



NASA[®]
electric
MEAT GRINDER
NS-321



دفترچه راهنمای استفاده از چرخ گوشت و کارت گارانتی محصول

لوازم خانگی ناسا الکترونیک[®]



Meat grinder
NS-321



دفترچه راهنمای استفاده از چرخ گوشت ناسا الکتریک مدل NS-321

از اینکه این محصول را انتخاب نموده‌اید از شما متشکریم. این دفترچه‌ی راهنما برای جلب رضایت کامل شما و استفاده از تمامی عملکردهای دستگاه تهیه شده است. قبل از استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌ها را بخوانید و دفترچه را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

NASA[®]
electric



فهرست

صفحه

۴ هشدارهای مهم ایمنی
۵ قطعات و متعلقات دستگاه
۶ نحوه‌ی نصب قطعات دستگاه
۶ آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی سوسیس
۶ آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی کبه
۷ دستورالعمل
۸ نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه
۸ مشخصات فنی دستگاه
۸ گارانتی و خدمات پس از فروش



NS-321
Meat grinder

هشدارهای مهم ایمنی

۹. قبل از نصب و بیرون آوردن قطعات، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۱۰. برای بیرون آوردن و نصب صحیح قطعات دستگاه، مطابق دفترچه‌ی راهنما عمل کنید.
- هشدار:** پس از بیرون آوردن قطعات دستگاه، به قسمت‌های متحرک دست نزنید.
۱۱. هنگام دست زدن به تیغه‌های تیز برش، خالی کردن کاسه و تمیز کردن دستگاه مراقب باشید.
۱۲. بلافاصله پس از اتمام کار با دستگاه، دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۱۳. زمانی که دستگاه در حال کار است هرگز از انگشت یا شیء دیگری برای هدایت مواد غذایی به مجرای ورودی استفاده ننمایید. فقط از اهرم فشار برای این منظور استفاده کنید.
۱۴. هیچ‌گاه دستگاه را بدون آنکه گوشت (یا مواد دیگر) داخل آن باشد، روشن نگذارید.
۱۵. از دستگاه برای آسیاب و خرد کردن استخوان، آجیل یا مواد سخت استفاده ننمایید.
۱۶. هرگز به محفظه‌ی گلویی دست نزنید. فقط از اهرم فشار استفاده کنید.
۱۷. هرگز از دستگاه بیش از ۳ دقیقه به صورت مداوم استفاده ننمایید.
۱۸. کلید معکوس (REV) را تا زمانی که دستگاه به طور کامل متوقف نشده است، فشار ندهید.
۱۹. در صورت عدم استفاده از دستگاه، قبل از نصب و جدا کردن قطعات و پیش از تمیز کردن دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۲۰. قبل از بیرون آوردن قطعات دستگاه منتظر بمانید تا قسمت‌های در حال حرکت متوقف شوند.
۲۱. در صورت عدم استفاده‌ی درست از دستگاه، احتمال بروز خطر وجود دارد.
۲۲. قبل از تعویض قطعات متحرک دستگاه، برق دستگاه را قطع و دوشاخه را از پریز بیرون آورید.
۲۳. پس از هر بار استفاده، اجازه دهید دستگاه در دمای محیط خنک شود.
۲۴. هیچ‌گاه دستگاه را در مجاورت منابع گرمایشی مثل رادیاتور، هیتر و آتش قرار ندهید.

- لطفاً قبل از استفاده از محصول، دستورالعمل دفترچه راهنما را با دقت بخوانید و آن را نزد خود نگه دارید.
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. باید اطمینان حاصل شود کودکان با این وسیله بازی نمی‌کنند.
 ۴. این وسیله برای مصارف خانگی و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:
 - آبدارخانه‌های فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری
 - خانه باغ‌ها
 - هتل‌ها، متل‌ها و هتل آپارتمان‌ها
 - مکان‌هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است.
 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 هریک از اجزای دستگاه اعم از کابل تغذیه 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 صورت خرابی یک قطعه از اجزای دستگاه خودسرانه آن را با قطعات مشابه تعویض نکنید و حتماً با خدمات پس از فروش ناسا الکتریک تماس بگیرید. (لطفاً جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس بگیرید.)
 ۸. در صورت خم‌شدگی یا خرابی تیغه از دستگاه استفاده نکنید.

