

ناسا الکتریک®

NASA®
electric
Developed in Germany

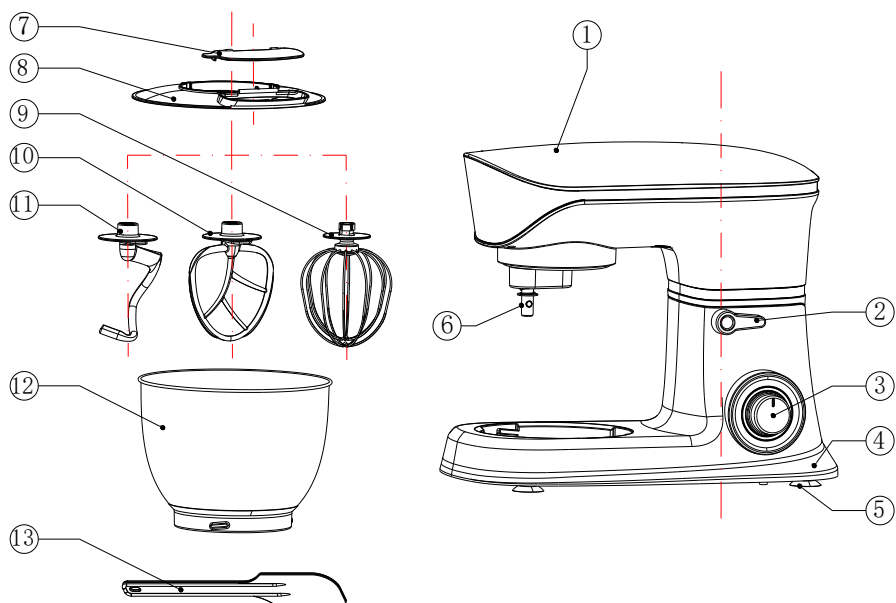
www.nasa-electric.com



همزن کاسه دار حرفه ای NS-973

⚠ لطفاً قبل از کار بار دستگاه دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمایید.

قبل از استفاده از محصول همه دستورالعمل ها را مطالعه نمایید.



کلید آزادسازی	۲	بازوی گرداننده	۱
محفظه ی موتور	۴	کلید کنترل گردان	۳
محور موتور	۶	پد پایه	۵
کاور کاسه	۸	درپوش	۷
مخلوط کن صاف	۱۰	همزن	۹
کاسه ی مخلوط کن	۱۲	خمیرزن	۱۱
		کاردک	۱۳

نکات احتیاطی ایمنی مهم

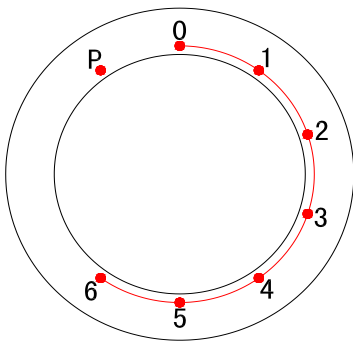
- هنگام استفاده از دستگاه برقی همیشه می بایست نکات احتیاطی اصلی از جمله موارد زیر را رعایت کنید:
- همه ی دستورالعمل ها را بخوانید.
- به منظور محافظت در مقابل شوک الکتریکی، دوشاخه یا سیم برق را داخل آب یا مایعات دیگر قرار ندهید.
- هنگام استفاده از دستگاه در حضور کودکان کاملاً مراقب باشید.
- در صورت عدم استفاده از دستگاه، تعویض قطعات و قبل از تمیز کردن، دوشاخه را از پریز درآورید.
- به قسمت های متحرک دستگاه دست نزنید.
- در صورت خرابی سیم برق و به منظور اجتناب از خطر می بایست آن را توسط تولیدکننده، نمایندگی خدمات یا افراد متخصص تعویض نمایید.
- استفاده از قطعات توصیه نشده توسط تولیدکننده ممکن است موجب آتش سوزی، شوک الکتریکی یا صدمه شود.
- از دستگاه در محیط باز استفاده ننمایید.
- اجازه ندهید سیم برق دستگاه از لبه ی میز یا پیشخوان آویزان شود.
- هنگامی که دستگاه در حال کار است و به منظور کاهش خطر آسیب شدید به خود یا صدمه به دستگاه، دستان خود و دیگر لوازم آشپزخانه را دور از تیغه ها یا صفحات متحرک بگیرید.
- تیغه ها بسیار تیز هستند. هنگام جابجا کردن آنها مراقب باشید.
- به منظور کاهش خطر جراحت، هرگز تیغه ها یا صفحات برش را روی پایه قرار ندهید.
- قبل از کار با دستگاه مطمئن شوید که قطعات به درستی در جای خود محکم شده اند.
- هرگز برای فرستادن مواد غذایی به داخل دستگاه از دست استفاده ننمایید بلکه همیشه از هل دهنده برای این کار استفاده کنید.
- هرگز سعی نکنید که مکانیزم قفل شدگی درپوش را بهم بزنید.
- همیشه در حالی از مخلوط کن استفاده کنید که درپوش روی آن قرار داشته باشد.
- هنگام مخلوط کردن مواد خشک، قسمت مرکزی درپوش دوقسمتی را بردارید.
- قبل از تعویض قطعات، دستگاه را خاموش کنید.

