

ناسا الکتریک

NASA[®]
electric
Developed in Germany



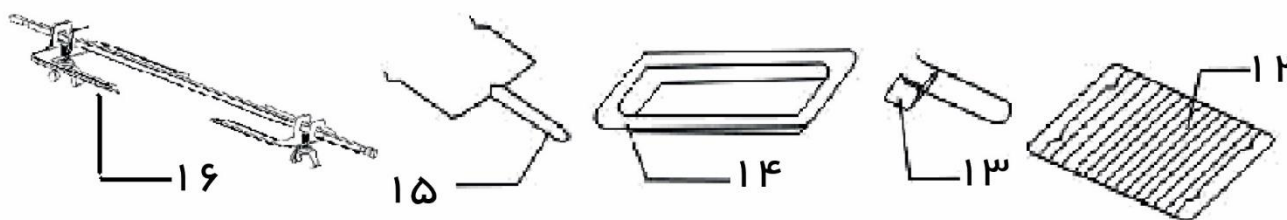
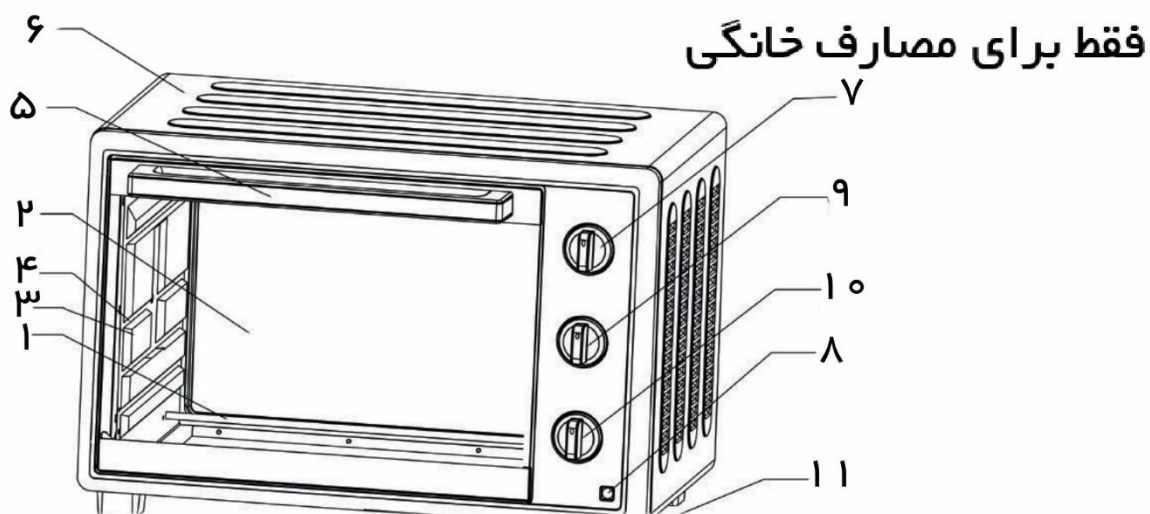
آون توستر

مدل NS-2039

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

www.nasa-electric.com

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



قسمت های دستگاه

۱. المنت گرمایشی	۵. دستگیره در	۹. دکمه گردان انتخاب	۱۳. دستگیره سینی
۲. شیشه	۶. درپوش	۱۰. دکمه گردان تایمر	۱۴. سینی مواد غذایی
۳. حفره درونی	۷. ترموستات	۱۱. پایه محافظ	
۴. جایگاه قفسه	۸. نمایشگر	۱۲. قفسه سیمی	

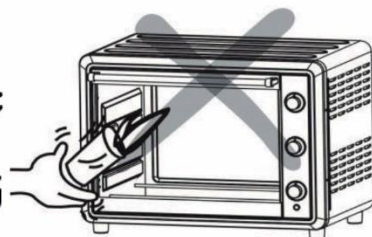
مشخصات

شماره مدل	NS-2039B / NS-2039A
منبع برق	۲۲۰-۲۴۰ ولت ۶۰/۵۰ هرتز
مصرف برق	۱۸۰۰ وات

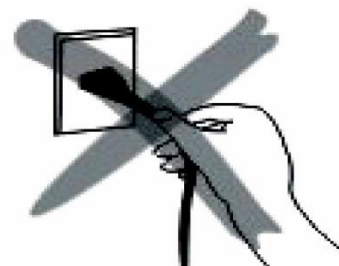
همیشه برای گذاشتن و برداشتن سینی از دستگیره ی سینی استفاده نمایید. دست زدن به خود سینی موجب سوختگی شدید خواهد شد.



