

ناسا الکتریک

NASA[®]
electric

Developed in Germany



همزن دستی

NS-925B

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

www.nasa-electric.com

الف. نکات مهم

- هنگام استفاده از دستگاه های برقی همیشه می بایست نکات ایمنی از جمله موارد زیر را رعایت نمایید:
۱. همه ی دستورالعمل ها را با دقت مطالعه نمایید.
 ۲. این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است.
 ۳. هنگام استفاده از دستگاه کاملا مراقب باشید. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
 ۴. به منظور محافظت در مقابل شوک الکتریکی، آتش سوزی یا جراحت فردی، سیم برق، دوشاخه و بدنه ی دستگاه را داخل آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
 ۵. در صورت عدم استفاده از دستگاه و قبل از تمیز کردن آن، دوشاخه را از پریز درآورید.
 ۶. در صورت آسیب سیم برق یا دوشاخه، از دستگاه استفاده ننمایید. در صورت نقص فنی، افتادن یا هرگونه آسیب، دستگاه را به نمایندگی مجاز بفرستید.
 ۷. سیم برق دستگاه نمی بایست از لبه ی میز یا پیشخوان آویزان شود یا با سطوح داغ تماس داشته باشد.
 ۸. دستگاه را نزدیک گاز، اجاق برقی یا فر قرار ندهید.
 ۹. همیشه از منبع برق زمینی مطمئن استفاده کنید.

ب. اجزای دستگاه

(A) جدا سازنده و گزینشگر سه سرعت

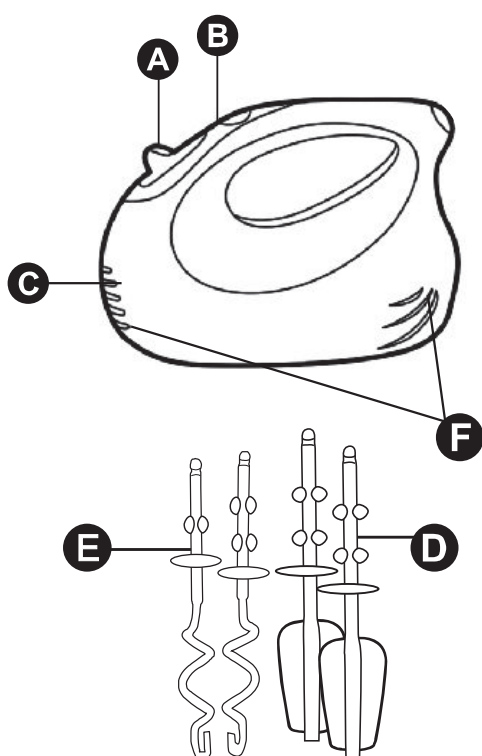
(B) کلید توربو

(C) بدنه ی دستگاه

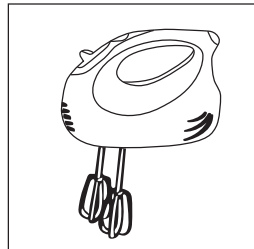
(D) همزن ها

(E) خمیرزن ها

(F) دریچه ی هوا



– همزن یا خمیرزن را در جای خود وصل کنید و مطمئن شوید که کاملاً در جای خود محکم شده باشند. (رجوع شود به تصویر ۳a و ۳b)



استفاده از همزن دستی

– برای جلوگیری از پاشیدن مواد، قبل از اینکه دستگاه را روشن کنید همزن یا خمیرزن را داخل خمیر قرار دهید.

