

راهنمای استفاده از

اون توستر ۲۰۲۰ - NS ناسا الکتریک



**NASA**  
**electric**



قبل از استفاده از محصول دستورالعمل را مطالعه کنید. در نگهداری این کتابچه برای استفاده آتی دقت کنید.

### توصیه های ایمنی مهم

هنگام استفاده از وسایل الکتریکی حتماً باید نکات ایمنی رعایت شوند که عبارتند از:

۱. دستورالعمل را به صورت کامل بخوانید.
۲. برای جلوگیری از هر گونه حادثه الکتریکی، دستگاه یا سیم برق را روی آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید.
۳. هیچ سطح داغی را با دست لمس نکنید. از دستکش فر برای برداشتن یا لمس کردن قسمت های داغ استفاده کنید. همیشه تستر اون را بر روی سطوح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
۴. قبل از تمیز کردن و هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را از برق بکشید.
۵. استفاده از لوازم یدکی که توسط شرکت تولید کننده دستگاه معرفی نشده است ممکن است باعث آسیب رساندن شود.
۶. هرگز برای کشیدن دستگاه از برق سیم را نکشید و از قسمت دو شاخه استفاده کنید. قبل از جا به جا کردن دستگاه آن را از برق بکشید. از هر دو دست برای جا به جا کردن دستگاه استفاده کنید.
۷. اجازه ندهید که سیم از لبه میز آویزان شود و یا با سطوح گرم در تماس باشد.
۸. تستر اون را داخل فر گرم یا در نزدیکی شعله یا خوراک پزهای الکتریکی قرار ندهید.
۹. در محیط باز از آن استفاده نکنید.
۱۰. اگر از مدار الکتریکی توسط چندین وسیله الکتریکی دیگر استفاده شود، ممکن است دستگاه به درستی کار نکند. توستر اون را باید به یک مدار جداگانه وصل کرد.

۱۱. هنگام استفاده از دستگاه، سطوح قابل دسترسی ممکن است گرم شوند.
۱۲. در صورتی که دو شاخه خراب شود، باید آن را با دوشاخه ساخت شرکت یا نمایندگی مجاز تعویض شود.
۱۳. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید فقط لوازم یدکی تهیه شده توسط خود شرکت را درون دستگاه قرار دهید. از قرار دادن دیگر درون آن خودداری کنید.
۱۴. اگر دستگاه با مواد آتش گیر مانند پرده و امثال آن پوشیده شود و یا در مجاورت شعله قرار گیرد امکان آتش سوزی در زمان استفاده هست. وقتی دستگاه در حال کار کردن است هیچ وسیله ای را روی آن قرار ندهید.
۱۵. از گذاشتن مقوا، کاغذ و یا پلاستیک داخل دستگاه اجتناب کنید.
۱۶. تمام ظروفی که داخل توستر اون قرار می گیرند نباید کاملاً کیپ باشند بلکه باید فضای لازم جهت افزایش حجم را داشته باشند.
۱۷. تمیز کردن مداوم دستگاه با گریس ممکن است موجب آتش سوزی شود. مطمئن شوید که دستگاه در مجاورت پرده، هر گونه وسیله پارچه ایی و یا مواد اشتعال زا نباشد.
۱۸. آن را با شوینده های سطوح فلزی تمیز نکنید. امکان دارد که صفحه را خراب کرده و با قسمت های الکتریکی تماس برقرار کند که خطر برق گرفتگی به همراه دارد.
۱۹. برای جلوگیری از سوانح سوختگی برای استفاده از دستگاه از دستگیره استفاده کنید.
۲۰. در زمان روشن بودن دستگاه ممکن است که در و سطوح خارجی آن گرم شوند.
۲۱. نباید ظروف فلزی و همچنین مقادیر بیش از حد درون دستگاه قرار گیرد. زیرا ممکن است باعث آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.