قطعات و متعلقات دستگاه



شبکه‌ی بزرگ	M	کلید روشن/خاموش	G	اهرم فشار	A
میله‌ی ماریچ	N	چراغ نشان دهنده‌ی آبی	H	سینی	B
تیغه‌ی برش	O	کلید معکوس (REV)	I	گلوبی	C
فیوز اضافه‌بار	P	پایه‌ی لرزه‌گیر	J	مهره گلوبی	D
سری سوسیس‌ساز	Q	شبکه‌ی ریز	K	ضامن گلوبی	E
سری کبه‌ساز	R	شبکه‌ی متوسط	L	بدنه	F

نکات مربوط به دستگاه

- دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.
- فیوز اضافه بار (P) در زیردستگاه را فشار دهید تا مدار وصل شود.
- مجدداً کلید برق دستگاه را روشن کنید.
- لطفاً در صورتی که فیوز اضافه‌بار بیش از حد معمول فعال می‌شود با نمایندگی‌های مجاز خدمات پس از فروش ناسا الکتریک تماس بگیرید.
- این دستگاه مجهز به فیوز اضافه‌بار می‌باشد که در صورت عبور جریان اضافی، برق دستگاه را به طور خودکار قطع خواهد کرد.
- در صورتی که دستگاه ناگهان از کار ایستاد:
- دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
- کلید دستگاه را در وضعیت خاموش قرار دهید.
- جهت خنک شدن دستگاه، ۶۰ دقیقه منتظر بمانید.



نحوه‌ی نصب قطعات دستگاه

دقت کنید که شیارهای جدا کننده روی برآمدگی دهانه‌ی چرخ گوشت قرار داشته باشد. (مطابق شکل ۱-۶)
 سینی را روی گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل ۱-۶)
 ■ حال، دستگاه برای تهیه‌ی سوسیس آماده است. شکل شماره ۱



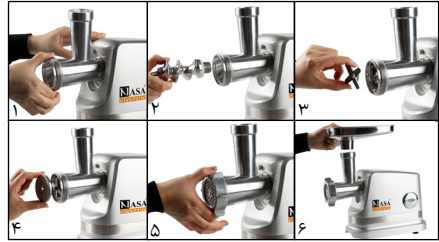
طرز تهیه‌ی سوسیس

مواد را داخل سینی بگذارید. از اهرم فشار برای هل دادن آرام مواد به داخل گلوبی استفاده کنید. پوست سوسیس را به مدت ۱۰ دقیقه داخل آب ولرم قرار دهید. سپس پوست مرطوب را روی سوسیس‌ساز بلغزانید.
 گوشت چرخ کرده (ادویه‌زده) را داخل گلوبی هل دهید. اگر پوست، داخل قیف گیر کرد قیف را با کمی آب، خیس کنید.

آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی کبه

■ گوشت را چرخ کنید.
 ۱. گلوبی را به دستگاه متصل نمایید سپس خلاف جهت عقربه‌های ساعت و تا شنیده شدن صدای قفل بچرخانید. (مطابق شکل ۲-۱)
 ۲. میله‌ی ماریچ را درون گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل ۲-۲)
 ۳. سری کبه‌ساز را روی گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل‌های ۲-۳ و ۲-۴)
 دقت کنید که شیارهای جداکننده روی برآمدگی دهانه‌ی چرخ گوشت قرار داشته باشد.
 ۴. مهره‌ی گلوبی را روی گلوبی بچرخانید. (مطابق شکل ۲-۵)
 ۵. سینی را روی گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل ۲-۶)
 ■ حال، دستگاه برای تهیه‌ی کبه آماده است.

