



Professional
Stand Mixer
NS-974



دفترچه راهنمای استفاده از همزن کاسه دار حرفه‌ای ناسا الکتریک مدل NS-974

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

NASA
electric



فهرست

صفحه

۴.....	هشدارهای مهم ایمنی.....
۵.....	قطعات و متعلقات دستگاه.....
۶.....	راهنمای استفاده از دستگاه.....
۷.....	راهنمای استفاده از میله‌های همزن.....
۷.....	راهنمای تمیز کردن و نگهداری دستگاه.....
۷.....	مشخصات فنی دستگاه.....
۸.....	گارانتی و خدمات پس از فروش.....
۹.....	نقشه انفجاری دستگاه.....



NS-974
Professional
Stand Mixer



هشدارهای مهم ایمنی

- میز یا پیشخوان آویزان نشود یا با سطوح داغ در تماس نباشد.
۱۱. به صورت مداوم بیشتر از سه دقیقه از دستگاه استفاده نکنید، قبل از استفاده‌ی مجدد منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً خنک شود.
 ۱۲. از لوازم غیر استاندارد که مورد تأیید شرکت ناسا الکتریک نمی‌باشد در این دستگاه استفاده نکنید.
 ۱۳. قبل از هر جابجایی (هرچند جزئی) دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
 ۱۴. قبل از خاموش شدن و توقف کامل موتور، از خارج کردن قطعات اکیداً خودداری نمایید.
 ۱۵. مطمئن شوید که مقدار مواد غذایی از ظرفیتی که در دفترچه راهنمای محصول درج شده بیشتر نباشد.
 ۱۶. این دستگاه برای استفاده با تایمر جداگانه یا سیستم‌های کنترل از راه دور جدا تعبیه نشده است.
 ۱۷. از دستگاه در مجاورت یا بر روی وسایل گرم‌از جمله: اجاق گاز، هیتر برقی و فر داغ استفاده نکنید.
 ۱۸. با دست خیس به دستگاه دست نزنید. در صورتی که دستگاه خیس است، بلافاصله آن را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
 ۱۹. قبل از اقدام به تمیز کردن و نگهداری از محصول، 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.
 ۲۰. بدون نظارت مستقیم بر روی دستگاه از آن استفاده نکنید. در صورت عدم حضور خودتان، حتماً دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بیرون بیاورید.
 ۲۱. قبل از استفاده از دستگاه، موتور و کابل برق را بررسی کنید. در صورت آسیب دیدگی از دستگاه استفاده ننمایید.
 ۲۲. مراقب باشید کابل دستگاه به گونه‌ای آویزان نشود که خطر کشیدگی توسط کودکان

- 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 دیده باشد، 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.
 ۱۰. مراقب باشید کابل برق دستگاه از لبه‌ی

عملکرد پالس می‌باشد.

- قبل از استفاده از دستگاه مطمئن شوید که همزن مفتولی/همزن تخت/چنگک خمیرزن به طور صحیح روی دستگاه نصب شده باشند.
- حداکثر ظرفیت کاسه‌ی همزن ۴/۵ لیتر می‌باشد.

وجود داشته باشد.

- ۲۳. قبل از تعویض لوازم جانبی یا قطعاتی که در حال استفاده هستند، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
- ۲۴. مراقب باشید تنها بعد از نصب لوازم جانبی، دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.

نکات

- قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که ولوم سرعت در وضعیت "0" قرار دارد، سپس میله را متصل کنید.
- دستگاه دارای "8" سرعت انتخابی همراه با

قطعات و متعلقات دستگاه



دستگاه همزن	A	ولوم سرعت	F
درپوش کاسه	B	کلید آزادسازی همزن	G
کاسه‌ی همزن	C	همزن مفتولی	H
پایه‌ی کاسه	D	همزن تخت	I
پایه‌ی ضد لغزش	E	چنگک خمیرزن	J



