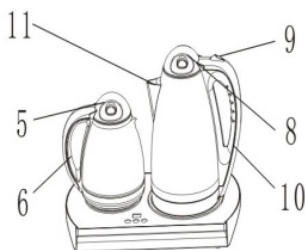
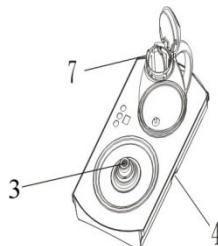
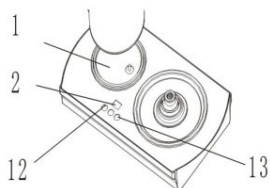


- ۱ شرح کلی
- ۲ مهم
- ۳ درباره چای
- ۳ دستور العمل استفاده
- ۴ دم کردن چای
- ۴ گرم نگهدارنده خودکار
- ۴ نگهداری و شستشو
- ۵ رفع اشکال

شرح کلی

۱. صفحه گرم کننده
۲. صفحه نمایشگر
۳. پایه اتصال کتری
۴. محل اتصال سیم برق
۵. در قوری
۶. دسته قوری
۷. صافی نقاله
۸. در کتری
۹. کلید روشن و خاموش کتری
۱۰. نشانگر میزان آب
۱۱. خروجی با صافی رسوب گیر
۱۲. کلید روشن/خاموش
۱۳. تنظیم کننده دمای آب قوری



هنگام استفاده از وسایل الکتریکی رعایت نکات ایمنی زیر لازم است:

- پیش از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه کنید.
- ولتاژ دستگاه را با ولتاژ محل استفاده مطابقت دهید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی از فرو بردن سیم، دو شاخه و دستگاه در آب و سایر مایعات جدا خودداری کنید.
- هنگامی که کودکان نزدیک دستگاه هستند نیاز به مراقبت و توجه زیاد است.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید و یا پیش از تمیز کردن حتما دستگاه را از برق خارج کنید.
- هرگز دستگاه را با دو شاخه و یا سیم معیوب (در حالت غیر طبیعی) استفاده نکنید. هنگامی که سیم صدمه دید باید توسط نزدیکترین نمایندگی مجاز تعویض شود.
- از آویزان شدن سیم روی لبه میز و یا از قرار گرفتن آن بر روی سطوح داغ جلوگیری کنید.
- از این دستگاه برای اموری که برای آن طراحی نشده است استفاده نکنید.
- از لوازم جانبی توصیه نشده استفاده نکنید زیرا موجب صدمه به شما و دستگاه می شود.
- این دستگاه برای افرادی که توانایی جسمی و ذهنی و تجربه کم دارند طراحی نشده است.
- اطمینان حاصل کنید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- هرگز سیم را زیر دستگاه قرار ندهید.
- این دستگاه برای مصارف خارج از منزل تعبیه نشده است.
- این دفترچه را نگهداری کنید.
- دستگاه را از بسته بندی خارج کرده و سپس با یک دستمال مرطوب تمیز کنید. برای تمیز کردن آن از پاک کننده های خانگی و اشیا زبر استفاده نکنید.
- تمام برچسب و کاغذهای الحاقی را از محصول جدا کنید.
- اطمینان حاصل فرمایید که ولتاژ دستگاه با ولتاژ محل استفاده مطابق باشد.
- کتری و قوری را بیش از حد پر نکنید. قبل از استفاده از کتری نو، کتری را به مقدار حداکثر مجاز پر از آب کرده، دو یا سه مرتبه آن را جوشاند، آب را دور ریخته و کتری را با آب سرد بشویید.
- صافی تفاله و قوری را به دقت بشویید.
- قبل از استفاده نکات زیر را با دقت مطالعه کنید
- این دستگاه شامل یک سری تجهیزات محافظتی و تطبیق دهنده می باشد. در خارج از خانه از آن استفاده نکنید :
- کتری و قوری (مواد حاوی فلز) را در داخل ماکروویو استفاده نکنید.
- همیشه در کتری و قوری را ببندید.
- هنگامی که کودکان نزدیک دستگاه هستند نیاز به مراقبت و توجه زیاد است. آب پس از جوشیدن در خود گرما را برای زمان قابل توجهی نگه می دارد توجه داشته باشید که آب گرم خطرات زیادی دارد.
- کتری و قوری را در جایی که حرارت مستقیم است قرار ندهید.
- زمانی که کتری روی پایه قرار دارد روی آن آب نریزید.