۱. گلوبی را به دستگاه متصل نمایید سپس خلاف جهت عقربه‌های ساعت و تا شنیده شدن صدای قفل بچرخانید.
 ۲. میله‌ی ماریچ را درون گلوبی قرار دهید.
 ۳. تیغه را به صورتی که صفحه‌ی برش رو به بیرون باشد، بر روی میله‌ی ماریچ قرار دهید.
 ۴. شبکه‌ی مورد نیاز را انتخاب و جاگذاری کنید.
 ۵. مهره‌ی گلوبی را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و کاملاً محکم کنید.
 ۶. سینی را روی گلوبی قرار دهید.
 ■ حال، دستگاه آماده‌ی چرخ کردن است.



چرخ کردن

گوشت را به قطعاتی با ۶ سانتی‌متر طول و ۲ سانتی‌متر ضخامت برش دهید. استخوان، غضروف و رگ‌های گوشت را تا جایی که ممکن است جدا کنید (هرگز گوشت را بصورت یخ‌زده چرخ نکنید!)
 گوشت را در سینی قرار دهید. از اهرم فشار برای هل دادن گوشت به داخل محفظه‌ی برش استفاده کنید.

آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی سوسیس

■ گوشت را چرخ کنید.
 ۱. گلوبی را به دستگاه متصل نمایید سپس خلاف جهت عقربه‌های ساعت و تا شنیده شدن صدای قفل بچرخانید. (مطابق شکل ۱-۱)
 ۲. میله‌ی ماریچ را داخل گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل ۱-۲)
 ۳. سری سوسیس‌ساز را روی گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل‌های ۱-۳ و ۱-۴)
 ۴. مهره‌ی گلوبی را روی گلوبی بچرخانید. (مطابق شکل ۱-۵)

شکل شماره ۲

مواد لازم:

مقدار لازم	مواد غذایی
۱ کیلوگرم	گوشت گوسفند بدون استخوان
۱ عدد	پیاز درشت
۱ حبه	سیب تازه
۱ ق چ	زردچوبه
نصف ق چ	فلفل سیاه
به مقدار لازم	نمک دریا
نصف ق چ	زعفران دم کرده



* توجه داشته باشید که سری سوسیس ساز و کبه ساز حتماً باید همراه با هم استفاده شود و استفاده‌ی جداگانه از آن‌ها خطرناک خواهد بود.

جدول راهنمای استفاده از کارکرد دستگاه

مواد	گوشت
حداکثر وزن	۲۰۰۰ گرم
مدت زمان	۳ دقیقه
سرعت	۱ الی ۸
متوسط اندازه‌ی قطعه‌ی گوشت	۲۰×۲۰×۶۰ میلی‌متر

طرز تهیه:

ابتدا گوشت را خوب پاک کرده، خرد کنید و بعد چند بار آن را با آب سرد، تمیز بشویید و در صافی قرار دهید تا آب آن کشیده شود. بعد به مدت ۱ ساعت آن را در فریزر قرار دهید تا کمی سفت و در نتیجه، به راحتی چرخ شود. ابتدا گوشت را با شبک‌هی درشت چرخ کرده، آن‌گاه به آن نمک دریا زده، برای بار دوم با شبک‌هی ریز یا متوسط چرخ نمایید. این کار باعث می‌شود گوشت روی اجاق نریزد و سفت شود. بعد پیاز را درشت رنده نموده، آب آن را بگیرید، تقاله‌ی پیاز را به گوشت اضافه کنید و سپس سیر را نیز رنده‌ی ریز کرده، زردچوبه، فلفل و زعفران را به آن افزوده و گوشت را خوب ورز دهید تا قوام بیاید. سیخ‌های مخصوص را بعد از شستن، با پارچه‌ی تمیز خشک کنید. در آخر، یک چانه‌ی گوشت را به وزن ۷۵ گرم جدا کرده، آن را به سیخ بزنید و سر و ته آن را خوب بپنیدید و کنار بگذارید. موقع سیخ زدن، دست را با آب ولرم خیس نمایید.

