

**NASA**  
electric

راهنمای استفاده از هواپز - سرخ کن NS-801

ناسا الکتریک

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

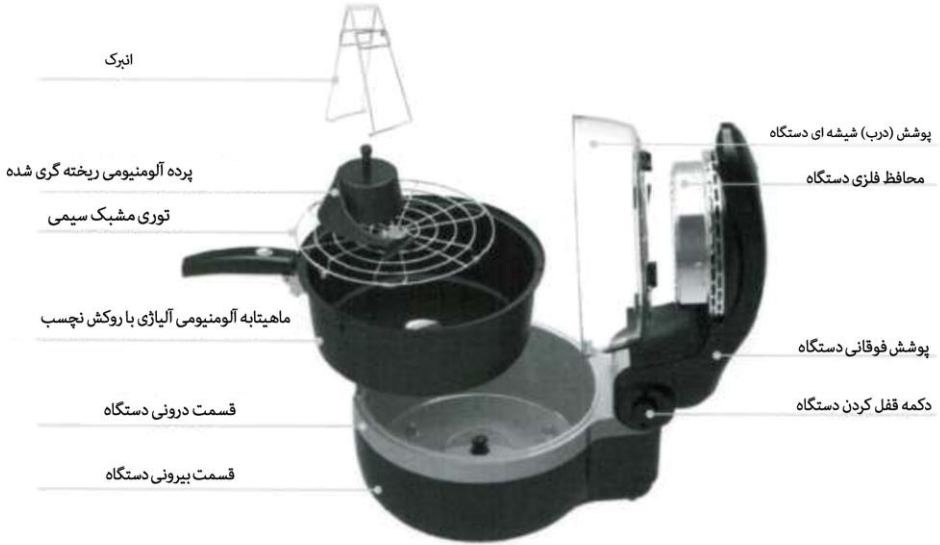


هواپز - سرخ کن دیجیتالی اتوماتیک

مدل NS-801

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

## اجزا و امکانات دستگاه :

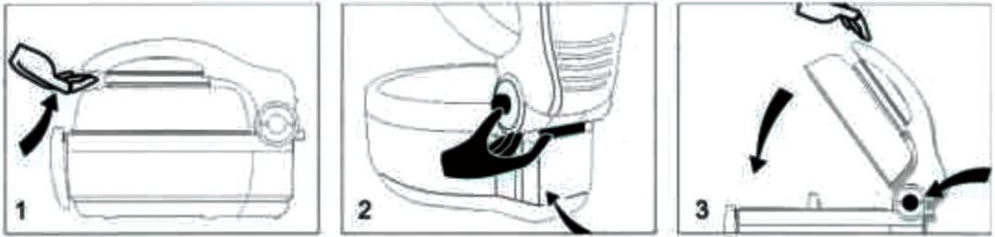


## صفحه کنترل دستگاه

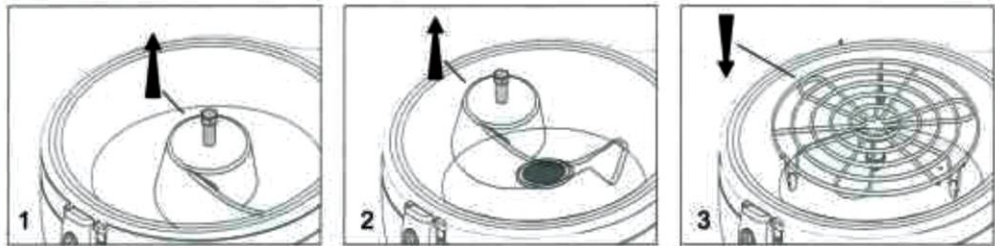


نحوه عملکرد دستگاه :

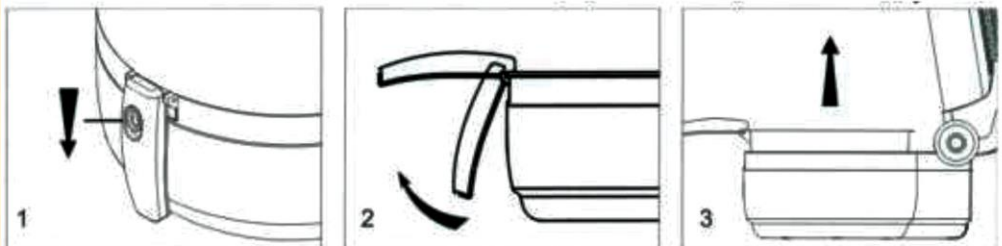
باز و بسته کردن درب دستگاه



تنظیم کردن پره (همزن) ، سینی چرخنده و صفحه ی پخت مشبک



بالا و پایین کردن دستگیره ی ظرف (ماهیتابه)