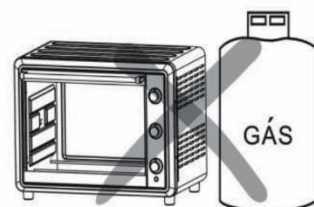
مانی که پنجره ی شیشه ای دستگاه داغ است به آن آب نپاشید زیرا ممکن است موجب شکستن آن گردد.



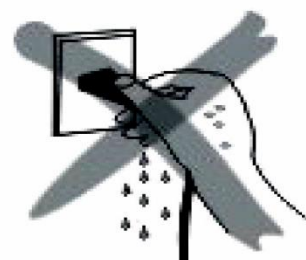
همیشه برای درآوردن دوشاخه از پریز، خود دوشاخه را بگیرید. هرگز سیم برق را نکشید زیرا این کار می تواند موجب پارگی سیم های داخلی مفتول گردد.



دستگاه را به هنگام استفاده در مجاورت اجاق گاز یا دیگر وسایل داغ و یا در تماس با پنکه ی برقی و ... قرار ندهید. زیرا این کار می تواند مانع کنترل دمای صحیح گردد.



سیم برق را خیس ننمایید و همچنین با دست های خیس به آن دست نزنید. همیشه پس از استفاده یا در صورت نقص فنی دستگاه و عم استفاده از آن، دوشاخه را از پریز درآورید زیرا درغیراینصورت احتمال بروز آتش سوزی وجود دارد.



هنگام پخت غذاهایی مانند مرغ بریان که روغن آنها به بیرون می پاشد از دورقه ی آلومینیومی روی سینی استفاده کنید تا میزان پاشیدگی روغن کاهش یابد. یکی از ورقه ها را روی سینی قرار دهید. در اینصورت روغن بین ورقه ها می ریزد.

راهنمای استفاده

راهنمای ویژه: قطعات و لوازم جانبی دستگاه در مدل های مختلف، متفاوت می باشند. لطفا برای خرید آنها به تصاویر مراجعه نمایید.

سینی پخت و قفسه ی سیمی

نحوه ی استفاده از دستگیره ی سینی



مرغ بریان، استیک،
گراتین، کیک اسفنجی و
تقریبا همه ی دیگر مواد
غذایی قابل پخت در توستر

سینی مواد غذایی



قفسه ی سیمی



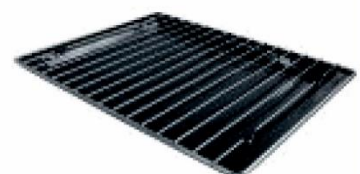
سیب زمینی پخته، مواد غذایی خشک



سینی مواد غذایی و

قفسه ی سیمی

برای مواد غذایی مانند ماهی و که چکه می کنند.

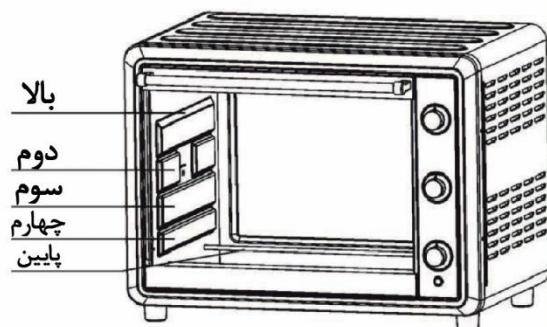


این سینی ها کاملا مربعی نیستند.

تذکر: هنگام برداشتن پودینگ و دیگر مایعات داغ مراقب باشید.