توجه: بهتر است کباب‌ها را با زغال سرخ شده با منقل‌های گازی که دارای شعله‌پوش هستند، بپزید تا خوش‌مزتر شود. بعد از سرخ شدن زغال‌ها، کباب‌ها را روی منقل بچینید، به طوری که به یکدیگر نچسبند. بهتر است کباب‌ها را مکرر روی منقل برگردانید تا دو طرف آن با هم بپزد، در غیر این صورت، کباب‌ها روی منقل خواهد ریخت. **توجه:** سعی کنید این غذا را همراه با ریحان تازه و کوجه‌فرنگی کباب‌شده و سماق قهوه‌ای میل نمایید و آن را نیز خوب بجوید.

کباب کوئیده



بودن قطعات و بدنه‌ی دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

مشخصات فنی دستگاه

توان	۳۰۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت



نکات

- اگر دستگاه قفل شد، لطفاً کلید معکوس (REV) را فشار دهید. در این حالت، گوشت داخل محفظه‌ی برش حرکت می‌کند و دستگاه مجدداً می‌تواند به طور عادی کار کند.
- توجه: کلید معکوس فقط برای چرخ کردن بکار می‌رود.
- قسمت‌های Q , R می‌توانند در اهرم فشار جای گیرند. (مطابق شکل روبرو)

نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه

گوشت باقی‌مانده در گلوئی را با عبور یک تکه نان از داخل گلوئی، از دستگاه خارج نمایید.

۱. قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
۲. ضامن آزادسازی (Release) را فشار دهید و گلوئی را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید. اهرم فشار و سینی را بردارید.

۳. مهره‌ی گلوئی را باز کنید و تمام قطعات داخل گلوئی را بیرون آورید. (برای تمیز کردن قطعات دستگاه از ماشین ظرفشویی استفاده نمایید)!

۴. همه‌ی قسمت‌های در تماس با مواد غذایی را با آب گرم و مایع ظرفشویی مناسب بشویید و سپس بلافاصله خشک کنید.

۵. هیچ‌گاه قسمت موتور را داخل آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید و از پارچه‌ای نمدار برای پاک کردن قسمت موتور استفاده کنید.

۶. توصیه می‌شود که بخش برش و شبکه‌ها را با کمی روغن چرب کنید.

۷. در صورتی که نمی‌خواهید برای مدت طولانی از دستگاه استفاده کنید ابتدا تمام قسمت‌های قابل جدا شدن را جدا کرده، سپس تمیز نمایید و دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهداری کنید.

انبار کردن دستگاه

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



در پایان عمر دستگاه، آن را با دیگر زباله‌های خانگی دور نیندازید بلکه ترجیحاً آن را جزء زباله‌های الکترونیکی و الکترونیکی قابل بازیافت قرار دهید. مواد بر طبق برجسب اطلاعاتی قابل بازیافت می‌باشند. با استفاده‌ی مجدد یا بازیافت دستگاه‌های قدیمی می‌توانید به محیط زیست کمک کنید.

گارانتی و خدمات پس از فروش

این محصول دارای ۱۸ ماه گارانتی و ۵ سال خدمات پس از فروش می‌باشد. جهت اطلاعات بیشتر در مورد نحوه‌ی فعال‌سازی گارانتی به برگه‌ی ضمانت‌نامه در انتهای این دفترچه مراجعه کنید و یا با شماره‌ی ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس حاصل فرمایید.

then clean and keep the device out of get to children.

Product storage

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

Technical specifications

Power	300 W
Frequency	50 Hz
Voltage	220-240 V

At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal

household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilizing old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.