۲۲. هرگز قاشقک یا هیچ یک از قسمت های توستر اون را با فویل نپوشانید. این کار باعث گرم شدن بیش از حد دستگاه می شود.
۲۳. در هنگام استفاده از ظروف ساخته شده از فلز و شیشه باید بیشتر مراقب باشید.
۲۴. استفاده از این دستگاه برای کودکان و افراد ناتوان جسمی و ذهنی یا کم تجربه و کم دانش توصیه نمی شود. مگر با نظارت و مراقبت فردی مسئول برای ایمنی بیشتر.
۲۵. مراقب باشید که کودکان با آن بازی نکنند.
۲۶. توصیه می شود که از تایمرهای اکسترنال یا سیستم های کنارل از راه دور جداگانه برای آن استفاده نشود.
۲۷. باید سطح پشتی دستگاه مقابل دیوار باشد.
۲۸. هشدار: هنگام تعویض لامپ حتماً از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید و از لامپ مناسب استفاده کنید. (E ۱۴ lamp: ۲۵۰V, ۲A)

در نگهداری این دفترچه کوشا باشید

فقط برای استفاده کنندگان خانگی

## قبل از اولین استفاده

۱. همه لوازم و بسته های فرستاده شده درون اون را خارج کنید.
۲. قفسه و کفه (ماهی تابه) را با آب و کف بشوید. داخل او را با یک پارچه یا اسفنج مرطوب تمیز کنید. به وسیله یک حوله آن را خشک کرده یا قبل از استفاده از خشک بودن آن مطمئن شوید.

۳. دستگاه روی یک سطح صاف و پایدار قرار دهید. هرگز از یک مدار الکتریکی مشترک با دستگاه های دیگر در حین کار با دستگاه استفاده نکنید.
۴. قبل از استفاده مطمئن شوید که سینی جمع آوری ریزه نان و مواد غذایی ( کرامب تری) درست در جای خود قرار گرفته باشد.
- فقط برای اولین بار دکمه دما را در حالت ماکزیمم قرار دهید و فانکشن را بر روی ۱۵ دقیقه تنظیم کنید. این کار باعث می شود که روغن های باقیمانده روی دستگاه از بین برود.
- توجه: در خلال انجام این کار دستگاه ممکن است دود کند. این امر برای دستگاه های تازه طبیعی است و بیشتر از ۱۰ - ۱۵ دقیقه بیشتر طول نمی کشد.**

### اسامی قطعات

۱. بدنه
۲. دکمه دما
۳. چراغ نشانگر
۴. دکمه عملکرد (فانکشن)
۵. دکمه تایم (زمان)
۶. پایه اون
۷. دستگیره در
۸. شیشه در
۹. المنت حرارتی
۱۰. سینی جمع آوری ریزه های مواد (سینی کرامب)