- فقط با شرایطی که در دفترچه ی راهنما گفته شده از محصول استفاده کنید و قطعات را نصب نمایید.
- قبل از تعویض قطعات یا دست زدن به قسمت های متحرک، دستگاه را خاموش کنید.
- کودکان یا افراد با توانایی جسمی، حسی یا قابلیت های ذهنی کم فقط در صورت نظارت یا کمک در استفاده ی ایمن می توانند با دستگاه کار کنند.
- مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.

- برای کشورهای اروپایی:


- کودکان نمی بایست از دستگاه استفاده کنند. دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- افراد با توانایی جسمی، حسی و قابلیت های ذهنی کم و افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت و راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها و درک روش های ایمن و خطرات احتمالی می توانند از دستگاه استفاده نمایند.
- همیشه در صورت عدم استفاده از دستگاه، قبل از نصب و درآوردن قطعات یا قبل از تمیز کردن، دوشاخه را از پریز درآورید.
- از دفترچه ی راهنما نگهداری کنید.

تنظیمات سرعت کنترل پنل



- 0-----توقف
- 1-6-----سرعت عامل
- 1-----ماکزیمم سرعت - آهسته
- 6-----ماکزیمم سرعت - سریع
- p-----ماکزیمم سرعت - سریع

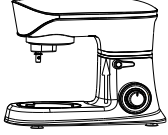


تنظیمات سرعت

ظرفیت	مدت زمان	تنظیمات سرعت	تصویر	قطعات
۱۰۰ گرم آرد و ۵۰۰ میلی لیتر آب	۳۰ ثانیه با سرعت ۱ و ۵ دقیقه با سرعت ۲	۱ و ۲		خمیرگیر
	۷ دقیقه	۴-۲		مخلوط کن
حداقل ۳ سفیده ی تخم مرغ	۷ دقیقه	۶		همزن

موقعیت های عملکرد

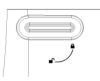











هشدار!

از دستگاه فقط زمانی استفاده کنید که قطعات آن مطابق جدول زیر و در جای درست خود نصب شده باشند.

مورد	موقعیت	قطعه
۱.		
۲.		خمیرزن، مخلوط کن یا همزن را بر حسب مورد استفاده وصل کنید.

امکان بروز جراحت حاصل از قسمت های متحرک وجود دارد!
 زمانی که دستگاه در حال کار است انگشتان خود را داخل کاسه ی مخلوط کن
 نبرید. تا زمانی که دستگاه کاملا از حرکت باز نایستاده است و قبل از درآوردن
 دوشاخه از پریز، قطعات را تعویض ننمایید. کمی پس از خاموش کردن
 دستگاه، هنوز هم قسمت های متحرک حرکت می کنند.