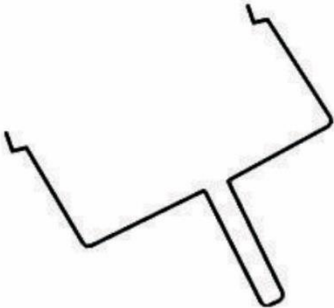
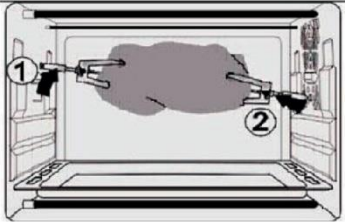
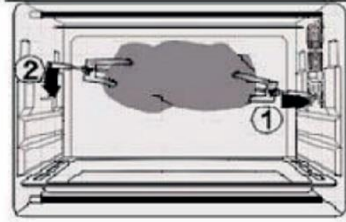
محافظ قفسه

سینی را می توانید با توجه به غذای مورد پخت در ۴ موقعیت قرار دهید. به عنوان مثال، هنگام درست کردن گراتین ماکارونی و در صورت تمایل به پخت بیشتر قسمت فوقانی غذا از قفسه ی محافظ قفسه ی بالایی یا دومین استفاده کنید. برای بریان کردن مرغ از محافظ قفسه ی پایینی یا چهارم استفاده نمایید.



عملکرد چرخ دوار

نصب چنگال های دوار	استفاده از چنگال های دوار
<p>چپ</p> <p>راست</p>	<p>با این عملکرد می توانید مواد غذایی را بپزید. مواد غذایی تا وزن ۳ کیلوگرم را می توانید روی این چنگال ها قرار دهید.</p>

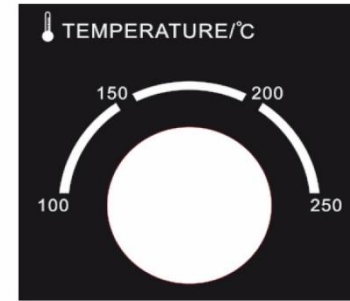
دستگیره ی چرخ دوار	درآوردن چنگال های دوار	نصب چنگال های دوار
 <p>دستگیره ی چرخ دوار</p> <p>لطفا همیشه از دستگیره ی مخصوص برای درآوردن چنگال های دوار استفاده کنید.</p>	 <p>برای درآوردن چنگال های دوار از سینی مخصوص از دستگیره ی استفاده کنید و سپس آن را از داخل روزنه درآورید. احتیاط: مراقب چکه های داغ باشید.</p>	 <p>چنگال های دوار را داخل روزنه ی مخصوص و سپس سینی چرخ دوار قرار دهید.</p>

عملکرد کانوکشن

<p>دستگاه مجهز به عملکرد مخصوص انتقال گرما، جریان مدور و قوی هوا از طریق کامل تر کردن گرما می باشد.</p>	
---	--

کنترل عملکرد

درجه ی "کنترل دما" را با چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه های ساعت و انتخاب دمای مناسب برحسب مواد غذایی مورد پخت تنظیم کنید. (کنترل دما از ۱۰۰ تا ۲۵۰ درجه ی سانتیگراد متفاوت می باشد)



کنترل دما

گرمایش بالایی و پایینی
+
عملکرد انتقال گرما



گرمایش بالایی
+
عملکرد انتقال گرما



گرمایش پایینی



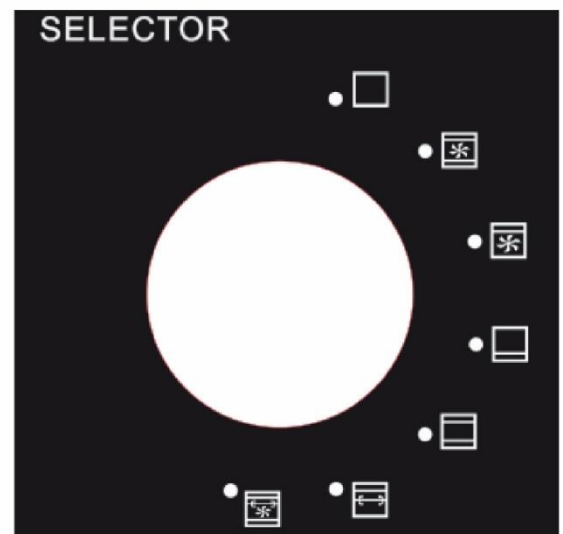
گرمایش بالایی و پایینی



گرمایش بالایی + چرخ دوار



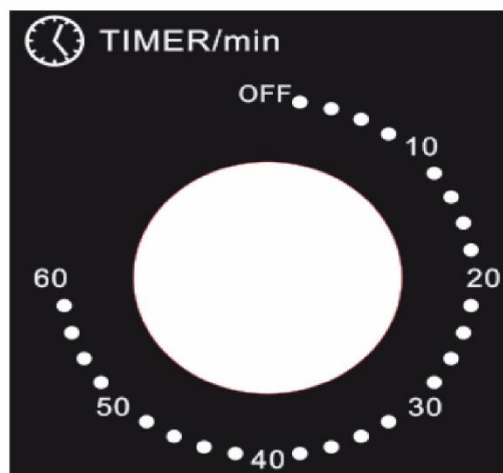
گرمایش بالایی و پایینی +
چرخ دوار + انتقال گرما



