

ناسا الکتریک

NASA[®]
electric
Developed in Germany



میوه خشک کن

مدل NS-1162

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

www.nasa-electric.com

بقاء انرژی، مصرف برق کم!

میوه هایی که خودمان خشک می کنیم فاقد مواد افزودنی هستند. با استفاده از این دستگاه می توانید مواد غذایی را با حفظ مواد مغذی آنها به مدت طولانی ترنگه دارید. وسیله ی خوبی برای کمک به رژیم غذایی سالم می باشد.

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

این محصول فقط دارای مدارشکن مخصوص خانه و محیط های مشابه می باشد.

۱. استفاده ی ایمن

۱. مطمئن شوید که ولتاژ برق محل استفاده ی شما با ولتاژ برق دستگاه مطابقت داشته باشد.

۲. این محصول فقط برای مصارف خانگی است. هرگونه استفاده ی تجاری، نادرست و یا هرگونه استفاده ای که موجب آسیب به دستگاه شود مانند خرابی های خارج از حوزه ی گارانتی، مسئولیت را از کمپانی سلب خواهد نمود.

۳. عدم استفاده از سوکت زمینی و عدم اتصال محکم دوشاخه به پریز ممکن است موجب بروز آتش سوزی شود. از سوکت های چندکاره ی متصل به دیگر لوازم برقی استفاده ننمایید.

۴. هنگام درآوردن دوشاخه از پریز، دوشاخه را بگیرید نه سیم را. سیم برق را نیچانید. در صورت خرابی سیم برق و برای تعویض آن با شرکت تماس بگیرید.

۵. این محصول، سال ها کار می کند. آن را در دسترس کودکان قرار ندهید.

۶. برای جلوگیری از آسیب و خرابی دستگاه لطفا آن را در جای غیرمسطح، مرطوب و داغ قرار ندهید.

۷. این محصول دارای جریان باد گرم می باشد. بدنه ی دستگاه نمی بایست با مایعات تماس داشته باشند یا فشار به آنها وارد شود در غیر اینصورت در معرض آسیب یا خطر قرار می گیرد.

۸. دستگاه را با گرفتن محفظه ها تکان ندهید. محفظه های تهویه ی محصول را نپوشانید. از همکاری شما کمال تشکر را داریم.
۹. دستگاه را مستقیما روی آتش یا نزدیک به منابع گرمایی یا شومینه قرار ندهید در غیر اینصورت موجب آسیب، آتش سوزی یا خطرات دیگر آن خواهد شد.
۱۰. برای تمیزکردن دستگاه، آن را مستقیما داخل آب قرار ندهید بلکه با دستمالی مرطوب آن را تمیز کنید. قبل از تمیز کردن دستگاه منتظر بمانید تا خنک شود.
۱۱. لطفا در صورت عدم استفاده از دستگاه برای مدت زمان طولانی، دوشاخه را از پریز درآورید. در موارد زیر نیز می بایست دوشاخه را از پریز درآورید: قبل از هربار تمیز کردن، و در صورت کنار گذاشتن دستگاه.
۱۲. در صورت آتش گرفتن چنین محصولاتی و به منظور خاموش کردن آتش مستقیما آب نریزید بلکه از حوله ای مرطوب و کپسول آتش نشانی استفاده کنید.
۱۳. در صورت خرابی سیم برق و به منظور جلوگیری از خطر، آن را توسط تولیدکننده یا نمایندگی های مجاز تعویض نمایید یا آن را دوربیندازید. در موارد زیر از دستگاه استفاده ننمایید!!!!!!!
۱. در صورت خرابی یا هرگونه آسیب سیم برق یا محصول.
۲. در صورت افتادن تصادفی که موجب خرابی یا کار نکردن درست دستگاه شود.
- در موارد فوق لطفا دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش شرکت بفرستید. لطفا از لوازم جانبی اصلی دستگاه استفاده کنید.

