

ناسا الکتریک

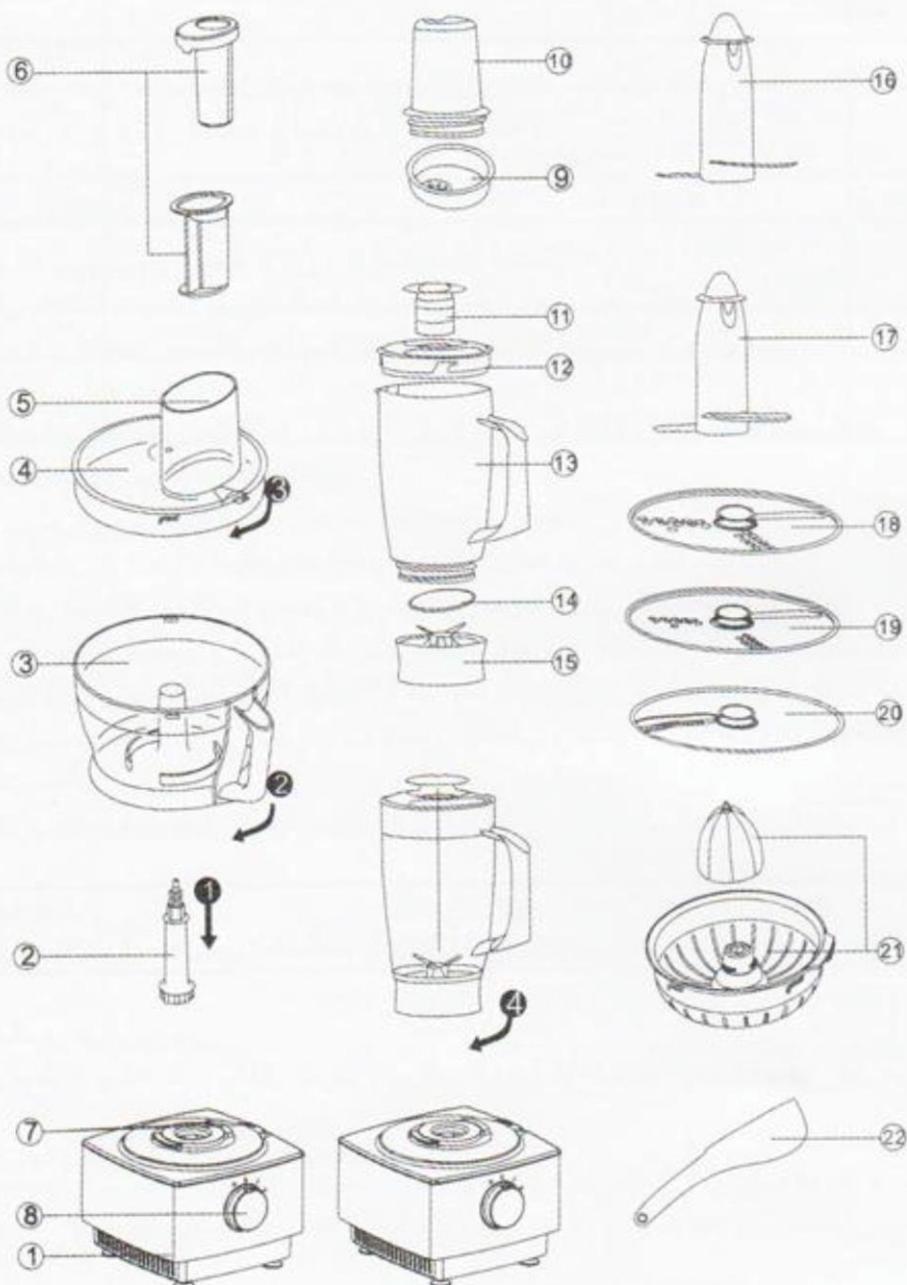
NASA
electric
www.nasa-electric.com



غذاساز و مخلوط کن

مدل NS-622

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



لطفا قبل از استفاده از این دستگاه

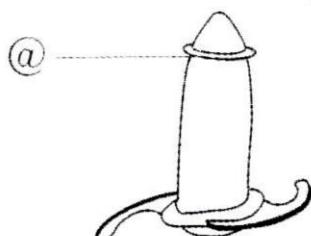
این دفترچه راهنمایی را بطور کامل مطالعه نمایید.

