

EGG COOKER



HTE-04
110V~117V
220V~240V
50Hz/60Hz-210W

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации электрических приборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Внимательно изучите данную инструкцию.
2. Перед использованием прибора, убедитесь, что напряжение вашего дома такое же, как указано на приборе.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте противоскользящие перчатки.
4. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур и вилку в воду или другую жидкость.
5. Необходим тщательный контроль при использовании прибора рядом с детьми. Этот прибор не должен использоваться детьми.
6. Пожалуйста, храните прибор в недоступном для детей и домашних животных месте. Этот прибор не предназначен для использования детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а так же лицами не имеющими опыт работы с данным прибором, если они не находятся под контролем лица, ответственного за их безопасность.
7. Отключите прибор от сети, когда он не используется и перед чисткой. Дать остыть перед чисткой прибора.
8. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой. Если есть какие-либо повреждения на приборе или поврежден электрический шнур, обратитесь в сервисный центр для проверки, ремонта или его настройки.
9. Использование принадлежностей, которые не рекомендуются производителем прибора, может привести к травмам.
10. Не использовать на открытом воздухе.
11. Следите, что бы электрический шнур не свисал с края стола и не цеплялся за углы или острые предметы, а так же не прикасался к горячим поверхностям.

12. Не используйте прибор рядом с газовыми или электрическими плитами, а так же рядом с духовками.

13. Пожалуйста, будьте осторожны при перемещении прибора в момент приготовления.

14. Для отключения прибора, выньте вилку из розетки.

15. Не используйте прибор не по назначению.

16. При эксплуатации прибора, необходимо обеспечить хорошую циркуляцию воздуха со всех сторон прибора. Рекомендуется использовать термостойкую подставку под прибор.

17. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

18. Всегда используйте прибор на чистой, ровной, твердой и сухой поверхности. Между устройством и поверхностью нельзя использовать нетермостойкие материалы (пластик, скатерть и т.п.), т.к. дно устройства может сильно нагреваться.

19. Необходимо всегда содержать прибор в чистоте, т.к. происходит прямой контакт с пищевыми продуктами.

20. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие камеры для приготовления пищи, т.к. вы можете получить маленькие кусочки этого покрытия вместе с пищей. После приготовления пищи, отключите прибор от сети и после его остывания используйте только щетку для очистки поставляемую с прибором в комплекте.

21. Прибор не должен эксплуатироваться с использованием отдельного таймера или отдельного удаленного устройства.

22. Не желательно использовать прибор с удлинителем.

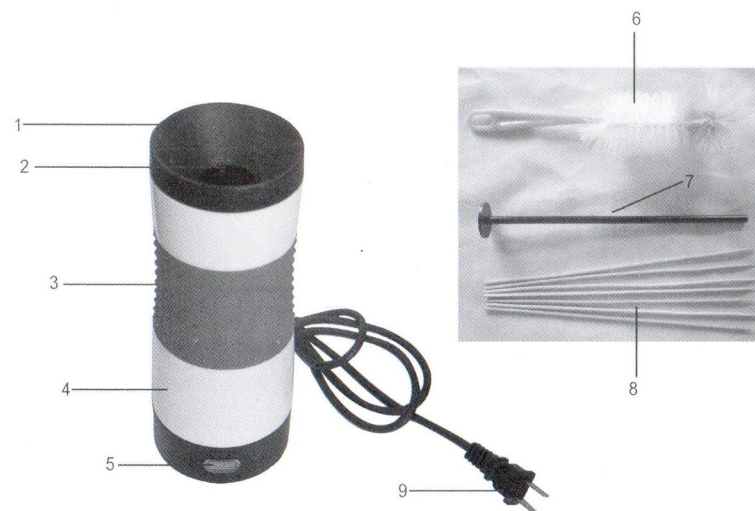
СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Egg Cooker является простым и легким в использовании прибором. Уникальный дизайн и эргономика прибора, позволяют готовить пищу с минимальными требованиями в пространстве и энергозатрат. Прибор можно использовать практически в любом месте. Egg Cooker может приготовить яйца и другие продукты уникальными и различными способами, что делает его отличным компаньоном для здорового завтрака или закуски.

ОСОБЕННОСТИ:

1. Рабочая камера позволяет готовить до 2-х больших яиц в одно время, и имеет антипригарное покрытие, что позволяет его легко чистить и готовить.
2. Силиконовый слой на внешней стороне прибора, отличный теплоизолятор, позволяет безопасно эксплуатировать прибор.
3. При включении прибора Egg Cooker в сеть, загорается красный световой индикатор, когда прибор нагреется и готов к работе, загорится зеленый индикатор.
4. Прибор является многоцелевым и позволяет готовить не только яйца, но и добавлять мясо или тесто, и др. ингредиенты.
5. В Egg Cooker также можно использовать деревянные шпажки (включены в комплект).
6. В комплект входит щетка для удобства чистки прибора.
7. Не требует сборки.