کنترل عملکرد

المنت گرمایشی مناسب را برحسب غذای مورد پخت انتخاب کنید.

۱. فلش روی "تایمر" را روی شماره ی بیانگر مدت زمان پخت (برحسب دقیقه) برحسب غذای مورد پخت تنظیم نمایید.



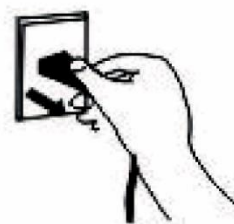
تایمر

با مشاهده ی چراغ نمایشگر جلویی متوجه خواهید شد که آیا المنت گرمایشی در حال کار است یا خیر.

۲. "تایمر" را با چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه های ساعت تنظیم کنید. در پایان مدت زمان منتخب، دستگاه به طور خودکار خاموش و زنگ آن به صدا درخواهد آمد.

روش تمیزکردن

قبل از تمیزکردن، دوشاخه را از پریز درآورده و منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.



سطوح داخلی و خارجی، سینی پخت، قفسه ی سیمی و دستگیره ی سینی را با دستمال نرم (یا اسفنج) و مایع شستشوی طبیعی بشویید. سپس آنها را با آب تمیز، آبکشی کنید. از برس یا دیگر وسایل زبر برای شستشو استفاده ننمایید زیرا ممکن است موجب خراشیدگی سطح داخلی توستر و لایه ی محافظ سینی پخت، دستگیره ی سینی و قفسه ی سیمی گردند.



از تمیزکننده های سمی و ساینده مانند گازوییل، پودر جلا و مایع حلال استفاده ننمایید.



نکات پخت مواد غذایی معمول

نوع مواد غذایی	میزان ضخامت	دما (درجه ی ساتیگراد)	تایمر (دقیقه)
ساندویچ	۲-۳ تکه	۲۰۰	۲-۳
تست	۲-۴ تکه	۲۵۰	۲-۵
همبرگر	۲-۳ تکه	۲۰۰	۳-۵
ماهی	/	۲۰۰	۷-۱۰
ژامبون	۲ سانتیمتر	۲۰۰	۷-۱۲
سوسیس	۳-۴ تکه	۲۰۰-۲۵۰	۸-۱۰
کیک	/	۱۵۰	۲۰-۳۰
استیک	۱-۲ سانتیمتر	۲۵۰	۱۰-۱۵
مرغ	نصف مرغ	۱۷۵-۲۰۰	۳۰-۴۰

راهنمای کار

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار:

توستر خالی را گرم کنید.

(۱) سینی پخت و قفسه ی سیمی را داخل دستگاه قرار دهید.

(۲) سویچ عملکرد گرم کن را روی " بالایی و پایینی " تنظیم کرده و کنترل دما را روی " ۲۵۰ درجه ی ساتیگراد " قرار دهید سپس دستگاه خالی را با این درجه به مدت ۱۰ دقیقه، گرم کنید.

تذکر:

ممکن است در اولین بار، مقداری دود و بوی سوختگی از دستگاه خارج شود که طبیعی بوده و دلیل بر خرابی دستگاه نمی باشد.

صفحه مدرج کنترل دما

دما را به نسبت غذای مورد پخت تنظیم کنید.

سویچ عملکرد گرمایشی

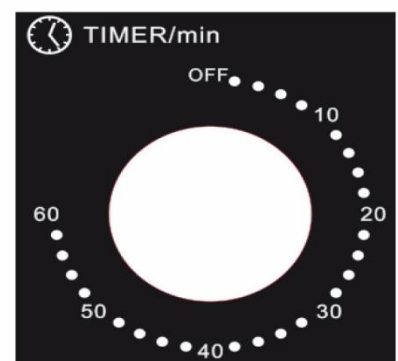
عملکرد " بالایی " یا " پایینی " را برحسب غذای مورد پخت انتخاب کنید. با مشاهده ی چراغ نمایشگر جلویی می توانید متوجه شوید که آیا گرم کن ها در حال کار هستند یا خیر.