– گزینشگر ۳ سرعت مختلف
(به بخش اجزای دستگاه "الف" مراجعه نمایید)
– سرعت کم – انتخاب سطح (۱)
مناسب برای ابتدا و انتهای کار، زدن و مخلوط کردن خمیرهای سبک یا مایع، زدن سفیده ی تخم مرغ یا مخلوط های آرد
– سرعت متوسط – انتخاب سطح (۲)
برای مخلوط های غلیظ
سرعت بالا – انتخاب سطح (۳)
برای هم زدن مخلوط های کیک، سس و ... و همچنین زدن مخلوط های غلیظ
– انتخاب عملکرد توربو
این ویژگی انحصاری به منظور افزایش سرعت در هر یک از سطوح سرعت انتخابی شما می باشد. به علاوه به صورت سرعت پالس در سطح "۰" عمل می کند.
احتیاط:
توصیه می شود که از سرعت بالا برای مدت زمان کم استفاده کنید. برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه بیش از ۱ دقیقه ی متناوب از دور تند استفاده ننمایید.

کنترل سرعت دستگاه

تمیز کردن و نگهداری

۱. قبل از تمیز کردن دستگاه، گزینشگر سرعت را روی "۰" قرار دهید. سیم برق را از دوشاخه درآورید.
۲. کاسه ی دستگاه را از آن جدا کنید و دقت کنید که هیچ موادی در آن باقی نمانده باشد.
۳. دکمه ی "جداسازنده" (رجوع شود به بخش اجزای دستگاه "الف") را برای آزاد کردن و درآوردن همزن یا خمیرزن فشار دهید.
۴. همزن، خمیرزن، کاسه و محفظه ی مخلوط کن را با اسفنجی نرم و کمی مایع شستشوی ملایم بشویید. آب بکشید و سپس با دستمال خشک کنید.
۵. به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی و آسیب به دستگاه، آن را داخل آب یا مایعات دیگر فرو نبرید. برای از بین بردن لکه های سخت سطح دستگاه از دستمالی مرطوب استفاده کنید.

نمودار راهنمای آماده سازی

مدت زمان	ظرفیت	خمیرزن ها
حداکثر ۵ دقیقه	حداکثر ۵۰۰ گرم آرد	خمیر حاوی خمیرمایه حداکثر سرعت را انتخاب کنید (سطح ۳)

مدت زمان	ظرفیت	همزن ها
۳ دقیقه	حدود ۷۵۰ گرم	خمیر وافل، پنکیک و ...
۳ دقیقه	حدود ۷۵۰ گرم	سس ها، کرم ها و سوپ های رقیق
۵ دقیقه	حداکثر ۳ زرده ی تخم مرغ	مایونز
۳ دقیقه	حداکثر ۷۵۰ گرم	پوره ی سیب زمینی
۵ دقیقه	حداکثر ۵۰۰ گرم	خامه
۳ دقیقه	حداکثر ۵ سفیده ی تخم مرغ	سفیده ی تخم مرغ
۳ دقیقه	حدود ۷۵۰ گرم	مخلوط کیک

ث) مشخصات فنی

ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت
بسامد	۵۰ هرتز
قدرت	۲۵۰ وات

هشدار: در صورت آسیب سیم برق، آن را توسط مرکز تعمیر تولیدکننده یا دیگر افراد متخصص تعویض نمایید.

افراد با توانایی جسمی، حسی و ذهنی کم (از جمله کودکان) یا افراد بی تجربه و دانش فقط در صورت نظارت و راهنمایی افراد مسئول سلامت آنها می توانند از دستگاه استفاده کنند. مراقب کودکان باشید که با دستگاه بازی نکنند.

Nasa Electric

ناسا الكتریک

 **ASA**®

e l e c t r i c

Developed in Germany

www.nasa-electric.com

D. CLEANING AND MAINTENANCE

- 1 Before cleaning the appliance, adjust the Speed Selector to position “0”. Unplug the cord from the power supply outlet.
- 2 Remove the bowl from the appliance and ensure no contents remain in the bowl.
- 3 Press “Ejector Button” (Refer to PARTS IDENTIFICATION “A”) to release the beaters or dough hooks from the mixer.
- 4 Wash beaters, dough hooks, bowl and mixer holder with a soft sponge and some mild detergent. Rinse with water and wipe clean with a cloth.
- 5 Do not submerge the mixer unit into water or any type of liquids to avoid electric shock and cause damage to the appliance. To remove difficult stains, clean the area surface with a damp cloth.

