



NASA[®]
electric



Rotatory Stand Mixer
NS-932 Max 3 L



دفترچه راهنمای استفاده از همزن کاسه دار چرخشی و کارت گارانتی محصول

لوازم خانگی ناسا الکترونیک[®]



دفتربه راهنمای استفاده از همزن کاسه‌دار چرخشی ناسا الکتریک مدل NS-932

مشتری گرامی از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند ناسا الکتریک سپاسگزاریم. این دفتربه راهنما جهت استفاده‌ی صحیح، ایمن و همچنین نگهداری بهتر دستگاه تهیه شده است. لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، دفتربه راهنما را با دقت مطالعه کرده و برای استفاده‌های بعدی نگه‌دارید.

NASA
electric



فهرست

صفحه

۴.....	هشدارهای مهم ایمنی.....
۵.....	قطعات و متعلقات دستگاه.....
۶.....	راهنمای نصب قطعات دستگاه.....
۶.....	راهنمای استفاده از دستگاه.....
۷.....	راهنمای استفاده از میله‌های همزن/خمیرزن.....
۷.....	راهنمای تنظیم سرعت دستگاه.....
۸.....	راهنمای تمیز کردن و نگهداری دستگاه.....
۸.....	عیب‌یابی.....
۸.....	مشخصات فنی دستگاه.....
۸.....	گارانتی و خدمات پس از فروش.....



NS-932
Rotatory Stand Mixer



هشدارهای مهم ایمنی

۱۰. مراقب باشید که کابل برق دستگاه از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان نشود یا با سطوح داغ در تماس نباشد.
۱۱. همیشه قبل از نصب میله‌های همزن/خمیرزن و جدا کردن آن‌ها، تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده سپس دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۱۲. به صورت مداوم بیشتر از ۳ دقیقه از دستگاه استفاده نکنید. قبل از استفاده‌ی مجدد منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.
۱۳. از لوازم و وسایل غیر استاندارد که مورد تأیید شرکت ناسا الکتریک نمی‌باشد در دستگاه استفاده نکنید.
۱۴. قبل از هر جابجایی (هرچند جزئی) دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۱۵. هنگامی که دستگاه روشن است، به قطعات متحرک در حال کار (میله‌ی همزن/خمیرزن) دست نزنید.
۱۶. قبل از خاموش شدن و توقف کامل موتور، از خارج کردن قطعات اکیداً خودداری نمایید.
۱۷. مطمئن شوید که مقدار مواد غذایی از ظرفیتی که در دفترچه راهنمای محصول درج شده بیشتر نشود.
۱۸. این دستگاه برای استفاده با تایمر جداگانه یا سیستم‌های کنترل از راه دور جدا تعبیه نشده است.
۱۹. از دستگاه و کاسه‌ی دستگاه در مجاورت یا بر روی وسایل گرم‌آزا از جمله: اجاق گاز، هیتر برقی، فر داغ و مایکروویو استفاده نکنید.
۲۰. با دست خیس به دستگاه دست نزنید. در صورتی که دستگاه خیس باشد، بلافاصله آن را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۲۱. هنگامی که می‌خواهید دستگاه را برای مدتی در جایی نگهداری کنید یا آن را تمیز کنید، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید. (کابل برق را نکشید، دوشاخه را به آرامی جدا کنید)، در صورتی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید لوازم جانبی متصل به دستگاه را جدا کنید.

- لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، هشدارهای مهم ایمنی، راهنمای نصب قطعات و راهنمای استفاده از دستگاه را مطالعه کنید.
۱. قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ برق منطقه شما با ولتاژ برق نوشته شده بر روی دستگاه مطابقت داشته باشد.
۲. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی و عقلی یا افراد بی‌تجربه و ناآگاه طراحی نشده است، مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن‌ها و نظارت یا دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
۳. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی‌کنند.
۴. این وسیله برای مصارف خانگی و موارد مشابه طراحی شده است و برای مصارف صنعتی مناسب نمی‌باشد.
۵. قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، همه‌ی قسمت‌های در تماس با مواد غذایی را کاملاً تمیز نمایید.
۶. در صورت بروز هر گونه مشکل و خرابی در هر یک از اجزای دستگاه اعم از کابل برق و دوشاخه هرگز از دستگاه استفاده نکرده و فوراً با یکی از نزدیک‌ترین مراکز خدمات پس از فروش ناسا الکتریک تماس گرفته یا دستگاه را به مرکز ارسال نمایید.
۷. در صورتی که کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، جهت جلوگیری از خطر می‌بایست توسط شرکت لوازم خانگی ناسا الکتریک یا نماینده‌ی خدمات پس از فروش این شرکت تعویض گردد. (لطفاً جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس بگیرید.)
۸. هرگز دستگاه، کابل برق و دوشاخه را داخل آب یا مایع دیگری قرار ندهید و مراقب باشید کابل برق و دوشاخه خیس نشود.
۹. هنگام روشن بودن دستگاه از برخورد انگشت، مو، لباس و سایر وسایل با قسمت‌های متحرک در حال کار (میله‌های همزن/خمیرزن) خودداری کنید.

