

ناسا الکتریک



Developed in Germany



تخم مرغ پز

NS-702

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

www.nasa-electric.com

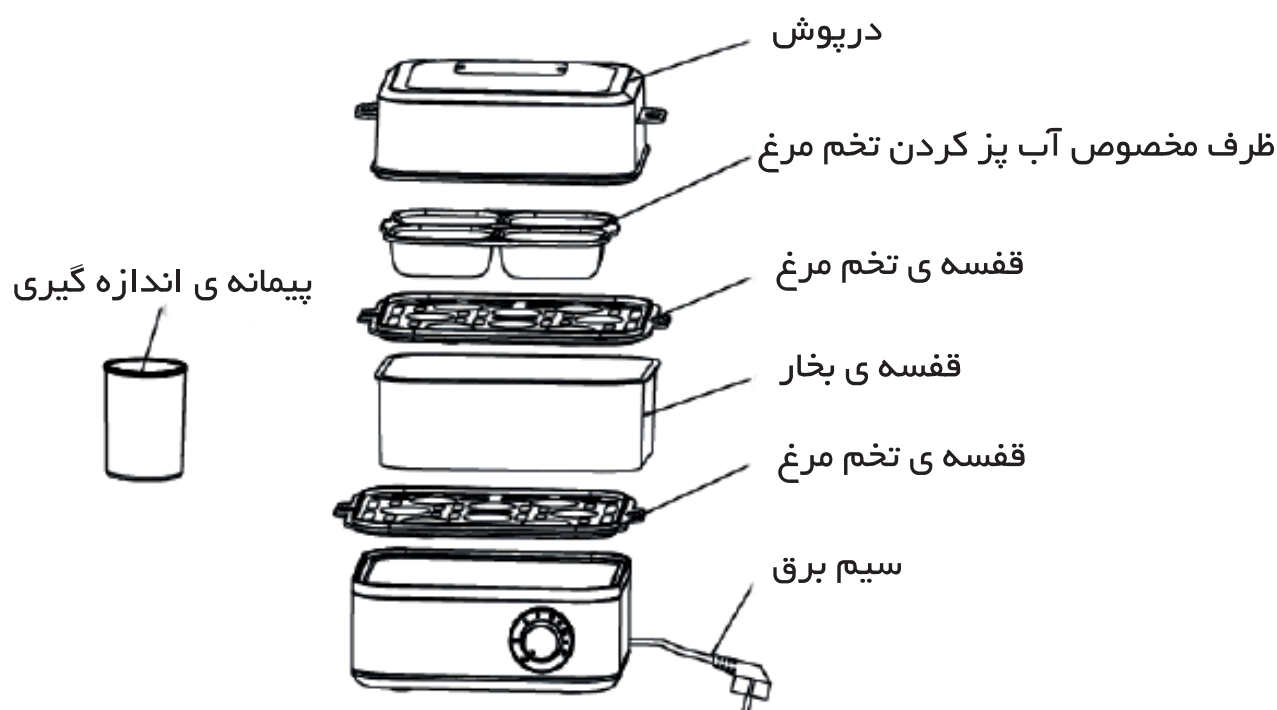
مقدمه

از اینکه تخم مرغ پز چندکاره ی ناسا الکتریک مدل NS-۷۰۲ را برای استفاده انتخاب کرده اید از شما سپاسگزاریم!

ظاهر جدید و زیبا از ویژگی های این محصول می باشد. دستگاه مجهز به صفحه ی گرمایشی صاف کارآمد، ایمن و سریع با قابلیت ذخیره ی انرژی و زمان می باشد که هیچ گونه آلودگی را به هنگام استفاده تولید نمی کند که متناسب با آب نوشیدنی استاندارد و بهداشتی است. این دستگاه صبحانه ای ایده آل را برای شما تدارک می بیند چرا که تازگی و مغذی بودن تخم مرغ را پس از بخارپز شدن و جوشیدن حفظ می کند. این محصول فقط برای مصارف خانگی است.

اجزای دستگاه و شرحی از قسمت های مختلف آن

توجه: لطفا کاسه ی دستگاه را هنگام جوشیدن تخم مرغ به طور مستقیم روی صفحه ی گرمایشی قرار ندهید. از کاسه فقط در حالی که روی قفسه قرار داشته باشد استفاده نمایید.