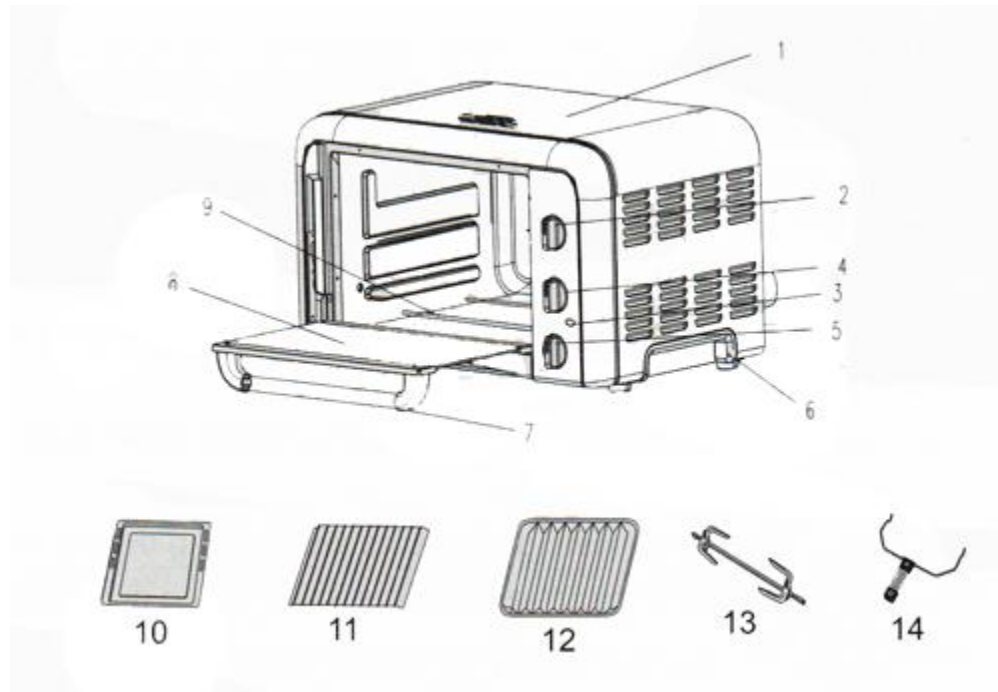


۱۱. قفسه پخت

۱۲. سینی پخت

۱۳. سیخ جوجه گردان

۱۴. دسته سیخ



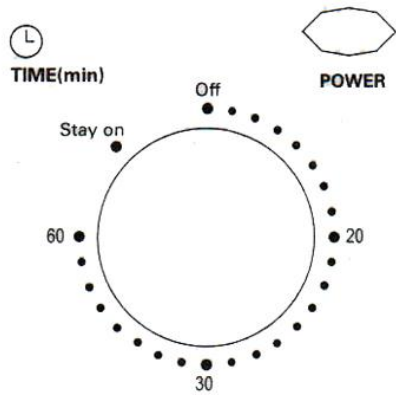
## تنظیمات کنترلی

### تنظیمات زمان

۶۰-۰ دقیقه: تایمر تا ۶۰ دقیقه قابل تنظیم است.

بدون تنظیم زمان اون روشن نمی شود. هنگامی که دکمه تایم (زمان) بر روی حالت **off** قرار دارد، دستگاه کار نمی کند. برای تنظیم زمان دکمه تایم را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و آن را روی زمان مورد نظر قرار دهید.

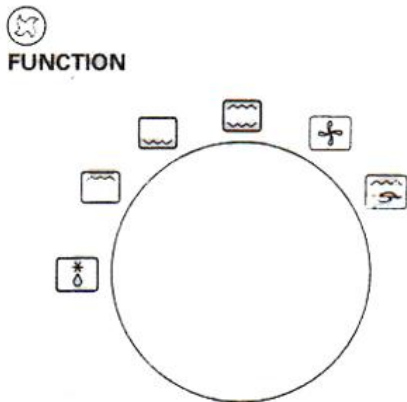
چراغ نشانگر فقط در صورتی روشن می شود که زمان تنظیم شده باشد. هنگامی که تایمر به حالت **off** رسید صدای زنگ شنیده خواهد شد. برق دستگاه به صورت اتوماتیک قطع می شود.



## تغییر زمان

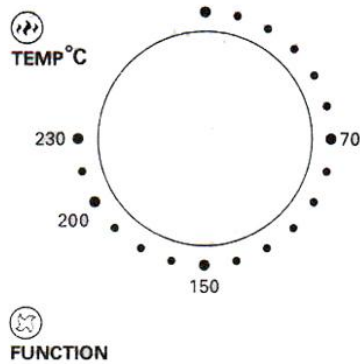
در زمان پخت زمان قابل تغییر است. فقط دکمه تایم را چرخانده و آن را روی عدد دلخواه قرار دهید و به پخت خود ادامه دهید.

هشدار: برای انتخاب زمان پخت ابتدا دکمه تایم را بیشتر از ۹۰ درجه بچرخانید و سپس آن را بر روی زمان مورد نیاز برگردانید.