## لوازم جانبی اصلی یا اختیاری



**انبرک**

وسیله ای دستی جهت بیرون آوردن و قرار دادن مواد غذایی در داخل دستگاه غذاساز



**پره (همزن)**

مناسب برای مخلوط کردن چپیس و مواد غذایی کوچک جهت پخته شدن یکنواخت



**صفحه و سینی مشبک گرد**

مناسب برای پختن ، کباب کردن ، توست و برشته کردن غذاهایی مثل مرغ، بال مرغ، ماهی، استیک و گوشت های دیگر



**ماهیتابه**

مناسب برای سرخ کردن چپیس و مواد غذایی کوچک برای پخت راحت تر

### نکات ایمنی مهم

هنگام استفاده از لوازم الکتریکی ، نکات ایمنی اولیه همیشه باید رعایت شوند از جمله موارد زیر :

۱. تمام دستورالعمل ها و آموزش ها را مطالعه کنید.
۲. این دستگاه فقط برای مصارف خانگی می باشد. در فضای باز و خارج از خانه از آن استفاده نکنید.
۳. از این دستگاه برای مصارفی غیر از مصارف در نظر گرفته شده استفاده نکنید.
۴. قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار ، ولتاژ حک شده روی دستگاه را با ولتاژ اصلی محل زندگیتان چک کنید.
۵. قبل از اینکه دستگاه را به درستی و بطور کامل سرهم بندی (تمام قطعات را بهم وصل کنید) کنید ، دستگاه را روشن نکنید.
۶. زمانی که هر دستگاهی توسط کودکان یا در نزدیکی آنها استفاده می شود ، مراقبت و نظارت شدید ضروری است.

۷. از هر دستگاه یا وسیله ای ، زمانی که سیم برق یا دوشاخه ی آن آسیب دیده باشد ، یا بعد از اینکه به هر دلیلی اختلالی در عملکرد آن پیش آمده باشد ، استفاده نکنید. دستگاه را برای بازبینی ، تعمیر و یا تنظیم به مرکز خدماتی مجاز ببرید.
۸. استفاده از لوازم متصل شونده یا لوازم جانبی تو صیه نشده و تولید نشده تو سط کارخانه ی سازنده ممکن است باعث آتش سوزی ، برق گرفتگی یا صدمات شود.
۹. زمانیکه از دستگاه استفاده نمی کنید یا قطعات دستگاه را از هم جدا می کنید یا سرهم بندی و به هم متصل می کنید و قبل از تمیز کردن ، حتما دستگاه را از پریز برق جدا کنید. قبل از جدا کردن یا سرهم کردن قطعات یا تمیز کردن ، مطمئن شوید دستگاه کاملا سرد شده است.
۱۰. مراقب باشید سیم برق دستگاه بر روی لبه ی میز یا گوشه ی تیز سکو یا سطوح داغ کشده شود.
۱۱. سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید. از دستمال و دستگیره ها استفاده کنید.
۱۲. از اطراف تمام قسمتهای بیرونی این دستگاه ، ۱۲ الی ۱۵ سانتی متر فضای خالی بگذارید.
۱۳. هرگز روی این دستگاه را هنگامی که در حال کار است نپوشانید.
۱۴. از دستگاه در نزدیکی مواد آتش زا مثل پرده ، پارچه ، دیوار استفاده نکنید.
۱۵. همیشه قبل از اینکه دستگاه را به برق وصل و روشن کنید درب را بر روی ماهیتابه دستگاه قرار دهید.
۱۶. زمانی که دستگاه را که حاوی مایع داغ است تکان می دهید یا حمل می کنید شدیداً احتیاط کنید.
۱۷. این دستگاه باید به یک پریز برق مجزا و جداگانه متصل شود. اگر دستگاه را به پریز برق مشترک با لوازم دیگری که در حال کار هستند متصل کنید ، هنگامی که فشار بار الکتریکی زیاد شود ، ممکن است دستگاه به درستی کار نکند.
۱۸. هرگز دستگاه را هنگامی که هنوز به برق وصل است بلند نکنید و حرکت ندهید.