تمامی برچسب ها و بسته بندی را از دستگاه جدا نمایید.

تیغه ها و صفحه ها بسیار تیز هستند. به هنگاه استفاده از آنها دقیق کافی مبذول

دارید. به هنگام تمیز کردن و استفاده از تیغه چاقو با کمک انگشتان خود سر آن را

در دست بگیرید. (a)



هرگز دستگاه غذاساز را با استفاده از دسته بلند ننمایید، چرا که امکان دارد دسته بشکند و به دستگاه آسیب وارد شود.

همواره پیش از خالی کردن محتويات کاسه تیغه چاقو را در آورید.

به هنگام زدن دوشاخه به پریز دسته ها و لوازم جانبی را از داخل کاسه غذاساز و یا پارچه مخلوط کن بیرون نگه دارید.

در موارد ذیل دستگاه را خاموش نموده و دوشاخه را از پریز درآورید

❖ به هنگام نصب و یا باز کردن قطعات

❖ بعد از استفاده

❖ قبیل از تمیز کردن

هرگز برای فشار دادن غذا در داخل لوله غذا از دست هایتان استفاده نکنید و بدین منظور از وسیله فراهم شده استفاده نمائید.

قبل از جدا کردن درپوش از کاسه و یا مخلوط کن از صفحه :

❖ دستگاه را خاموش کنید.

❖ تا زمان توقف کامل تیغه ها و اتصالات صبر کنید.

مراقب باشید که پیچ های پارچه مخلوط کن و آسیاب باز نباشد.

- قبل از ریختن مایعات به درون پارچ مخلوط کن اجازه دهید که به دمای محیط برسند.
 - هرگز برای بکار انداختن دستگاه غذاساز از درپوش استفاده نکنید و بدین مظور همواره از کلید خاموش - روشن استفاده کنید.
 - اگر سیستم اتصالات دستگاه تحت فشار زیاد قرار گیرد منجر به خراب شدن دستگاه می‌گردد.
 - هرگز از اتصالات غیر مجاز استفاده نکنید.
 - در صورت روشن بودن دستگاه دقیق کافی داشته باشید.
 - در صورت خرابی آن از دستگاه استفاده نکنید و برای تعمیر به مراکز مجاز تحویل دهید.
 - از مرتبط شدن دستگاه ، دو شاخه و سیم برق خودداری کنید.
 - از آویزان شدن سیم از لبه میز و یا تخته کار آشپزخانه و تماس آن با سطوح داغ خودداری کنید.
 - از ریختن بیش از ظرفیت دستگاه به داخل کاسه غذاساز و یا پارچ مخلوط کن خودداری کنید.
 - دستگاه برای استفاده افراد دارای معلولیت های جسمی ، ذهنی و حسی و کودکان طراحی نگردیده است و استفاده از آن برای افراد مذکور ممنوع است ، مگر در صورت ناظرت فردی دیگر.
 - دستگاه را برای مصارف خانگی مورد استفاده قرار دهید.
- قبل از زدن دوشاخه به پریز از یکسان بودن ولتاژ جریان برق محل مورد استفاده با ولتاژ درج شده بر پشت دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار
۱. همه پوشش های مربوط به بسته بندی را باز نموده و مراقب تیغه چاقوها باشید چرا که بسیار تیز می باشند. این پوشش ها را دور بیاندازید.
 ۲. برای شستن قطعات به بخش تمیز کردن مراجعه کنید.