E. PREPARATION GUIDELINE CHART

Dough Hooks	Capacity	Duration
Yeast dough <i>Select max. speed (level 3)</i>	Max. 500g flour	Max. 5 minutes

Beaters	Capacity	Duration
Batters for waffles, pancakes, etc	Approx. 750g	3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750g	3 minutes
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	5 minutes
Mash potatoes	Max. 750g	3 minutes
Whipping cream	Max. 500 g	5 minutes
Whisking egg whites	Max. 5 egg whites	3 minutes
Cake mixture	Approx. 750g	3 minutes

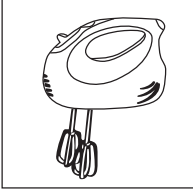
F. SPECIFICATION

Rated Voltage	220-240V
Rated Frequency	50 Hz
Rated Wattage	250W

Warning: If the power cord damaged, it must be changed by the maintenance station of manufacturer or other qualified maintainer. This appliance is not intended for use by person (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.

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

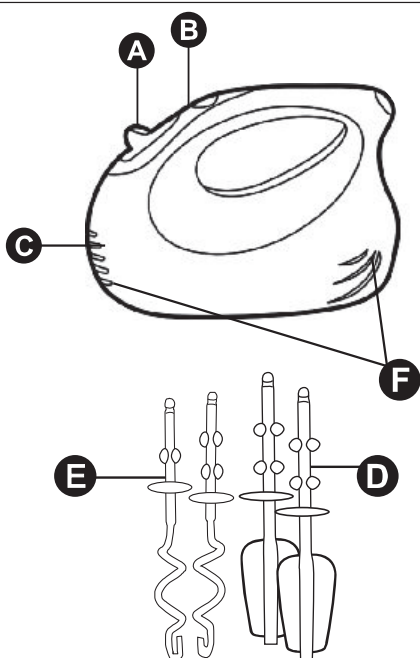
<p>Using mixer unit manually</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insert beaters or dough hooks into the correct outlets and ensure the beaters or dough hooks securely lock and in position. (Refer to Fig. 3a & 3b)  <ul style="list-style-type: none"> • To avoid splashing, place the beaters or dough hooks inside the batter before operating the appliance.
<p>Mixer speed control</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Variable 3-Speed Selector (Refer to PARTS IDENTIFICATION “A”) • Low Speed - Level (1) Selection Suitable for beginning and ending in mixing process, beating and mixing light or fluid batters, for whipping egg white or flour mixes. • Medium Speed - Level (2) Selection For consistent mixing process. • High Speed – Level (3) Selection For whipping cake mixes, sauces and etc. Also for kneading consistent mixing process. • TURBO Function Selection This exclusive feature designed for increasing speed at any of the speed level selection. It also act as a “Pulse” speed at “0” level selector. <p>Caution: <i>Its use is recommended when high speeds are required for very short periods of time. Do not use this function continually for more than a minute to avoid overheating the appliance motor.</i></p>

A. IMPORTANT NOTES

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

1. Read all instruction carefully.
2. This appliance is for normal household use only.
3. Close supervision is necessary when the appliance is in use. Keep the appliance away from children.
4. To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug, mixer unit in water or any form of liquid.
5. Unplug when not in use and before cleaning.
6. Do not operate the appliance when the power cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions, dropped or damaged in any manner, send the appliance to an authorized service centre.
7. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface.
8. Do not place the appliance near gas outlet, electric burner, or heated oven.
9. Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.

B. PARTS IDENTIFICATION



- (A) Ejector & 3 Speed Selector
- (B) Turbo Button
- (C) Mixer Unit
- (D) Beaters
- (E) Dough Hooks
- (F) Air Vent

Nasa Electric



Developed in Germany



Hand Mixer

NS-925B

Please read instruction carefully before use

www.nasa-electric.com