ویژگی های دستگاه

۱. صفحه ی گرمایشی صاف از جنس استیل ضد زنگ، شستشوی آسان و سالم
۲. ظاهر مدرن، ساخت با کیفیت بالا و عملکرد سریع و آسان
۳. خاموش کردن خودکار و ایمن و عملکرد محافظتی دمای بیش از حد
۴. تهیه ی تخم مرغ به صورت عسلی، معمولی و سفت متناسب با ذائقه ی شما
۵. حفظ تازگی، تردی و مواد مغذی تخم مرغ پس از جوشیدن
۶. مناسب برای بخارپز کردن مواد غذایی مختلف از جمله تخم مرغ و شیرینی های تهیه شده از میوه
۷. سویچ برق نشان دهنده ی عملکرد دستگاه می باشد و در صورت خشک شدن آب، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.
۸. پس از اتمام کار دستگاه، زنگ هشدار آن به صدا در می آید.
۹. قابل استفاده برای پختن تخم مرغ و دیگر مواد غذایی می باشد.

قبل از استفاده به موارد زیر دقت کنید

۱. بسته بندی دستگاه را باز کنید.
۲. مطابقت ولتاژ نشان داده شده روی برچسب دستگاه را با ولتاژ برق مصرفی خود کنترل کنید.
۳. از برق زمینی استفاده نمایید.
۴. در صورتی که برای اولین بار از دستگاه استفاده می کنید لطفا آن را دو مرتبه با آب بشویید و آب باقیمانده را دور بریزید.

طرز استفاده

۱. بخارپز کردن تخم مرغ: با استفاده از یک فنجان و مطابق میل خود، آب کافی به دستگاه اضافه کنید (لطفاً برای میزان آب به جدول زیر مراجعه نمایید)، تخم مرغ ها را روی قفسه قرار دهید و سپس درپوش بالایی را بگذارید.

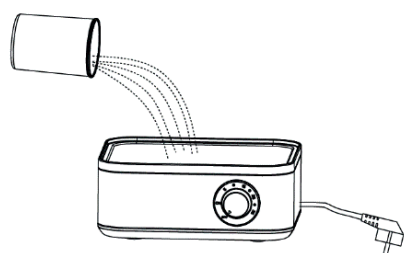
۲. برق دستگاه را وصل کرده و سوییچ برق را به سمت پایین فشار دهید. روشن شدن چراغ های نمایشگر نشان دهنده ی آن است که دستگاه در حال کار کردن می باشد. روشن بودن چراغ های نمایشگر زمانی که برق دستگاه وصل باشد بیانگر عملکرد دستگاه می باشد. لطفاً در این حالت تحت هیچ شرایطی سوییچ برق دستگاه را فشار ندهید مگر اینکه بخواهید عملکرد پخت را متوقف کنید.

۳. زمانی که آب داخل دستگاه تمام شود برق آن قطع می شود و به صدا درآمدن زنگ هشدار بیانگر آن است که تخم مرغ آماده است.

۴. دوشاخه را از پریز درآورید تا برق دستگاه قطع شود.

۵. پخت مواد غذایی دیگر: یک فنجان آب به صفحه ی گرمایشی اضافه کنید و مطابق دستور بخارپز کردن تخم مرغ عمل نمایید.

(این مقادیر فقط برای ملاحظه ی شما می باشد و می توانید آنها را مطابق تجربه ی خود تغییر دهید)



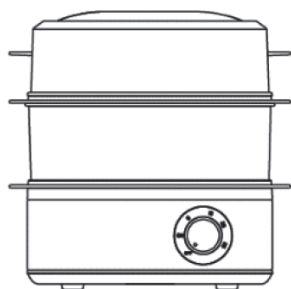
| مدت زمان پخت | میزان پخت و مدت زمان | | | آب | تخم مرغ یا مواد غذایی دیگر |
|--------------|----------------------|----------------|------------|---------------|----------------------------|
| | کاملاً پخته و سفت | متوسط و معمولی | عسلی و نرم | | |
| | | | ۱۰ دقیقه | ۱۲۰ میلی لیتر | ۸ عدد تخم مرغ |
| | | ۱۲ دقیقه | | ۱۲۰ میلی لیتر | |
| | ۱۵ دقیقه | | | ۱۲۰ میلی لیتر | |