غذا ساز

- . ۱ . بخش برق
- . ۲ . میله فشار
- . ۳ . کاسه
- . ۴ . درپوش
- . ۵ . لوله غذا
- . ۶ . فشار دهنده
- . ۷ . اتصالات ایمنی
- . ۸ . کترل سرعت

مخلوط کن

- . ۹ . درپوش آب پاش
- . ۱۰ . پارچ
- . ۱۱ . کلاه مخلوط کن
- . ۱۲ . درپوش
- . ۱۳ . پارچ
- . ۱۴ . واشر
- . ۱۵ . تیغه

اتصالات

- . ۱۶ . تیغه چاقو
- . ۱۷ . ابزار مربوط به خمیر
- . ۱۸ . صفحه کلفت برش دادن

۱۹. صفحه نازک برش دادن
۲۰. صفحه نازک خلال کردن
۲۱. دکمه فشاری آبمیوه گیری
۲۲. کاردک

انتخاب نوع سرعت برای همه کارکردها

حداکثر ظرفیت	سرعت	کارکرد	ابزار / اتصالات
۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم گوشت	۲ ۱-۲ ۲	کوبیدن گوشت برش سبزیجات قیمه کردن: برش گوشت و سبزیجات	تیغه چاقو
۲۸۰ گرم آب ۵۰۰ سی سی آب	۲	خمیر کردن	ابزار خمیر کردن
	۲ ۱-۲	تکه کردن ، برش دادن و خرد کردن غذا و سبزیجات	صفحه برش دادن / تکه کردن
		مثل هویج و پنیر	خرد کردن
۱۲۰۰ میلی لیتر آب	۱-۲	درست کردن مرba، سوپ و شیر بستنی	مخلوط کردن مواد
	۱	آب مرکبات	قطعات آب مرکبات گیری
	۱	برای آسیاب کردن ادویه و دانه های قهوه	قطعات آسیاب

نحوه استفاده از غذاساز

۱. میله جداشدنی را روی بخش برق نصب کنید.
۲. کاسه را نصب کنید. دسته را در قسمت چفت قرار دهید و آن را خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود.

۳. یکی از اتصالات را روی میله فشار نصب کنید.
۴. همواره قبل از اضافه کردن مواد کاسه و لوازم مورد نیاز را وصل کنید.
۱. هرگز برای به کار انداختن دستگاه غذا ساز از درپوش استفاده نکنید و بدین منظور همواره از کلید روشن-خاموش استفاده کنید.
۵. دستگاه را روشن نمایید و یک حالت از سرعت را انتخاب نمایید.
۶. در صورت عدم نصب صحیح کاسه و درپوش ، دستگاه کار نمی کند.
۷. برای باز کردن درپوش ، کاسه و لوازم ، مراحل بالا را بطور عکس طی نمایید.
۸. همواره قبل از باز کردن درپوش دستگاه را خاموش کنید.

نکات مهم

- دستگاه غذاساز شما برای خرد کردن و آسیاب دانه های قهوه و یا تبدیل گرانول شکر به شکر مناسب نیست.
- به هنگام اضافه کردن ادویه و یا اسانس به مخلوط از تماس با بخش پاستیکی خودداری کنید، چرا که موجب ایجاد لکه های دائم می شود.

تحوی استفاده از مخلوط کن

۱. حلقه بستن (۱۴) را روی تیغه (۱۴) نصب کنید و از درستی آن مطمئن شوید.
۲. در صورت عدم نصب صحیح واشر یا خراب بودن ، مایعات از داخل مخلوط کن به بیرون نشست می کند.
۳. پارچ را روی تیغه قرار دهید.
۴. موادتان را داخل پارچ ببریزید.
۵. کلاهک مخلوط کن را روی درپوش قرار دهید و بچرخانید.
۶. به منظور قفل شدن پارچ درپوش را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید.
۷. مخلوط کن را روی صفحه برق قرار دهید و آن را بچرخانید.
۸. یک حالت از سرعت را انتخاب نموده و یا از کنترل فشاری استفاده کنید.
۹. قبل از ریختن مایعات به داخل پارچ مخلوط کن اجازه دهید به دمای محیط برسند.