۱۹. هرگز با سیم ظرفشویی دستگاه را تمیز نکنید. قطعات دستگاه می توانند سیم ظرفشویی را خراب کنند و باعث برخورد دستان شما با قسمت های برقی دستگاه شوند که خطر برق گرفتگی دارند.
۲۰. برای جلوگیری و محافظت از افراد در برابر برق گرفتگی ، آتش سوزی و صدمات ، سیم برق ، دوشاخه یا بدنه ی دستگاه را داخل آب یا هیچ مایع دیگری فرو نکنید.
۲۱. مطمئن شوید که برق دستگاه قطع شده باشد ، و تنظیم کننده ی درجه حرارت بر روی " خاموش " قرار گرفته باشد.

### قبل از استفاده برای اولین بار

با دقت و احتیاط دستگاه را از جعبه خارج کنید و تمام بسته بندی را جدا کنید. یک سطح صاف ، مقاوم در برابر حرارت ، غیر قابل اشتعال را برای قرار دادن دستگاه انتخاب کنید. دستگاه را داخل آب یا هیچ مایع دیگری فرو نکنید. برای تمیز کردن هرگونه گرد و خاک موجود بر روی قطعات دستگاه که ممکن است در زمان بسته بندی به قطعات چسبیده باشد ، سطوح دستگاه را با یک پارچه ی نرم دار تمیز کنید و تمام برچسب ها و لیبل ها را از دستگاه جدا کنید ( بغير از هشدارها/علائم ). کاسه ( مخزن ) دستگاه را در آب گرم و صابون بشویید و آبکشی نمایید و بطور کامل خشک کنید.

قبل از اولین استفاده ، دستگاه خالی ( بدون مواد غذایی ) را بر روی آخرین درجه ی حرارت به مدت ۵ دقیقه گرم کنید. این کار باعث از بین رفتن بوی بد تازگی دستگاه می شود. ممکن است در مدت استفاده برای اولین بار مقداری دود تولید شود که طبیعی و نرمال می باشد و خیلی زود تمام می شود. بعد از اینکه تنظیمات اعمال شد و دستگاه بطور کامل سرد شد ، یکبار دیگر داخل کاسه ( مخزن ) دستگاه را با پارچه ی نرم دار تمیز کنید.

### دستورالعمل های استفاده

۱. درب دستگاه را باز کنید و قبل از این که مواد غذایی را داخل دستگاه بریزید ، سینی پخت یا صفحه ی سیمی مشبک را داخل مخزن دستگاه قرار دهید. برای



حداکثر گردش هوای گرم مواد غذایی را با فاصله حدود ۱۵-۲۰ میلیمتری از دیواره ظرف (مخزن/کاسه) دستگاه قرار دهید.

۲. درب دستگاه را بندید و مطمئن شوید مواد غذایی با درب دستگاه برخورد نکنند.
۳. سیم برق دستگاه را به آرامی به پریز برق دیواری وصل کنید.
۴. دکمه روشن/خاموش کننده ی دستگاه را فشار دهید تا دستگاه روشن شود و سپس زمان پخت و میزان درجه حرارت مورد نظرتان را تنظیم کنید.
۵. بعد از سپری شدن زمان انتخاب شده تایمر (زمان سنج) خاموش می شود و صدای زنگ هشدار بصورت لحظه ای فعال می شود تا شما متوجه کند که زمان پخت به پایان رسیده است و غذای مورد نظرتان پخته و آماده سرو می باشد.

این دستگاه می تواند به ۳ روش پخت ، مواد غذایی شما را آماده کند.

**الف. پخت از طریق: هالوژن - مادون قرمز - کانوکشن (انتقال گرما) - فر**

با قرار دادن سینی پخت و صفحه ی سیمی مشبک بر روی مرکز ظرف (کاسه) دستگاه می توانید از مزایای حرفه ای زیر بهره مند شوید :

پختن ، کباب کردن ، جوشاندن ، آب پز کردن ، سرخ کردن ، یخ زدایی (ذوب کردن مواد غذایی منجمد شده) ، آب گیری، بخارپز کردن ، دوباره گرم کردن غذا ، بریان و برشته کردن و توسن کردن. مواد غذایی بطور کامل و با بهترین کیفیت و کمترین مقدار چربی (بیرون و داخل مواد غذایی) کاملاً مغز پخت می شوند.

مواد غذایی منجمد شده ۳ برابر سریع تر پخته می شوند و ۸۰% کالری و انرژی آن ها حفظ می شوند و همینطور آب دار و سالم می مانند و طعم اصلی خودشان را از دست نمی دهند.