- کتری را فقط با پایه ای که برای آن تعبیه شده استفاده کنید.
- زمانی که کتری بیش از حد پر شده باشد هنگام جوشیدن سرریز می شود.
- بعد از مصرف، داخل کتری را با آب گرم تازه شستشو دهید.
- فقط آب را در کتری حرارت دهید و ماده دیگری در کتری نریزید.
- قوری خالی را روی صفحه گرم کننده نگذارید.
- از ظرف دیگری به جای قوری مخصوص استفاده نکنید.
- بین صفحه گرم کننده و قوری چیزی قرار ندهید.
- قوری را با احتیاط حمل کنید زیرا شکستنی است.
- زمانی که کتری و یا بدنه قوری داغ است دقت کنید.
- هشدار: زمانی که کتری یا قوری پر و یا داغ بودند از حمل آن ها بروی پایه خودداری کنید. آب جوش همیشه دارای خطر است.
- باید طبق دستور العمل از این وسیله استفاده کرد و در صورت خراب شدن و صدمه دیدن ناشی از استفاده نادرست هیچ گونه مسئولیتی پذیرفته نخواهد بود.


درباره چای

- تمام انواع چای از گونه گیاه کاملیا می باشند ولی طعم ، نوع و کیفیت (برگ کامل ، برگ خرد شده و خاک برگ چای) چای به محل رویش و روش تهیه (خشک کردن برگ و عمل آوری) مرتبط است.
- چای سیاه: از برگ های کهنه چای تهیه شده که ابتدا برگ را پیچیده بعد خشک کرده سپس آن را تخمیر کرده اند. با ۵ دقیقه دم کردن (برای چای ترکی و روسی زمان بیشتری نیاز است) به طعم جا افتاده و رنگ دلخواه می رسد.
 - چای سبز: برای جلوگیری از تخمیر چای آن را ابتدا خشک سپس پیچیده و خرد کرده و حرارت ملایم می دهند. تنها با ۳ دقیقه دم کردن آن می توان به طعم مطلوب رسید. دارای مقداری تلخی و رنگی روشن است.
 - چای Oolong (چینی): چای مابین چای سبز و چای سیاه است که مقدار کمی تخمیر می شود. با ۷ دقیقه به طعمی ملایم تر و رنگی روشن تر از چای سیاه می رسد.
- در صورت نیاز می توانید شیر در فجان ریخته و سپس به آن چای (چای هندی یا چای سیلان) اضافه کنید و یا اینکه پس از ریختن چای (چای سبز یا چای معطر) به آن لیمو و شکر اضافه کنید.

دستور العمل استفاده

آماده کردن قوری




۱. سیم چای ساز را به پریز برق متصل کنید.

۲. برای روشن کردن صفحه گرم کننده قوری دکمه  را فشار دهید.
۳. در قوری را برداشته و صافی تفاله را آزاد کرده.
۴. قوری را بر روی صفحه گرم کننده قرار دهید.

دم کردن چای

۵. در کتری را باز کرده و در آن آب بریزید. به علامت حداکثر و حداقل کتری توجه کنید. بعد از جوش آمدن آب، کتری به صورت خودکار قطع می شود.
۶. داخل صافی تفاله برگ های چای بریزد.
۷. زمانی که آب جوش آمد داخل قوری آب ریخته تا برگ ها چای کاملا در داخل آب قرار گیرند، سپس قوری را روی صفحه گرم کننده قرار دهید. صبر کنید تا چای دم بکشد.

گرم نگهدارنده خودکار

۸. دکمه  را فشار دهید صفحه نمایش عدد ۸۰ را نشان می دهد.
۹. با استفاده از دکمه های  یا  دما را از ۷۰ تا ۹۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.
۱۰. عملکرد گرم نگهداری تا ۶ ساعت ادامه پیدا می کند و سپس بطور خودکار خاموش می شود.
۱۱. حالا چای شما آماده است. شما می توانید با صافی تفاله، چای را سرو کرده و یا صافی را بردارید و چای را سرو کنید.
۱۲. قوری را بر روی صفحه گرم کننده قرار دهید تا گرم بماند.

نگهداری و شستشو

- همیشه اول دو شاخه را از پریز برق بکشید.
- کتری و پایه را برای تمیز کردن در آب فرو نبرید.
- پایه و کتری را با دستمال نمناک تمیز کنید از مواد زبر و سخت و شوینده برای تمیز کردن استفاده نکنید زیرا ممکن است به دستگاه صدمه بزند.
- زمانی که از کتری استفاده ندارید آب در آن قرار ندهید. این عمل باعث جلوگیری از تشکیل رسوب می شود.