- به هنگام درست کردن مایونز همه مواد به جز روغن را داخل مخلوط کن ب瑞زید.
- سپس روغن را داخل درپوش ریخته تا در حین کار کردن دستگاه به داخل ریخته شود.
- مخلوط های غلیظ مانند سس ها و پاته ها نیاز به پاک کردن دارند در صورتی که فرآوری آن ها مشکل می باشد کمی مایعات اضافه نمایید.
- به هنگام خرد کردن بخ از حالت فشاری کوتاه مدت استفاده کنید.
- به منظور افزایش عمر دستگاه مخلوط کن خود هرگز بیش از ۳۰ ثانیه از آن استفاده کنید. به محض اینکه مایع شما به غلظت دلخواه تان رسید ، دستگاه را خاموش کنید.
- فرآوری ادویه ها موجب خراب شدن پلاستیک دستگاه می گردد.
- در صورت عدم نصب صحیح ، دستگاه کار نخواهد کرد.
- قبل از روشن کردن دستگاه از ریختن مواد خشک به داخل مخلوط کن خودداری کنید. در صورت لزوم آن ها را تکه کرده و کلاه پر کننده را بردارید و در حین کار کردن دستگاه آنها را دانه دانه به داخل مخلوط کن ب瑞زید.
- از پارچ مخلوط کن به عنوان ظرف نگهداری مواد استفاده نکنید. قبل و بعد از استفاده ، پارچ را خالی کنید.
- هرگز بیش از ۱-۲ لیتر مایع را با استفاده از دستگاه مخلوط نمایید. در مورد مایعات میوه ای مانند شیر بستنی ها کمتر از این مقدار را مخلوط کنید.

استفاده از لوازم دستگاه

تیغه چاقو (۱۶) / ابزار خمیر (۱۷)

تیغه چاقو ابزاری چندکاره در بین همه لوازم می باشد. مدت زمان فرآوری را نوع بافت مورد دلخواه شما تعیین می کند. در مورد مواد بافت زبرتر از حالت فشاری استفاده کنید. برای درست کردن کیک و کلوچه ، خرد کردن گوشت خام و پخته ، سبزیجات ، دانه ها ، پاته ها ، سس ها ، پوره و خرده نان و بیسکویت از تیغه چاقو استفاده کنید. در صورتی که دستگاه شما دارای ابزار خمیرساز نمی باشد می توانید برای مخلوط کردن خمیر هم از آن استفاده نمایید.



چند اشاره جزئی

- قبل از فرآوری گوشت ، سبزیجات و نان را به دفعات ۲ ساعتی متری خرد کنید.
- بیسکویت را می بایست خرد کرده و در حین کار کردن دستگاه به داخل لوله غذا بریزید.
- به هنگام درست کردن کلوچه از روغنی را که در فریزر متجمد شده و به قطعات ۲ ساعتی متری خرد نموده اید استفاده کنید.
- مراقب باشید که مواد را زیاد فرآوری ننمایید.

ابزار خمیر سازی

- مواد خشک را داخل دستگاه بریزید و در حین کار کردن دستگاه از طریق لوله ، مایع را اضافه کنید. تا زمانی که گلوله خمیر کشداری درست شود فرآوری را ادامه دهید که این کار در حدود ۶۰ تا ۹۰ ثانیه طول می کشد.
- برای ورز دادن تنها از دست استفاده نمایید و ورز دادن دوباره در داخل کاسه اکیدا تومصیه نمی گردد چرا که موجب لق شدن دستگاه می گردد.

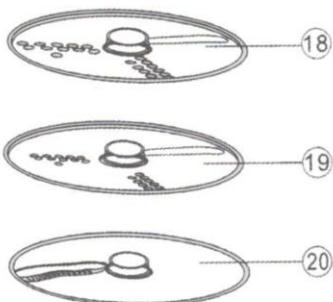
صفحات خرد کن و تکه تکه کردن (۱۸)(۱۹)(۲۰)

صفحات ریز کردن و خرد کردن و قابل تعویض (۱۸)(۱۹)

۱. برای ریز کردن هویج ، سیب زمینی و پنیر و مواد دارای بافتی شبیه این ها از طرف خرد کردن استفاده نمایید.
۲. برای خرد کردن هویج ، سیب زمینی ، پنیر ، کلم ، خیار ، کدو و پیاز از طرف تکه تکه کردن استفاده نمایید.