## تنظیمات حرارت

دکمه تنظیم حرارت را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا بر روی عدد دلخواه قرار گیرد. می توان دما را ۷۰ درجه تا ۲۳۰ درجه تنظیم کرد.



## Stay on

برای استفاده از توستر بدون تنظیم زمان، دکمه تایم را بر روی حالت "Stay on" قرار دهید. در این حالت دستگاه تا زمانی که دکمه بر روی حالت **off** قرار بگیرد کار می کند. هشدار: در مورد نان اگر زمان مورد نظر زیاد باشد ممکن است منجر است باعث آتش گرفتن نان شود. در زمان توست کردن باید دقت لازم مبذول شود و از زمان مناسب استفاده شود.

## تنظیمات کارکرد

این دستگاه امکان شش کارکرد متفاوت را به منظور آشپزی متنوع تر به شما می دهد.

### :OFF

پخت: "☰" در این حالت المنت های حرارتی پایینی فعال هستند.

کباب کردن: "☷" در این حالت المنت های حرارتی بالایی فعال هستند.



توست کردن: "☞" در این حالت هم المنت های بالایی و هم پایینی فعال هستند. این حالت برای پختن پیتزا، نان و شیرینی و توست کردن گوشت ، استیک و نان سوخاری بسیار عالی است.

**دیفروزت:** "☞\*" در این حالت المنت های حرارتی فعال نخواهند شد بلکه با به کار افتادن فن دستگاه روند آب شدن غذاهای یخ زده را سرعت می بخشد.

**کانوکشن (همرفتی):** "☞✂" در این حالت المنت های حرارتی مستقیم بالایی و پایینی هم سو با فن دستگاه به کار خواهند افتاد. این کارکرد برای توست کردن، استیک، پختن پیتزا و نان بسیار مناسب است.

**جوجه گردان:** "☞☞" در این حالت المنت های حرارتی مستقیم بالایی هم سو با فن دستگاه به کار خواهد افتاد. به علاوه اینکه موتور جوجه گردان هم شروع به کار کردن می کند. قسمت دستورالعمل استفاده از جوجه گردان را برای استفاده صحیح از آن مطالعه کنید.

## نحوه استفاده

هشدار: بدنه اون در زمان استفاده و بعد از آن داغ است.

### دستورالعمل های جامع

۱. قفسه پخت را در موقعیت خود مطابق با ارتفاع لازم برای پخت غذا قرار دهید.
۲. غذا را روی قفسه قرار دهید. مطمئن شوید که از ظرف مناسب اون استفاده می کنید. هرگز از ظروف پلاستیکی یا مقوایی استفاده نکنید.
۳. هرگز از ظرف یا در شیشه ای یا سرامیکی برای ظروف استفاده نکنید.
۴. مراقب باشید که مایعات داخل دستگاه نریزد. از "دریپ تری" (سینی مخصوص برای جلوگیری کردن از چکه کردن مایعات به داخل دستگاه) یا سینی کرامب استفاده کنید.
۵. دما را بر اساس دستورالعمل یا به دلخواه خود تنظیم کنید.
۶. با دقت درب را بسته و زمان پخت را تنظیم کنید تا دستگاه شروع به کار کند.

### دستورالعمل توست (برشته کردن):

از کارکرد توست برای غذاهایی مانند ذرت، نان، شیرینی و گرم کردن غذاها استفاده کنید.

۱. قفسه پخت با ارتفاع دلخواه درون دستگاه قرار دهید.
۲. دکمه کارکرد را بر روی حالت "☞" قرار دهید.
۳. بیشترین زمانی که شما برای توست کردن لازم دارید ۷ دقیقه است.
۴. دکمه تنظیم حرارت را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و روی درجه دلخواه قرار دهید.
۵. عمل تست کردن را به مدت زمان دلخواه بدون قطع کردن انجام دهید.

۶. قبل از به کار انداختن دستگاه از درست بودن درجه حرارت اطمینان حاصل کنید تا مطمئن شوید که حرارت داخلی به میزان صحیح خود می رسد.
۷. همیشه برای خارج کردن غذا از دستکش استفاده کنید، غذا و اون بسیار داغ هستند.