نحوه ی استفاده از خمیرزن، مخلوط کن صاف، همزن

<p>کلید آژانسای بارو را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید (۲). در همان حال، بارو گرداننده را با دست بلند کنید تا جایی که با صدای کلیک در جای خود محکم شود(۱). بارو گرداننده، کج می شود.</p>	 
<p>درویش کاسه را روی بارو گرداننده قرار دهید (۱) و کمی در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود قفل شود.</p>	 
<p>۱. مواد غذایی را داخل کاسه ی مخلوط کن بریزید (۱۳). ۲. کاسه ی مخلوط کن را به سمت عقب، روی محفظه ی موتور قرار دهید (۲). ۳. کاسه ی مخلوط کن را کمی در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود محکم شود.</p>	
<p>۱. قطعه ی مورد نیاز (۱) یا (۲) را روی محور موتور (۲) که زیر بارو گرداننده (۱) قرار داده نگذارید. ۲. قفـلـ خـمـیرـن (۱) برآی خمیرهای سنگین، گوشت چرخ کرده یا دیگر مواده مشابه مورد استفاده قرار می گیرد. ۳. مخلوط کن صاف (۱) برای مخلوط کردن خمیرهای سبک تر استفاده می شود. ۴. همزن (۲) برای زدن آغاج سفید، سفیدی و خام مرغ و ... مورد استفاده قرار می گیرد. ۳. قطعه ی مورد نظر را بچرخانید تا گریه ی روی محور یا فرورفتگی روی لبه ی باثبات قطعه میران شود. قطعه را خلاف بارو گرداننده فشار دهید و همزمان آن را خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا گریه، گیر کند و قطعه در جای خود قفل شود. قطعه قطعه می بایست خنل باشد و به راحتی آزاد شود.</p>	 
<p>۱. بارو گرداننده را پایین تر از آورید تا با صدای کلیک در جای خود محکم شود. درویش (۸) را با بست روی کاسه ی مخلوط کن (۲) محکم کنید. در غیر اینصورت، کاتلا محکم نخواهد شد. حال، دستگه آماده ی استفاده است. ۲. دوشاخه را به پریز وصل کنید و دستگه را روشن نمایید. کلید گران کنترل را روی سرعت ۱ قرار دهید (یا هر سرعتی که مورد نیاز است). چراغ نمایشگر روی کنترل پیل روشن خواهد شد. ۳. سرعت را انتخاب کنید. شماره ی ۱، کمترین سرعت و ۵، بیشترین سرعت می باشد. سرعت، زمان و ظرفیت پیشنهادی در جدولی با نام نشان داده شده اند. ۴. در صورتی که می بایست مواد داخل کاسه ی مخلوط کن را نرسانند، مستقر بمانید تا قطعه ی متحرک کاتلا از حرکت بازماند. سپس از کارگزار برای این منظور استفاده کنید. هیچگاه این کار را انگشتان خود انجام ندهید.</p>	
<p>۱. پس از اتمام کار، با چرخاندن دکمه ی گردان و قرار دادن آن روی ۰، دستگه را خاموش کنید. قبل از عوضی، نصب یا ترگزین قطعات و در صورت عدم استفاده از دستگه آن را خاموش و دوشاخه را از پریز درآورید. ۲. کلید آژانسای بارو گرداننده (۲) را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید. در همان زمان، بارو گرداننده را با دست بلند کنید تا با صدای کلیک در جای خود محکم شود. بارو گرداننده (۱)، کج می شود.</p>	 
<p>۱. قطعه ی مورد استفاده را با بچرخاندن در جهت حرکت عقربه های ساعت، جدا کنید. ۲. کاسه ی مخلوط کن را در همان حال که مواد غذایی داخل آن است خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا برداشته شود.</p>	 

مهم!

دمای آبی که به خمیر اضافه می کنید می بایست -40/5+ درجه باشد.

تمیز کردن

- هنگام تمیز کردن دستگاه می بایست نکات زیر را رعایت کنید:
 - قبل از تمیز کردن، دوشاخه را از پریز درآورید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.
 - موتور دستگاه را داخل آب قرار ندهید و مراقب باشید که به هیچ وجه آب به داخل دستگاه نرود.
 - موتور دستگاه را با استفاده از دستمالی مرطوب تمیز کنید. در صورت نیاز می توانید کمی مایع شستشو هم اضافه کنید.
 - از پدهای زبر، سیم ظرفشویی یا مواد تمیزکننده ی حلال قوی برای تمیز کردن دستگاه استفاده ننمایید زیرا ممکن است به سطح خارجی دستگاه آسیب بزنند.
 - قطعات دستگاه را جدا کنید و هر بخش را جداگانه تمیز نمایید. همه ی قطعات دستگاه را می توانید جداگانه داخل آب گرم و مایع بشوید.
 - مراقب باشید که هنگام استفاده و تمیز کردن دستگاه به تیغه ها یا قسمت های تیز آن دست نزنید.
 - مهم! پس از تمیز کردن دستگاه و قبل از استفاده ی مجدد از آن، اجازه دهید تا دستگاه کاملا خشک شود. هرگز در صورت مرطوب بودن دستگاه از آن استفاده ننمایید.
 - توصیه می کنیم که صفحات گوشت را پس از تمیز کردن، با روغن گیاهی چرب کنید سپس در کاغذ روغنی قرار دهید تا خطر رنگ رفتگی و زنگ زدگی آنها را کاهش دهید.
 - لطفا بلافاصله پس از شستن و خشک کردن قطعات، آنها را برای نگهداری، داخل پوشش محافظ قرار دهید.

