

ناسا الکتریک®

**NASA**®  
**electric**  
Developed in Germany

[www.nasa-electric.com](http://www.nasa-electric.com)



میوه خشک کن NS-1163

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



به منظور استفاده ی بهتر از دستگاه میوه خشک کن جدید خود لطفا قبل از استفاده برای اولین بار، همه ی دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمایید. از نکات ایمنی مهم، یادداشت برداری کنید. همچنین توصیه می کنیم که این دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

## دستورالعمل های ایمنی کلی

- افراد زیر 8 سال، افراد با توانایی جسمی، حسی و ذهنی پایین یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت و راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها و آگاهی از خطرات احتمالی می توانند با دستگاه کار کنند. تمیز کردن و نگهداری دستگاه را نمی بایست بدون نظارت به کودکان سپرد.
- زمانی که دستگاه در حال کار است مراقب کودکانی که در اطراف دستگاه هستند باشید. این دستگاه، اسباب بازی نیست.
- استفاده ی نادرست از این دستگاه می تواند موجب صدمه به فرد و دستگاه شود.
- از دستگاه فقط برای مقاصد تعیین شده استفاده کنید. تولید کننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال جراحت و صدمه ی ناشی از استفاده یا جا به جایی نادرست ندارد (متن گارانتی را مطالعه نمایید).
- دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. از آن برای مصارف تجاری استفاده ننمایید.
- بسته بندی دستگاه را باز کنید و همه ی قسمت های بی رنگ داخل و خارج دستگاه را از آن جدا نمایید.
- دقت کنید که دستگاه ایراد قابل مشاهده ای نداشته باشد و همه ی قسمت های دستگاه همراه آن باشند.
- از سیم دیگری به جز سیم خود دستگاه استفاده ننمایید.
- دستگاه را طوری قرار دهید که امکان کشیده شدن یا گیر کردن به سیم وجود نداشته باشد.
- دستگاه را نمی توان به طور همزمان با سویچ تایمر و سیستم کنترل از راه دور مجزا استفاده نمود.
- قبل از تمیز کردن دستگاه یا زمانی که از آن استفاده نمی کنید، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از پریز درآورید.

- برای درآوردن دوشاخه از پریز، دوشاخه را بگیرید و بکشید نه سیم را.
- دستگاه و سیم برق آن را دور از منابع گرمایی، اشیاء داغ و شعله ی روشن قرار دهید.
- دقت کنید که سیم کاملا باز شده باشد.
- سیم نمی بایست به دور دستگاه پیچیده شده باشد.
- سلامت سیم و دوشاخه را مرتباً کنترل کنید و در صورت هر گونه آسیب، افتادن دستگاه، تماس با آب یا صدمات دیگر از دستگاه استفاده ننمایید.
- دستگاه را در صورت صدمه یا خرابی سیم یا دوشاخه ی آن برای تعمیر احتمالی به تعمیرگاه مجاز ببرید.
- دستگاه را فقط به برق 220 ولت و 50 هرتز وصل کنید. در صورت وصل دستگاه به ولتاژ نامناسب، گارانتی باطل خواهد شد.
- هرگز خودتان سعی در تعمیر دستگاه ننمایید. لطفاً برای این کار با محل فروش دستگاه یا مراکز تعمیر تحت گارانتی تماس بگیرید.
- تعمیر توسط مراکز و افراد غیر مجاز موجب بطلان گارانتی می شود.

## دستورالعمل های ایمنی خاص

- همه ی قسمت های در تماس با مواد غذایی را قبل از هر بار استفاده بشوید و کاملاً خشک کنید.
- از مواد غذایی بهداشتی برای دستگاه استفاده ننمایید.
- در صورت تمایل به خشک کردن تکه های گوشت در دستگاه، ابتدا می بایست آن را در دمای حداقل 71 درجه ی سانتیگراد برای گوشت گاو و حداقل 75 درجه ی سانتیگراد برای گوشت مرغ بپزید تا باکتری های آن از بین بروند.
- از قرار دادن گوشت قرمز و سبزیجات یا میوه ها در یک قفسه اجتناب کنید.