صفحه نازک خلال کردن (۲۰)

برای خلال کردن سیب زمینی برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده ، سبزیجات سخت مورد استفاده در سالاد ، تزئین غذاها ، خوراک ها ، (مثل هویج ، شلغم ، کدو و خیار) مورد استفاده قرار گیرد.



نکات ایمنی

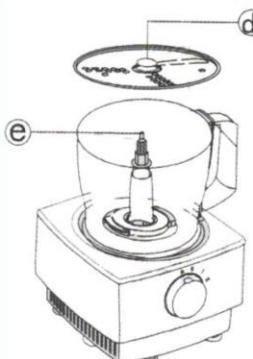
- هرگز قبل از توقف کامل صفحه ، درپوش را باز نکنید.
- در حین کار با صفحات دقیق کافی را مبذول دارید چرا که بسیار تیز هستند.

استفاده از صفحات برش

۱. میله فشار و کاسه را بر روی بخش برق دستگاه نصب کنید.
۲. با گرفتن دسته مرکزی صفحه برش (d) بطوری که طرف مورد استفاده شما به سمت بالا باشد بر روی میله فشار قرار دهید. (e)
۳. درپوش را نصب کنید.
۴. اندازه لوله تغذیه ای را که می خواهید استفاده کنید را انتخاب نمایید. برای فرآوری مواد خانگی فشار دهنده دارای یک لوله تغذیه کوچک تر می باشد. به منظور استفاده از لوله تغذیه کوچک ابتدا فشار دهنده بزرگ را داخل لوله تغذیه قرار دهید. برای استفاده از لوله تغذیه بزرگ استفاده از هر دو فشار دهنده الزامی است.
۵. غذا را داخل لوله تغذیه قرار دهید.

۶. دستگاه را روشن نمایید و فشار دهنده را به آرامی فشار دهید.

هرگز انگشتاتتان را داخل لوله تغذیه ننمایید.



چند اشاره جزیی

از مواد تازه استفاده کنید.

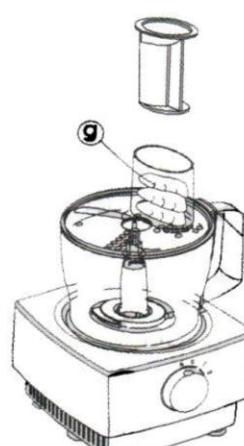
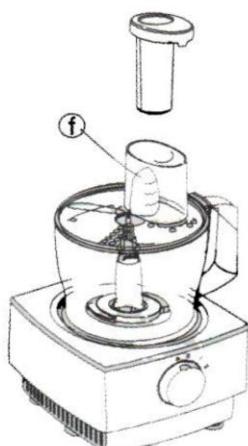
غذاها را خیلی خرد نکنید. عرض لوله تغذیه بزرگ کاملاً پر شود. این کار مانع

از سر رفتن غذا در حین فرآوری می‌گردد. به طور متناوب از لوله تغذیه کوچک استفاده نمایید. به هنگام استفاده از صفحه خرد کن موتور را به صورت

افقی قرار دهید. به هنگام ریز کردن و یا برش دادن مواد را به صورت ایستاده قرار دهید (f) به طوری که ارتفاع آن کمتر از قرار گرفتن مواد به

صورت افقی باشد. (g)

همواره پس از فرآوری از مواد در کاسه و یا بر روی صفحه باقی می‌ماند.



آب پرتفال گیری (۲۱)

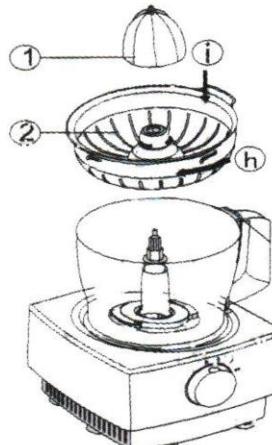
برای گرفتن آب مرکباتی چون (پرتفال ، لیمو شیرین ، لیمو ترش و گریپ فروت) از این دستگاه کنید.