راهنمای استفاده از دستگاه

۱. دستگاه را روی سطح صاف قرار دهید.
 ۲. کلید آزادسازی همزن را فشار دهید تا دستگاه همزن به طرف بالا برود.
 ۳. میله همزن مورد نظر (همزن مفتولی، همزن تخت، چنگک خمیرزن) را در جای مشخص شده روی همزن نصب کنید. اطمینان حاصل کنید، که میله همزن مورد نظر در جای خود قفل شده باشد.
 ۴. مواد غذایی مورد نظر را داخل کاسه ریخته و در جایگاه خود بر روی پایه قرار دهید و کاسه را کمی بچرخانید تا در جای خود محکم شود. درپوش را بر روی کاسه همزن قرار دهید تا از پاشیده شدن مواد غذایی داخل کاسه به اطراف جلوگیری شود.
 ۵. کلید آزادسازی را فشار دهید و دستگاه همزن را به سمت پایین بیاورید تا میله همزن داخل کاسه قرار گیرد.
- دوشاخه را به پریز برق وصل کنید و ولوم سرعت را بچرخانید تا دستگاه روشن شود.
 - ولوم سرعت را بر روی سرعت مورد نظر قرار دهید تا دستگاه با سرعت انتخابی شروع به کار کند.
 - توجه داشته باشید همیشه از سرعت کم شروع کنید و به مرور سرعت را افزایش دهید.
 - پس از اتمام کار، ولوم سرعت را در وضعیت "0" قرار دهید و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.



راهنمای استفاده از میله‌های همزن

مدت زمان	سرعت	حداکثر مواد غذایی	نوع مواد غذایی	نوع میله
۲ الی ۳ دقیقه	۶ الی ۸	۶ عدد	سفیده تخم مرغ	میله‌های همزن مفتولی و همزن تخت
۳ دقیقه	۶ الی ۸	۳۰۰ میلی‌لیتر	انواع کرم (خامه)	
۱/۵ الی ۲ دقیقه	۴ الی ۶	۴۰۰ گرم	مایه‌ها	
۱ دقیقه	۴ الی ۶	۴۰۰ گرم	خمیر کلوچه	
۲ دقیقه	۲ الی ۴	۵۰۰ گرم	• ترکیب شکر و سفیده تخم مرغ • اضافه کردن مایعات به مواد خشک • اضافه کردن آرد و مواد خشک به خمیر	چنگک خمیرزن
۲ دقیقه	۱ الی ۲	۴۰۰ گرم	خمیر	
۱ دقیقه	۱ الی ۲	۳۵۰ گرم	• مخلوط کردن مواد مافین (کاپ کیک) • مخلوط کردن کره و شکر	

• 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.

فر، میکروویو و... قرار ندهید.

انبار کردن و نگهداری از 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 بودن قطعات و بدنه‌ی دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

مشخصات فنی دستگاه

توان	۳۰۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت

راهنمای تمیز کردن و نگهداری دستگاه

۱. دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید و منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود. سپس میله‌ی همزن مفتولی/همزن تخت/چنگک خمیرزن را نیز جدا کنید.

۲. دستگاه و پایه‌ی همزن را با دستمالی مرطوب، تمیز کرده و سپس خشک کنید.

۳. هرگز دستگاه همزن را زیر آب یا داخل آب قرار ندهید و اجازه ندهید که کابل برق یا دوشاخه‌ی دستگاه خیس شود.

۴. هرگز از تمیز کننده‌های ساینده مانند سیم ظرفشویی یا سفید کننده برای تمیز کردن کاسه‌ی همزن و میله‌های همزن دستگاه استفاده ننمایید. برای برداشتن رسوبات بر جای مانده می‌توانید از سرکه استفاده کنید. کاسه را در مجاورت وسایل گرمازا (اجاق گاز،



گارانتی و خدمات پس از فروش

این محصول دارای ۲۴ ماه گارانتی و ۵ سال خدمات پس از فروش می‌باشد. جهت فعالسازی گارانتی کافی است شماره سریال / شناسه رهگیری محصول را به شماره ۱۰۰۰۸۴۵۴ پیامک نمایید. یا با شماره‌ی ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس حاصل فرمایید.



در پایان عمر دستگاه، آن را با دیگر زباله‌های خانگی دور نیندازید ترجیحاً آن را جزو زباله‌های الکتریکی و الکترونیکی قابل بازیافت قرار دهید. با بازیافت دستگاه‌های قدیمی می‌توانید به محیط زیست کمک کنید.