## قسمت های اصلی دستگاه

1. درپوش
2. قفسه ها
3. بدنه
4. کلید تنظیمات
5. صفحه نمایش
6. کلید تنظیم زمان

## آماده کردن میوه ها و سبزیجات

پوست میوه ها و سبزیجات را بگریید و به قطعات مناسب برش بزنید. آنزیم های تعیین کننده ی رنگ، بافت و طعم میوه ها و سبزیجات در طول زمان تغییر می کنند.

این روند در مراحل خشک کردن نیز ادامه می یابد اما می توانید این روند را برای به دست آوردن نتیجه ی بهتر کاهش دهید.

- 1) میوه ها و سبزیجات را به مدت 1 تا 2 دقیقه در آب بجوشانید، درآورید و داخل ظرف آب یخ قرار دهید تا فرایند پخت متوقف شود.
  - 2) میوه ها و سبزیجات را به مدت 4 دقیقه بخارپز کنید، درآورید و داخل ظرف آب یخ قرار دهید تا فرایند پخت متوقف شود.
  - 3) تکه های میوه و سبزیجات را به مدت 2 تا 3 دقیقه در آبلیموی تازه یا آب پرتقال قرار دهید و سپس درآورید.
- تکه های میوه و سبزیجات را می بایست قبل از هر کاری خشک کنید.

## طرز کار

- دوشاخه را به پرریز وصل کنید.
- تکه های میوه و سبزیجات را روی یکی از قفسه ها به گونه ای بگذارید که روی هم قرار نگیرند.
- قفسه ها را داخل دستگاه قرار داده و درپوش را بگذارید.
- کلید TIME را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. نمایشگر، "00:00" را نشان خواهد داد.
- برای تغییر مدت زمان خشک کردن از 1 تا 36 ساعت، کلید TIME را یک یا چند بار فشار دهید.
- برای تغییر درجه حرارت از 40 تا 70 درجه ی سانتیگراد، کلید SET را یک یا چند بار فشار دهید.
- بگذارید تا تکه های میوه و سبزیجات به مدت 36 ساعت در دستگاه خشک شوند (جدول را ملاحظه نمایید).
- مرتباً آنها را به هنگام خشک شدن کنترل کنید تا بیش از حد سفت نشوند.
- پس از اتمام کار، دوشاخه را از پرریز درآورید.

- بگذارید تا تکه های میوه و سبزیجات خشک شوند سپس آنها را در کیسه های بست دار گذاشته و داخل یخچال بگذارید.

## تمیز کردن

- همیشه دستگاه را پس از استفاده تمیز کنید.
- به جز موارد خاص ذکر شده در ذیل برای تمیز کردن، لطفاً به خاطر بسپارید که هیچ یک از قسمت های دستگاه را برای شستشو داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- دستگاه را با استفاده از دستمالی مرطوب تمیز کنید. دستگاه را داخل آب قرار ندهید و دقت کنید که هیچ آبی وارد دستگاه نشود.
- قسمت های دیگر دستگاه را می توانید با آب و مایع بشوید. قفسه ها را نیز می توانید داخل ماشین ظرفشویی قرار دهید. قبل از نصب قطعات روی دستگاه و استفاده ی مجدد از آن می بایست همه ی قطعات را کاملاً خشک کنید.

## چگونگی کنترل اینکه مواد غذایی کاملاً خشک شده اند

تکه های مواد غذایی	زمانی آماده است که...
سیب	بدون شکستن، خم شوند
زردآلو	بدون شکستن، خم شوند
موز	ترد باشند
پوست پرتقال	شکسته شوند
هلو	انعطاف پذیر باشند
هندوانه	انعطاف پذیر باشند
هویج	انعطاف پذیر باشند
گوجه	انعطاف پذیر باشند
گوشت (پخته شده)	انعطاف پذیر باشند

## اطلاعات مربوط به دور انداختن و بازیافت این محصول

لطفا به خاطر بسپارید که این محصول دارای نشان زیر می باشد:

این علامت بدان معناست که نمی بایست این محصول را با دیگر زباله های خانگی دور بیندازید همانطور که همه ی دستگاه برقی دیگر نیز می بایست جداگانه دور انداخته شوند.

مطابق بخشنامه ی WEEE، همه ی کشورهای عضو می بایست جمع آوری، استرداد، جا به جایی و بازیافت درست زباله های الکتریکی و الکترونیکی را تضمین کنند. در اتحادیه ی اروپا افراد شخصی می توانند تجهیزات مستعمل خود را به مراکز بازیافت رایگان ببرند. در برخی از کشورهای عضو، افراد در برخی موارد خاص و در صورت خرید دستگاه جدید می توانند لوازم مستعمل خود را به فروشنده مسترد گردانند. برای اطلاعات بیشتر با فروشنده، توزیع کننده یا مقامات ذی صلاح تماس حاصل نمایید.