۲۲. بدون نظارت مستقیم بر روی دستگاه از آن استفاده نکنید. در صورت عدم حضور خودتان، حتماً دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۲۴. مراقب باشید کابل دستگاه به گونه‌ای آویزان نشود که خطر کشیدگی توسط کودکان وجود داشته باشد.
۲۵. مراقب باشید تنها بعد از نصب لوازم جانبی به دستگاه، دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.
۲۳. قبل از استفاده از دستگاه کابل برق را بررسی کنید. در صورت آسیب دیدگی از

قطعات و متعلقات دستگاه

A	کلید آزادسازی میله‌ها	G	کلید آزادسازی پایه نگهدارنده
B	کلید تنظیم سرعت	H	پایه‌ی ضد لغزش
C	کلید توربو	I	کاسه‌ی همزن
D	دستگاه همزن	J	کاردک (۱) و کاردک داخلی (۲)
E	کلید آزادسازی همزن	K	میله‌های همزن
F	پایه‌ی نگهدارنده	L	میله‌های خمیرزن





راهنمای نصب قطعات دستگاه

۱. میله‌های همزن/خمیرزن را در جای مشخص شده روی همزن نصب کنید. (مطابق تصویر شماره ۱)
• مطمئن شوید که میله‌های همزن/خمیرزن در جای خود، محکم شده باشند.

• برای آزادسازی میله‌ها باید کلید تنظیم سرعت در وضعیت «0» قرار داشته باشد.

۲. کلید آزادسازی پایه‌ی نگه‌دارنده را فشار داده و پایه را به سمت بالا ببرید سپس کاسه‌ی همزن را روی جایگاه خود قرار دهید. (مطابق تصاویر شماره ۲،۳)
• ظرفیت کاسه‌ی همزن حداکثر ۳ لیتر می‌باشد.

۳. کاردک داخلی را درون کاسه قرار دهید و کلید آزادسازی پایه‌ی نگه‌دارنده را فشار دهید، سپس پایه را به سمت پایین بیاورید. (مطابق تصاویر شماره ۴،۵،۶)

۴. دستگاه همزن را بر روی پایه‌ی نگه‌دارنده قرار دهید و آن را به سمت پایین فشار دهید تا دستگاه همزن در جای خود قرار گیرد.

• مطمئن شوید که برجستگی‌های تعبیه شده بر روی پایه‌ی نگه‌دارنده درون شکاف‌های دستگاه همزن قرار گرفته باشند. (مطابق تصاویر شماره ۷،۸)
• قبل از اینکه دوشاخه را به پریز برق متصل کنید، از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید و کلید تنظیم سرعت را در وضعیت «0» قرار دهید.

راهنمای استفاده از دستگاه

۱. کلید آزادسازی پایه‌ی نگه‌دارنده را فشار داده و دستگاه را به سمت بالا ببرید.

۲. کاسه را روی پایه‌ی همزن قرار دهید و مواد غذایی دلخواه را داخل کاسه بریزید.

۳. کلید آزادسازی پایه‌ی نگه‌دارنده را فشار دهید سپس دستگاه را به سمت پایین بیاورید.

۴. دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.

۵. با استفاده از کلید سرعت، سرعت دلخواه را انتخاب کنید. عدد «1» نشان دهنده کمترین سرعت و عدد «5» نشان دهنده بیشترین سرعت می‌باشد.

۶. با افزایش غلظت مواد مخلوط، سرعت را افزایش دهید.

۷. در صورتی که سرعت دستگاه کند باشد یا به سختی کار کند، سرعت را افزایش دهید.