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



www.nasaservice.com

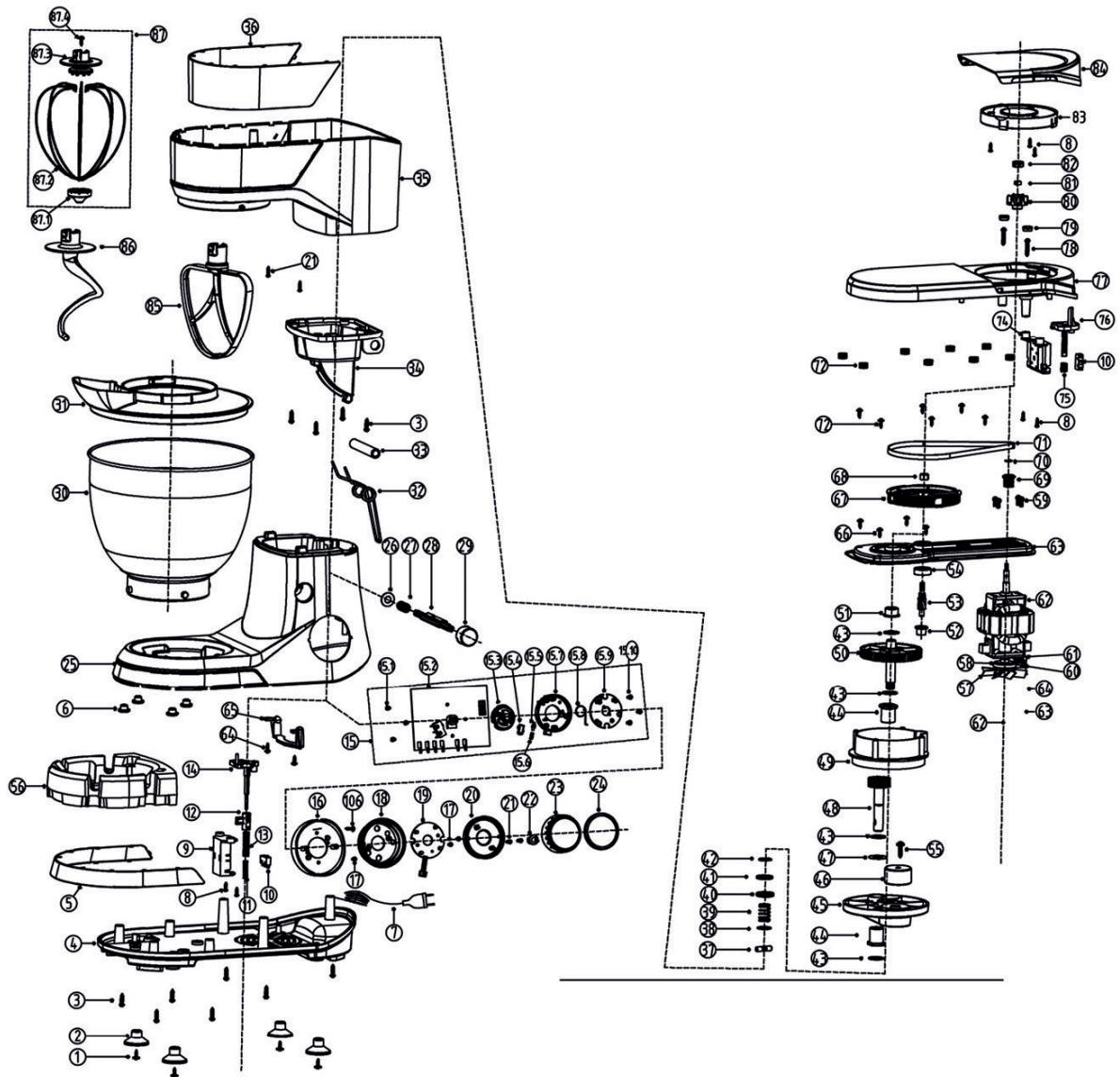


[nasa_electric_company](https://t.me/nasa_electric_company)



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

نقشه انفجاری دستگاه



جهت درخواست قطعات می‌بایست مدل محصول را همراه با کد قطعه از طریق تماس با شماره تلفن ۰۲۱۴۵۱۱۴ ثبت نمایید.
 مثال: قطعه NS-974-30 کاسه‌ی همزن می‌باشد.
 در صورتی که شخصاً یا از طریق نمایندگی‌های غیر مجاز اقدام به تعمیر یا تعویض قطعات دستگاه کنید، دستگاه شامل گارانتی نخواهد شد.

