



NASA[®]
electric
 SANDWICH MAKER
NS-607



دفترچه راهنمای استفاده از ساندویچ ساز و کارت گارانتی محصول

لوازم خانگی نالسا الکتریک[®]



Sandwich Maker
NS-607



دفترچه راهنمای استفاده از ساندویچ‌ساز ناسا الکتریک مدل NS-607

مشتری گرامی از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند ناسا الکتریک سپاسگزاریم. این دفترچه راهنما جهت استفاده‌ی صحیح، ایمن و همچنین نگهداری بهتر دستگاه تهیه شده است. لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کرده و برای استفاده‌های بعدی نگه‌دارید.



فهرست

صفحه

۴.....	هشدارهای مهم ایمنی.....
۵.....	قطعات و متعلقات دستگاه.....
۶.....	نحوه‌ی استفاده از دستگاه.....
۶.....	نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه.....
۶.....	دستورالعمل‌ها با استفاده از دستگاه.....
۸.....	مشخصات فنی دستگاه.....
۸.....	گارانتی و خدمات پس از فروش.....
۹.....	نقشه انفجاری دستگاه.....



NS-607
Sandwich maker

هشدارهای مهم ایمنی

۹. مراقب باشید کابل برق دوشاخه خیس نشود. میز یا پیشخوان آویزان نشود یا با سطوح داغ در تماس نباشد.
۱۰. در صورتی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید یا هنگام اتصال قطعات جانبی، تمیز کردن دستگاه و هر زمان که اختلال رخ می‌دهد، دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۱۱. در صورت عدم استفاده از دستگاه، آن را خاموش کنید. سعی کنید هرگز دستگاه را به صورت روشن رها نکنید.
۱۲. در صورت خیس شدن دستگاه، فوراً دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید و از پاشیدن یا ریختن آب روی آن خودداری کنید.
۱۳. مراقب باشید هنگام روشن بودن دستگاه، سطوح پخت بسیار داغ می‌شوند. جهت باز کردن دستگاه، حتماً از دستگیره استفاده کنید.
۱۴. همیشه از کفگیر چوبی یا پلاستیکی استفاده کنید تا از آسیب رسیدن به صفحات ساندویچ‌ساز و سینی گریل جلوگیری شود.
۱۵. از قرار دادن دستگاه زیر یا نزدیک اشیاء اشتعال‌پذیر (مانند پرده و ...) اکیداً خودداری نمایید.
۱۶. از برش دادن غذا روی صفحه‌ی دستگاه اکیداً خودداری نمایید.
۱۷. از روشن کردن دستگاه به صورت عمودی خودداری نمایید.
۱۸. دستگاه را بر روی یک سطح صاف و مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
۱۹. زمانی که درب دستگاه را باز می‌کنید مراقب بیرون آمدن بخار باشید.
۲۰. برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد، دستگاه را در گوشه یا مقابل دیوار یا در زیر کابینت قرار ندهید.
۲۱. خطر آتش‌سوزی و شوک الکتریکی در تمام وسایل الکتریکی وجود دارد و ممکن است منجر به آسیب یا مرگ شخص شود. لطفاً از تمام دستورالعمل‌های ایمنی پیروی کنید.

- لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، هشدارهای مهم ایمنی، راهنمای نصب قطعات و راهنمای استفاده از دستگاه را مطالعه کنید.
۱. قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ برق منطقه شما با ولتاژ برق نوشته شده بر روی دستگاه مطابقت داشته باشد.
۲. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی و عقلی یا افراد بی‌تجربه و ناآگاه طراحی نشده است، مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن‌ها و نظارت یا دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
۳. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی‌کنند.
۴. این وسیله برای مصارف خانگی و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:
 - آبدارخانه‌ی فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری
 - خانه‌های باغ‌ها
 - هتل‌ها، متل‌ها و هتل آپارتمان‌ها
 - مکان‌هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است.
۵. قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، همه‌ی قسمت‌های در تماس با مواد غذایی را کاملاً تمیز نمایید.
۶. در صورت بروز هرگونه مشکل و خرابی در هر یک از اجزای دستگاه اعم از کابل برق و دوشاخه هرگز از دستگاه استفاده نکرده و فوراً با یکی از نزدیک‌ترین مراکز خدمات پس از فروش ناسا الکتریک تماس گرفته یا دستگاه را به مرکز ارسال نمایید.
۷. در صورتی که کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، جهت جلوگیری از خطر می‌بایست توسط شرکت لوازم خانگی ناسا الکتریک یا نماینده‌ی خدمات پس از فروش این شرکت تعویض گردد. (لطفاً جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس بگیرید.)
۸. هرگز دستگاه، کابل برق و دوشاخه را داخل آب یا مایع دیگری فرو نبرید و مراقب