۸. برای استفاده از دستگاه با حداکثر سرعت، کلید توربو را فشار دهید. موتور دستگاه تا زمانی که کلید را نگه دارید، در وضعیت بیشترین سرعت «5» کار خواهد کرد.

۹. زمانی که مخلوط به غلظت مناسب رسید، کلید سرعت را در وضعیت «0» قرار دهید.

۱۰. برای کمک به عملکرد بهتر همزن، ممکن است لازم باشد تا مواد کناره یا ته ظرف را با کاردک جمع کنید.

۱۱. قبل از آزادسازی میله‌ها مطمئن شوید که کلید سرعت در وضعیت «0» قرار دارد سپس دوشاخه را از پریز برق جدا کنید و کلید آزادسازی میله‌ها را فشار دهید.

نکات

• برای همزدن مواد غذایی مختلف از جمله (کره، خامه، تخم‌مرغ و ...) بهتر است چند دقیقه قبل از شروع کار، مواد را در فضای آشپزخانه قرار دهید، تا به دمای محیط برسند.



- از همزدن مواد یخ زده خودداری کنید، تا آسیبی به دستگاه وارد نشود.
- از ریختن مایعات خیلی داغ داخل کاسه همزن خودداری کنید.
- برای همزدن مواد غذایی خشک مانند آرد و شکر بهتر است از سرعت‌های پایین دستگاه استفاده کنید.
- هنگام شروع کار با همزن، دستگاه را با سرعت کم روشن کنید، تا مواد بیرون نریزد.
- در صورتی که به مخلوط کردن مواد غذایی در حجم کم نیاز دارید بهتر است از همزن بدون پایه استفاده کنید.
- مواد با حجم بالا و غلیظ به هم زدن طولانی و سرعت بالا نیاز دارد.
- اگر حجم مواد غذایی از ظرفیت کاسه همزن بیشتر باشد، بهتر است که دستگاه همزن را از کاسه جدا کرده و از کاسه‌ای دیگر در اندازه‌ی مناسب استفاده کنید.
- به منظور ورز دادن مجدد خمیر نان، دستگاه همزن را از پایه جدا کرده و به صورت دستی از آن استفاده کنید.

راهنمای استفاده از میله‌های همزن/خمیرزن

نوع میله همزن	مواد غذایی	سرعت مناسب	مدت زمان
میله‌های همزن	سفیده‌ی تخم‌مرغ	۴ الی ۵	۱ الی ۲ دقیقه
	خامه	۴ الی ۵	۱ الی ۲ دقیقه
	انواع کرم	۴ الی ۵	۱ الی ۲ دقیقه
	انواع سس	۴ الی ۵	۱ الی ۲ دقیقه
	خمیر کوچک و مایه‌ها	۲ الی ۳	۱ الی ۳ دقیقه
میله‌های خمیرزن	ترکیب شکر و سفیده‌ی تخم‌مرغ اضافه کردن مایعات به مواد خشک اضافه کردن آرد و سایر مواد خشک به مایه‌ها	۱ الی ۲	۱ الی ۳ دقیقه
	انواع خمیر نان	۲ الی ۳	۱ الی ۳ دقیقه

- سرعت انتخابی هنگام استفاده از همزن، به حجم و نوع مواد داخل کاسه بستگی دارد.
- برای شروع کار با همزن، ابتدا دستگاه را با سرعت کم روشن کنید و به تدریج سرعت را افزایش دهید.

راهنمای تنظیم سرعت دستگاه

- سرعت پایه یا همان سرعت «۱» مخصوص هم زدن به صورت خیلی آهسته بوده و برای ترکیب کردن اولیه‌ی مواد با حداقل سرعت مناسب است. زمانی که هنگام تهیه‌ی خمیر، آرد، جوش شیرین، نمک را به خمیر اضافه می کنید، بهتر است برای مخلوط کردن ابتدایی مواد از سرعت پایه استفاده کنید.
- سرعت «۲» و «۳» که سرعت متوسط دستگاه است، برای مواقعی استفاده میشود که مواد را با سرعت کم یا متوسط هم بزیند. مانند تهیه‌ی مایه‌ی خمیر و آماده کردن مایه یک در مراحل ابتدایی و مخلوط کردن خمیرهای نیمه سنگین مانند خمیر انواع کوکی، شیرینی و کیک.
- سرعت «۴» برای مواقعی استفاده می‌شود، که به هم زدن مواد با درجه سرعت متوسط نیاز است. برای هم زدن مخلوط کیک در مراحل پایانی، خمیر پیراشکی و... در مراحل پایانی سرعت «۴» مناسب می‌باشد.
- سرعت «۵» که سریعترین درجه‌ی همزن است، برای هم زدن‌های سریع مانند زدن خامه، زدن سفیده‌ی تخم‌مرغ، آماده کردن رویه‌های خامه‌ای برای شیرینی و هم زدن‌های پایانی برای آماده کردن مخلوط کیک، پیراشکی و... مناسب می‌باشد.