| مدت زمان پخت | | | | آب | تخم مرغ یا مواد غذایی دیگر |
|--------------|-------------------|----------------|---------------|---------------|----------------------------|
| | کاملاً پخته و سفت | متوسط و معمولی | عسلی و نرم | | |
| | | | ۱۲ دقیقه | ۱۲۰ میلی لیتر | ۱۶ عدد تخم مرغ |
| | | ۱۳ دقیقه | | ۱۲۰ میلی لیتر | |
| | ۱۵ دقیقه | | | ۱۲۰ میلی لیتر | |
| ۱۱ دقیقه | | | | ۱۲۰ میلی لیتر | املت (یک طبقه) |
| ۱۰ دقیقه | | | | ۱۲۰ میلی لیتر | املت (دو طبقه) |
| ۲۰ دقیقه | | | | ۳۰۰ میلی لیتر | برنج |
| | | | ۱۵۰ میلی لیتر | ذرت (یک طبقه) | |
| | | | ۲۰۰ میلی لیتر | ذرت (دو طبقه) | |

تذکر: اطلاعات بالا از آزمایش پخت مواد غذایی در دمای ۲۵ درجه ی سانتیگراد به دست آمده اند پس در صورتی که دمای محیط متفاوت باشد می توانید میزان آب را افزایش یا کاهش دهید.

۲) آماده سازی مواد غذایی

۱. تخم مرغ پخته: تخم مرغ را روی قفسه قرار داده و درپوش کوچک را بگذارید.
۲. کاستارد تخم مرغ بخارپز: ابتدا تخم مرغ را شکسته و هم بزنید، کمی روغن داخل کاسه ی تخم مرغ بریزید، هم بزنید و سپس کاسه ی حاوی مایع تخم مرغ را داخل قفسه قرار دهید.
۳. بخارپز کردن نان، ذرت و امثال آن: در صورتی که لازم باشد مواد غذایی را روی قفسه ی تخم مرغ پهن کنید (مقدار مواد غذایی پایینی نمی بایست زیاد باشد در غیر اینصورت مواد غذایی بالایی به خوبی پخته نخواهند شد).
۴. متناسب با نیازی که به فضا دارید می توانید از محفظه ی بخار، تخم مرغ و درپوش عایق استفاده کنید.



۳) برق دستگاه را وصل کنید، دکمه ی گردان را روی زمان مناسب قرار دهید، نمایشگر جریان برق روشن و دستگاه شروع به کار خواهد کرد (پس از روشن شدن دستگاه و نمایشگر برق، تخم مرغ شروع به جوشیدن خواهد کرد).

۴) اتمام زمان، قطع جریان برق، خاموش شدن چراغ و به صدا درآمدن زنگ هشدار نشان می دهند که مواد غذایی آماده است.

۵) لطفا پس از اتمام کار با دستگاه، دکمه ی گردان را در حالت "OFF" قرار داده و دوشاخه را از پریز درآورید.

توجه:

۱. برای جلوگیری از ترک خوردگی پوست تخم مرغ لطفا قبل از شروع پخت چند سوراخ کوچک با سوزن مخصوص تخم مرغ که در زیر پیمانه ی اندازه گیری قرار دارد در قسمت بزرگ تخم مرغ ایجاد کنید سپس قسمت کوچک آن را روی قفسه قرار دهید.

۲. برای اینکه بتوانید پوست تخم مرغ بخارپز را آسان تر جدا سازید و طعم بهتری نیز به تخم مرغ بدهید آن را داخل آب سرد بگذارید.

احتیاط:

۱. لطفا هنگام استفاده از دستگاه، کودکان را دور از آن نگه دارید.

۲. دستگاه را در حالی که درپوش آن برداشته شده است روشن ننمایید تا از هرگونه خطر آسیب ناشی از پاشیدن آب جوش جلوگیری شود.

۳. دستگاه را در حال کار رها نکنید.

۴. دستگاه را به هنگام استفاده روی سطح محکم قرار دهید. برای جلوگیری از آسیب به سوئیچ برق دستگاه، آن را محکم فشار ندهید.

۵. دستگاه را به هنگام استفاده روی سطوح یا در مجاورت اشیاء ناپایدار در مقابل گرما

مانند فرش و پلاستیک یا اشیائی که تحت تاثیر بخار خارج شده از قسمت بالایی دستگاه خیس می شوند قرار ندهید.

۶. در صورت خشک شدن آب دستگاه به آن آب اضافه ننمایید یا دوشاخه را از پریز درآورید. لطفا به صفحه ی گرمایشی دستگاه دست نزنید تا دچار سوختگی نگردید.

۷. مراقب بخاری که از دریچه ها خارج می شوند باشید تا دچار سوختگی نگردید.

۸. هیچ گونه مایعی را در قسمت داخلی تخم مرغ پز نریزید تا مانع از هرگونه خطر شوید.

