژگی های محصول را بدون اطلاع قبلی تغییر دهیم.

توجه:

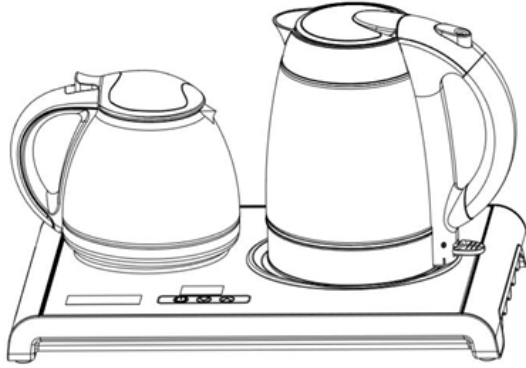
افراد با توانایی جسمی، حسی یا قابلیت های ذهنی کم (از جمله کودکان) یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت و راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها می توانند از دستگاه استفاده نمایند.

کودکان قادر به درک خطرات احتمالی استفاده از دستگاه های برقی نمی باشند از این رو، کودکان می بایست از دستگاه دور بمانند.

این دستگاه فقط برای مصارف خانگی و مکان های مشابه از جمله موارد زیر است:

- آشپزخانه مخصوص کارکنان در مغازه ها، ادارات و دیگر محیط های کاری
- توسط مشتریان هتل ها، متل ها و دیگر محل های اقامتی
- خانه های رعیتی
- محل های اقامتی با سرو صبحانه

خریدار گرامی ؛ برای برخورداری از خدمات پس از فروش این محصول و کسب اطلاعات بیشتر در این زمینه می توانید به آدرس www.nasaservice.com مراجعه نمایید.



في حالة الشاي

جميع الخمور هي نتيجة لنوع من النباتات (كاميليا Synsys) ليست سوى طعم الشاي المنتجة في المنطقة وعملية لها (التخمير والتجفيف عملية، وما إلى ذلك) يعتمد.

الشاي الأخضر : نتيجة الأوراق الجافة . لف الأوراق ثم اقطعها وشويها قليلاً حتى لا تفسد . خذ هذا الشاي فقط 5 دقائق . هذا الشاي له طعم جيد ولون صغير .

الشاي الأسود : يتكون من الأوراق القديمة المتطورة والمجففة . ثم يتم إطلاق سراحهم لتخمر ذلك . الوقت الشراب والشاي، حوالي 5 دقائق (أو أكثر من 5 دقائق لتناول الشاي والتركية أو الروسية) هو. الشاي له نكهة قوية ولون نحاسي ملون .

الشاي الصيني الاسود (الصيني): هذا الشاي هو شيء بين الشاي الأخضر والأسود . مخمر قليلا . مدة هذا الشاي 7 دقائق . الطعم هو أقل ملوناً من الشاي الأسود .

في (الهندية والشاي سيلان) قبل أن تتمكن من تحضير الشاي، سكب في أكواب أو (الشاي الأخضر أو الشاي العطرية الأخرى) إضافة الليمون والسكر.

قطع الغيار

1. لوحة التدفئة
2. العرض الرقمي مجهزة أضواء
3. موصل غلاية المركزي
4. سلك قابل للإزالة
5. سقف
6. الفئة
7. سلة سحب القمامة
8. كاب
9. سقف الحد الأقصى
10. عرض مستوى المياه
11. الصنبور مع مرشح الطلب القابلة للإزالة
12. تبديل "⊕" = خاص للوحة التدفئة
13. لتعديل "⊖" = "⊕" = درجة الحرارة
14. التبديل على / قبالة

قبل الاستخدام

1. قم بإزالة جميع أجزاء الماكينة من الداخل .
2. قم بتنظيف الجهاز جيداً .
3. غلاية زجاجية مع الحد الأقصى لمستوى الماء البارد (MAX) تعبئة وتغلي الماء.
4. كرر الخطوة 3 ثلاث إلى ثلاث مرات .
5. لا تستخدم الماء المغلي . تجاهل الماء على الفور .
يرجى قراءة ما يلي بعناية : تحذيرات السلامة
ملاحظة ملاحظات السلامة على هذا الجهاز إلزامية والجهاز مناسب فقط للاستخدام في البيئات المغلقة .
استخدم فقط الطاقة التي تطابق الجهاز (انظر أسفل الدرج أو الغلاية) .
لا تضع سلك الطاقة أو المقبس أو الغلاية أو الدرج في الماء .
لا تترك إبريق الشاي داخل فرن الميكروويف (الأجزاء المعدنية)