۲. اطلاعات فنی

ولتاژ ورودی: ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت

بسامد سیستم: ۵۰/۶۰ هرتز

برق مصرفی: ۳۵۰ وات

جلوگیری از شوک الکتریکی: II

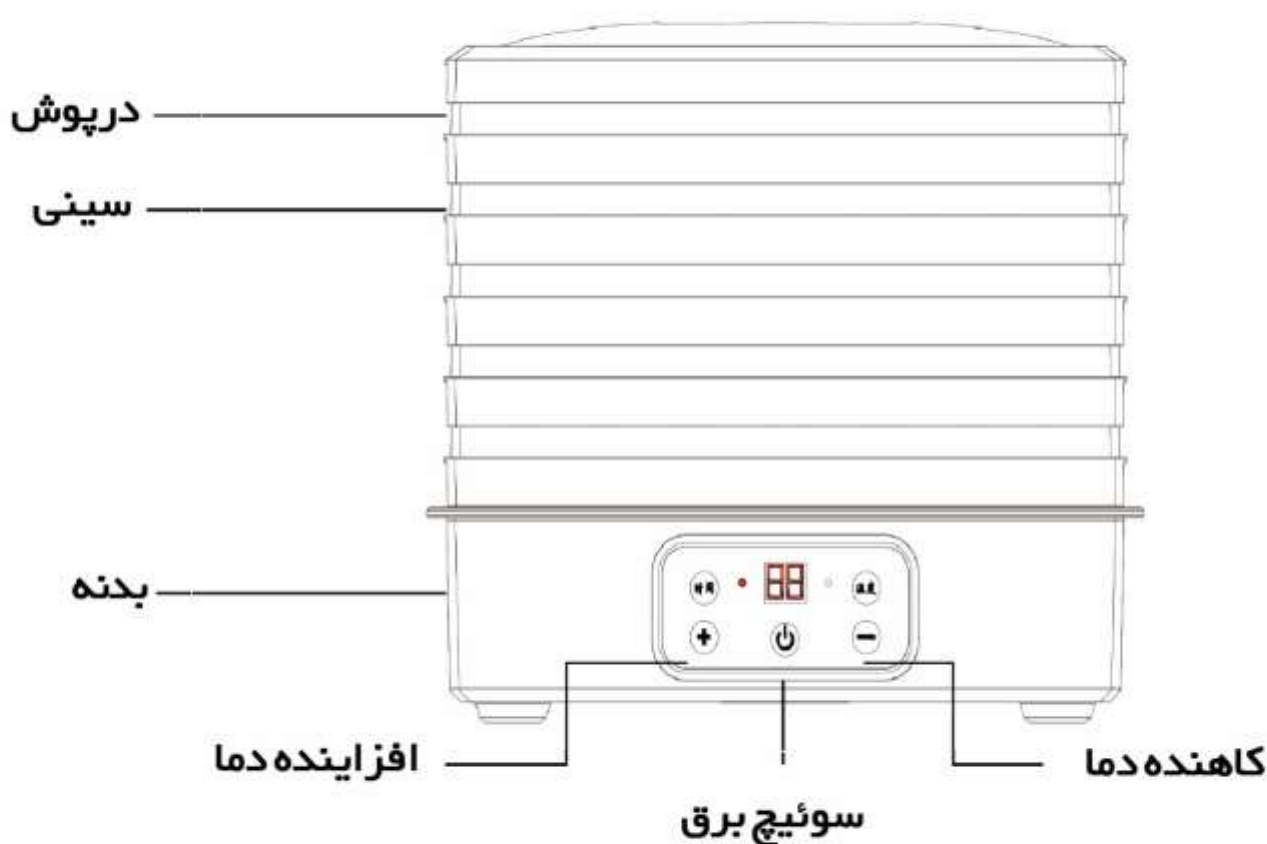
شرایط کار: کار مداوم

دمای هوای هربار: +۱۰

کارایی خشک کن: <= ۸۰ درصد

کیفیت بسته بندی: >= ۳,۵ کیلوگرم

۳. قطعات و اسامی آنها



ظاهر دستگاه به محصول بستگی دارد

۴. طرز کار و نکات مهم

۱. طرز کار

۱. قبل از اولین بار استفاده از دستگاه های خشک کن برقی می بایست طبقات را با دستمال تمیز کنید.

۲. مواد غذایی تازه در ظرف مخصوص پخت روی پایه ی دستگاه، لایه به لایه پخته می شوند.