دستگاه قابل شست و شو هستند، می‌توانید با آب و مواد شوینده آن‌ها را تمیز کنید.
۵. هرگز از تمیز کننده‌های ساینده یا سفید کننده برای تمیز کردن میله‌ها و کاسه‌ی همزن استفاده ننمایید. برای برداشتن رسوبات بر جای مانده می‌توانید از سرکه استفاده کنید.

انبار کردن و نگهداری از دستگاه

- قبل از بسته‌بندی مجدد محصول، از خشک بودن قطعات و بدنه‌ی دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- لطفاً پس از اتمام کار با دستگاه، آن را مجدداً بسته‌بندی کنید و در جای خشک و به دور از رطوبت قرار دهید.

توجه: از کار کردن با سرعت «۵» دستگاه بیش از یک دقیقه جهت جلوگیری از گرم شدن بیش از حد موتور خودداری نمایید.

راهنمای تمیز کردن و نگهداری دستگاه

۱. قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید سپس منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.
۲. دستگاه همزن را با دستمالی مرطوب، تمیز کرده و سپس خشک کنید.
۳. هرگز دستگاه همزن را داخل آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید یا اجازه ندهید که کابل برق یا دوشاخه‌ی دستگاه خیس شود.
۴. میله‌های همزن/خمیرزن، کاردک و کاسه‌ی

عیب‌یابی

مشکل	علت احتمالی	راه‌حل
همزن روشن نمی‌شود.	<ul style="list-style-type: none"> • ممکن است دستگاه به درستی به برق وصل نشده باشد. • پریز برق، خراب است. • دوشاخه یا کابل برق خراب است. 	<ul style="list-style-type: none"> • دوشاخه را به درستی به پریز برق وصل کنید و از برقراری جریان برق در دستگاه مطمئن شوید. • پریز برق را از نظر سالم بودن بررسی کنید. • دوشاخه و کابل برق را بررسی کنید.
میله‌های همزن به آرامی حرکت می‌کنند و از قدرت کافی برخوردار نیستند.	<ul style="list-style-type: none"> • موتور دستگاه نیم‌سوز شده است. • ممکن است چرخ‌دنده‌ها ساییده شده باشند. 	<ul style="list-style-type: none"> • محصول را جهت تعمیر به نمایندگی خدمات پس از فروش ناسا الکتریک ببرید.
سرعت همزن در حالت‌های مختلف یکسان است.	<ul style="list-style-type: none"> • ممکن است دیود سوخته باشد. 	<ul style="list-style-type: none"> • محصول را جهت تعمیر به نمایندگی خدمات پس از فروش ناسا الکتریک ببرید.

گارانتی و خدمات پس از فروش

این دستگاه دارای ۱۸ ماه گارانتی و ۵ سال خدمات پس از فروش می‌باشد. جهت اطلاع از شرایط گارانتی و خدمات پس از فروش، به برگه‌ی ضمانت‌نامه در انتهای دفترچه مراجعه کنید یا با شماره‌ی ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس بگیرید.

مشخصات فنی دستگاه

توان	۲۰۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰- ۲۴۰ ولت

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Mixer does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> The device may not be properly connected to the power supply. The power outlet is broken. The plug or power cable is broken. 	<ul style="list-style-type: none"> Plug in properly and make sure there is electricity in device. Check the electrical outlet for safety. Check the plug and interface wire.
The mixing rods move slowly and do not have the power of the clamp.	<ul style="list-style-type: none"> Motor of the device is half-burned. The gears may be worn. 	<ul style="list-style-type: none"> Take the product to a NASA Electric after-sales service center for repair.
The speed is the same in different modes.	<ul style="list-style-type: none"> The diode may be burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> Take the product to a NASA Electric after-sales service center for repair.

Technical specifications

Power	200 W
Frequency	50 Hz
Voltage	220-240 V

Guarantee and after sales service

This device has 18 month guarantee and 5 years after sales service, for more information about guarantee and after sales service condition please read the guarantee sheet in the end of this user manual or call +982145114.