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](http://www.nasaservice.com) مراجعه نمایید.

## مقدمة

من أجل استخدام أفضل مجفف الفواكه الجديدة، يرجى قراءة جميع التعليمات بعناية قبل استخدامه لأول مرة.  
تدوين ملاحظات السلامة الهامة. ونوصي أيضا بإبقاء هذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.

## تعليمات السلامة العامة

- يمكن للأشخاص الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات العمل مع الجهاز إذا كانوا ضعفاء جسديا وعقليا وجسديا أو عديمي الخبرة فقط إذا كانت تحت إشراف وتوجيه بصحتهم والوعي بالمخاطر المحتملة. يجب عدم ترك تنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة من قبل الأطفال.  
احترس من الأطفال حول الجهاز أثناء تشغيل الجهاز. هذا الجهاز ليس لعبة.  
لاستخدم غير الصحيح لهذا الجهاز يمكن أن يسبب ضررا للشخص والجهاز.  
استخدم الجهاز للأغراض المقصودة فقط. الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن الإصابة أو الأضرار الناجمة عن استخدام أو سوء وضع (انظر نص الضمان).  
الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم للاستخدام التجاري.  
فك الجهاز وإزالة جميع الأجزاء الملونة داخل وخارج الجهاز.  
تأكد من أن الجهاز ليس لديه عيوب واضحة وأن جميع أجزاء الجهاز ترتبط به.  
لاستخدم سلكا آخر غير أسالك الجهاز.  
ضع الجهاز في مثل هذه الطريقة التي لا يمكن سحبها أو عالقة.  
لا يمكن استخدام الوحدة في وقت واحد مع مفتاح الموقت ونظام التحكم عن بعد.  
أوقف تشغيل الجهاز وافصل الجهاز قبل تنظيف الجهاز أو عند عدم استخدامه.  
لسحب القابس من المقبس، اسحب القابس واسحبه من السلك.  
ضع الجهاز وسلك الطاقة بعيدا عن مصادر الحرارة والأجسام الساخنة والهبوط الخفيفة.  
تأكد من أن السلك مفتوح تماما.  
السلك لا ينبغي أن تكون ملفوفة حول الجهاز.  
إبقاء الأسلاك والمقابس بانتظام في الاختيار، وعدم استخدام الجهاز في حال حدوث أي ضرر، إسقاط الجهاز، الاتصال مع الماء أو أي ضرر آخر.



السماح للجهاز ليتم إصلاحه في حالة تلف أو تلف الأسلاك تسخير أو المكونات. قم بتوصيل الوحدة إلى 220 فولت و 50 هرتز فقط. إذا تم توصيل الجهاز بجهد غير مناسب، فسيتم إلغاء الضمان. لا تحاول أبدا إصلاح الجهاز بنفسك. يرجى الاتصال بمكتب المبيعات أو مركز إصلاح خدمة الضمان. إصلاح من قبل مراكز والأشخاص غير المصرح لهم وإبطال الضمان.

## تعليمات السلامة المحددة

شطف جميع المكونات في اتصال مع الطعام قبل الاستخدام وجافة تماما. استخدام الغذاء الصحي للجهاز. إذا كنت ترغب في تجفيف قطع اللحم في الجهاز، يجب عليك أولا طبخه على الأقل 71 درجة مئوية للحوم البقر و 75 درجة مئوية على الأقل للدجاج حتى تختفي البكتيريا. - تجنب وضع اللحوم الحمراء والخضراوات أو الفواكه في الرف.

## الأجزاء الرئيسية للجهاز



- 1- كاب
2. الرفوف
3. الجسم
4. مفتاح الإعدادات
5. الشاشة
6. الوقت المحدد مفتاح

## إعداد، فواكه و نباتات

تأخذ الجلد من الفواكه والخضروات وقطعها إلى قطع. الأنزيمات التي تحدد لون، نسيج وطعم الفواكه والخضروات تتغير مع مرور الوقت.

تستمر هذه العملية في عملية التجفيف، ولكن يمكنك تقليل هذه العملية للحصول على نتيجة أفضل.