**ب : درست کردن سیب زمینی سرخ کرده ی فرانسوی (سیب زمینی های خلال شده ی ضخیم بدون روغن و چربی)**

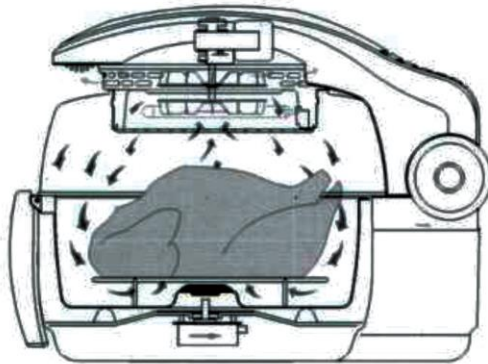
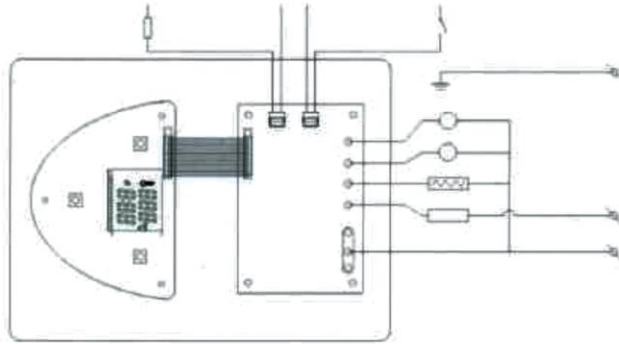
سیب زمینی های فرانسوی را برای سرخ شدن بر روی سینی پخت چرخشی قرار دهید و صفحه ی سیمی مشبک را بر روی مرکز دستگاه قرار دهید.

### ج : برای درست کردن طیف وسیعی از خوراکی ها و غذاهای خانگی

برای قرار دادن پره ی همزن در مرکز کاسه (مخزن) دستگاه ، مقداری ذرت ، شاه بلوط ، بادام زمینی با طعم های خارق العاده قرار دهید. سیب زمینی سرخ کرده ی (سرخ کردنی های) سبک اسپانیایی یا مکزیکی بسیار عالی خواهد بود. برای غذاهای خانگی ، فقط از مواد اولیه ی اصلی مثل سبزیجات ، گوشت و ماهی استفاده کنید و آن ها را به قطعات کوچک برش دهید (قطعه قطعه کنید). با مقداری چاشنی و ادویه ها و طعم دهنده مخلوط کنید و در ظرف اصلی (کاسه/مخزن) دستگاه قرار دهید. مدت زمان پخت را بر روی ۳-۵ دقیقه و درجه حرارت را بر روی ۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید. هنگامی که مدت زمان پخت مورد نظر و تنظیم شده سپری شد و پایان یافت غذای خوشمزه ی شما آماده سرو کردن است.



## تصاویر و نمودار گردش هوا و روش پخت غذا



### مشخصات فنی دستگاه

ولتاژ : ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت

فرکانس : ۵۰ - ۶۰ هرتز

قدرت : ۱۰۰۰ وات

ظرفیت : ۹ لیتر

محدوده ی درجه حرارت : ۵۰ - ۲۵۰ درجه سانتی گراد

محدوده ی زمانی : ۰ - ۶۰ دقیقه

## دستور العمل های پخت و پز

### پختن

زمانی که می خواهید کیک ، بیسکویت ، کیک شکلاتی ، شیرینی و کلوچه و کیک یزدی بپزید ، مواد تشکیل دهنده را به درستی درون ظرف (کاسه) و سینی قرار دهید. استفاده از فویل های آلومنیومی یا ماهیتابه های آلومنیوم - فویل کوچک یکبار مصرف باعث بهتر و یکنواخت پخته شدن می شوند. وقتی که از فویل آلومنیومی استفاده می کنید نیازی به از قبل گرم کردن دستگاه و بیشتر پختن و گرم کردن مواد غذایی نیست.