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.

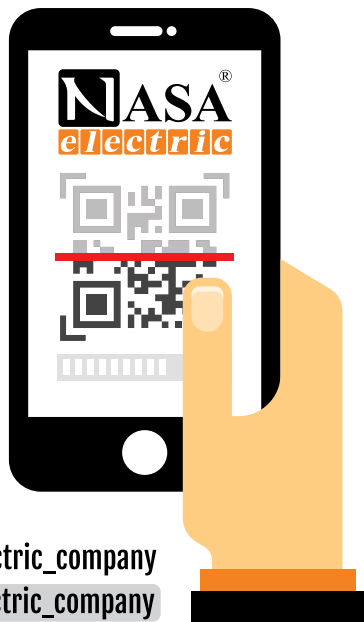
QR کدهای زیر را با تلفن همراه اسکن کنید:
 ۱. روش استفاده صحیح از محصول را در فیلم آموزشی ببینید.
 ۲. روش‌های بهره‌مندی از خدمات پس از فروش و فعال‌سازی گارانتی را در وبسایت ناسا سرویس به آدرس www.nasaservice.com دنبال کنید.



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)



*** Pay attention that the sausage maker and KUBBE maker series must be used together and using them separately will be dangerous.**

Making kebab:

Ingredient	Amount
Boneless mutton	1kg
Onion	1
Fresh garlic	1 berry
Turmeric	1 tsp
Black pepper	½ tsp
Sea salt	As needed
Inhaled Saffron	½ tsp

First, clean the meat well, chop it, and wash it several times with cold water, put it in a colander to drain the water. Then put it in the freezer for 1 hour to harden a little and, as a result, grind easily. First, grind the meat with a coarse grid, then add sea salt to them, and for the second time, grind with fine or medium grid. Then grate the onion, take its water, add the onion pulp to the meat and then chop the garlic, add turmeric, pepper and saffron and knead the meat well. Dry the special skewers with a clean cloth after washing. At the end, take a 75-grams of meat, skewer it, and close the top and bottom well and set aside. When skewering, wet your hands with lukewarm water.

Note: It is better to cook kebabs with fried

char or with gas grills that have a flame to make them more delicious. After preparing the chars, place the kebabs on the stove so that they do not stick to each other. It is best to return the kebabs to the stove frequently so that the two sides are cooked together, otherwise the kebabs will spill on the stove. Note: Try this food with fresh basil, grilled tomatoes, and brown sumac and chew it well.

Tips

If the cutter housing is blocked, please press reversal button (REV).

- In this case, the meat moves inside the Cutter housing and the device can work normally again. Note: The reverse button is only used for mincing.
- Parts Q, R can be placed inside the pusher.



How to clean & maintenance

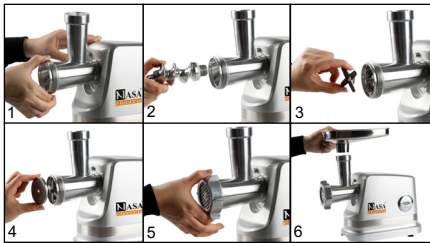
Meat left behind in the cutter housing maybe removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow. Remove the pusher and the tray.
3. Unscrew the screw ring and remove all parts of the cutter housing. Do not clean the parts in the dishwasher.
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water.
5. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. It is recommended that to lubricate the cutting lots and grids with a little oil.
7. If you do not want to use the device for a long time, first remove all detachable parts,

6. Switch the appliance on again.
 Please contact NASA Electric after sales service center if the non-self-resetting over current protector system is activate too often.

How to use attachment

1. Connect the throat to the device, then turn it counterclockwise until the lock sound is heard.(from image 1)
 2. Insert the worm shaft into the throat. (from image 2)
 3. Place the blade on the worm shaft with the cutting plate facing out. (from image 3)
 4. Select and paste the required grid. (from image 4)
 5. Turn the throat nut clockwise and tighten it completely. (from image 5)
 6. Place the tray on the throat. (from image 6)
- The device is ready to use.