۲۲. زمانی که دستگاه کار می‌کند دمای سطوح در دسترس ممکن است بالا باشد.
 ۲۳. برای این دستگاه زمان‌سنج خارجی (Timer) یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه، در نظر گرفته نشده است.

قطعات و متعلقات دستگاه



پایه‌ی دستگاه	E	سینی ساندویچ‌ساز	A
چراغ‌های نشانگر LED	F	سینی گریل	B
قفل دستگاه	G	ظرف چربی‌گیر	C
مجرای تخلیه‌ی هوا	H	بدنه‌ی دستگاه	D

نکته

• قبل از اینکه دستگاه برای اولین بار مورد استفاده قرار گیرد، سینی‌ها را چرب کنید. به مدت ۱۰ دقیقه از دستگاه به صورت بسته شده استفاده نمایید. (قسمت "نحوه‌ی استفاده از دستگاه" را مطالعه فرمایید). سپس با دستمال تمیز و مرطوب آن را پاک کنید.

• لطفاً اولین تکه نان تُست شده را نخورید



نحوه استفاده از دستگاه

• انتخاب صفحات داخلی برحسب نیاز (ساندویچ‌ساز و گریل)

۱. دوشاخه را به پریز برق وصل کنید. چراغ‌های LED راست و چپ (روشن/خاموش) روشن می‌شوند.

۲. ساندویچ‌ساز را در طول زمان گرم کردن به صورت بسته نگه دارید.

۳. درب ساندویچ‌ساز را باز کنید و نان‌های تست را روی صفحات قرار دهید. سپس به آرامی درب و قفل دستگاه را ببندید. خاموش شدن چراغ کنترل (سبز رنگ) به معنای اتمام کار می‌باشد.

۴. درب ساندویچ‌ساز را باز کنید و تکه‌های نان تست را با یک چنگال چوبی و یا چیزی شبیه آن بردارید. از اشیاء تیز و برنده جهت جلوگیری از آسیب دیدن سطوح استفاده نکنید.

۵. صفحات باید همیشه در فواصل بین پخت بسته باشند.

• صفحات ساندویچ‌ساز و گریل دارای روکش گرانیتی می‌باشند.

نحوه تمیز کردن و نگهداری دستگاه

۱. دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

۲. باقی‌مانده خرده نان را از صفحات پاک کنید.

۳. صفحات ساندویچ‌ساز و سینی گریل را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید.

۴. از مواد شوینده سخت استفاده نکنید.

۵. از فرو بردن دستگاه و کابل برق زیر آب خودداری نمایید، دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز، سپس با دقت خشک نمایید.

دستورالعمل‌ها با استفاده از دستگاه

اسنک مرغ و قارچ



مواد لازم:

فلفل دلمه: ۴ عدد بزرگ

زیتون سیاه و ذرت شیرین: به مقدار لازم

سینه مرغ: ۱ عدد متوسط

قارچ: ۲۰۰ گرم

آب مرغ: ۱ استکان

نان تست: ۲ بسته

آبلیموی تازه: ۲ قاشق غذاخوری

پنیر پیتزا رنده شده: به مقدار لازم

سس کچاپ: به مقدار لازم

آویشن، نمک و فلفل: به مقدار لازم

دستور تهیه:

ابتدا مرغ را به شیوهی دلخواه آب‌پز کرده و مقداری از آب آن را نگه دارید.

فلفل دلمه را نگینی خرد کرده و با کمی آب مرغ تفت دهید. قارچ را خرد کرده با دو قاشق غذاخوری آبلیمو تفت دهید تا آب آن گرفته شود.