### دستورالعمل دیفراست (باز کردن یخ غذاها):

۱. غذای یخ زده را داخل سینی پخت قرار داده و آن را در موقعیت مناسب داخل دستگاه قرار دهید.
۲. دکمه کارکرد را روی حالت "☼" قرار دهید.
۳. زمان مورد نظر برای دیفراست را انتخاب کنید. نیازی نیست که دما را برای دیفراست کردن تنظیم کنید. در زمان دیفراست کردن تمام المنت های حرارتی خاموش هستند. فقط موتور فن دستگاه کار می کند.
۴. تا زمانی که غذا ذوب نشده است آن را حرارت ندهید. زمان لازم برای دیفراست بسته به نوع و حجم غذا متفاوت است.

### دستورالعمل کانوکشن (سیستم همرفتی):

- از این کارایی دستگاه برای توست، استیک، پختن پیتزا و نان استفاده کنید.
۱. قفسه پخت را در ارتفاع دلخواه قرار دهید.
۲. دکمه کارکرد را روی حالت "☼" قرار دهید.
۳. زمان لازم برای توست غذا را انتخاب کنید.
۴. دکمه تنظیم حرارت را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و روی درجه دلخواه قرار دهید.
۵. پختن را به مدت زمان دلخواه بدون قطع کردن انجام دهید.

۶. قبل از به کار انداختن دستگاه از درست بودن درجه حرارت اطمینان حاصل کنید تا مطمئن شوید که حرارت داخلی به میزان صحیح خود می رسد.
۷. همیشه برای خارج کردن غذا از دستکش استفاده کنید، غذا و اون بسیار داغ هستند.

### دستور العمل کباب کردن:

- این کارکرد برای کباب کردن ماهی، بیف، استیک، سبزیجات و غیره بسیار مناسب است.
۱. قفسه پخت را در ارتفاع دلخواه قرار دهید.
  ۲. دکمه کارکرد را روی حالت "□" قرار دهید.
  ۳. زمان لازم برای کباب کردن غذا را انتخاب کنید.
  ۴. دکمه تنظیم حرارت را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و روی درجه دلخواه قرار دهید.
  ۵. کباب کردن را به مدت زمان دلخواه بدون قطع کردن انجام دهید.
  ۶. قبل از به کار انداختن دستگاه از درست بودن درجه حرارت اطمینان حاصل کنید تا مطمئن شوید که حرارت داخلی به میزان صحیح خود می رسد.
  ۷. همیشه برای خارج کردن غذا از دستکش استفاده کنید، غذا و اون بسیار داغ هستند.

### کارکرد جوجه گردان:

۱. قفسه پخت را از اون خارج کرده و کنار بگذارید.
۲. ظرف پخت را در پایین ترین سطح اون قرار دهید. این کار باعث می شود که مواد ریخته شده از غذای روی سیخ جوجه گردان داخل دستگاه نچکد. هرگز سعی نکنید بدون استفاده از سینی پخت در جای مناسب خود از دستگاه استفاده کنید.

۳. دکمه کارکرد را روی حالت "🍲" قرار دهید.
۴. زمان لازم برای کباب کردن غذا را انتخاب کنید.
۵. دکمه تنظیم حرارت را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و روی درجه دلخواه قرار دهید.