بالایی ()، پایینی ()، بالایی و پایینی ()

۱. فلش روی دکمه ی گردان تایمر را روی شماره ی مورد نظر مدت زمان پخت (برحسب دقیقه) و متناسب با غذای مورد پخت قرار دهید.

۲. تایمر را با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت تنظیم کنید.

در پایان مدت زمان منتخب، دستگاه به طور خودکار خاموش شده و زنگ آن به صدا درمی آید.



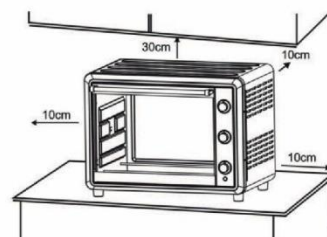
– برای تنظیم تایمر کمتر از ۵ دقیقه ابتدا دکمه ی گردان را بیش از ۶ دقیقه بچرخانید و سپس به زمان منتخب برگردانید.

تذکر:

در صورت کثیف بودن داخل دستگاه ممکن است مدت زمان پخت کمی بیشتر به طول انجامد.

موارد احتیاطی

هیچ گونه شیء را بین قسمت زیرین بدنه و سطحی که دستگاه روی آن قرار دارد نگذارید زیرا امکان سوختگی شیء وجود دارد.

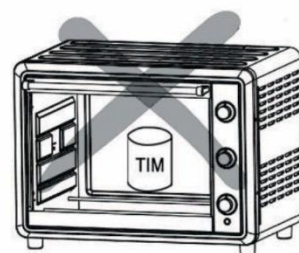


قرار دادن دستگاه بسیار نزدیک دیوار موجب سوختگی یا لکه دار شدن دیوار می گردد. مراقب باشید که پرده ها و در تماس با دستگاه قرار نداشته باشند.

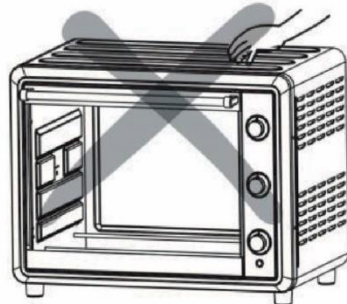
زمان استفاده از دستگاه، هیچ شیء را روی آن قرار ندهید زیرا حرارت دستگاه ممکن است موجب تغییر شکل، شکستگی و گردد.



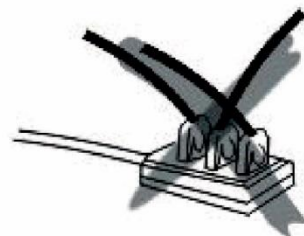
کنسروها یا قوطی های حاوی مواد غذایی را مستقیماً گرم ننمایید زیرا ممکن است موجب شکستن و پاشیدن مواد به شخص گردد.



مراقب باشید! مراقب سوختگی به هنگام استفاده از دستگاه یا بلافاصله پس از استفاده باشید. قسمت های فلزی و پنجره ی شیشه ای درب دستگاه به هنگام استفاده شدیداً داغ می شوند. مراقب باشید تا به هنگام باز و بسته کردن درب دستگاه به آنها دست نزنید.



جریان برق متناوب را از خروجی مناسب بگیرید. دوشاخه را کاملاً داخل پریز قرار دهی. در غیر اینصورت ممکن است به صورت غیرطبیعی داغ شود. از از خروجی برق سبک استفاده ننمایید. هرگز چند دوشاخه را به یک پریز وصل ننمایید.



هشدار:

در صورت خرابی یا آسیب سیم برق، آن را توسط تولیدکننده، نمایندگی مجاز یا دیگر افراد متخصص تعویض نمایید تا از بروز خطر جلوگیری شود.

هشدار مهم:

علامت بازیافت، این محصول را با دیگر زباله های خانگی دور نیندازید.



احتیاط: ممکن است دمای سطوح قابل لمس دستگاه به هنگام استفاده از آن بالا باشد.