QR کدهای زیر را با تلفن همراه اسکن کنید:
 ۱. روش استفاده صحیح از محصول را در فیلم آموزشی ببینید.
 ۲. روش‌های بهره‌مندی از خدمات پس از فروش و فعال‌سازی گارانتی را در وبسایت ناسا سرویس به آدرس www.nasaservice.com دنبال کنید.



۲ فعال‌سازی گارانتی و خدمات پس از فروش



۱ فیلم آموزشی استفاده صحیح از دستگاه



www.nasa-electric.com



[nasa_electric_company](https://t.me/nasa_electric_company)



www.nasaservice.com



[nasa_electric_company](https://www.instagram.com/nasa_electric_company)



quire a longer mixing time.

- If you wish to mix larger quantities or heavy mixes, remove the mixer head from the stand-

and use a bowl of an appropriate size.

- To re-knead bread dough remove the mixer from the stand and use hand held.

Guide table for using beater/dough hook rods

Mixer rod type	Ingredient	Speed	Time
Mixer rods	Egg white	4 to 5	1 to 2 minutes
	Cream	4 to 5	1 to 2 minutes
	Cream type	4 to 5	1 to 2 minutes
	Sauce type	4 to 5	1 to 2 minutes
	Bun dough & batter	2 to 3	1 to 3 minutes
	Combination of sugar and egg white Add liquids to dry materials Add flour and other dry ingredient to the batters	1 to 2	1 to 3 minutes
Dough hook rods	Bread dough type	2 to 3	1 to 3 minutes

- The speed selected when using the mixer depends on the volume and type of ingredient in to bowl.
- First turn on the device with low speed then gradually increase the speed.

Device speed setting guide

- The base speed, or the same speed as "1" for mixing, is very slow and is suitable for mixing raw materials with a minimum speed. When adding dough, flour, baking soda, and salt to the dough, it is best to use a base speed for the initial mixing of the ingredient.
- Speed "2" and "3", which are the average speed of the device, are used for occasionally mixing the material at low or medium speed. Such as preparing the dough and preparing the cake batter in the initial stages and mixing semi-heavy doughs such as cookie dough, sweets and cakes.
- Speed "4" is used for situations where it is necessary to stir the material at a medium speed. For mixing the cake mixture in the final stages, donut dough, etc. in the final stages, a speed of "4" is suitable.
- Speed "5", which is the fastest degree of stirring, is suitable for rapid stirring, such as whipping the egg, beating the egg white, preparing the raw procedures for mixing the sweet and sour, and so on.

Note: Do not operate the device at a speed of "5" for more than one minute to prevent the motor from overheating.

Clean & maintenance guide

1. Always switch "off" the appliance before cleaning and unplug it, then wait for the device cool down.
2. Clean the mixer and holder base with a wet cloth and then dry it.
3. Never put the mixer in water or any other liquid or allow the power cord or plug to get wet.
4. Dough hook/beater rods are washable, you can clean them with water and dish-washing liquid.
5. Never use a wire, metal or bleach brush to clean a stainless steel bowl. You can use vinegar to remove residual deposits.

Product storage & maintenance

- Before repackaging the product, make sure that the parts and the body of the device are dry.
- Please repackage the device after finishing work and place it in a dry place away from wet.

Install the device guide

1. Install beater/dough hook rods in specified place on the mixer. (as shown in figure 1)
 - Make sure beater/dough hook rods put in place.
 - Set the speed button to "0" to eject rods.
2. Press the holder eject button, raise the holder. Place the mixing bowl onto the mixer base.(as shown in figures 2,3)
 - The maximum capacity of the mixing bowl is 3 Liters.
3. Put the inside spatula onto the stand, then press the holder eject button, push down the holder base. (as shown in figures 4,5,6)
4. Put the mixer on the holder and push it down to hold the mixer in place.(as shown in figure 7,8)
 - Make sure that the protrusions on the holder base are located inside the slots of the device.
 - Make sure the device is off in "0" position before plug in.



