



**NASA**<sup>®</sup>  
**electric**

 **Rotatory Stand Mixer**  
**NS-972 Max 4 L**



دفترچه راهنمای استفاده از همزن کاسه‌دار چرخشی و کارت گارانتی محصول

**لوازم خانگی ناسا الکترونیک**<sup>®</sup>



Rotatory Stand Mixer

NS-972



دفترچه راهنمای استفاده از همزن کاسه‌دار چرخشی ناسا الکتریک مدل NS-972

مشتری گرامی از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند ناسا الکتریک سپاسگزاریم. 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<sup>®</sup>  
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.....
۸.....	راهنمای تمیز کردن و نگهداری دستگاه.....
۸.....	عیب‌یابی.....
۸.....	مشخصات فنی دستگاه.....
۸.....	گارانتی و خدمات پس از فروش.....



**NS-972**

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 گرمازا 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.

۲۳. قبل از استفاده از دستگاه، کابل برق را بررسی کنید. در صورت آسیب دیدگی از دستگاه استفاده ننمایید.

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 دستگاه، دوشاخه را به پریز برق وصل 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.

۲۳. قبل از استفاده از دستگاه، کابل برق را بررسی کنید. در صورت آسیب دیدگی از

### قطعات و متعلقات دستگاه



A	کلید آزادسازی میله‌ها
B	کلید تنظیم سرعت
C	کلید توربو
D	کلید آزادسازی همزن
E	پایه‌ی نگه‌دارنده
F	کلید آزادسازی پایه‌ی نگه‌دارنده
G	کاردک داخلی
H	کاردک
I	میله‌های خمیرزن
J	میله‌های همزن
K	پایه‌ی ضد لغزش
L	جایگاه کاسه
M	کاسه‌ی همزن
N	دستگاه همزن



### راهنمای نصب قطعات دستگاه

- ۴. کاردک داخلی را درون کاسه‌ی همزن بگذارید. (مطابق تصویر شماره ۵)
- ۵. 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. (مطابق تصویر شماره ۶)
- مطمئن شوید که برجستگی‌های تعبیه شده بر روی پایه‌ی نگهدارنده درون شکاف‌های دستگاه همزن قرار گرفته باشند.
- ۶. دستگاه آماده به کار است.
- در صورت استفاده از همزن بر روی پایه‌ی نگهدارنده می‌بایست میله‌ها در میانه‌ی قسمت پلاستیکی پایه قرار گیرند.
- برای جداسازی میله‌ها از دستگاه همزن کلید سرعت را در وضعیت «0» قرار دهید سپس کلید آزادسازی میله‌ها را فشار دهید.

- قبل از اینکه دوشاخه را به پریز برق متصل کنید مطمئن شوید که کلید تنظیم سرعت در وضعیت «0» قرار دارد. (مطابق تصویر شماره ۱)
- ۱. میله‌های همزن/خمیرزن را به دستگاه همزن متصل کنید. (مطابق تصویر شماره ۲)
- مطمئن شوید میله‌ها در جای خود قفل شده باشند.
- دقت داشته باشید که میله‌ی دارای چرخ‌دنده می‌بایست به طور صحیح در جایگاه خود قرار گیرد.
- ۲. کلید آزادسازی پایه‌ی نگهدارنده را فشار دهید و پایه را به سمت بالا ببرید. (مطابق تصویر شماره ۳)
- ۳. کاسه‌ی همزن را در جای خود قرار دهید. (مطابق تصویر شماره ۴)



### راهنمای استفاده از دستگاه

- ۱. کلید آزادسازی پایه‌ی نگهدارنده را فشار دهید تا همزن به سمت بالا حرکت کند.
- ۲. مواد مورد نیاز را درون کاسه ریخته و کاسه

- ۱. کلید آزادسازی پایه‌ی نگهدارنده را فشار دهید تا همزن به سمت بالا حرکت کند.
- ۲. مواد مورد نیاز را درون کاسه ریخته و کاسه

خامه، تخم‌مرغ و ...) بهتر است چند دقیقه قبل از شروع کار، مواد را در فضای آشیپزخانه قرار دهید، تا به دمای محیط برسند.