ОПИСАНИЕ:



1. Воронка.
2. Рабочая камера.
3. Противоскользящее силиконовое покрытие.
4. Корпус.
5. Световой индикатор.
6. Щетка для чистки прибора.
7. Уплотнитель. Используется для равномерное распределения продуктов в камере.
8. Бамбуковые шпажки.
9. Сетевой шнур с вилкой.

Перед первым использованием необходимо помыть рабочую камеру и воронку. Возможно споласкивание рабочей камеры и воронки (не лезя мочить шнур и вилку).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!

Помойте прибор (кроме шнура и вилки) перед первым использованием. При первом включении может возникать легкий запах (даже возникновение небольшого дыма), это не опасно и исчезнет через некоторое время.

Использование:

1. Поместите прибор Egg Cooker на ровную горизонтальную поверхность.
2. Подключите прибор в розетку, загорится красный световой индикатор. Дождитесь когда загорится зеленый световой индикатор, в момент нагрева прибора может появиться дым, это нормально и не опасно. Отключите прибор и дайте ему остыть, затем снова почистите прибор.

РАБОТА С ПРИБОРОМ

Установите прибор на ровной горизонтальной и термостойкой поверхности, подключите прибор к электрической розетке. Загорится красный световой индикатор, показывая, что устройство включено. Через некоторое время после прогрева устройства, загорится зеленый световой индикатор, означает что устройство готово к использованию.

Примечание: Во время использования прибора, индикатор будет менять цвет, показывая тем самым состояние прибора (нагрев).

Внимание: Во время работы прибора, рабочая камера становится очень горячей, так же может выходить сильный пар из рабочей камеры, всегда пользуйтесь защитными термо-рукавицами при обращении с прибором или при вынимании пищи из прибора. Избегайте непосредственных прикосновений открытыми участками тела к горячей поверхности.

ПРИМЕР РАБОТЫ С ПРИБОРОМ:

- С помощью спрея с растительным маслом, сбрызните рабочую камеру;
- Влейте два больших яйца в рабочую камеру;
- Для полного приготовления яиц необходимо подождать 6-9 минут, яйца должны подняться из рабочей камеры, если этого не произошло по истечению этого времени, необходимо самим вытащить яйца мягким встряхиванием прибора или при помощи бамбуковых шпажек. Для получения жидкого яйца, после вливания в рабочую камеру, подождите 2-3 минуты и мягким встряхиванием прибора вытащить пищу в посуду.

СОВЕТЫ:

- Перед включением прибора Egg Cooker в розетку, убедитесь, что прибор чистый и электрическая вилка в том числе.
- Используйте не более двух яиц за один раз.
- Перед каждым использованием прибора взбрызгивайте рабочую камеру растительным маслом из спрея.
- Не смешивайте яичный белок с яичным желтком (не взбивайте яйца, если для этого у вас нет рецепта).
- Время приготовления может изменяться в зависимости от ингредиентов, начальной температуры, или количество продуктов.
- Бамбуковые шпажки являются полезными и могут быть использованы в различных формах: например, при оборачивании готового продукта в обертку или дополнительную обсыпку готового продукта. Бамбуковые шпажки могут быть использованы во время цикла приготовления, что бы в дальнейшем помочь вытащить пищу из рабочей камеры. Используйте только бамбуковые шпажки, т.к. металлические могут повредить антипригарное покрытие, а пластиковые могут расплавиться и выделять токсичные элементы.
- Яйца можно приготовить различными способами. Вам не нужно ждать пока яйца будут полностью приготовлены, можно вылить их раньше или позже, для мягких, средних и жестких результатов приготовления пищи.
- В процессе приготовления используемые куриные яйца увеличиваются в объеме, следите чтобы рабочая камера заполнялась не более половины объема.
- Все продукты питания, особенно мясо, должны быть размороженными перед приготовлением.
- Мы рекомендуем использовать мясной термометр, что бы убедиться в приготовлении мяса.

ЧИСТКА ПРИБОРА:

- Перед чисткой прибора, отключите его от электрической розетки и подождите пока прибор остынет.
- Протрите корпус прибора слегка влажной тканью.
- Используя прилагаемую в комплекте щетку, нанесите небольшое количество моющего средства для посуды на щетку и тщательно очистите рабочую камеру.
- Ополосните водой рабочую камеру, избегая контакта с водой вилки.
- Поместите прибор Egg Cooker вверх дном на бумажное полотенце для просушки прибора.
- Не используйте для чистки рабочей камеры абразивные чистящие средства, мочалки из шерсти., т.к. это может повредить антипригарный слой.
- Если на дне рабочей камеры остались сильно запеченные остатки пищи, мы рекомендуем смочить его растительным маслом (это смягчит их), и через 5 минут при помощи щетки удалить остатки. Вы так же можете, в этом случае, использовать бамбуковые шпажки чтобы подковырнуть остатки прикипевшей пищи.