ظرفیت کاسه

5/1 کیلوگرم آرد و 900 گرم آب

هم زدن سفیده ی تخم مرغ

8 عدد سفیده ی تخم مرغ با همزن و با سرعت 6

هم زدن خامه

600 گرم خامه با مخلوط کن صاف و با سرعت 4

هم زدن خمیر

100 گرم آرد

200 گرم بادام درختی خرد شده

15 گرم نمک

28 گرم کره

28 گرم شکر

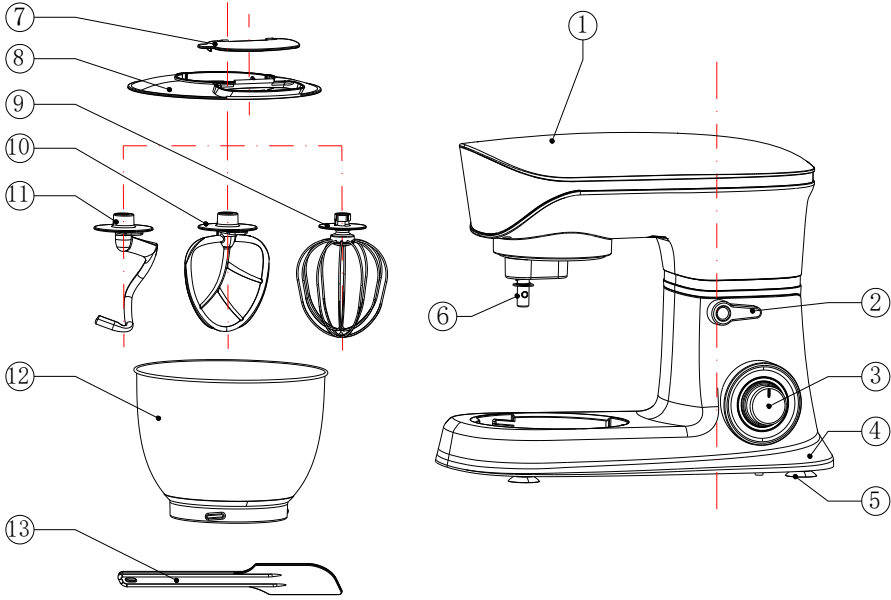
500 گرم آب (با دمای -40/5+ درجه ی سانتیگراد)

مخلوط کن رومیزی

برق متناوب 220-240 ولت؛ 60 هرتز؛ 1300 وات

خریدار گرامی؛ برای برخورداری از خدمات پس از فروش این محصول و کسب اطلاعات بیشتر در این زمینه می توانید به آدرس www.nasaservice.com مراجعه نمایید.

اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام المنتج

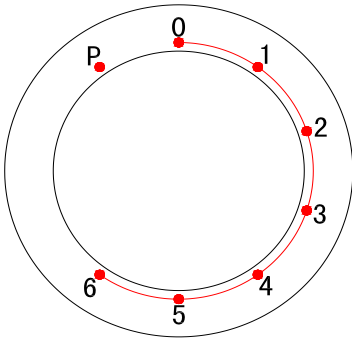


مفتاح الإصدار	٢	ذراع السائق	١
مقصورة المحرك	٤	مقبض التحكم	٣
محور المحرك	٦	قاعدة القاعدة	٥
غطاء وعاء	٨	الغطاء	٧
خلاط السلس	١٠	المهيج	٩
اخلط الوعاء	١٢	Khmyrzn	١١
		ملعقة الصيدلي	١٣