- از همزدن مواد یخ‌زده خودداری کنید، تا آسیبی به دستگاه وارد نشود.
- 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 هم‌زدن طولانی و سرعت بالا نیاز دارد.
- اگر حجم مواد غذایی از ظرفیت کاسه‌ی همزن بیشتر باشد، بهتر است که دستگاه همزن را از کاسه جدا کرده و از کاسه‌ی دیگری در اندازه‌ی مناسب استفاده کنید.
- به منظور رز دادن مجدد خمیر نان، دستگاه همزن را از پایه جدا کرده و به صورت دستی از آن استفاده کنید.

سپس همزن را به سمت پایین فشار دهید.

۴. دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.
۵. مطابق دستورالعمل سرعت لازم را انتخاب نمایید.
- پس از اینکه ترکیب کردن شروع شد طبق دستورالعمل سرعت را افزایش دهید.
- برای اعمال حداکثر سرعت کلید توربو را فشار دهید تا دستگاه با حداکثر توان کار کند.

**نکته:** جهت استفاد از عملکرد توربو باید کلید سرعت از وضعیت «0» خارج شده باشد.

۶. پس از اتمام کار جهت آزادسازی میله‌ها، کلید سرعت را در وضعیت «0» قرار دهید.
- در صورتی که نیاز باشد در حین کار چند بار با کاردک مواد چسبیده به ته کاسه را جدا کنید تا کار ترکیب کردن راحت‌تر و کامل انجام شود.
۷. جهت جدا کردن دستگاه همزن از پایه نگهدارنده، کلید آزادسازی پایه را فشار دهید.
۸. پس از پایان کار تمامی قطعات قابل شست‌وشو را با آب و مایع ظرفشویی بشویید.

### نکات

• برای همزدن مواد غذایی مختلف از جمله (کره،

### راهنمای استفاده از میله‌های همزن/خمیرزن

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

• 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 تمیز کردن و نگهداری دستگاه

مایع دیگری قرار ندهید یا اجازه ندهید که کابل برق یا دوشاخه‌ی دستگاه خیس شود.  
۵. میله‌های همزن/خمیرزن، کاسه، کاردک و کاردک داخل کاسه‌ی همزن را با آب و مواد شوینده بشویید.  
۶. هرگز از برس سیمی، فلزی یا سفید کننده برای تمیز کردن کاسه‌ی استیل همزن استفاده ننمایید. برای برداشتن رسوبات بر جای مانده می‌توانید از سرکه استفاده کنید.

۱. همیشه قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید و میله‌های همزن/خمیرزن را جدا نمایید.  
۲. هرگز از مواد ساینده برای تمیز کردن دستگاه استفاده ننماید.  
۳. دستگاه همزن و پایه نگهدارنده را با دستمالی مرطوب، تمیز کرده و سپس خشک نمایید.  
۴. هرگز دستگاه همزن را داخل آب یا هر

### عیب‌یابی

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

### مشخصات فنی دستگاه

توان	۲۰۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت

### 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.

### 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.

## Troubleshooting

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

### Product storage & maintenance

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

### 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.

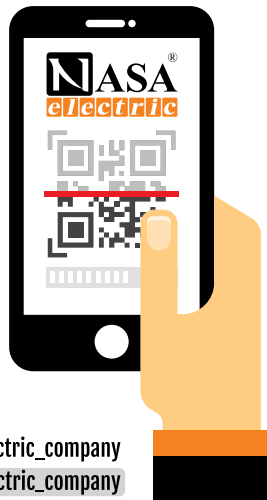
- QR کدهای زیر را با تلفن همراه اسکن کنید:
۱. روش استفاده صحیح از محصول را در فیلم آموزشی ببینید.
  ۲. روش‌های بهره‌مندی از خدمات پس از فروش و فعال‌سازی گارانتی را در وبسایت ناسا سرویس به آدرس [www.nasaservice.com](http://www.nasaservice.com) دنبال کنید.