لا تستخدمه في حالة تلف سلك الطاقة أو إسقاطه . في مثل هذه الحالات ، يرجى الاتصال بمكتب المبيعات المحلي ، لأنه مطلوب أداة إصلاح خاصة . يمكن أن تكون الإصلاحات غير المحترفة خطيرة وقد تؤدي إلى خطر جسيم على المستخدم .

أثناء الاستخدام

يجب دائمًا إغلاق أغلفة الجهاز .
في حالة استخدام الأطفال للجهاز : يلزم الإشراف المباشر للبالغين . كن حذرا بشأن الاحترار المفرط . يمكن أن تبقى المياه بعد الغليان ساخنة لفترة طويلة وهناك خطر الحروق .
لا تضع غلاية وإبريق الشاي في المنطقة المجاورة لمصادر الحرارة .
يجب عليك عدم ملء الماء اللاسلكي على الشاشة .
هذه الغلاية مناسبة فقط للتوصيل بشاشة هذا الجهاز .
في حالة تجاوز الغلاية ، من الممكن رش الماء من الفوهة .
بعد العمل ، تنظيف الغلاية . مجرد استخدام المياه العذبة ليغلي .
مجرد صب الماء في غلاية ويغلي .
لا تترك البطانية بعد استخدامها على لوحة التسخين .
لا تضع أي أطباق أخرى غير أقداح الشاي على الشاشة .
لا تضع رقائق الألومنيوم بين الطبق والغلاية .
لا تلمس مباشرة على لوحة التدفئة أو جسم الماء الساخن . دائما الاستيلاء عليها للحصول على غلاية وإبريق الشاي .

بعد الاستخدام :


قبل التنظيف وبعد العمل ، قم بإزالة القابس من المقبس . لا تسقط سلك الطاقة للحصول على المكونات خارج المخرج .

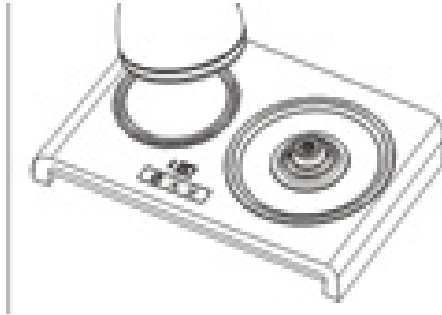
تحذير : لا تضع الجهاز أثناء امتلائه من الماء الساخن ، حيث يكون هناك خطر حروق دائمًا .

في استخدام الجهاز ، من الضروري مراقبة النقاط المذكورة أعلاه ولن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن الأضرار الناجمة عن عدم مراعاة التعليمات أو استخدام وحركة الجهاز بشكل غير صحيح .

نصائح حول استخدام الجهاز

سخن غلاية مسبقا

1. قم بتوصيل سلك الطاقة أولاً بالجهاز ومن ثم توصيله بمنفذ الحائط .
2. اضغط على  زر اللمس على لوحة زجاجية لتدفئة الشاشة .
3. قم بإزالة الغطاء بالضغط على المفاتيح وفصل سلة إبريق الشاي .
4. ضع الغلاية على الشاشة للتسخين المسبق . هذا لا يسبب صدمة للاستعداد لتناول الشاي .



زيادة طعم الشاي

5. صب كمية صغيرة من الماء في غلاية . أغلق الغطاء وضعه على الواجهة المركزية ، اضغط على المفتاح السفلي .
6. ضع آمية الشاي المطلوبة في السلة ووضعت السلة في الوعاء بحفظها في الجانب القريب من المقبض .
7. بعد الماء المغلي ، صب بعض الماء بطريقة يطفو الشاي في إبريق الشاي لفتح الشاي .