۳. دوشاخه را به پریز وصل کنید و سویچ برق دستگاه را بزنید تا دستگاه شروع به کار کند. مدت زمان پیش فرض کار دستگاه، ۸ ساعت و دمای پیش فرض ۳۵ درجه ی سانتیگراد می باشد. کلید مدت زمان / دما در همان کلید مدت زمان مشترک است.

۴. در صورت تمایل به تغییر مدت زمان مطابق ذائقه ی شخصی می توانید از کلید "-" استفاده کنید (چراغ نمایشگر مدت زمان به منظور تنظیم آن می تواند مستقیماً روی کلید "+" و "-" باشد در غیر اینصورت لازم است کلیدهای عملکرد مدت زمان / دما را فشار دهید.

۵. در صورت نیاز به تنظیم دما لطفاً از دکمه ی درجه حرارت استفاده کنید و سپس کلید + یا - را فشار دهید.

۶. پس از اتمام کار و عدم به دست آمدن مزه ی مطلوب لطفاً عملکرد بالا را تکرار کنید.

۷. پس از اتمام کار و خشک شدن مواد غذایی، سویچ برق دستگاه را خاموش و دوشاخه را از پریز درآورید.

۸. پس از اتمام کار، دستگاه را تمیز نمایید.

۲. نکات مهم

۱. برای افزایش عمر دستگاه در هر بار بیش از ۷۲ ساعت از دستگاه استفاده ننمایید.

۲. لطفاً پس از هر بار استفاده، کلیدگردان درجه حرارت را روی کمترین قرار داده،

سوچ برق دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز درآورید.

۳. زمانی که دستگاه به برق وصل است چراغ قرمز، فن و ... می بایست در حالت کار باشند.

۴. این محصول از آب یا مایعات دیگر استفاده نمی نماید. بخار داخل محفظه های مواد غذایی دارای قطرات آب می باشد.

۵. لطفا برای حفظ چرخش طبیعی داخل دستگاه، آن را خشک نگه دارید. مواد غذایی را به مقدار زیاد داخل ظرف پخت قرار ندهید. مواد غذایی مختلف را روی هم قرار ندهید زیرا مدت زمان خشک کردن آنها متفاوت می باشد (تذکر: زمانی که دستگاه شروع به کار کرد لطفا کنترل کنید که درپوش در جای خود قرار گرفته باشد. اگر در یک روز، زمان کافی برای خشک کردن ندارید می توانید در روز دیگر خشک کردن را ادامه دهید. در چنین مواردی لطفا هیچ یک از مواد غذایی خشک شده را داخل محفظه های دربسته یا کیسه های پلاستیکی قرار ندهید).

۶. زمانی که در حال خشک کردن مواد غذایی در طبقه ی بالایی هستید و به منظور خشک کردن یکدست می بایست جایگاه قفسه ی سیمی بخار را روی پایه ی منظم تغییر دهید.

۷. پس از خشک کردن مواد غذایی توصیه می شود تا آنها را داخل ظرف های دربسته یا کیسه های پلاستیکی قرار داده و داخل یخچال قرار دهید.

۸. پس از اتمام کار با دستگاه، همه ی سینی ها را در جای خود قرار دهید.

۹. مواد غذایی همیشه می بایست به ترتیب از لایه ی بالایی تا پایینی قرار داده شوند. پس از اتمام مدت زمان خشک شدن، مواد غذایی را خارج سازید در غیر اینصورت، مزه ی آنها تغییر می کند.

۱۰. تمیز کردن، تکه کردن، شستن و ... در رنگ و طعم مواد غذایی تاثیرگذار می باشد.

۵. پردازش مواد غذایی

A. پردازش اولیه ی میوه

۱. ۱/۴ فنجان آبمیوه و ۲ فنجان آب، مواد غذایی را به مدت ۲ دقیقه بخیسانید
۲. سپس آن ها را صاف کنید.