۹. به منظور جلوگیری از هرگونه خطر، تعویض قطعات و سیم برق دستگاه می بایست توسط پرسنل مجرب مورد تایید تولیدکننده یا مراکز خدماتی مشابه صورت گیرد.

۱۰. افراد با توانایی حسی و جسمی کم (از جمله کودکان) یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت و راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها می توانند با دستگاه کار کنند.

۱۱. مراقب سوزن مخصوص تخم مرغ باشید تا صدمه نبینید.

۱۲. دستگاه فقط برای مصارف خانگی و مکان های مشابه از جمله موارد زیر می باشد:

– آشپزخانه های کارکنان داخل مغازه ها؛ ادارات و دیگر محیط های کاری

– خانه های رعیتی

– توسط مشتریان هتل ها، متل ها و دیگر محیط های اقامتی

– محیط های اقامتی که صبحانه سرو می کنند.

۱۳. مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

نگهداری و تعمیر

۱. لطفا پس از اتمام کار با دستگاه، دوشاخه را از پریز درآورید.

۲. قبل از تمیز کردن دستگاه، برق آن را قطع کرده و منتظر بمانید تا خنک شود.

۳. قفسه و درپوش را می توانید با استفاده از مایع شستشو یا اسفنج تمیز کنید. برای این کار از مواد سیمی سخت استفاده نکنید چرا که به سطح آسیب می زنند.

۴. کل دستگاه را برای شستشو داخل آب قرار ندهید. سطح دستگاه را می توانید با استفاده از دستمالی مرطوب تمیز نمایید. به منظور جلوگیری از هرگونه نشت الکتریکی یا نقص فنی، این کار را با آب انجام ندهید.

۵. لطفا در صورت عدم استفاده از دستگاه برای مدتی طولانی، آن را تمیز و خشک نموده سپس در جعبه قرار دهید. برای جلوگیری از مرطوب شدن دستگاه که ممکن است منجر به نقص در عملکرد طبیعی آن شود دستگاه را در مکان خشک و تهویه شده قرار دهید.

بررسی پرسش های متداول

۱. چراغ نمایشگر سوییچ برق کار نمی کند:

الف) قطع برق؟

ب) آیا سیم برق به پریز وصل است؟

پ) آیا سوکت برق روشن است؟

ت) آیا سوییچ برق همچنان در حالت روشن یعنی به سمت پایین قرار دارد؟

۲. تخم مرغ بیش از حد یا کم پخته شده است:

الف) آیا آب بیش از اندازه یا کم است (در صورت وجود آب زیاد، تخم مرغ بیش از اندازه پخته می شود و بالعکس)

ملاحظات: در صورت عدم رفع مشکل با توجه به نکات ذکر شده لطفا با نمایندگی تماس حاصل نمایید. افراد غیر متخصص نمی بایست دستگاه را باز کنند.

مشخصات فنی دستگاه:

| | |
|------------|----------------------|
| تخم مرغ پز | محصول |
| NS-702 | مدل |
| ۲۳۰ ولت | ولتاژ اسمی |
| ۶۰ هرتز | بسامد اسمی |
| ۱۶ | حداکثر تعداد تخم مرغ |
| ۵۰۰ وات | توان اسمی |
| | اندازه |

9-Any replacement shall be made by the full-time personnel from the manufacturer or a department which is similar with a maintenance and repair service center once the power cord is damaged so as to avoid any danger.

10-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.

11- Avoid injuries from the egg pin;

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

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

13- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Maintenance and Repairs

1- Please pull out the plug from the socket after use.

2- Do not clean it until the power is turned off and the egg boiler is cooled.

3- The shelf and cover can be cleaned with a washing detergent or sponge. Do not clean with a hard steel wire so as to avoid any surface damage.

4- Do not put the whole unit into the water to wash. The machine surface can be wiped with a wet towel. It is not allowed to be rinsed with water so as to avoid any electric leakage and occurrence of faults.

5- Please clean and wipe the unit and put it into its packages if you want to lay it up for a long time. Put it in a ventilated and dry place so as to avoid being dampened to cause any problems on its normal use.

Analysis on Frequently-asked Questions

1- Indicator light of rocker switch does not work:

- a. Power failure?
- b. Whether the power cord is plugged in the socket?
- c. Whether the socket power is on?
- d. Whether the rocker switch has been pressed yet?