- 1) يغلي الفواكه والخضروات في الماء لمدة 2-1 دقائق، وجلبها إلى حاوية الجليد ووقف عملية الخبز.
- 2) البخار الفواكه والخضروات لمدة 4 دقائق، صب ومكان في وعاء الجليد المياه لوقف عملية الخبز.
- 3) ضع بقع الفواكه والخضروات لمدة 2 إلى 3 دقائق في عصير البرتقال الطازج أو عصير البرتقال.

أوجب تجفيف بقع الفواكه والخضار قبل أي شيء.

## صنعة

قم بتوصيل المقبس.

ضع قطع الفاكهة والخضروات على أحد الرفوف بحيث لا تنهار.

ضع الرفوف داخل الجهاز ووضع الغطاء.

اضغط على المفتاح تايم لتشغيل الجهاز. ستظهر الشاشة "00:00".

اضغط مفتاح تايم مرة واحدة أو أكثر لتغيير وقت التجفيف من 1 إلى 36 ساعة.

اضغط على المفتاح سبت مرة واحدة أو أكثر لتغيير درجة الحرارة من 40 إلى 70 درجة مئوية.

السماح الفواكه والخضار لتجف لمدة 36 ساعة (انظر الجدول).

تحقق بانتظام لتجفيفها للحفاظ عليها ضيق.

عند الانتهاء، قم بتوصيل القابس من المقبس.

سمح للفواكه والخضروات بأن تجف، ثم وضعها في أكياس ووضعها في الثلاجة.

## تنظيف

دائماً تنظيف الجهاز بعد الاستخدام.

باستثناء ما ذكر على وجه التحديد أدناه للتنظيف، يرجى تذكر أن لا تضع أي جزء من الجهاز لغسل في غسالة الصحون.

نظف الجهاز بقطعة قماش رطبة. ال تضع الجهاز في الماء وتأكد من عدم إدخال الماء في الجهاز.

يمكن غسل الأجزاء الأخرى من الجهاز بالماء والسائل. يمكنك أيضا وضع الرفوف داخل غسالة الصحون. قبل تثبيت أجزاء على الجهاز وإعادة استخدامها، يجب أن تجف تماما جميع أجزاء.

## كيفية السيطرة على الطعام هو جاف تماما

مستعدة ...	قطع الطعام
دون كسر، ثني	تفاح
دون كسر، ثني	مشمش
كن هش	موز
يتم تقسيم	قشر البرتقال
مرن	خوخ
مرن	بطيخ
مرن	جزر
مرن	برقوق أخضر
مرن	لحم (مطبوخ)

## التخلص من المعلومات وإعادة تدويرها لهذا المنتج

يرجى الأخذ في الاعتبار أن هذا المنتج يحتوي على الشارة التالية:

ووفقا لتوجيهات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، يجب على جميع الدول الأعضاء ضمان جمع النفايات الكهربائية والإلكترونية واستعادتها ونقلها وإعادة تدويرها بشكل سليم.

وفي الاتحاد الأوروبي، يمكن للأفراد أخذ معداتهم إلى مراكز إعادة التدوير مجاناً. وفي بعض الدول الأعضاء، يجوز للأشخاص في بعض الحالات إعادة معداتهم المستعملة إلى البائع إذا اشتروا جهازاً جديداً. اتصل بالبائع أو الموزع أو السلطات المرخصة لمزيد من المعلومات.

## أحكام الضمان

البند التي لا تشمل الضمان:

- عدم الامتثال لما ورد أعلاه
- التلاعب في الجهاز
- الفشل في الذهاب إلى المكان المناسب أو الضرر الناجم عن حالات مماثلة
- عطل الجهاز بسبب عطل امدادات الطاقة
- بسبب التحسين المستمر وتطوير المنتج من حيث الأداء والتصميم، لدينا الحق في إجراء تغييرات دون إشعار.

## أسئلة وأجوبة

إذا كان لديك أي أسئلة حول استخدام الجهاز وغيابه، يرجى الرجوع إلى [WWW.adexi.eu](http://WWW.adexi.eu) الموقع. بالإضافة إلى ذلك، يمكنك العثور على تفاصيل الاتصال إذا كنت بحاجة إلى الاتصال بنا للحصول على أسئلة فنية، إصلاحات، اكسسوارات أو قطع الغيار على موقعنا.