مرغ را ریز خرد کنید و با کمی آب مرغ تفت دهید.

فلفل دلمه، قارچ و مرغ را با نمک، فلفل، آویشن و سس کچاپ (و زیتون سیاه و ذرت شیرین در صورت تمایل) در یک ظرف به خوبی مخلوط کرده و اجازه دهید تا چند دقیقه استراحت کند.

روی نان تست به اندازه‌ی یک قاشق غذاخوری پنیر پیتزا بریزید و به میزان مورد نیاز (متناسب با اندازه‌ی سطح نان، حدود دو قاشق غذاخوری) از مخلوط موادی که از قبل آماده شده، قرار دهید و مجدداً روی مواد هم پنیر پیتزا بریزید و لایه‌ی دیگر نان را هم روی آن بگذارید. با دست کمی به آن فشار وارد کرده تا مواد از بین نان‌ها بیرون نریزد. به همین ترتیب مابقی نان‌ها را نیز آماده کنید.

نان‌های حاوی مواد غذایی را در دستگاه ساندویچ‌سازی که از قبل آماده کرده‌اید قرار دهید تا بپزد.

هنگامی که سطح نان‌ها کاملاً طلائی شد و بوی برشته شدن از آن‌ها به مشام رسید اسنک حاضر است. نوش جان

خاگینه با شیرهی انگور



مواد لازم:

تخم مرغ: ۱ عدد
 آرد: ۷۵ گرم
 ماست: ۱۲۵ گرم
 زعفران ساییده: نصف قاشق چای خوری
 بیکینگ پودر: ۱ قاشق مرباخوری
 روغن مایع: به مقدار لازم
 شیرهی انگور: به مقدار لازم

دستور تهیه:

برای تهیهی خاگینه با شیرهی انگور نیازی به درست کردن شربت یا شهد برای ریختن روی خاگینه‌ها ندارید؛ بلکه به جای آن از شیرهی انگور یا دوشاب استفاده کنید.

برای تهیهی این خاگینه ابتدا تخم مرغ را در ظرف مناسبی بریزید و آن را با چنگال بزنید تا بوی ضخم آن کمتر شود. ماست و بیکینگ پودر را به آن اضافه کنید و هم بزنید.

آرد را به تدریج به مایه اضافه کنید. زعفران را درون مایه بریزید و مواد را خوب مخلوط کنید.

ساندویچ‌ساز با قالب اسنک را از قبل گرم کرده و صفحات را چرب کنید. هر بار به اندازهی یک قاشق از مایه‌ی خاگینه را برداشته و در صفحات بریزید. پس از چند

کوکو



مواد لازم:

پودر کاکائو: نصف پیمانه
 وانیل: ۱ قاشق چای خوری
 بکینگ پودر: ۱ قاشق مرباخوری
 تخم مرغ: ۳ عدد
 شیر: ۳/۴ پیمانه
 روغن مایع: ۳/۴ پیمانه
 شکر: ۱/۵ پیمانه
 آرد: ۱/۵ پیمانه

دستور تهیه:

ابتدا مواد خشک را مخلوط کرده، سپس تخم مرغ و شیر را هم اضافه و مخلوط کنید. ساندویچ‌ساز با قالب اسنک را چرب کرده و دستگاه را روشن کنید تا کاملاً داغ شود. در هر قسمت به مقدار یک قاشق غذاخوری مواد ریخته و درب دستگاه را ببندید. پس از حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه کوکی‌ها آماده‌اند.

نکات:

- به جای شیر از زعفران دم کرده و آب آلبالو هم می‌توان استفاده کرد.
- از این اندازه مواد حدوداً ۳۰ عدد کوکی به دست می‌آید.
- در صورتی که می‌خواهید کوکی بیشتر پف کند، مقداری مخمر یا بکینگ پودر به مواد بیفزایید. نوش جان

مشخصات فنی دستگاه

توان	۱۱۸۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت

مواد بر طبق برجسب اطلاعاتی قابل باز یافت می‌باشند. با استفاده مجدد یا باز یافت دستگاه‌های قدیمی می‌توانید به محیط زیست کمک کنید.

