

ناسا الکتریک

NASA
electric
www.nasa-electric.com



اون توستر ۴۵ لیتر

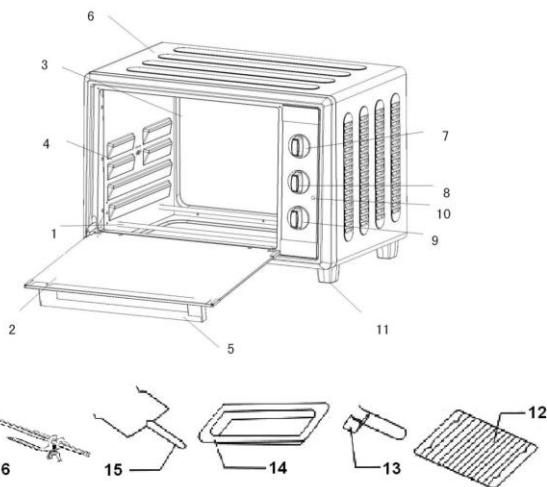
مدل NS-2045

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



لطفا قبل از استفاده، دفترچه ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

تنها برای مصارف خانگی است.



۱۱. پایه محافظ	۶. رویه	۱. المنت حرارتی
۱۲. قفسه سیمی	۷. دکمه گردان درجه حرارت	۲. شیشه
۱۳. دستگیره سینی	۸. دکمه گردان گزینشگر	۳. محفظه داخلی
۱۴. سینی طبخ	۹. دکمه گردان تایمر	۴. جایگاه مشبک
۱۵. دوشاخه دوار	۱۰. چراغ نمایشگر	۵. دستگیره در

مشخصات دستگاه

شماره مدل: NS - 2045

۶۰ / ۵۰ هرتز

۲۲۰ - ۲۴۰ ولت

منبع برق:

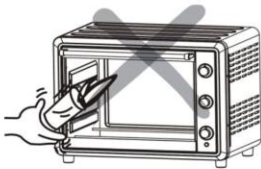
۱۸۰۰ وات

مصرف برق:

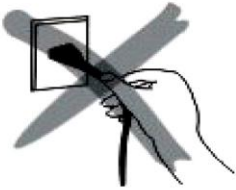
اقدامات احتیاطی



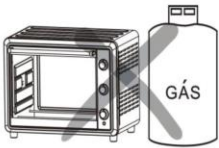
همیشه برای برداشتن و گذاشتن سینی داخل دستگاه از دستگیره ی سینی استفاده کنید. لمس سینی موجب سوختگی شدید خواهد شد.



به پنجره ی شیشه ای دستگاه، زمانی که داغ است آب نزنید. این کار ممکن است موجب شکستن شیشه شود.



همیشه برای درآوردن دوشاخه از برق، دوشاخه را بگیرید. هرگز سیم را نکشید. این کار موجب پارگی سیم های داخلی کابل می شود.

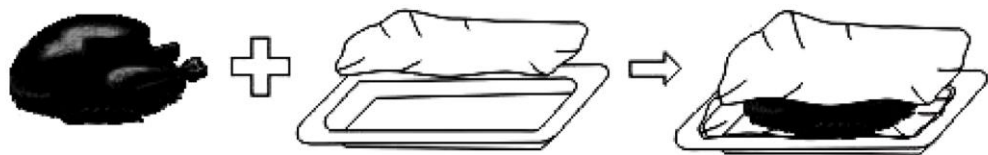


دستگاه را نزدیک کپسول گاز یا وسایل دیگر با درجه حرارت بالا قرار ندهید یا زمانی که دستگاه در حال کار است آن را در معرض پنکه و ... قرار ندهید. انجام این کار ممکن است موجب جلوگیری از کنترل صحیح دما گردد.



با دست های خیس موجب خیس شدن سیم برق و دستگیره ی دستگاه نشوید. همیشه پس از اتمام کار، دوشاخه را از برق بکشید. وصل بودن دوشاخه به پریز، زمانی که دستگاه بلا استفاده است و در صورت بروز نقص فنی موجب آتش سوزی خواهد شد.