Mincing:

Cut the meat into 6cm-long, 2cm-thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible. (Never use frozen meat)

Put the meat in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

Making sausages

Mince the meat.

1. Connect the Cutter housing to the device, then turn it counterclockwise until the lock sound is heard. Insert the Worm shaft into the Cutter housing.(from image 1-1)
2. Insert the worm shaft inside the cutter housing. (from image 1-2)
3. Place the sausage maker on the Cutter housing.(from image 1-3 , 1-4)

4. Turn the worm shaft on cutter housing. (Make sure discriminant rakes are on the bulge of the meat grinder) (from image 1-5)
5. Place the tray on the Cutter housing.(from image 1-6)
6. Now, the device is ready to prepare sausages.



Making sausages:

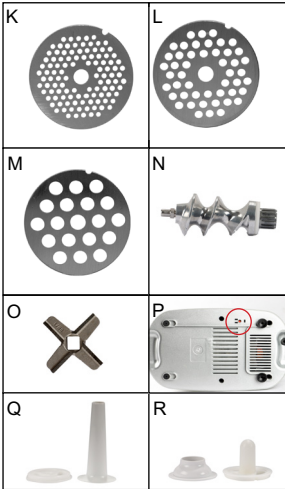
Put the ingredient in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

Making KUBBE:

1. Connect the cutter housing to the device, then turn it counterclockwise until the lock sound is heard. (from image 1-2)
2. Insert the Worm shaft into the Cutter housing.(from image 2-2)
3. Place the KUBBE maker series on the worm shaft with the cutter blade facing out. (from image 2-3 , 2-4)
 (Make sure discriminant rakes are on the bulge of the meat grinder)
4. Select and paste the required grid.
 Turn the worm shaft clockwise and tighten it completely.(from image 2-5)
5. Place the tray on the cutter housing.
 Now the appliance is ready for making KUBBE. (from image 2-5)

Device parts & accessories



A	Pusher	J	Throat guarantor
B	Tray	K	Fine grid
C	Cutter housing	L	Medium grid
D	Throat nut	M	Coarse grid
E	Body	N	Worm shaft
F	"On/Off" button	O	Cutter blade
G	Blue indicator light	P	Overload fuse
H	Release button	Q	Sausage maker series
I	Anti-shake base	R	KUBBE maker series

Tips:

This appliance is equipped with an overload fuse that will automatically outage the power supply in case of over current.

If your appliance suddenly stops running

1. Pull the mains plug out of the socket.
2. Let the appliance cool down for 60 minutes.
3. Put the mains plug in the socket.
4. Press the switch button to turn off the appliance.
5. Press the circuit breaker button at the bottom of the appliance to turn on the appliance.

Important safety warnings

Read these instructions for use carefully and keep it well.

1. Plug in and 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 shall not play with the appliance.
4. This appliance is intended for home use and the following:
 - Stores, offices and workplaces
 - Garden houses
 - Hotels & motels
 - Places where bed and breakfast facilities are available
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. In case of failure of a part of the device, do not replace it with similar parts and be sure to contact NASA Electric after sales service.(call +982145114 for more information.)
8. Do not use the device if the blade is lean or damaged.
9. Before installing and removing the parts, turn off the appliance and unplug it.
10. Operate according to the user manual to remove and install the device parts correctly.
Warning: Do not touch moving parts after removing the device parts.
11. Be careful when touching sharp cutting blades, emptying the bowl and cleaning the device.
12. After working with the device immediately unplug the appliance.