2- Egg is over done or under done

A. Whether the water is too much or not enough (It will appear over done with too much water and under done with insufficient water)?

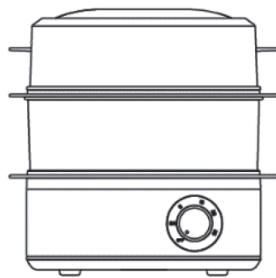
Remarks: If those faults are still unresolved with above-mentioned analysis or any other faults exist, please contact our maintenance and repair service points or dealers. A non-authorized personnel is not allowed to disassemble this product without permission.

Product specification:

| Product | Model | Rated voltage | Rated frequency | Most eggs | Rated power |
|------------|--------|---------------|-----------------|-----------|-------------|
| Egg Boiler | NS-702 | 230V | 60HZ | 16 | 500W |

2、Prepare cooking material:

- ① cook egg: Put the egg in the egg shelf, put the small head down。
- ② steamed egg custard: first break the egg up and mix, take a few oil in the egg bowl, shake up, then take the liquid eggs in the bowl, last take the egg bowl in the shelf。
- ③ Steamed bread, corn, such as: will you need to do food flat to the egg shelf (lower food do not put too much, otherwise you will put the eggs on the shelf Kong Quan block, lead to the upper food is not cooked).
- ④ according to the need of using space, free collocation with steamed, egg, insulation cover。



3, connected to the power supply, open the knob to need time position, the power indicator is light, a egg cooker apparatus has already started to work (if after turning on the power supply, electrical indicator said power supply has been switched on, boiled egg has directly enter the work state).

4, the time is gone , product without electricity, light out and buzzer to remind, that the food is well

5, after use, please load knob to "OFF", and unplug the power plug.

Attention:

1- In order to avoid crack on the egg shell, please strike several small holes on the big part of the egg with an egg pin at the bottom of the measuring cup before cooking and then put the small part on the shelf.

2-Put the steamed egg into cold water and it will be easier to shell and more delicious to taste.

Cautions:

1-Please keep the child away when this unit is working.

2-Do not connect the power when the cover is left off so as to avoid any personal injury caused by the spilt boiling water.

3-Do not use it in your absence.

4-The egg boiler shall be put on a solid platform during use. Do not press too hard so as to avoid any damage of the power switch.

5-The unit shall not be used on the surface or in the vicinity of a heat-labile object such as carpet and plastics. Do not put those which will be dampened by steam on the top of this unit.

6-Do not add the water or pull out the plug when the water is dry-boiled. Please do not touch the heating plate so as to protect yourself from being scaled.

7-Be cautious about the steam from the vent so as to prevent yourself being scaled.

8-No liquid entry is allowed in the internal egg boiler so as to avoid any danger.

How to Use

1. Steam egg: Add appropriate water (Please refer to the table below for specific water volume) with a cup according to your own favor, put based on your favor, put the eggs on the shelf stably and then get the top cover on.

2. Connect the power, press down the rocker switch and the indicator lights which has shown that the egg boiler is working. Provided the indicator lights once the power is connected, it shows the power is connected and the egg boiler has been working directly. Please do not press the rocker switch any more

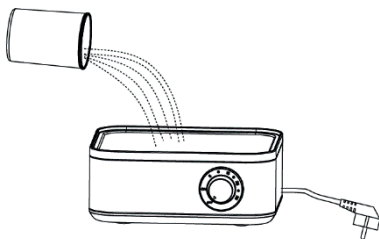
Only if you want to stop the cooking work.

3. The power will be turned off once the water in the egg boiler is dry-boiled and it will indicate the steamed egg is ready when the buzzer sounds.

4. Pull out the plug to cut off the power during the cooking process.

5. Cooking other foods: add one cup water in the heater plate and operate the same way as steam egg.

(It is for your reference only and you can make adjustments according your experience)



| EGG OR FOOD | Water | Doneness and time | | | Cook time |
|------------------------|--------|-------------------|--------|-----------|-----------|
| | | Soft | Medium | Well done | |
| 8 eggs | 120 ml | 10min | | | |
| | 120 ml | | 12min | | |
| | 120 ml | | | 15min | |
| 16 eggs | 120ml | 12min | | | |
| | 120ml | | 13min | | |
| | 120ml | | | 15min | |
| omelette (single-deck) | 120ml | | | | 11min |
| omelette (double-deck) | 120ml | | | | 10min |
| rice | 300 ml | | | | 20min |
| corn (single-deck) | 150ml | | | | |
| EGG OR FOOD | Water | Doneness and time | | | Cook time |
| | | Soft | Medium | Well done | |
| corn (double-deck) | 200ml | | | | |