احتياطات السلامة الهامة

- عند استخدام الأجهزة الكهربائية ، يجب أن تلتزم دائماً بالمتطلبات الأساسية التالية :
- اقرأ جميع التعليمات .
- لا تدخل القابس أو السلك في الماء أو السوائل الأخرى من أجل الحماية من الصدمات الكهربائية .
- كن حذراً جداً عند استخدام الجهاز في وجود الأطفال .
- إذا لم تستخدم الجهاز ، فقم باستبدال الأجزاء وتنظيف القابس قبل التنظيف .
- لا تلمس الأجزاء المتحركة للجهاز .
- في حالة انقطاع التيار الكهربائي ، من أجل تجنب الخطر ، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو ممثل الخدمة أو المتخصص .
- قد يؤدي استخدام أجزاء لا توصي بها الشركة المصنعة إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو تلف .
- لا تستخدم الجهاز في بيئة مفتوحة .
- لا تدع سلك الطاقة يتدلى من حافة الطاولة أو العداد .
- عندما تكون الماكينة قيد التشغيل ، قم بإزالة يديك وأدوات المطبخ الأخرى بعيداً عن الشفرات أو الألواح المنقولة لتقليل خطر الإضرار الشديد بالنفس أو تلف الجهاز .
- الشفرات حادة جداً . كن حذراً عند نقلها .
- للحد من خطر الإصابة ، لا تضع الشفرات أو القواطع على القاعدة .
- تأكد من تثبيت الأجزاء في مكانها الصحيح قبل العمل مع الماكينة .
- لا تستخدم أبداً الطعام لتغذيته في الآلة ، ولكنك تستخدم دائماً مادة الرشاش لتنفيذ ذلك .
- لا تحاول أبداً قفل آلية القفل .
- استخدم الخلاط دائماً مع الغطاء عليه .
- عند إزالة المواد الجافة ، قم بإزالة الجزء المركزي من الغطاء المكون من قطعتين .
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال الأجزاء .
- استخدام المنتج فقط مع الشروط المذكورة في دليل المستخدم وتثبيت الأجزاء .
- أوقف تشغيل الجهاز قبل استبدال الأجزاء أو لمس الأجزاء المتحركة .

- الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من القدرات البدنية والقدرات الحسية أو العقلية أو المساعدة في مراقبة استخدام منخفضة آمنة إلا إذا كانت يمكن التعامل معها. يجب الحرص على عدم اللعب مع الجهاز .
- احرص على عدم اللعب مع الماكينة .
- بالنسبة للدول الأوروبية :
- يجب على الأطفال عدم استخدام الجهاز . أبق الجهاز وسلك الطاقة بعيدًا عن متناول الأطفال .
- لا يمكن للأفراد ذوي القدرات الجسدية والحسية والعقلية الضعيفة والأشخاص الذين تنقصهم الخبرة استخدام الجهاز إلا إذا كانوا يخضعون للإشراف والاسترشاد بصحتهم وفهمهم للطرق والمخاطر الآمنة .
- قم دائمًا بإزالة القابس من المخرج قبل تركيب أو إزالة أجزاء أو قبل التنظيف .
- حافظ على جهاز كمبيوتر محمول .



إعدادات سرعة لوحة التحكم

- 0 ----- توقف
- 6-1 ----- سرعة التشغيل
- 1 ----- السرعة القصوى - بطيء
- 6 ----- السرعة القصوى - بسرعة
- ص ----- السرعة القصوى - بسرعة






إعدادات السرعة

قدرة	وقت	إعدادات السرعة	صور	المكونات
100 غرام من الطحين و 500 مل من الماء	1 و 5 دقائق بالسرعة 2	1 و 2		صانع المعجنات
	7 دقائق	4-2		خلاط
على الأقل 3 بياض بيض	7 دقائق	6		المهيج

حالة الأداء

تحذير !

استخدم الجهاز فقط عندما يتم تثبيت أجزائه وفقاً للجدول أدناه .

حالة	موقف	لقطعة	
.1			
.2		امزج ، حرك ، أو خلاط وفقاً للاستخدام.	