دقیقه‌ها خاگینه آماده است. به همین ترتیب تمام مایه‌ی خاگینه را آماده کنید. خاگینه‌ها را داخل ظرف مناسب قرار داده و شیرهی انگور غلیظ را روی آن‌ها بریزید. خاگینه با شیرهی انگور خوشمزه و مقوی شما آماده سرو است. شما می‌توانید این خاگینه را با پودر نارگیل تزیین کنید و آن را به عنوان دسر، صبحانه یا عصرانه سرو نمایید. نوش جان

انبار کردن دستگاه

گارانتی و خدمات پس از فروش
این دستگاه دارای ۱۸ ماه گارانتی و ۵ سال خدمات پس از فروش می‌باشد. جهت اطلاع از شرایط گارانتی و خدمات پس از فروش، به برگه‌ی ضمانت‌نامه در انتهای دفترچه مراجعه کنید یا با شماره‌ی ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس حاصل فرمایید.

• لطفاً پس از اتمام کار با دستگاه، آن را مجدداً بسته‌بندی کنید و در جای خشک و به دور از رطوبت قرار دهید.
• قبل از بسته‌بندی مجدد محصول، از خشک بودن قطعات و بدنه‌ی دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

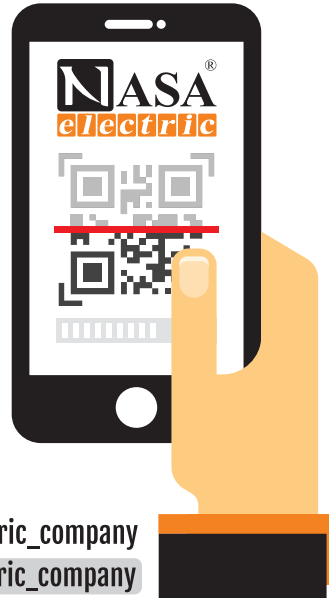
QR کدهای زیر را با تلفن همراه اسکن کنید:

۱. روش استفاده صحیح از محصول را در فیلم آموزشی ببینید.
۲. روش‌های بهره‌مندی از خدمات پس از فروش و فعال‌سازی گارانتی را در وبسایت www.nasaservice.com دنبال کنید.



۲ فعال‌سازی گارانتی و خدمات پس از فروش

۱ فیلم آموزشی استفاده صحیح از دستگاه



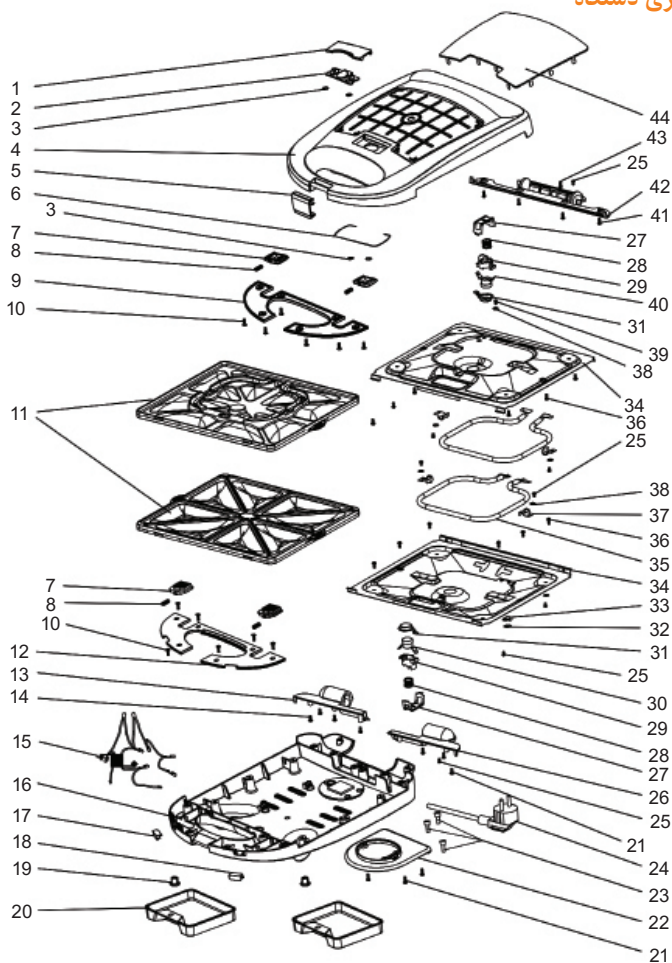
www.nasa-electric.com

www.nasaservice.com

[nasa_electric_company](https://www.instagram.com/nasa_electric_company)