صافی کتری

صافی را بطور منظم تمیز کنید تا آب به راحتی خارج شود.

- برای خارج کردن صافی از دهانه کتری آن را از لبه متحرک آن بکشید.
- با برس آن را بشویید. در صورت نیاز چند ساعت در اسید سیتریک یا سرکه بگذارید.
- صافی را در دهانه خروجی با فشار دادن قرار دهید.

قوری

- صافی تفاله را از قوری خارج کرده و آن را مثل ظرف شیشه ای با دست یا ماشین ظرف شویی بشویید.
- صافی تفاله باید به آرامی شسته شود. بهتر است از ماشین ظرف شویی استفاده شود.

رسوب زدایی کتری

- جرم گیر : بسته جرم گیر (مثل ملیکا) را در یک لیتر آب گرم (۵۰ در سانتیگراد) حل کنید و داخل کتری بریزید. سپس ۲۰ دقیقه صبر کنید.
- اسید سیتریک: یک لیتر آب را جوش آورید و ۵۰ گرم اسید سیتریک به آن اضافه کنید سپس ۱۵ دقیقه صبر کنید.
- سرکه سفید: کتری را با ۵۰۰ میلی لیتر سرکه ۸ درجه پر کنید آن را بجوشانید و کتری را بمدت ۱ ساعت رها کنید. مایع را خارج کرده و کتری را با آب تمیز بشوید و ۵ مرتبه این کار را تکرار کنید. مهم: از جرم گیر های دیگری مثل اسید فورمیک ، اسید سولفوریک و غیره استفاده نکنید.

رفع اشکال

زمانی که دستگاه کار نکرد کنترل کنید که دو شاخه درست به پریز برق وصل شده است.

اگر کتری زود قطع شد

آب جوش نیامده بود، ممکن است قطع خودکار کتری خشک " فعال شده باشد. ۱۵ دقیقه صبر کنید تا سرد شود، کتری را دوباره آب کرده سپس دوباره امتحان کنید اگر مشکل حل نشد به جرم گیری نیاز دارد. (به قسمت بالا مراجعه کنید)

اگر صفحه گرم کنند عمل نمی کرد کنترل کنید که دکمه آن در

باشد.

روشن

حالت

یک سال ضمانت نامه

در صورت رعایت کردن نکات ایمنی و مراقبتی طبق دستور العمل ، این دستگاه به مدت یک سال از تاریخ خرید، دارای ضمانت است .

شرایط کالای دارای ضمانت

- اعتبار این ضمانت نامه تا تاریخ قید شده بر روی کارت خواهد بود.
- داشتن کارت یا دفترچه ضمانت (کارت به صورت جداگانه ارائه می شود)
- کالای معیوب تنها پس از تست و تایید شرایط ضمانت توسط کارشناسان شرکت اقدام به تعمیر خواهد شد.

موارد خارج از ضمانت

۱. نداشتن کارت ضمانت یا دفترچه
۲. مخدوش بودن شماره سریال و برچسب
۳. هر گونه ضربه فیزیکی، شکستگی، خراشیدگی، تاب برداشتن، زنگ زدگی و سوختگی قطعات الکترونیکی کالا در اثر نوسانات برق
۴. خرابی ناشی از رعایت نکردن، دستورات در دفترچه راهنما
۵. انجام هر گونه تعمیرات و دستکاری توسط افراد غیر مجاز

نکات مهم

- کالا های مشمول بند ۱ و ۲ بدون هیچ گونه رسیدگی به مشتری باز گردانده می شوند
- ضمانت کالا های مشمول بند ۵،۴،۳،۲ باطل خواهد شد.
- حمل کالا تا تعمیرگاه به عهده خریدار است و تحت هیچ شرایطی کالا به صورت غیر حضوری برای مشتری ارسال نخواهد شد.
- به دلیل محدودیت های وارداتی و شرایط اجتناب ناپذیر ممکن است زمان تعمیر کالا طولانی شود.
- کالا تحت هیچ شرایطی تعویض نمی گردد.
- زمان پاسخ گویی ۹:۳۰ الی ۱۵:۰۰ روز های شنبه الی چهارشنبه (بجز تعطیلات رسمی)