هنگام پخت غذاهایی مانند مرغ بریان که روغن به اطراف می پاشد بهتر است از ۲ ورقه فویل آلومینیومی استفاده کنید تا موجب کاهش روغن پاشی شود. یک ورقه را روی سینی و دیگری را روی مرغ قرار دهید. در این صورت، روغن در فاصله ی بین فویل ها می چکد.



کاربرد تصاویر

تصاویر خاص: قطعات و لوازم جانبی در مدل های مختلف متفاوت می باشند. لطفا به تصاویر مربوط به دستگاهی که خریداری نموده اید توجه کنید.

سینی طبخ و قفسه ی سیمی

طرز استفاده از سینی

سینی غذا



مرغ بریان، استیک همبرگر، گراتین، کیک اسفنجی، و اکثر غذاهایی که در اون طبخ می شوند.



قفسه ی سیمی



پخت سیب زمینی و غذاهای خشک



سینی غذا و قفسه ی سیمی



برای غذاهایی که چکه می کنند یا
می جوشند مثل ماهی و

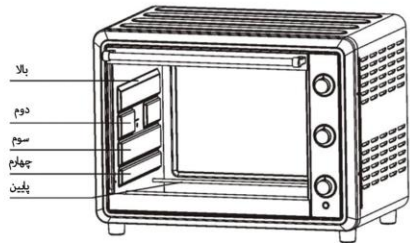


سینی ها کاملا مربعی نمی باشند.

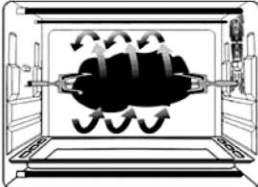
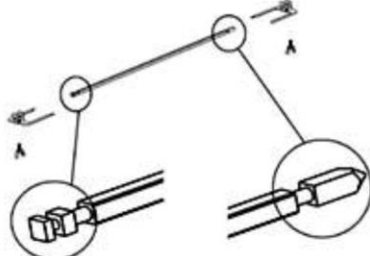
تذکر:

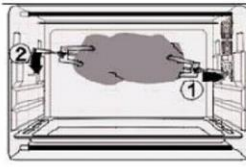
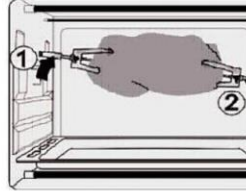
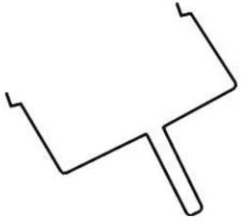
هنگام برداشتن پودینگ و دیگر مایعات داغ مراقب باشید.

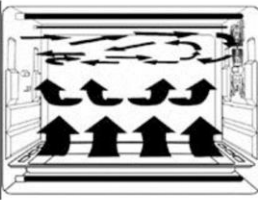
می توانید سینی را مطابق غذایی که مایل به پخت آن
هستید در ۴ جایگاه مختلف قرار دهید. به عنوان مثال،
برای پخت گراتین ماکارونی یا زمانی که می خواهید سطح
ماده ی غذایی بیشتر پخته شود از محافظ قفسه ی بالایی
یا دوم استفاده نمایید. برای تهیه ی مرغ بریان از قسمت
چهارم یا بخش پایینی استفاده کنید.




عملکرد میله ی دوار

طرز کار با دوشاخه ی دوار	نصب دوشاخه ی دوار
 <p>با استفاده از این عملکرد می توانید بریان کنید. می توانید ۳ کیلوگرم مواد غذایی را روی این دوشاخه قرار دهید.</p>	 <p>چپ راست</p>

نصب دوشاخه ی دوار	درآوردن دوشاخه ی دوار	دستگیره ی دوشاخه ی دوار
 <p>دوشاخه را وارد روزنه ی مخصوص نمایید و سپس آن را در سینی قرار دهید.</p>	 <p>از دستگیره ی دوشاخه برای درآوردن آن از سینی استفاده نمایید و سپس از روزنه ی مخصوص بیرون آورید.</p> <p>احتیاط: مراقب چکه کردن روغن داغ باشید.</p>	 <p>لطفاً همیشه از دستگیره ی مخصوص برای بیرون آوردن دوشاخه استفاده کنید.</p>