13. While the device is operating, never use finger or other object to guide food into the duct. Use only the pusher for this purpose.
14. Never use the appliance without meat (or other ingredients).
15. Do not use the device to grind and crush bones, nuts or hard materials.
16. Never touch the cutter housing. Use only the pusher.
17. Never operation the appliance continuously for more than 7 minutes at rated power.
18. Never press reversal button (REV) when the appliance does not absolutely stop.
19. Disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling disassembling or cleaning.
20. Before removing the parts wait until the moving parts to stop.
21. There is a potential injury from the misuse.
22. Before replacing the moving parts of the appliance unplug it.
23. After each use allow the appliance to cool and become outside temperature.
24. Never place the appliance near heating sources such as radiators, heaters or fireplaces.

Contents

Page

Important safety warnings.....	3
Device parts & accessories.....	4
How to use attachment.....	5
Making sausages.....	5
Making kubbe.....	5
Instructions.....	6
How to clean & maintenance.....	6
Technical specifications.....	7
Guarantee and after sales service.....	7



NS-321
Meat grinder



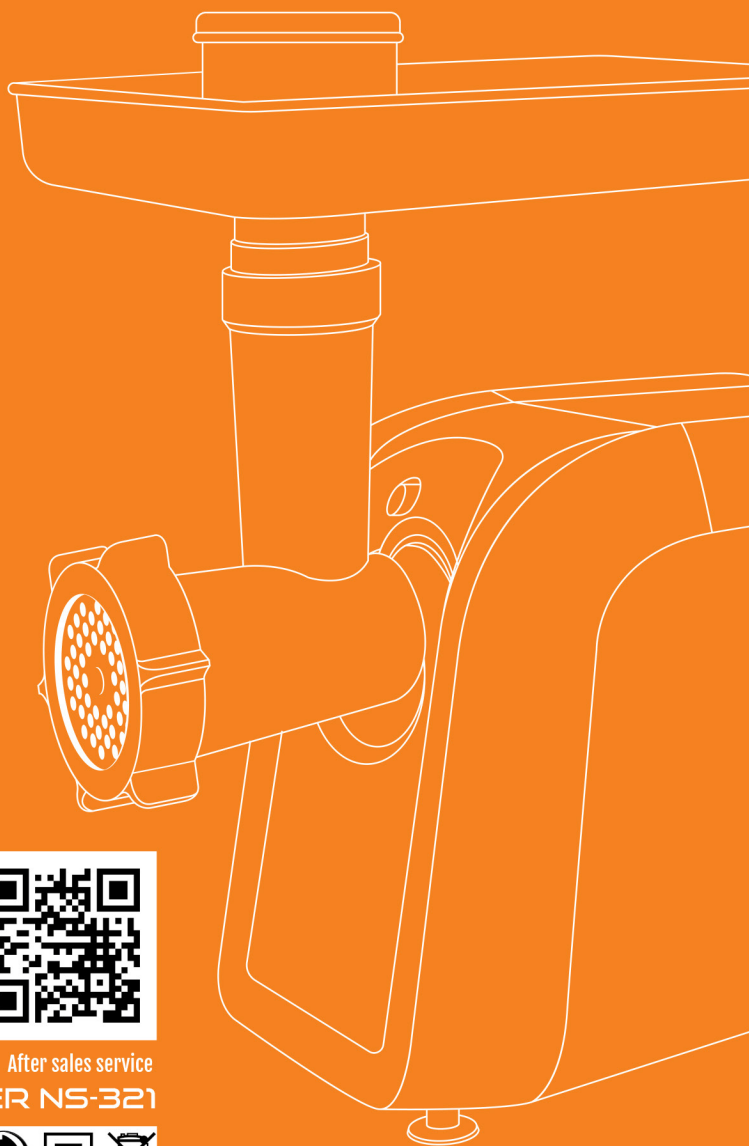
NASA electric Meat grinder NS-321 User manual



Thank you for choosing our product.

This instructions manual has been prepared for you to achieve complete satisfaction and maximum performance from your product read these instructions carefully before using the appliance and keep the manual for future reference.





How to use the product  After sales service

MEAT GRINDER NS-321