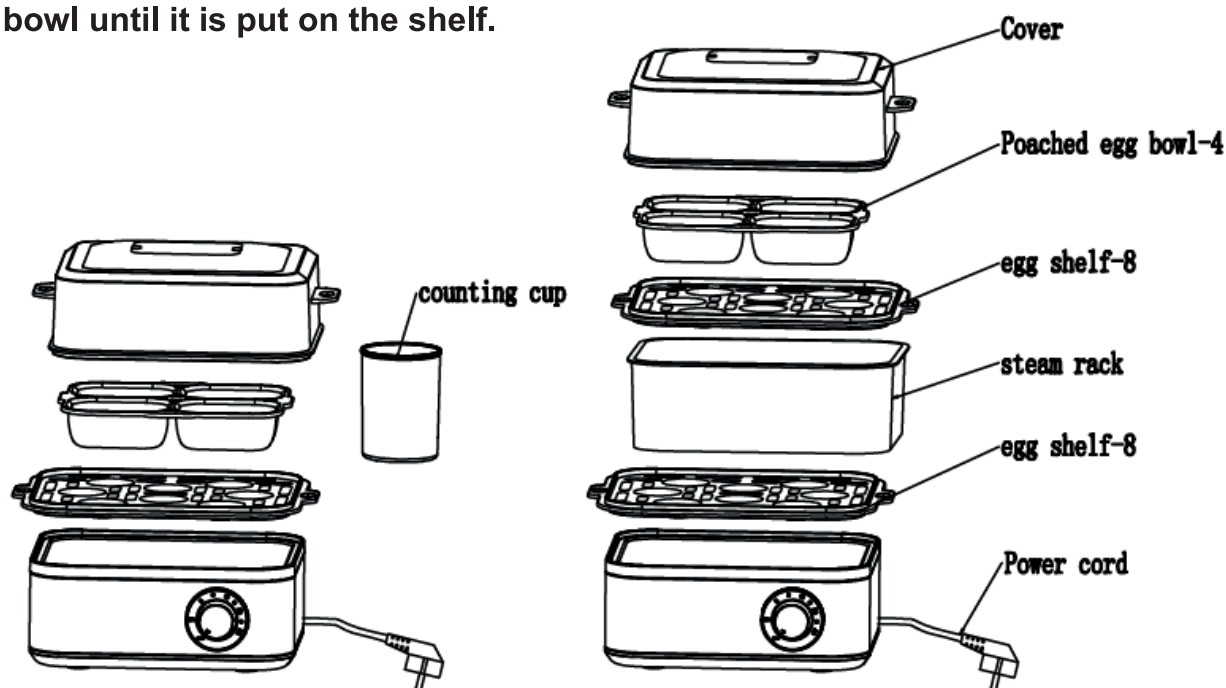
Introduction

Thanks for using Nasa Electric brand multi-functional egg boiler NS-702 !

This product features novel appearance, smooth line and beautiful shape. An efficient, safe, power-saving, fast and time-saving flat heating plate is adopted for this unit; it produces no pollution during use and it is in accordance with the drinking water hygienic standard; It is one of the ideal breakfasts as the eggs can be kept fresh and nutritious after being steamed and boiled. This product is for family use only.

Parts Name and Exploded View

Attention: Please do not put the bowl on the heating plate directly when boiling eggs. Do not use bowl until it is put on the shelf.



Features

- 1-Stainless steel flat heating plate, healthy and easy to wash;
- 2-Fashionable appearance, sophisticated workmanship and easy and fast operation;
- 3-Safe automatic power turn-off and over-temperature protection functions;
- 4-Offering the soft/middle/hard eggs as you like;
- 5-Boiled eggs can be kept fresh, tender and nutritious through boiling;
- 6-Suitable for steaming different foods such as eggs and buns;
- 7- Rocker switch indicates work and power will be turned off automatically when water dried.
- 8- Have the buzzer sounds when the boiler finish the work.
- 9- Can cook eggs and other foods.

Notice before Use

- 1- Unwrap its packages.
- 2- Check whether the voltage indicated on the rating label is consistent with your voltage used.
- 3- Please use a ground power.
- 4- For the first use, please wash or boil it with water twice and pour away the residual water.

Nasa Electric



Developed in Germany



Egg Boiler

NS-702

Please read instruction carefully before use

www.nasa-electric.com