کلاه مخروطی (۱)

الک (۲)

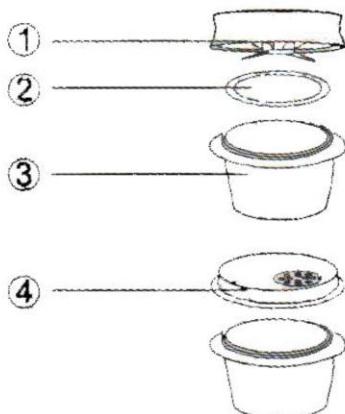
نحوه استفاده از آب پرتفال گیری

۱. میله فشار و کاسه را بر روی بخش برق دستگاه نصب نمایید.
 ۲. الک را بر روی بخش برق دستگاه نصب نمایید.
 ۳. کلاه مخروطی را بر روی نصب نمایید و مطمئن شویید که دسته الک مستقیماً بر بالای دسته کاسه قفل می گردد. (h)
 ۴. میوه را از وسط نصف کنید و دستگاه را روشن نموده و بر روی کلاه مخروطی فشار دهید.
- اگر الک به طور صحیح قفل نشود دستگاه کار نمی کند.



آسیاب (۱۰)

برای آسیاب کردن دانه ها و گیاهان و دانه های قهوه مورد استفاده قرار می گیرد.



- .۱ پره
- .۲ واشر
- .۳ پارچ
- .۴ درپوش پاشیدن

نکات ایمنی

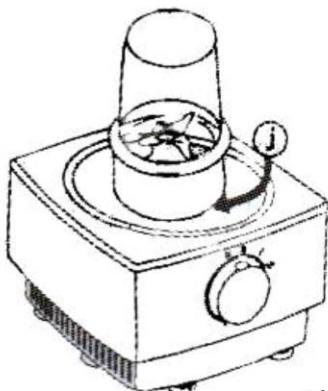
- بدون نصب پارچ هرگز پره را بر روی دستگاه نصب ننمایید.
- به هنگامی که آسیاب بر روی دستگاه نصب است هرگز اقدام به باز کردن پارچ ننمایید.
- از تماس با پره های تیز خودداری نمایید و آن ها را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- قبل از توقف کامل پره ها هرگز اقدام به باز کردن آسیاب ننمایید.

موارد مهم

- به منظور افزایش عمر دستگله آن را بیشتر از ۳۵ ثانیه روشن نگه ندارید. به محض رسیدن مواد به حالت مورد نظرتان دستگاه را خاموش نمایید.
- از فرآوری ادویه ها خودداری نمایید چرا که موجب خراب شدن پلاستیک دستگاه می گردد.
- در صورت عدم نصب صحیح آسیاب ، دستگاه کار نخواهد کرد.
- تنها برای مواد خشک مورد استفاده قرار دهید.

نحوه استفاده از آسیاب

۱. مواد را در داخل پارچ آسیاب بریزید. مواد می بایست نصف حجم پارچ را پر کند.
۲. واشر را بر روی پره ها نصب نمایید.
۳. پره را بصورت وارونه بچرخانید. در داخل پارچ آن را به سمت پایین بکشید.
۴. در داخل پارچ پره را ببندید تا با انگشت محکم گردد.
۵. آسیاب را بر روی بخش برق دستگاه قرار دهید و بچرخانید تا قفل شود.
۶. آن را در حالت حداقل سرعت روشن نمایید و یا اینکه از کترول فشاری استفاده نمایید.
۷. پس از اتمام آسیاب کردن درپوش پاشیدن را جایگزین پره کنید و غذایتان را تکان دهید.
۸. درپوش پاشیدن بی منفذ نمی باشد.



اشاره جزئی

سبزیجات زمانی که تمیز و خشک شده باشند بهتر آسیاب می گردند.