هناك احتمال إصابة من الأجزاء المتحركة !
عندما يعمل جهازك ، لا تسقط أصابعك في وعاء الخلط . إلى أن يصبح الجهاز خارج الحركة تماماً ، لا تحل محل المكونات قبل إزالة القابس من المخرج .
بعد فترة وجيزة من إغلاق الجهاز ، لا تزال الأجزاء المتحركة تتحرك .
كيفية استخدام القشدة الحامضة ، و خلاط سلس ، خلاط

<p>قم بتدوير ذراع تحرير الذراع في اتجاه عقارب الساعة (٢) . في نفس الوقت ، ارفع ذراع المشغل باليد حتى يتم شدّها بنقرة (١) ، يميل ذراع المشغل .</p>	
<p>ضع غطاء الوعاء على ذراع المشغل (١) وقم بتدويره قليلاً في اتجاه عقارب الساعة لقفله في مكانه .</p>	
<p>١. ضع الطعام في وعاء الخلط (١٢). ٢. ضع وعاء الخلط مرة أخرى على حجرة المحرك (٤). ٣. قم بتدوير وعاء الخلط قليلاً في اتجاه عقارب الساعة للاحتفاظ به بقوة .</p>	
<p>١ قطعة اللازمة (١٥) ، ٨ أو ١١ على محور المحرك (٦) تحت الذراع للسائق (١) للسهم . ٢. أ . يستخدم الكمون (١١) للبلل الثقيل واللحم المفروم أو ما شابه . B. يستخدم خلاط السلس (١٥) لخلط العجين أخف . C. المرض (٩) لإعطاء مجموعة متنوعة من كريم ، بيض البيض ، وهلمجرا المستخدمة . ٣. قم بتدوير القطعة لتلائم المحور الموجود أعلى اللوح مع علامة . في نفس الوقت ضد الصحافة الذراع من القطع معالج لتدوير احترام عقارب الساعة إلى المشبك ، والتنبيه وقفل القطع في مكانها . بالطبع ، يجب ألا تكون القطعة فضفاضة وسهلة الاستخدام .</p>	
<p>١. قم بخفض ذراع المشغل لتثبيته بدلا من النقر . كاب (٨) ينبغي أن يكون وعاء من خلاط (١٢) بحزم ، خلاف ذلك ، لن يكون صلبًا تمامًا . الآن ، الجهاز جاهز للاستخدام . ٢. قم بتوصيل القابس بمنفذ الطاقة وتشغيل الجهاز . اضغط مفتاح التحكم على السرعة ١ (أو أي سرعة مطلوبة) . سيضيء مصباح الشاشة على لوحة التحكم . ٣. حدد السرعة . رقم ١ ، أدنى سرعة و ٦ ، أعلى سرعة . ٤. إذا كنت في حاجة إلى التخلص من المادة في وعاء الخلط ، انتظر حتى يتم تقييد القطعة المتحركة تمامًا . ثم استخدم ملعقة لهذا الغرض . لا تفعل هذا أبداً بأصابعك .</p>	
<p>١. عند الانتهاء ، قم بتدوير المفتاح الدوار واضبطه 0 أوقف تشغيل الجهاز . قبل استبدال الأجزاء أو تثبيتها أو تفريغها ، وفي حالة عدم استخدامك للجهاز ، قم بإيقاف تشغيل قابس الطاقة ومأخذ التوصيل خارج المقبس . ٢. أدر ذراع التحرير (٢) في اتجاه عقارب الساعة . في الوقت نفسه ، ارفع ذراع بقوة لوضعه بنقرة واحدة . ذراع المشغل (١) هو إمالة .</p>	
<p>١. افصل القطعة عن طريق قلبها في اتجاه عقارب الساعة . ٢. قم بتدوير الوعاء للخلاط أثناء وجود الطعام بالداخل ، بعكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته .</p>	

مهم !