Guide table for using mixing rods

Rod Type	Food Type	Maximum Food Speed	Speed	Time
Wire mixer/ Flat mixing rod	Egg whites	6	6 – 8	2 –3 minutes
	Cream	300 ml	6 – 8	3 minutes
	All-in-one cake mixes	400 g	4 – 6	1½ – 2 minutes
	Batter	400 ml	4 – 6	1 minute
	<ul style="list-style-type: none"> • Rubbing fat into flour • Adding water to combine • pastry ingredient 	500 g	2 – 4	2 minutes
Kneading rake	Batter	400 ml	1 – 2	2 minute
	<ul style="list-style-type: none"> • Mix muffins • Blend butter & sugar 	350 g	1 – 2	1 minute

- 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.

Clean & maintenance guide

1. Turn “off” the appliance before cleaning and unplug it. Then wait for cool down the device. after it remove the used rod.
2. Clean the mixer and 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. Never use a wire, metal or bleach brush to clean a stainless bowl and rods. You can use vinegar to remove residual deposits. Keep the bowl away from heat (stove, oven, microwave, etc.).

Product storage & maitenance

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

Technical specifications

Power	300 W
Frequency	50 Hz
Voltage	220 – 240 V

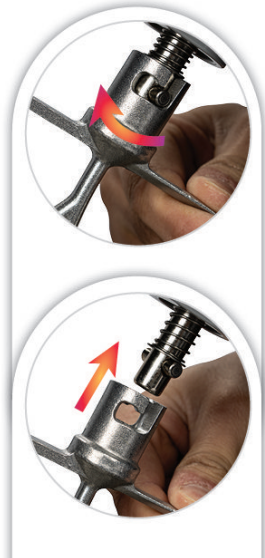
Guarantee and after sales service

This device has 24 month guarantee and 5 years after sales service, To activate the guarantee, you should send the serial number or product ID to 10008454 or call +982145114.

Using the device guide

1. Place the device on a flat surface.
2. Press the eject button to move the device upwards.
3. Install the desired mixer rod (wire mixer, flat mixer, kneading rake) in the specified place on the mixer. Make sure the rod is locked in place.
4. Pour the desired food into the bowl and place it on the base in its place and turn the bowl slightly to hold it in place. Place the lid on the mixing bowl to prevent food from splashing inside the bowl.
5. Press the eject button and bring the mixer down to place the mixer rod inside the bowl.

- Connect the plug to the electrical outlet and turn the speed button to turn on the device.
- Set the speed button to the desired speed so that the device starts at the selected speed.
- Always note to always start at a low speed and gradually increase the speed.
- When done, set the speed button to the “0” position and unplug it.





Notes

- Before turning on the device, make sure that the speed button is set to “0” then connect the rods.
- Before using the device make sure that the wire mixer/flat mixing rod/kneading rake are properly fastened to the handle.
- The device are “8” speeds with puls function.
- Maximum of mixer bowl is 4.5 L.

Device parts & accessories



A	Mixer body	F	Speed button
B	Bowl lid	G	Eject button
C	Mixer bowl	H	Wire mixer
D	Bowl base	I	Flat mixing rod
E	Anti-slip feet	J	Kneading rake

Important safety warnings

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

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 home use 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 for more information.)
8. Never put the mixer body in water or let the cord or power plug 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. Do not use the appliance for more than 3 minutes each time, wait for the appliance to cool down before reusing it.
12. Do not use non-standard equipment that is not approved by NASA Electric in this mixer.
13. Turn off the appliance and unplug it before any movement (however minor).
14. Strictly avoid removing parts before turning off the motor completely.
15. Make sure that the values do not exceed the capacity stated in the product manual.
16. This device is not intended for use with separate timers or separate remote control systems.
17. Do not use the appliance near or on heating devices such as stoves, electric heaters and hot ovens.
18. Do not touch the device with wet hands. If the appliance is damp, unplug it immediately.
19. Before clean and maintenance, 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.
20. 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.
21. Check the motor and power cord before using the device. Do not use if damaged.
22. Be careful not to hang the cable of the device in such a way that there is a risk of stretching by children.
23. Turn off the appliance and unplug it before replacing any accessories or parts that are in use.
24. 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
Using the device guide.....	5
Guide table for using mixing rods.....	6
Clean & maintenance guide.....	6
Technical specifications.....	6
Guarantee and after sales service.....	6



NS-974
Professional
Stand Mixer



NASA electric Professional Stand Mixer NS-974 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.



ضمانت نامه



شرکت پیشرو سورین فن آور فرتاک



پیشرو سورین
فن آور فرتاک
Pishro Sourin
Fanavar Fartak



در راستای رفاه حال خریداران گرامی و به پاس اعتمادی که به این مجموعه داشته‌اند، تمامی محصولات برقی دارای ۲۴ ماه گارانتی و ۵ سال تضمین تأمین قطعات، بعد از تاریخ خرید می‌باشد.