تناول الشاي

8. املأ الغلاية بالماء (لا تضعها فوق السطح مطلقاً) وقم بتسخينها كما يقال على اللوح .
بعد أن توقفت الغلاية أوتوماتيكياً عن الغليان ، أخرجي إبريق الشاي وصب الماء المغلي على الشاي داخل سلة إبريق الشاي . يجب الحرص على عدم تسرب الماء على السطح الأقصى المبين على إبريق الشاي .
9. انتظر حتى يكسر الشاي أذواقك .

الشاي التركي أو الروسي

كما يتم تصريف الشاي ، صب المزيد من الماء في غلاية وتسخينه . الآن الشاي جاهز للخدمة .

الحفاظ على عقد الرقمية

10. يرجى ملء إبريق الشاي بالماء لمدة تصل إلى 30 ثانية بعد غليان الماء . هذا يضمن أن درجة حرارة الماء تكون في البداية أكثر من 90 درجة مئوية (يرجى الانتباه إلى أن الحفاظ على الأداء الساخن هو فقط حول إبريق الشاي ولا يمكن للوحة أن تبقي الغلاية دافئة)



11. يمكن لهذا الجهاز أن يحتفظ بالشاي أو القهوة في درجات حرارة تتراوح من 70 إلى 90 درجة مئوية . في حالة القهوة ، تتراوح درجة الحرارة من 75 إلى 85 درجة مئوية ، مما يعطي مذاقاً أفضل للقهوة .
12. اضغط على الزر (A) لإيقاف تشغيل شاشة التدفئة . القيمة الافتراضية هي 80 درجة (A) معروضة على الشاشة. لضبط درجة الحرارة ، اضغط أو (B) .

التنظيف والصيانة

- أولاً ، قم دائماً بتوصيل القابس خارج المقبس .
لا تضع الغلاية أو الصفيحة داخل الماء .
قم بتنظيف الطبق وغلاية بانتظام باستخدام مغرفة رطبة . لا تستخدم روجاج أو منظفات منزلية لأنها قد تتلف السطح .
بعد كل استخدام ، قم بتنظيف الغلاية بالماء . كما سيلزم نزع الماء في المناطق التي تحتوي فيها المياه على أملاح (انظر ما يلي) .

تصفية ابريق الشاي

- خذ السلة داخل الغلاية واغسل الغلاية مثل أي وعاء زجاجي باليد أو في غسالة الصحون .
نظّف تمامًا سلة الإبريق وتنظيف الفرشاة داخل الفرشاة لمنع تراكم جسيمات الشاي عليها . يمكنك أيضًا وضع السلة في غسالة الصحون .

نزع ماء التجفيف

لتصريف الغلاية :

استخدم حمض السيتريك . يغلي 1 لتر من الماء . إضافة 500 غرام من حمض الليمون إليها . اترك لمدة 15 دقيقة في نفس الوقت .
أو استخدم الخل الأبيض . غلاية مع 500 مل من الخل الأبيض 8% التعبئة لمدة 1 ساعة دون الغليان نفس الوقت الإجازة.
إفراغ الحل . اغسل الغلاية من 4 إلى 5 مرات بالماء . كرر ذلك عند الباب الأمامي .

هام : لا تستخدم ترسبات حمض الفورك أو حمض السلفاميك الأخرى .

إصلاح خاطئ

إذا لم تعمل الشاشة ، فتحكم في التوصيل بالمأخذ بمأخذ الحائط وقم بتشغيل الطاقة .

هل تم إيقاف الغلاية قبل الغليان ؟
أو الغلاية تحتاج إلى الجفاف (انظر أعلاه) .
إذا لم تعمل لوحة التسخين ، قم بتشغيل المفتاح الموجود بلوحة اللمس الزجاجة (يوجد رقمان على الشاشة) .

الخدمات / قطع الغيار

لا تحاول مطلقاً إصلاح جهازك بنفسك .
يرجى الاتصال بمركز التسوق الخاص بجهازك لمزيد من المعلومات .
تماشياً مع سياسة تطوير المنتج وتحسينه ، يحق لنا تغيير ميزات المنتج دون إشعار مسبق .