### سرخ کن - هواپز (سرخ کردن با هوا)

با وجود استفاده نکردن از روغن ، مواد غذایی مانند زمانی که از ماهیتابه استفاده می کنید سرخ و مغزپخت می شوند. اگر از روغن استفاده می کنید ، فقط یک لایه ی نازک روغن به وسیله یک قلمو (برس مخصوص) بطور یکنواخت بر روی غذا مالیده شود. برای اینکه غذای پخته شده به راحتی از ظرف یا سینی پخت جدا شود مقداری روغن گیاهی بر روی کف سینی اسپری کنید یا با قلمو (برس مخصوص) بمالید. زمانی که غذا پخته شد ، درب بالایی را از ظرف دستگاه جدا کنید ، در غیر اینصورت ، بخار موجود در ظرف بجای ترد و برشته شدن غذا باعث نرم و خیس شدن غذا می شود.

### نکته مهم

تمام زمان های پخت تو صیه شده بصورت تقریبی و پیش فرض می باشند. همیشه قبل از سرو غذا ، بررسی کنید که غذا از داخل کاملا پخته و مغز پخت شده باشد. درجه حرارت و زمان های پخت گفته شده در پایین فقط برای راهنمایی و پیش فرض می باشند ، زمان پخت بسته وزن مواد غذایی متغیر است و طعم غذاها متفاوت می باشد.

## کباب گوشت گاو به همراه زنجبیل و سس خردل

### مواد لازم

۱ عدد گوشت ران گاو متوسط

۱ قاشق چای خوری زنجبیل زمینی

۱ قاشق چای خوری خردل

### ادویه های لازم

۱ فلفل سیاه تازه

۲ قاشق غذاخوری آب

۱ قاشق غذاخوری آرد ذرت

### روش پخت

حرارت پخت غذا را بر روی ۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید و یک شکاف در گوشت ایجاد کنید و گوشت را بر روی یک سیخ فلزی قرار دهید. زنجبیل ، خردل ، نمک و فلفل را باد هم ترکیب و مخلوط کنید و بر روی گوشت بمالید. گوشت را با یک فویل پوشانید ( درون فویل آلومینیومی بپیچید). گوشت را به مدت یک ساعت (بسته به کیفیت گوشت زمان پخت متفاوت است) درون سینی مخصوص پخت قرار دهید. هر چند دقیقه طعم غذا را بچشید. (امتحان کنید). برای تهیه سس ، آرد ذرت را با آب مخلوط کنید و درون سینی پخت بریزید و اجاره دهید به آرامی بجوشد، و آن قدر هم بزنید تا غلیظ شود.

### ماهی سوخاری (سرخ و برشته شده)

۷۰ گرم استیک ماهی سفید بدون پوست

۱ عدد گوجه فرنگی بزرگ

۱ عدد تره فرنگی متوسط

۴ قاشق غذاخوری چاشنی ترکیب شده (سس مخصوص)

۱۰۰ گرم پنیر چدار (نوعی پنیر انگلیسی) رنده شده

### روش پخت

حرارت پخت غذا را بر روی ۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید ، استیک ماهی را به آرامی بشویید و خشک کنید و بر روی سینی پخت قرار دهید. گوجه فرنگی را بصورت ورقه های نازک برش دهید. تره فرنگی را تمیز و خرد کنید. گوجه فرنگی ها را دور ماهی بچینید و مقداری از آن را بر روی ماهی قرار دهید و مقداری را با تره فرنگی خرد شده مخلوط کنید. چاشنی مخلوط شده (سس مخصوص) را بر روی تمام قسمتهای ماهی بریزید ، سپس پنیر را روی چاشنی بریزید. ماهی را بر روی سینی مخصوص پخت قرار دهید و به مدت ۱۰ - ۱۵ دقیقه یا تا زمانی که ترد و مغز پخت شود در فر (دستگاه) بپزید.

**بریان و کباب کردن مرغ بصورت کامل (درسته)**

### روش پخت

مرغ را بشویید و خشک کنید . سپس به ادویه جات و چاشنی های دلخواه تان آغشته کنید. قبل از بریان کردن به مدت چند دقیقه اجازه بدهید تا چاشنی ها و ادویه ها به خوبی جذب مرغ شوند و به داخل مرغ نفوذ کنند ( بهترین زمان شب تا صبح است). برای جلوگیری از چکیدن مایعات مرغ، کف ظرف دستگاه را با فویل آلومینیومی بپوشانید. مرغ را در سینی مخصوص پخت قرار دهید و به ازای هر ۵۰۰ گرم وزن مرغ به مدت ۱۰ دقیقه در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد بریان کنید. برای اینکه بیشتر برشته و ترد شود ، دمای دستگاه را بر روی ۲۳۰ درجه قرار دهید و به زمان پخت ۵-۱۰ دقیقه اضافه کنید.