مصرف کننده گرامی؛ جهت برخورداری از خدمات پس از فروش ناسا الکتریک حتماً بعد از خرید به مدت حداکثر یک ماه نسبت به ثبت سریال و فعال سازی گارانتی اقدام نمایید. برای فعال سازی کافی است شماره سریال محصول /شناسه رهگیری محصول را بدون فاصله به شماره ۱۰۰۰۸۴۵۴ پیامک نمایید و یا از طریق سایت ناسا سرویس به آدرس www.nasaservice.com و کلیک بر روی فعال سازی گارانتی اقدام نمایید. همکاران ما بعد از بررسی شماره سریال، جهت ثبت مشخصات فردی با شما تماس خواهند گرفت.

جهت استفاده از گارانتی و خدمات پس از فروش و دریافت اطلاعات مورد نظر مرکز خدمات رسانی در محل سکونت خود، به سایت ناسا سرویس مراجعه نمایید و یا با شماره ۰۲۱-۴۵۱۱۴ تماس حاصل فرمایید.

انتقادات و پیشنهادات خود را از طریق راه‌های ارتباطی زیر با ما در میان بگذارید:
پیامک: ۱۰۰۰۸۴۵۳ | تلفن: ۰۲۱-۲۲۵۹۶۰۱۰ | ایمیل: info@nasa-electric.com

آدرس دفتر مرکزی خدمات پس از فروش ناسا الکتریک
تهران، صادقیه، بین فلکه اول و دوم، بلوار شهدای صادقیه شمالی، نبش کوچه کسرای،
پلاک ۱۲۴ واحد ۲ (مرکز خدمات ایرانیان سرویس)
تلفن: ۰۲۱-۴۵۱۱۴ آدرس وبسایت: www.nasaservice.com

این ضمانت نامه بدون مهر و امضای نمایندگی فروش، تاریخ خرید و فاکتور خرید، معتبر نمی باشد.



NASA[®]
electric

Professional
Stand Mixer
NS-974



دفترچه راهنمای استفاده از همین کاسه‌دار حرفه‌ای و کارت گارانتی محصول

لوازم خانگی نالسا الکتریک[®]



How to use the product



After sales service



Professional
Stand Mixer
MODEL NS-974



ضمانت نامه

نکات مهم و شرایط ضمانت

- ۱) گارانتی دستگاه فقط در قبال ارائه به نمایندگی‌های مجاز "خدمات پس از فروش نالسا الکتریک" معتبر می‌باشد. در صورت ارائه به افراد غیر مجاز باعث ابطال این ضمانت نامه می‌گردد.
- ۲) این ضمانت نامه اختصاصی بوده و قابل انتقال به غیر نمی‌باشد.
- ۳) دستمزد تعمیرات و بهای قطعات مصرفی خارج از موضوع ضمانت دریافت می‌گردد.
- ۴) هرگونه خط خوردگی و خراش بر روی برچسب محصول و تاریخ خرید باعث ابطال این ضمانت نامه می‌گردد.

موارد خارج از ضمانت

- ۱) اشکالات ناشی از استفاده غیر اصولی، سهل انگاری، نوسانات برق، عیوب سیم کشی ساختمان، حمل و نقل غیر اصولی، عوامل طبیعی، آتش سوزی شامل ضمانت نمی‌باشد.
- ۲) بدنه دستگاه، موارد تزئینی و مصرفی شامل ضمانت نمی‌باشد و هزینه آن‌ها در یافت می‌گردد.

توجه

- ۱) در موارد خارج از ضمانت، کلیه هزینه‌های مربوطه بر عهده مصرف کننده می‌باشد.
- ۲) مشتری گرامی؛ در هنگام خرید از فروشگاه، دستگاه خریداری شده را با دقت بررسی و از صحت عملکرد الکتریکی دستگاه و سالم بودن آن اطمینان حاصل نمایید. در غیر این صورت مرکز خدمات هیچ گونه مسئولیتی در قبال جنس نو معیوب از لحاظ شکستگی و کسری قطعه نخواهد داشت.

NASA[®]
electric

پیشرو سورین
فن‌آور فرتاک
Pishro Sourin
Fanavar Fartak



این ضمانت نامه بدون مهر و امضای نمایندگی فروش، تاریخ خرید و فاکتور خرید، معتبر نمی‌باشد.