Using the device guide

1. Press the holder eject button and the device upwards to the end.
2. Place the bowl in base and put the ingredient into the bowl.
3. Press the holder base release button with one hand and then push down the base with the other.
4. Plug in.
5. Select the desired, for use the speed button the "1" number indicates the lowest speed & "5" numbers indicates the highest speed.
6. As the mixture thickens, increase the speed.
7. If the device starts to slow or labor, increase the speed.
8. Press the turbo button to operate the motor at maximum speed. The motor of the device as run in maximum speed as long as the hold button.
9. When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch to the off "0" position.
10. It may be necessary to scrape down the sides of the bowl and along the bottom at regular intervals to assist the mixing operation.
11. To remove the tools, make sure the speed button is in the off "0" position and unplug the mixer. Hold on to the tool shafts and press the eject button.

Notes

- To mix the ingredient, such as butter, cream, egg and etc it's better to put the ingredient in the kitchen space a few minutes before starting work so that they reach room temperature.
- Avoid mixing frozen food to prevent damage the device.
- Do not put hot liquids inside the bowl.
- It is better to use low speeds to mix dry foods such as flour & sugar.
- When starting mix with the device turn it the low speeds to avoid remove the food.
- To disconnect the rods, make sure the speed button is off "0", unplug the plug Then press the eject button to separate the them.
- For best results with small quantities, use the hand mixer without the stand.
- Large quantities and thick mixtures may re-



Device parts & accessories

A	Rods eject button	G	Bowl eject button
B	Speed button	H	Anti-slip feet
C	Turbo button	I	Mixing bowl
D	Mixer	J	Spatula (1) & Inside spatula (2)
E	Holder eject button	K	Beater rods
F	Holder base	L	Dough hook rods



Important safety warnings

Please read important safety warnings, install the device parts guide or using the device guide.

Warning: To reduce the risk of fire, electrical shock, and injury to person, the following must be adhered to:

1. Before Plug in the socket make sure the voltage of home socket is match with this product.

2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

3. Children should be supervised and restricted to ensure that they do not play with the device.

4. This device is designed for domestic and similar purposes and is not suitable for industrial use.

5. Before using the appliance for the first time completely clean parts that contact foods.

6. If any problems or breakdowns in any of the components of device, including the power cable and plug, never use the appliance and immediately contact one of the nearest certified NASA Electric after-sales service centers or send the device to the center.

7. If the power cord is damaged, it should be replaced by NASA Electric company or certified NASA Electric after sales service center. (call [+982145114](tel:+982145114) for more information.)

8. Never put the mixer body in water or let the cord or power cord gets wet.

9. Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.

10. Do not let power cord hang over the edge of table or counter or contact any hot surface.

11. Always unplug the appliance when not in, before installing or removing parts or before cleaning.

12. Do not use the device continuously for more than 3 minutes. Wait for cool down, be-

fore use again.

13. Do not use non-standard equipment that is not approved by NASA Electric in this mixer.

14. Turn off the appliance and unplug it before any movement (however minor).

15. Do not touch moving parts (beater/dough hook rods.) while the device is working.

16. Strictly avoid removing parts before turning off the motor completely.

17. Make sure that the values do not exceed the capacity stated in the user manual.

18. This device is not intended for use with separate timers or separate remote control systems.

19. Do not use the appliance and bowl near or on heating devices such as stoves, electric heaters, and microwave hot ovens.

20. Do not touch the device with wet hands. If the appliance damp, turn off it and unplug it immediately.

21. When you want to keep or clean the appliance for a while, turn off the appliance and unplug it. (Do not unplug the power cord, disconnect the plug gently), disconnect the accessories connected to the device if you are not using the device.

22. Do not use it without direct supervision of the device. If you have to leave the workplace with a severe device, be sure to turn off the device and unplug it.

23. Check the motor and power cord before using the device. Do not use if damaged.

24. Be careful not to hang the cable of the device in such a way that there is a risk of stretching by children.

25. Do not plug in the mains of the appliance until you have connected the accessories you need.

Contents

Pages

Important Safety warnings.....	3
Device parts & accessories.....	4
Install the device guide.....	5
Using the device guide.....	5
Guide table for using beater/dough hook rods.....	6
Device speed setting guide.....	6
Clean & maintenance guide.....	6
Troubleshooting.....	7
Technical specifications.....	7
Guarantee and after sales service.....	7



NS-932
Rotatory Stand Mixer



NASA electric Rotatory Stand Mixer NS-932 User manual

Thank you for your tact and trust in the NASA electric brand. This user manual has been prepared for suitable use as well as better maintenance of device. Please read carefully before using the appliance and keep it well for next uses.





How to use the product 🌐 After sales service



ISO
9001:2015

ISO
14001:2015

Rotatory Stand Mixer
MODEL NS-932