[nasa_electric_company](https://www.instagram.com/nasa_electric_company)

نقشه انفجاری دستگاه



جهت درخواست قطعات می‌بایست مدل محصول را همراه با کد قطعه از طریق تماس با شماره تلفن ۰۲۱۴۵۱۱۴ ثبت نمایید.
 مثال: قطعه NS-607-4 که بدنه‌ی بالایی دستگاه می‌باشد.
 در صورتی که شخصاً و یا از طریق نمایندگی‌های غیر مجاز اقدام به تعمیر یا تعویض قطعات دستگاه کنید، دستگاه شامل گارانتی نخواهد شد.

Sugar: 1.5 cups
Flour: 1.5 scoops

Method:

First mix the dry ingredient, then add the eggs and milk and mix. Grease the inside of the sandwich maker with a snack mold and turn on the device until it is completely hot. Pour 1 tablespoon of ingredient in each part and close the lid of the device. After about 10 to 15 minutes, the cookies are ready.

Attention:

- Instead of milk, brew saffron and cherry juice can be used.
- About 30 cookies are made from this amount of ingredient.

Delicious dessert with grape juice



ingredient:

Egg: 1 pc
Flour: 75 grams
Yogurt: 125 grams
Ground saffron: half a teaspoon
Baking powder: 1 tablespoon of jam
Liquid oil: as needed
Grape juice: as needed

Method:

To make a dessert with grape juice, you do not need to make syrup or nectar to pour on the mortar; Instead, use grape juice. To prepare this dessert, first pour the egg in a suitable container and beat it with a fork to reduce the smell of its thickness. Add yogurt

and baking powder and mix.

Gradually add the flour to the yeast. Pour the saffron into the sauce and mix the ingredient well.

Preheat the sandwich maker with the snack plates and grease the plates. Take a spoonful of the dough each time and pour it on the plates. After a few minutes, the dough is ready. Prepare the whole dough in the same way.

Put the dough in a suitable container and pour the thick grape juice on them. The dough is ready to serve with your delicious and nutritious grape juice. You can decorate this dough with coconut powder and serve it as a dessert, breakfast or dinner. Enjoy your meal

Product storage

- Please repack the device after finishing work and place it in a dry place away from wet.
- Before repackaging the product, make sure that the parts and the body of the device are dry.

Technical specifications

Power	1180 W
Frequency	50 Hz
Voltage	220-240 V

At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilizing old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.



Guarantee and after sales service

This appliance has 18 month guarantee and 5 years after sales service. For more information please read the guarantee sheet in the end of this user manual or call +982145114.

2. Keep the sandwich maker closed during reheating.
 3. Open the lid and place the toast on it. Then gently close the lid and Lock the lock the device Turning off the green control light means the job is done.
 4. Open the sandwich maker door and remove the toast pieces with a wooden fork or something similar. Do not use sharp objects to prevent damage to the surface coating.
 5. The plates should always be closed at intervals between baking.
- Sandwich plates and grill trays have a granite coating.

How to clean and maintenance

1. Unplug the appliance and allow it to cool down.
2. Remove any crumbs from the plates.
3. Wash sandwich plates and grill trays with warm water and dishwashing liquid.
4. Do not use harsh detergents.
5. Do not immerse the appliance and power cord under water, clean the appliance with a humid cloth, then dry thoroughly.

Instructions for using the device

Chicken and mushroom snacks



Material:

- Sweet pepper: 4 large pieces
- Black olives and sweet corn: as needed
- Chicken breast: 1 medium
- Mushrooms: 200 g
- Chicken juice: 1 cup
- Toast: 2 packs
- Fresh lemon juice: 2 tbsp
- Grated pizza cheese: as needed
- Ketchup sauce: as needed

Thyme, salt and pepper: as needed

Method:

First, we cook the chicken in the desired way and keep some of its water.