يضاف الماء إلى درجة حرارة العجينة يجب أن تكون 5 - / + 40 درجة.
تنظيف

عند تنظيف الجهاز ، يجب اتباع ما يلي :

- قبل التنظيف ، قم بإزالة القابس من المقبس و اترك الوحدة تبرد .
- لا تغمر الآلة في الماء واحرص على عدم دخول الجهاز بأي طريقة .
- قم بتنظيف المحرك بمغرفة مبللة . إذا لزم الأمر ، قم بإضافة القليل من سائل الغسيل .
- لا تستخدم لوحات قشرة أو منظفات غسيل أو منظفات قوية للمذيبات لتنظيف الجهاز لأنه قد يؤدي إلى تلف الجهاز الخارجي للجهاز .
- إزالة قطع غيار الآلات وتنظيف كل جزء على حدة. يمكن غسل جميع أجزاء الجهاز بشكل منفصل في الماء الدافئ والسائل .
- احرص على عدم لمس الشفرات أو الحواف الحادة عند استخدام الجهاز وتنظيفه .
- مهم ! اترك الماكينة لتجف تمامًا بعد تنظيف الماكينة وقبل إعادة استخدامها . لا تستخدمها أبدا إذا كانت مبللة .
- نوصي بتنظيف لوحات اللحم بالزيت النباتي بعد التنظيف ، ثم نضعها في ورق دهني لتقليل مخاطر النيك والصدأ .
- يرجى إدخال الغطاء الواقي فورًا بعد غسل وتجفيف الأجزاء .

قدرة السلطانية

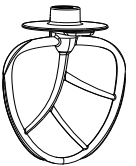
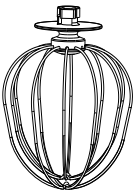
1.5 كجم من الدقيق و 900 غرام من الماء

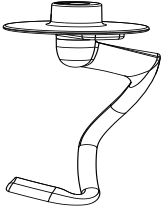
إثارة بياض البيض

8 بياض بيض مع التقليب وبسرعة 6

اثارة كريم

600 غ كريم مع خلاط ناعم وسرعة 4





اثارة الخليط

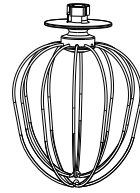
- 100 غرام من الدقيق
- 200 غرام من الفول السوداني المسحوق
- 15 غرام من الملح
- 28 غرام من الزبدة
- 28 غراما من السكر
- 500 غرام من الماء (عند درجة حرارة 5 - + 40 درجة مئوية)

خلاق سطح المكتب

التيار المتردد 220-240 فولت ؛ 60 هرتز ؛ 1300 واط

Capability of bowl

1.5kg flour and 900g water



Beating of egg-white

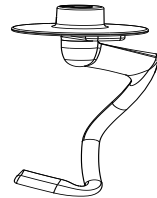
8 egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 6.



Beating of cream

600g cream with the FLAT BEATER in the BOWL at speed 4.
Kneading of dough

1000g flour
200g chopped almonds
15g salt
28g butter
28g sugar
app.500g water(Temperature 40+/-5 °C)



Stand mixer
AC 220-240V 60Hz 1300W

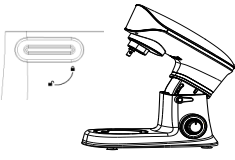
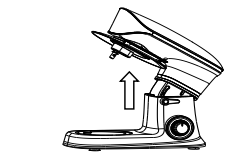

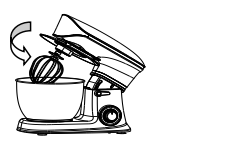

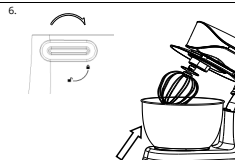

IMPORTANT!

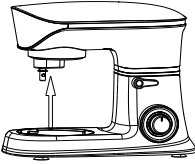



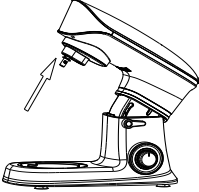
The temperature of water which will be added into dough at 40 ± 5 ,degree when preparing for dough is on progress.

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately. all of the accessories separately can be cleaned in warm soapy water.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