تمیز کردن و نگهداری

۱. همواره قبل از تمیز کردن ، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز درآورید.
۲. در هنگام کار با پره ها و صفحات برش بسیار دقیق چرا که بسیار تیز می باشند.
۳. بعضی از غذاها موجب رنگ گرفتگی بخش پلاستیکی دستگاه می گردند. این موضوع کاملا طبیعی است و آسیابی به پلاستیک وارد نمی سازد و تأثیری در طعم غذا ندارد. به منظور برطرف ساختن این رنگ گرفتگی یک دستمال آغشته به روغن نباتی را بر روی پلاستیک بمالید.

بخش برق دستگاه

این قسمت را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز کرده و سپس خشک کنید.

از باقی نماندن پس مانده مواد بر روی بخش های به هم متصل شده اطمینان حاصل نمایید.

مخلوط کن / آسیاب

۱. قبل از باز کردن پارچ از بخش تیغه آن را خالی نمایید.
۲. پارچ را با دست بشویید.
۳. واشر را باز نموده و بشویید.
۴. از دست زدن به تیغه های تیز خودداری نموده و با استفاده از آب صابونی گرم بر روی آن برس بکشید و در زیر شیر آب بشویید. از فرو بردن تیغه در داخل آب خودداری نمایید.
۵. تیغه ها را بصورت وارونه گذاشته تا خشک شود.

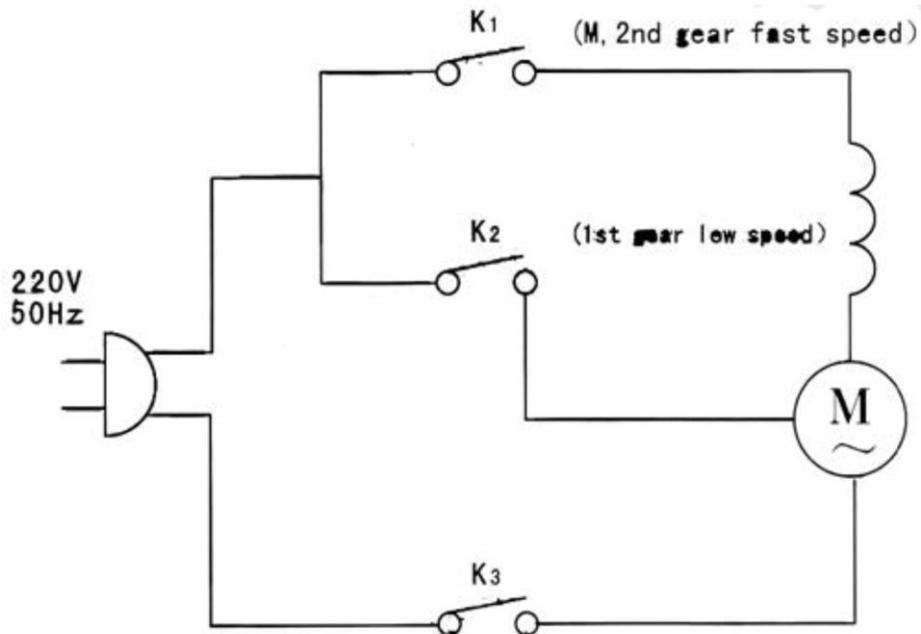
دیگر قسمت ها

- ❖ دیگر قسمت های دستگاه را با دست بشویید و خشک کنید.
- ❖ به تناوب می توانید آن ها را در قسمت بالای جا ظرفی ماشین ظرفشویی قرار داده و بشویید. به هنگام استفاده از ماشین ظرفشویی از برنامه درجه حرارت کم با زمان کوتاه استفاده نمایید.

قابل توجه خریدار کالا

به منظور جلوگیری از بروز هرگونه خطر ، تعویض دوشاخه خراب دستگاه می باشد توسط نمایندگی مجاز شرکت و یا دیگر افراد متخصص صورت پذیرد.

الگوی سیم کشی



پارامترهای فنی

۸۰۰ وات	قدرت ارزشیابی شده	۲۲۰ ولت	ولتاژ ارزشیابی شده
۱۸۰۰۰ دور در دقیقه	چرخش	۵۰ هرتز	فرکانس ارزشیابی شده