Chop the bell pepper and fry with a little chicken broth. Chop the mushrooms and fry them with 2 tablespoons of lemon juice to get the juice.

Chop the chicken and fry it with a little chicken juice.

Mix the bell peppers, mushrooms and chicken well with the salt, pepper, thyme and ketchup (and black olives and sweet corn if desired) in a bowl and let it rest for a few minutes.

Pour 1 tablespoon of pizza cheese on the toast and place the required amount (depending on the size of the bread surface, about 2 tablespoons) of the mixture of pre-prepared ingredient, and pour the pizza cheese on the ingredient again and another layer. We also put the bread on it. Press it lightly with your hand so that the ingredient do not spill out of the bread. Prepare the rest of the bread in the same way.

We put the breads containing the ingredient in the sandwich maker that we have already prepared to cook. Enjoy your meal

Cookie



Material:

- Cocoa powder: half a cup
- Vanilla: 1 tsp
- Baking powder: 1 tablespoon of jam
- Eggs: 3 pcs
- Milk: 4/3 cup
- Liquid oil: 3/4 cup

Device parts & accessories



A	Sandwich Tray	E	Device base
B	Grill tray	F	LED light indicator
C	Degreaser container	G	Device lock
D	Body of the device	H	Air duct

Notes

- Grease the trays before using the appliance for the first time. Use the device closed for 10 minutes. (Read "how to use a device"). Then wipe it with a clean, damp cloth.
- Please do not eat the first piece of toast.

How to use a device

- Select interior plates as needed (sandwich maker and grill)
1. Plug in. Right and left LED lights On/Off.

Important safety warnings

Read these instructions for use carefully and keep it well.

1. Plug in and make sure the voltage of home socket is match with this product.

2. 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.

3. Children shall not play with the appliance.

4. This appliance is intended for home use and the following:

- Stores, offices and workplaces
- Garden houses
- Hotels & motels
- Places where bed and breakfast facilities are available

5. Before using the appliance for the first time completely clean parts that contact foods.

6. If any problems or breakdowns in any of the components of device, including the power cable and plug, never use the appliance and immediately contact one of the nearest certified NASA Electric after-sales service centers or send the device to the center.

7. In case of failure of a part of the device, do not replace it with similar parts and be sure to contact NASA Electric after sales service. (please call +982145114 for more information.)

8. Never immerse the appliance, power cord and plug in water or other liquid, and be careful not to get the power cord and plug wet.

9. Be careful not to hang the power cord from the edge of the table or counter or in contact with hot surfaces.

10. If you are not using it or when plugging in accessories, cleaning the appliance and whenever a malfunction occurs, unplug the appliance.

11. If you are not using it turn off the device. Try to never leave the device on.

12. If the appliance gets wet or damp, unplug it immediately and do avoid spiling water on

it.

13. Baking surfaces become very hot. Just touch the knob.

14. Always use a wooden or plastic spatula to prevent sand from reaching the sandwich plates and grill tray.

15. Strictly avoid placing the device under or near flammable objects (such as curtains, etc.).

16. Strictly avoid cutting food on the screen of the device.

17. Do not heat the device in a vertical position.

18. Place the device on a flat, heat-resistant surface.

19. Be careful when steaming while you open the lid.

20. To prevent the device from overheating, do not place it in a corner or in front of a wall or on a cabinet.

21. There is a risk of fire and electric shock in all electrical appliances and may result in injury or death. Please follow all safety instructions.

22. The temperature of the available surfaces may be high while the device is operating.

Contents

Pages

Important safety warnings.....	3
Device parts & accessories.....	4
How to use a device.....	4
How to clean and maintenance.....	5
Instructions for using the device.....	5
Technical specifications.....	6
Guarantee and after sales service.....	6



NS-607
Sandwich maker



NASA electric Sandwich maker NS-607 User manual

Thank you for choosing our product.
This instructions manual has been prepared for you to achieve complete satisfaction and maximum performance from your product read these instructions carefully before using the appliance and keep the manual for future reference.





How to use the product  After sales service

SANDWICH MAKER NS-607