جدول آماده سازی میوه ها برای خشک کردن

اسم	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
زردآلو	تکه تکه کرده و هسته را درآورید	نرم	۱۳-۲۸
پوست پرتقال	به نوارهای باریک برش دهید	ترد	۸-۱۶
آناناس (تازه)	پوست آن را گرفته و به قطعات یا تکه های مربعی برش دهید	سفت	۶-۳۶
آناناس (کنسرو)	آب آن را دور ریخته و بگذارید خشک شود	نرم	۶-۳۶
موز	پوست آن را گرفته و حلقه حلقه کنید	ترد	۸-۳۸
انگور	نیازی به برش ندارد	نرم	۸-۳۸
گیلاس	نیازی به درآوردن هسته نیست (می توانید وقتی نیمه خشک شد هسته ی آن را درآورید)	سفت	۸-۲۶

اسم	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
گلابی	پوست آن را گرفته و برش دهید	نرم	۸-۳۰
انجیر	آن را تکه تکه کنید	سفت	۶-۲۶
قره قروت	نیازی به برش نیست	نرم	۶-۲۶
هلو	آن را دوتکه کرده و وقتی نیمه خشک شد هسته ی آن را درآورید	نرم	۱۰-۳۴
خرما	هسته را درآورده و برش دهید	سفت	۶-۲۶
سیب	پوست آن را گرفته، وسط آن را درآورید و به قطعات حلقوی برش دهید	نرم	۰۵,۰۶,۰۷

پردازش اولیه ی سبزیجات:

۱. استفاده از بخار، آب گرم یا روغن برای لوبیا سبز، گل کلم، کلم بروکلی، مارچوبه و سیب زمینی توصیه می شود.
۲. سبزیجات را به مدت ۳ تا دقیقه داخل لوله ی خشک کن بجوشانید.
۳. سبزیجات را حدود ۲ دقیقه داخل آبلیمو قرار دهید.

جدول آماده سازی سبزیجات برای خشک کردن

اسم	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
کنگر فرنگی	به نوارهایی به ضخامت ۳ تا ۴ میلی متر برش دهید	ترد	۵-۱۳
بادمجان	پوست آن را گرفته و به قطعاتی با ضخامت ۶ تا ۱۲ میلی متر برش دهید	ترد	۶-۱۸
کلم بروکلی	پوست آن را بکنید و برش دهید. حدود ۳ تا ۵ دقیقه آن را بخارپز کنید	ترد	۶-۲۰
قارچ	برش داده و بگذارید کاملاً خشک شود (قارچ های کوچک)	سفت	۶-۱۴
لوبیا سبز	برش داده و بجوشانید تا شفاف شود	ترد	۸-۲۶
کدو مسمایی	به قطعاتی با ضخامت ۶ میلی متر برش دهید	ترد	۶-۱۸

اسم	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
کلم	پوست آن را بکنید و به نوارهایی به ضخامت ۳ میلی متر برش دهید. داخل آن را خالی کنید	سفت	۶-۱۴
کلم بروکسل	ریشه ی آن را دو نصف کنید	ترد	۸-۳۰
گل کلم	بجوشانید تا نرم شود	سفت	۶-۱۶
سیب زمینی	برش داده و ۸ تا ۱۰ دقیقه بجوشانید	ترد	۸-۳۰
پیاز	به قطعات حلقوی نازک برش دهید	ترد	۸-۱۴
هویج	بجوشانید تا نرم شود. سپس حلقه حلقه کنید	ترد	۸-۱۴
خیار	پوست آن را بکنید و به حلقه هایی با ضخامت ۱۲ میلی متر برش دهید	سفت	۶-۱۸
لفل شیرین	به صورت نواری یا حلقوی با ضخامت ۶ میلی متر برش دهید. داخل فلفل را خالی کنید	ترد	۴-۱۴

اسم	آماده سازی	شرایط پس از خشک کردن	مدت زمان خشک کردن
لفل تند	نیازی به برش ندارد	سفت	۸-۱۴
جعفری	برگ ها را جدا کنید	ترد	۲-۱۰
گوجه فرنگی	پوست آن را بکنید و حلقه حلقه کنید	سفت	۸-۲۴
ریواس	پوست آن را بکنید و به قطعاتی با ضخامت ۳ میلی متر برش دهید	از دست دادن رطوبت سبزیجات	۸-۳۸
چغندر	آن را بجوشانید، بگذارید خنک شود. ریشه ها و خود آن را به صورت حلقه ای برش دهید.	ترد	۸-۲۶
کرفس	به قطعاتی به ضخامت ۶ میلی متر برش دهید	ترد	۶-۱۴
پیاز اسپرینگ	خرد کنید	ترد	۶-۱۰
مارچوبه	به تکه هایی به ضخامت ۲,۵ میلی متر برش دهید	ترد	۶-۱۴
سیر	پوست آن را بکنید و حلقه حلقه کنید	ترد	۶-۱۶
اسفناج	بجوشانید تا جایی که پژمرده شود	ترد	۶-۱۶