ملاحظة :

يمكن للأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال) أو الأشخاص عديمي الخبرة استخدام الجهاز فقط إذا كانوا يخضعون لإشراف وتوجيه من مقدم الرعاية الصحية الخاص بهم .

لا يستطيع الأطفال فهم المخاطر المحتملة لاستخدام الأجهزة الكهربائية ، لذلك يجب على الأطفال الابتعاد عن الجهاز .

هذا الجهاز مخصص فقط للأغراض المنزلية وما شابه ، بما في ذلك :

- مطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
- من قبل عملاء الفنادق والموتيلات وأماكن الإقامة الأخرى
- المزارع
- مساكن لتناول الافطار

ATTENTION:

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children do not recognize the dangers that may occur when operating electrical appliances; therefore keep children away from such appliances.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

The brewing basket should be rinsed thoroughly and brushed carefully from the inside to avoid clogging of the stainless steel mesh with tea. It is also dishwasher safe.

DESCALING THE KETTLE

To descale your kettle, use:

Either citric acid. Boil 1 litre of water. Add 50g of citric acid. Leave to soak for 15 minutes.

Or white vinegar. Fill the kettle with 500ml of 8% white vinegar. Leave to soak for 1 hour without boiling.

Discard the mixture. Rinse the kettle with clear water four or five times. Repeat process if needed.

IMPORTANT: DO NOT use other descaled agents based on formic or sulphamic acid.

PROBLEM SOLVING

Should the tray fail to operate, check that the cord is plugged in correctly and that the electricity supply is on.

If the kettle switches off before boiling.

Or the kettle needs descaling (see above)

If the warming plate does not operate, check if the on/off key on glass touch panel switches on (there are two digits indicated on the screen).

SERVICE/ SPARE PARTS

Never attempt to repair yourself

Should further information be required please contact with the service dept of shop that you bought from.




In line with a policy of continuous product improvement we have the right to change product specifications without prior notice.

DIGITAL WARM KEEPING

10. After the water boils, please fill in the teapot within 30 seconds. This can assure the water's temperature over 90 at the beginning (Please be noted that there is only warm keeping unction and teapot tray can not heat the water)



11. Our product can keep warm your tea or coffee at any temperature from 70 °C to 90 °C centigrade degree. For the coffee, the temperature between 75 °C and 85 °C would keep your coffee best taste.

12. Touch  to start the keep-warm plate, the default value is 80 degree showed on LED screen, press  or  to adjust the temperature.

GENERAL CLEANING AND CARE

Always remove the supply cord from the mains supply first. Do not immerse the kettle or tray in water.

Clean the tray and kettle regularly with a damp cloth. Do not use any abrasive material or household cleaners as it might damage the surface.

The kettle should be rinsed out with water after each use. In hard water areas, it will need descaling (see hereunder)

TEAPOT FILTER

Remove the brewing basket and clean the teapot as ordinary glassware either by hand or in the dishwasher.

MAXIMISING THE TEA FLAVOUR

5. Put a small quantity of water in the kettle. Close the lid and place it on the central connector. Press the switch at the bottom.
6. Put the desired quantity of tea in the basket and place the basket in the teapot by hooking it on near the handle.
7. When the water has boiled, soak the leaves with it and close the teapot to allow the tea leaves to unfold.



BREWING TEA

8. Fill the kettle with water (never above the MAX level) and heat it on the tray as described in 5. When the kettle has stopped automatically, take off the lid of the teapot and pour the water over the tea leaves in the brewing basket. Take care not to fill over the maximum level indicated on the teapot.
9. Let the tea brew to your taste.

FOR TUKISH OR RUSSIAN TEA:

While your tea concentrate is brewing, heat up some more water in the kettle, it will be ready for serving

rectly when they are hot. Always lift the kettle and teapot by the handle.

AFTER USE:


Unplug the tray from the mains supply before cleaning and after use. Do not unplug by pulling the supply cord.

WARNING: Avoid carrying the appliances on the tray when they are full of hot water and tea as there is always a danger of scald hazard.