<p>1.</p> 	<p>Turn the arm release button (2) clockwise. at the same time lift the swivel arm(1) with hand so that it locks into place with a click. The swivel arm tilts up.</p>
<p>2.</p> 	<p>Fit the bowl cover (8) onto the swivel arm(1) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.</p>
<p>3.</p> 	<p>1. Place the food in the mixing bowl(12). 2. Fit the mixing bowl in the recess on the motor house(4). 3. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.</p>
<p>4.</p> 	<p>1. Fit the required accessory (10 with 9, 8 or 11) onto the motor spindle (6) on the underside of the swivel arm(1). 2. A. The kneading hook (11) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs. B. The flat beater (10) is used to mix lighter types of dough. C. The whisk (9) is used for whisking cream, egg whites, etc. 3. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.</p>
<p>5.</p> 	<p>1. Lower the swivel arm so that it locks into place with a click. The lid(8) must fit tightly with the mixing bowl(12), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use. 2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed 1 (for any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated. 3. Select the speed you want using . Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above. 4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.</p>
<p>6.</p> 	<p>1. Switch off the appliance by turn knob to 0 when you have finished mixing. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use. 2. Turn the swivel arm release button (2) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click. The swivel arm(1) tilts up.</p>
<p>7.</p> 	<p>1. Detach the accessory by turning it clockwise. 2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.</p>

Item	Position	Accessory		
1.				
2.		<p data-bbox="501 456 932 520">Set up Kneading Hook, Mixing Hook, Whisk, according to your desire.</p>		




Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

How to use Kneading Hook ,Flat beater ,Whisk

Setting Speed

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Capacity
Kneeding Hook		1, 2	30sec at speed1 and 5min at speed2	1000 g flour and 500 ml water
Flat beater		2-4	7min	
Whisk		6	7min	At least egg white of 3 eggs

Operating positions

Warning!

Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

user manual only.

-Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

-This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

-Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

-For Europe countries:

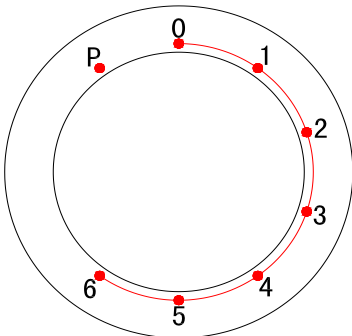
This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

-Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Save these instructions

Control panel speed setting



0 -----Stop

Setting 1-6-----Operating speed

Setting 1-----Minimum speed—slow

Setting 6-----Maximum speed—fast

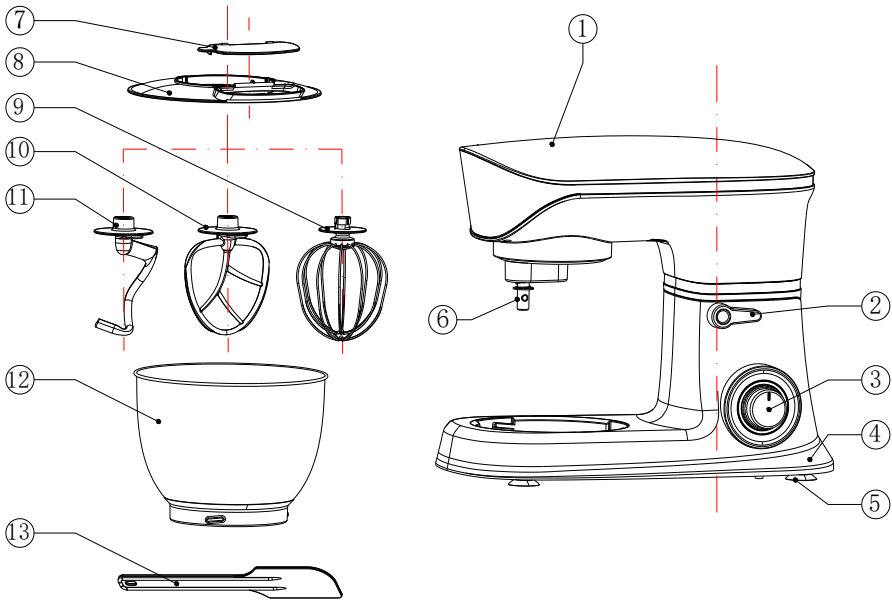
Setting P----- Maximum speed—fast

Important safety precaution:

When using electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assembly the accessory as mentioned on

Read all instructions before use this product.



1.	Swivel arm	2.	Release button
3.	Speed control knob	4.	Motor house
5.	Foot pad	6.	Motor spindle
7.	Lid	8.	Bowl cover
9.	Whisk	10.	Flat beater
11.	Kneading hook	12.	Mixing bowl
13.	Spatula		

NASA®

electric

Developed in Germany

www.nasa-electric.com/en



NS-973

Professional bowl mixer

⚠ Read instruction carefully before using