عملکرد انتقال گرما (همرفت)	
	<p>دستگاه با استفاده از عملکرد انتقال گرما و جریان هوای چرخشی قوی و کامل، گرمایش را کامل تر می کند. طعم واقعی غذا هم حفظ می شود.</p>

تنظیم حرارت	
	<p>درجه حرارت را با چرخاندن دکمه ی گردان تنظیم نمایید و درجه حرارت مناسب با غذای مورد نظر را انتخاب کنید.</p> <p>(درجه حرارت از ۰ تا ۲۵۰ درجه ی سانتیگراد متغیر می باشد).</p>



تنظیم عملکرد

المنت مناسب غذای مورد نظر را انتخاب کنید.

	بیشترین و کمترین گرمایش + عملکرد همرفتی
	بیشترین گرمایش + عملکرد همرفتی
	کمترین و کمترین گرمایش
	بیشترین گرمایش + عملکرد دوشاخه ی دوار
	کمترین و کمترین گرمایش + عملکرد همرفتی و دوشاخه ی دوار



تایمر

با مشاهده ی چراغ نمایشگر جلویی می توانید
ملاحظه کنید که المنت های گرمایی کار می کنند
یا خیر.

۱. فلش روی تایمر را برای نشان دادن مدت زمان پخت
غذای مورد نظر (برحسب دقیقه) تنظیم کنید.

۲. تایمر را با چرخاندن دکمه ی آن در جهت عقربه های ساعت
تنظیم نمایید. اون در پایان مدت زمان منتخب به طور خودکار
خاموش می شود و زنگ آن به صدا درمی آید.

– هنگام تنظیم تایمر به مدت کمتر از ۵ دقیقه، آن را بیش
از ۶ دقیقه قرار دهید. و سپس به مدت زمان منتخب
برگردانید.

۳. می توانید دستگاه را در طول مدت زمان پخت به صورت دستی و با
چرخاندن تایمر بر خلاف جهت عقربه های ساعت و قرار دادن آن در
حالت OFF خاموش کنید.

روش تمیز کردن دستگاه

قبل از تمیز کردن دستگاه، دوشاخه را از پریز درآورید و منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.



هنگام تمیز کردن دستگاه، سطح داخلی و خارجی، سینی طبخ، قفسه ی سیمی و دستگیره ی سینی را با دستمالی نرم (یا اسفنج) آغشته به شوینده ی طبیعی و سپس با آب تمیز بشویید. از برس های سخت یا اشیاء دیگر استفاده ننمایید زیرا موجب خراشیدگی سطح داخلی اون و محافظ سینی طبخ، قفسه ی سیمی و دستگیره ی سینی می شوند.



از شوینده های سمی و ساینده مانند بنزین، پودر جلا و حلال ها استفاده نکنید.



راهنمای پخت غذاهای رایج

تایمر(دقیقه)	درجه حرارت(ساتیگراد)	تعداد یا ضخامت	نوع غذا
۲-۳	۲۰۰	تکه ۳-۲	ساندویچ
۲-۵	۲۵۰	تکه ۴-۲	نان تست
۳-۵	۲۰۰	تکه ۳-۲	همبرگر
۷-۱۰	۲۰۰	/	ماهی
۷-۱۲	۲۰۰	۲Cm	ژامبون
۸-۱۰	۲۵۰-۲۰۰	تکه ۴-۳	سوسیس
۲۰-۳۰	۱۵۰	/	کیک
۱۰-۱۵	۲۵۰	۲- ۱ Cm	استیک
۳۰-۴۰	۲۰۰-۱۷۵	نصف مرغ	مرغ

دستور کار

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار:

اون خالی را گرم کنید.

(۱) سینی طبخ و قفسه ی سیمی را داخل دستگاه بگذارید.

(۲) سویچ گرمکن را روی "UPPER & LOWER" درجه تنظیم نمایید و صفحه ی مدرج درجه ی حرارت را روی ۲۵۰ درجه ی سانتیگراد قرار دهید و اون خالی را به مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید.