The appliance should be used strictly in accordance with these instructions as no liability can be accepted for any damage caused by non-compliance with these instructions, or any other improper use or handling.

INSTRUCTIONS FOR USE

PREHEATING THE TEAPOT

1. Connect the tray by plugging the cord to the appliance first and then to the mains
2. Press the touch key  on glass panel to switch the warming plate.
3. Take off the lid by pinching the knobs and unhook the brewing basket to take it out.
4. Place the teapot on the warming plate to preheat it; this will avoid shocking your tea during preparation.



PLEASE READ CAREFULLY: SAFETY WARNINGS

This appliance complies with the present safety regulations and is intended for indoor use only.

Only use with corresponding power (see under tray and kettle). Never immerse cord, plug, kettle or tray in water.

Do not use either the kettle or the teapot in a microwave oven (metal parts).

An electrical appliance should not be used if the supply cord is damaged or if the appliance has been dropped at any time. In such case, please contact your local service agent because special tools are required for repairing. Inexpert repair can be dangerous and result in considerable risk to the user.

DURING USE

Always use under attendance and lids closed.

FOR HOUSEHOLDS WITH CHILDREN: close adult supervision is necessary. Take care to avoid and overhanging lead. Water can remain hot for a considerable time after boiling and can present a scald hazard.

Do not place the kettle or glass teapot near or on sources of heat.

The cordless kettle must never be filled on the tray.

The kettle must only be connected to the corresponding tray. If the kettle is overfilled, hot water may splash from the spout.

Rinse your kettle after use and only boil fresh water.

Only heat water in the kettle.

Never leave the teapot empty on the warm up plate after use.

Do not put any other container than the teapot on the plate.

Do not leave an aluminum foil between the plate and the teapot.

Do not touch the keep-warm plate or body of kettle/ teapot di

PRODUCT DESCRIPTION

- 1.Keep warm plate
- 2.Digital display with light
- 3.Central connection for cordless kettle
- 4.Removable cord
- 5.Opening lid
- 6.Handle
- 7.Brewing basket
- 8.Opening lid
- 9.Lid button
- 10.Water level indicator
- 11.Spout with removable scale filter

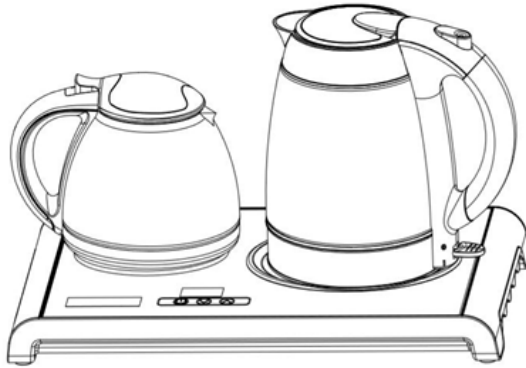
12.  Switch for warm plate

13. :  :  For temperature adjustment

14.On/Off switch

15. BEFORE USE

- 1.Take all the parts of the appliance out of the packaging
- 2.Clean the appliance thoroughly
- 3.Fill the Glass kettle with the maximum quantity of cold water (MAX) and boil the water
- 4.Repeat step 3 by two to three times
- 5.Do not use the boiled water, dispose of it immediately



About tea

All teas come from the same bush "camellia sinensis" but the taste and type of tea depend on the area of production and treatment (fermentation, drying process and so on)

Green tea: made of dried leaves. rolled, cut and slightly roasted to avoid ferment. Brew 5 minutes only. Gives a suitable flavor, often bitter and a very light colour.

Black tea: made of older leaves which are first rolled and dried. Then left to ferment. Brew 5 minutes (or more for Turkish or Russian tea). Gives a strong taste and a beautiful copper colour.

Oolong tea (China): halfway between green and black. Slightly fermented. Brew 7 minutes. Lighter in taste and colour than black tea.

Not only drinking tea, but you can add cold milk in your cup before infuse tea (Indian or Ceylon tea), or lemon with sugar (for green tea or other your flavoured tea)

NASA[®]

electric

Developed in Germany

www.nasa-electric.com/en



NS-522

Tea Maker

⚠ Read instruction carefully before using