In some member states you can in certain cases return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what to do with electrical and electronic waste.



## WARRANTY TERMS

The warranty does not apply:

- if the above instructions have not been followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if the appliance is faulty due to faults in the electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

If you have any questions regarding the use of the appliance and cannot find the answer in this user guide, please try our website at [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu).

You can also see contact details on our website if you need to contact us for technical questions, repairs, accessories or spare parts.

## HOW TO CHECK IF THE FOOD IS CORRECTLY DRIED

<b>Food in slices</b>	<b>The food is ready when...</b>
Apples	- the slices can be bent without breaking
Apricots	- the slices can be bent without breaking
Bananas	- the pieces are crisp
Orange peel	- the slices can be broken
Peaches	- the slices are leathery and flexible
Watermelon	- the pieces are flexible and sticky
Carrots	- the pieces are leathery
Tomatoes	- the pieces are leathery
Meat (cooked)	- the pieces are leathery

## INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with this symbol: This means that this product must not be disposed of along with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge.

## USE

- Plug in.
- Place the fruit and vegetable slices in one layer on the shelves so they do not cover each other.
- Put the shelves on the appliance and put the lid on.
- Press the TIME button once to switch the appliance on. The display shows "00:00".
- Press the TIME button one or more times to change the drying time from 1 to 36 hours.
- Press the SET button one or more times to change the temperature from 40-70 °C.
- Allow the fruit or vegetable slices to dry in the appliance for 36 hours (see table). Check the fruit or vegetable slices regularly to ensure they do not dry too hard.
- Unplug the appliance once the fruit or vegetable slices are sufficiently dried.
- Allow the fruit or vegetable slices to cool and store them in the fridge in sealed bags.

## CLEANING

- Always clean the appliance immediately after use.
- Unless clearly specified in the cleaning instructions below, please note that none of the parts of this appliance are dishwasher safe.
- Clean the appliance by wiping it with a damp **cloth**. **Do not** immerse the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- All other parts can be washed up in soapy water. The shelves can also be washed in a dishwasher. All parts must be completely dry before the appliance is assembled and used again.

must first be cooked to a core temperature of at least 71 °C for beef and at least 75 °C for chicken to kill any bacteria.

•Do not place meat and vegetables/fruit on the same shelf.

## MAIN COMPONENTS

- 1.Lid
- 2.Shelves
- 3.Casing
- 4.SET button
- 5.Display
- 6.TIME button



## PREPARING FRUITS AND VEGETABLES

Peel the fruit or vegetables, trim them and cut them into suitable slices.

The enzymes that determine the colour, structure and taste of fruit and vegetables change throughout their life.

The process continues during drying, but you can reduce it to achieve a better result.

1)Blanche the fruit or vegetable pieces in boiling water for 1-2 minutes, remove them and place them in a bowl of ice water to stop the cooking process.

2)Blanche the fruit or vegetable slices in steam for 4 minutes, remove them and place them in a bowl of ice water to stop the cooking process.

3)Allow the fruit and vegetable slices to lie in freshly squeezed lemon, lime or orange juice for 2-3 minutes and remove them. The fruit and vegetable slices must be dried before any further processing.



- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- The appliance must not be used together with a timer switch or a separate remote control system.
- Turn off the appliance and remove the plug from the socket before cleaning, or when the appliance is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Ensure that the cord is fully extended.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use the appliance if there is any damage, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in any other way.
- If the appliance, cord or plug has been damaged, have the appliance inspected and if necessary repaired by an authorised repairer.
- Connect to 220 V, 50 Hz only. The warranty is not valid if the appliance is connected to incorrect voltage.
- Never try to repair the appliance yourself.  
Please contact the store where you bought the appliance for repairs under warranty.
- Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.

## **SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS**

- Wash all the parts that come into contact with food before each use and dry them thoroughly.
- Observe good food hygiene when using the appliance.
- If you want to dry pieces of meat in the appliance, the meat

## INTRODUCTION

To get the best out of your new dehydrator, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. The appliance is not a toy.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury or damage the appliance.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Warranty Terms).
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Do not use with any cords other than that supplied.



**NASA**<sup>®</sup>

**electric**

**Developed in Germany**

[www.nasa-electric.com/en](http://www.nasa-electric.com/en)



NS-1163

Fruit dryer

**⚠** Read instruction carefully before using