تذکر:

ممکن است هنگام استفاده از دستگاه برای اولین بار، مقداری دود و بوی سوختگی را احساس کنید که البته به دلیل بد کار کردن دستگاه نمی باشد.

صفحه ی مدرج تنظیم درجه حرارت

صفحه ی مدرج تنظیم درجه حرارت را به نسبت غذای مورد نظر تنظیم نمایید.

سویچ عملکرد گرمایشی

میزان گرمایش را به نسبت غذای مورد نظر روی "Lower" "upper" یا "Upper and Lower" قرار دهید. با مشاهده ی چراغ جلویی دستگاه درخواهید یافت که گرمکن ها کار می کنند یا خیر.

UPPER & LOWER ،LOWER ،UPPER

۱. فلش روی دکمه ی گردان تایمر را روی شماره ی منتخب مدت زمان پخت (بر حسب دقیقه) قرار دهید.

۲. تایمر را با چرخاندن دکمه ی گرداندن در جهت حرکت عقربه های ساعت تنظیم کنید. با اتمام مدت زمان پخت، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود و زنگ آن به صدا در می آید.

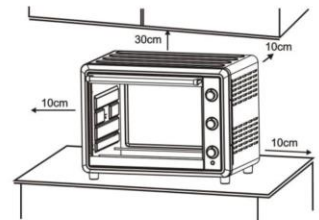
– هنگام تنظیم تایمر برای مدت کمتر از ۵ دقیقه، آن را روی بیش از ۶ دقیقه قرار دهید و سپس به مدت زمان منتخب برگردید.

۳. در طول مدت زمان پخت می توانید دستگاه را به صورت دستی با چرخاندن دکمه ی گردان تایمر در خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت، در حالت OFF قرار دهید و خاموش کنید.

تذکر: در صورت کثیف بودن داخل اون، مدت زمان پخت بیشتر از حد معمول طول می کشد.

احتیاط

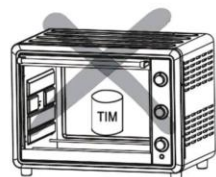
هیچ شیء را در فاصله ی بین قمست پایین دستگاه و سطحی که روی آن قرار گرفته است نگذارید زیرا ممکن است بسوزد.
نزدیک بودن اون به دیوار ممکن است موجب سوختگی یا لکه دار شدن دیوار گردد. مراقب باشید که پرده و ... در تماس با دستگاه قرار نگیرند.



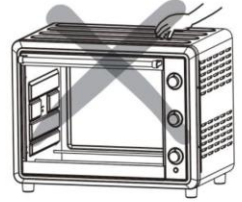
زمانی که دستگاه روشن و در حال کار است هیچ شیء را روی آن قرار ندهید زیرا گرما می تواند موجب تغییر شکل، شکستگی و ... گردد.



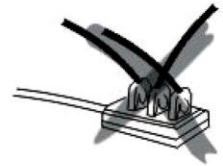
کنسروها را نباید مستقیماً داخل اون گرم کنید زیرا امکان ترکیدگی قوطی و سوختگی افراد وجود دارد.



مراقب باشید تا در حین استفاده از دستگاه و پس از آن نسوزید. قسمت‌های فلزی و پنجره ی شیشه ای درب دستگاه هنگام استفاده به شدت داغ می باشند. مواظب باشید هنگام بازکردن و بستن درب دستگاه به آنها دست نزنید.



دوشاخه را باید به درستی از پریز درآورید. برای وصل دوشاخه به برق، آن را کاملا داخل دوشاخه قرار دهید. در غیر اینصورت به طور غیرعادی داغ می شود. هرگز چند دوشاخه را به یک پریز وصل نکنید.



هشدار:

در صورت خرابی سیم دستگاه و برای جلوگیری از شوک الکتریکی، آن را توسط تولیدکننده، نمایندگی مجاز یا افراد متخصص تعویض کنید.

هشدارهای خاص:

علامت بازیافت: دستگاه را به همراه زباله های خانگی دور نیندازید.



علامت احتیاط: ممکن است دمای سطوح خارجی دستگاه به هنگام کار، بسیار بالا باشد.