آماده سازی اولیه ی گوشت، ماهی، ماکیان و حیوانات شکاری
آماده سازی اولیه ی گوشت به منظور حفظ سلامت مشتری لازم و ضروری می باشد.
توصیه ی ما به شما این است که قبل از خشک کردن گوشت و برای حفظ مزه ی طبیعی
و نرم کردن گوشت بهتر است آن را نمک سود کنید.

نمک سود کردن استاندارد:

۱/۲ پیمانه سویا سس

۱ حبه سیر که به قطعات کوچک برش داده اید

۲ قاشق بزرگ شکر

۲ قاشق بزرگ کچاپ

۱ و ۱/۴ قاشق چایخوری نمک

۱/۲ قاشق چایخوری پودر سیر

۱/۲ قاشق چایخوری فلفل خشک

همه ی مواد را کاملا با هم مخلوط کنید.

ماکیان

قبل از آغاز خشک کردن، آماده سازی مقدماتی را انجام دهید

بهتر است آن را جوشانده یا سرخ کنید.

حدود ۲ تا ۸ ساعت یا تا زمانی که همه ی رطوبت آن از بین رود خشک کنید.

ماهی

توصیه ی ما به شما این است که آن را قبل از خشک کردن، بجوشانید یا روی اجاق

بپزید (حدود ۲۰ دقیقه با دمای ۲۰۰ درجه یا تا زمانی که ترد شود بپزید).

حدود ۲ تا ۸ ساعت و تا زمانی که رطوبت آن از بین رود خشک کنید.

گوشت و حیوانات شکاری

آماده کرده و به قطعات کوچک برش دهید و حدود ۸ تا ساعت یا تا زمانی که رطوبت آن از بین رود داخل دستگاه قرار دهید.

۶. تمیز کردن و نگهداری

۱. قبل از تمیز کردن کنترل کنید که دو شاخه داخل پریز نباشد و دستگاه خنک شده باشد.

۲. بدنه ی دستگاه را با اسفنجی مرطوب تمیز کرده سپس خشک کنید.

۳. از برس های فلزی و تمیزکننده های زیر و سایا برای تمیز کردن دستگاه استفاده ننمایید زیرا ممکن است موجب آسیب به سطح دستگاه شود.

۴. دستگاه را پس از تمیز کردن در فضای مطبوع و خنک نگهداری کنید. ۷.

۷. مشکلات و راه حل های رفع مشکل

مشکل اصلی	دلیل	راه حل
دستگاه کار نمی کند	۱. فراموش کرده اید دو شاخه را به پریز وصل کنید یا دو شاخه شل شده است	دو شاخه را وصل کنید
	۲. سوکت برق خراب شده است	سوکت برق را تعویض کنید
	۳. سیم برق خراب شده است	سیم برق را توسط پرسنل حرفه ای یا مرکز مجاز تعویض کنید

مشکل اصلی	دلیل	راه حل
دستگاه کار می کند اما چراغ آن روشن نیست	چراغ خراب شده است	آن را توسط پرسنل حرفه ای یا مرکز مجاز تعویض کنید
دستگاه بدون هوای گرم کار می کند	۱. دمای تنظیم شده، بسیار کم است، دمای اتاق بیش از دمای تنظیم شده است	دما را مجدداً تنظیم کنید
	۲. فیوز سوخته است	آن را توسط پرسنل حرفه ای یا مرکز مجاز تعویض کنید
	۳. سیم گرمایش سوخته است	آن را توسط پرسنل حرفه ای یا مرکز مجاز تعویض کنید

۸. ویژگی های بسته بندی

بدنه	سینی	درپوش	دفترچه راهنما	کارت گارانتی
۱	۵	۱	۱	۱