### پختن ماکارونی

### مواد لازم

۱۰۰ گرم تره فرنگی خرد شده

- ۵۰۰ گرم ماکارونی
- ۲ عدد پیاز قرمز کاملا خرد شده
- ۱ عدد فلفل قرمز کاملا خرد شده
- ۳ قاشق چایخوری روغن زیتون
- ۱۵۰ گرم ماست طبیعی
- ۱۵۰ گرم پنیر خامه ای سفید
- ۴۰۰ گرم گوجه فرنگی خرد شده ، نمک تصفیه شده و فلفل سیاه طبیعی
- ۶۰ گرم پنیر چدار

## روش پخت

حرارت پخت غذا را بر روی ۲۳۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید. ماکارونی را در یک ماهیتابه بزرگ با آب نمک جوشیده بپزید. ماکارونی ها را آبکشی کنید و با پیاز و فلفل قرمز مخلوط کنید. روغن را در یک ماهیتابه بزرگ به مدت ۳-۴ دقیقه گرم کنید. ماست ، پنیر خامه ای ، گوجه فرنگی و چاشنی را در یک کاسه با هم مخلوط کنید ، و با ماکارونی و سبزیجات ترکیب کنید. ماکارونی ها را درون ظرف مخصوص دستگاه قرار دهید و پنیر چدار را بر روی آن بریزید و به مدت ۲۰-۳۰ دقیقه تا زمانی که طلایی رنگ شود بپزید.

## تمیز کردن و نگهداری از دستگاه

بعد از هر بار استفاده از دستگاه تمام قطعات و قسمت های دستگاه را کاملا بشویید و خشک کنید.

قبل از تمیز کردن دستگاه را از برق جدا کنید و اجازه دهید تا کاملا سرد شود.

۱. وقتی که دستگاه کاملا سرد شد ، کاسه (ظرف/مخزن) دستگاه را با آب گرم و مایع ظرفشویی و یک پارچه نم دار بشویید. کاسه (ظرف داخل دستگاه) سینی مخصوص پخت و پره ی همزن (مخلوط کن می توانند در ماشین ظرفشویی شسته شوند.
۲. برای شستشوی خودکار دستگاه ، نیم اینچ آب به همراه مایع شوینده ملایم داخل مخزن دستگاه بریزید. درب فوقانی (اصلی) دستگاه را ببندید.

۳. حرارت دستگاه را بر روی ۶۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید، تایمر (زمان سنج) را بر روی ۱۵ دقیقه تنظیم کنید و اجازه دهید تا پس مانده های غذا در داخل دستگاه بوسیله گرم شدن نرم شوند. بعد از اتمام کار دستگاه را از برق بکشید و اجازه دهید کاملا سرد شود. سپس به ادامه شستشو و تمیز کردن بپردازید.
۴. هرگز از مایع های حلال یا پودر شستشو استفاده نکنید.
۵. هرگز داخل درب فوقانی (اصلی) هیچ گونه مایعی نریزید.
۶. برای احتیاط و امنیت خودتان، اگر از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را از برق بکشید.
۷. برای مصارف بعدی و دسترسی سریعتر، دوشاخه (سیم برق) دستگاه را در جای مناسب و نزدیک نگه دارید.
۸. اگر سیم برق (تغذیه) یا دوشاخه دستگاه آسیب دید، باید توسط تعمیرگاه های تعیین شده توسط کارخانه سازنده تعویض شود، بدلیل این که به ابزار تعمیر خاصی نیاز دارد.
۹. از دستگاه با سیم برق و دوشاخه ی آسیب دیده استفاده نکنید.
۱۰. اجازه ندهید سیم برق دستگاه بر روی لبه ی میز یا گوشه ی تیز سکو یا سطوح داغ کشیده شود.
۱۱. همیشه دوشاخه را با دست بگیرید و از پریز برق جدا کنید و هرگز سیم برق را نکشید.

## نگهداری

همیشه قبل از نگهداری و جمع کردن دستگاه اجازه دهید تا کاملا سرد شود. دستگاه را در مکانی خشک نگهداری کنید. هرگز هنگام فرار دادن دستگاه در انباری یا هر مکانی دیگر که دستگاه را در آن نگهداری می کنید جسم سنگینی را بر روی آن قرار ندهید زیرا احتمال دارد به دستگاه آسیب جدی وارد شود.

از این دفترچه راهنما (دستور العمل) به خوبی مراقبت کنید.