### نحوه استفاده از سیخ جوجه گردان:

۱. غذا را روی مرکز ثقل سیخ محکم کنید.
۲. نگهدارنده های هر یک از سیخ ها را بر روی آن ها قرار دهید و محکم درون غذا فشار دهید، کمی غذا را بشکافید تا کامل در محل خود روی سیخ قرار گیرد. نگهدارنده سیخ را در زاویه متفاوت وارد کنید تا غذا محکم تر شود. پیچ را در جهت عقربه های ساعت محکم کنید تا در خلال پخت نگهدارنده ها سر جای خود باقی بمانند.
۳. نوک علامت دار سیخ را در حفره مخصوص خود در سمت راست اون قرار دهید.
۴. کمی سیخ را از سمت چپ بلند کنید در حفره خود قرار گیرد.
۵. دکمه کنترل حرارت و زمان را تنظیم کنید تا دستگاه شروع به کار کند.
۶. اگر زمان پخت تمام شد و شما دمای داخلی غذا را چک کردید و مطمئن شدید که غذا کاملاً پخته است، می توانید سیخ را به وسیله دسته کمکی آن از دستگاه خارج کنید.
۷. دسته را با دست راست بگیرید و با دست چپ آن را ساپورت کنید.
۸. چنگال را روی دسته کمکی ....
۹. ابتدا قسمت سمت چپ سیخ را به آرامی از داخل شکاف خارج کنید و سپس به آن را کمی به سمت خود بکشید.
۱۰. به آرامی قسمت سمت راست را نیز از سوکت آن خارج کنید و سیخ غذا از اون بیرون بیاورید.

۱۱. پس از بیرون آوردن غذا آن را روی یک ظرف مقاوم به حرارت قرار دهید. قبل از جدا کردن غذا اجازه بدید کمی سرد شود و سپس اقدام به جدا کردن غذا از سیخ کنید.
۱۲. برای جدا کردن دسته از سیخ آن را در خلاف جهات عقربه های ساعت بچرخانید و به سمت خود بکشید.
۱۳. به آرامی غذا را از سیخ روی یک ظرف مقاوم در برابر حرارت سر دهید.

### دستورالعمل پخت:

- از این عملکرد برای غذاهایی مانند برش های نازک گوشت، سوپ و تاس کباب استفاده کنید.
۱. قفسه پخت را در موقعیت خود مطابق با ارتفاع لازم برای پخت غذا قرار دهید.
  ۲. دکمه کارکرد را روی حالت "☺" قرار دهید.
  ۳. زمان لازم برای پخت غذا را انتخاب کنید.
  ۴. دکمه تنظیم حرارت را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و روی درجه دلخواه قرار دهید.
  ۵. کباب کردن را به مدت زمان دلخواه بدون قطع کردن انجام دهید.
  ۶. قبل از به کار انداختن دستگاه از درست بودن درجه حرارت اطمینان حاصل کنید تا مطمئن شوید که حرارت داخلی به میزان صحیح خود می رسد.
  ۷. همیشه برای خارج کردن غذا از دستکش استفاده کنید، غذا و اون بسیار داغ هستند.

### نگهداری و تمیز کردن

۱. قبل از تمیز کردن آن را از برق بکشید و اجازه دهید که خنک شود.
۲. همه قطعات از جمله سینی پخت را به آرامی با آب و کف بشویید.

۳. از پاک کننده های سایشی، برس های زبر و پاک کننده های شیمیایی برای تمیز کردن استفاده نکنید، زیرا باعث خراب شدن پوشش سینی پخت می شوند.
۴. برای تمیز کردن قسمت داخلی از یک پارچه مرطوب نرم استفاده کنید.
۵. برای تمیز کردن در از یک پارچه خیس با یک پاک کننده یا کف استفاده کنید.
۶. هرگز دستگاه را زیر آب یا هر مایع دیگری نبرید.
۷. هر گونه تعمیرات یا خدمات باید به وسیله مراکز مجاز صورت گیرد.

### توجه:

طبق دستورالعمل EC/۹۶/۲۰۰۲ اروپا در مورد وسایل الکتریکی این گونه وسایل در صورت کهنه شدن نباید به عنوان زباله قلم داد شوند بلکه باید به صورت جداگانه جدا شوند تا بتوان آن را در چرخه بازیافت به صورت بهینه مورد استفاده قرار داد. علامتی که به شکل سطل آشغال با یک ضربدر روی آن است بیانگر همین موضوع می باشد.