۲ فعال‌سازی گارانتی و خدمات پس از فروش



۱ فیلم آموزشی استفاده صحیح از دستگاه



[www.nasa-electric.com](http://www.nasa-electric.com)  
 [www.nasaservice.com](http://www.nasaservice.com)

[nasa\\_electric\\_company](https://t.me/nasa_electric_company)  
 [nasa\\_electric\\_company](https://www.instagram.com/nasa_electric_company)

- It is necessary to remove the material attached to the bottom of the bowl several times during the work with a spatula to make the mixing work easier and more complete.
- 7. Press the device eject button to separate the mixer from the holder base.
- 8. After finishing work, wash all washable parts with water and dishwashing liquid.

### 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.
- 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.
- Large and thick mixtures may requires longer mixing time.
- For best results with small quantities, use the Hand mixer without the stand.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- If you wish to mix larger quantities or heavier 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.
- The holder base of the device must always be high to separate the rods.

### Guide table for using the 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 in crease the speed.

### Clean & maintenance guide

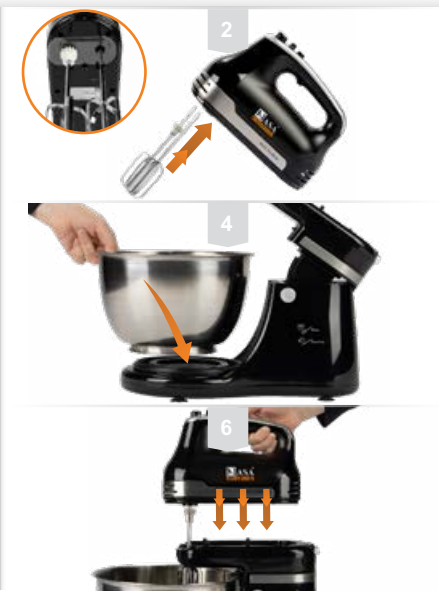
1. Always switch off the appliance before cleaning and unplug it, and also remove the mixing and dough hooks.
2. Never use abrasives to clean the device.
3. clean the mixer and holder base with a wet cloth and then dry it.
4. Never put the mixer in water or any other

- liquid or allow the power cord or plug to get wet.
5. Rinse beaters/dough hooks, spatula, inside bowl spatula and bowl with water and dishwashing liquid.
6. Never use a wire, metal or bleach brush to clean a stainless steel bowl. You can use vinegar to remove residual deposits.

### Installing the device guide

- Before plugging in make sure set the speed button in “0” option. (as shown in figure 1)
1. Insert the beater/dough-hook rods into the mixer head. (as shown in figure 2)
  - Make sure the rods are locked at the right place.
  - Be carfull that the gear rod must be correctly base upward.
  2. Press the mixer eject button, and move the holder base upward. (as shown in figure 3)
  3. Put the mixing bowl in device base. (as shown in figure 4)

4. Put the inside spatula in mixer bowl. (as shown in figure 5)
5. Put the mixer on the hoder and push it down to hold the mixer inplace. (as shown in figure 6)
- Make sure that the protrusios on the holder base are located inside the slots of device.
6. The device is ready to use.
  - If using a mixer with the base, place the rods with the plastic gear in the direction of the actuator on the holder plate.
  - The beater/dough hook rods can only be removed when the speed button is in the off “0” position.



### Using the device guide

1. Press the device eject button, raise the mixer.
2. Place the ingredient into the mixing bowl and then place the bowl onto the mixer stand.
3. Press the holder eject button so that mixer canrave then push down.
4. Plug in.
5. Select the required speed according to the instructions.

- Speed up when mixing starts according to instructions.
  - For the latest speed, you can press the turbo button to operate the device at maximum power.
  - The device works as long as the button is pressed.
6. When done, set the button to “0” to eject the rods.



**Device parts & accessories**

<b>A</b>	Rods eject button
<b>B</b>	Speed button
<b>C</b>	Turbo button
<b>D</b>	Mixer eject button
<b>E</b>	Holder base
<b>F</b>	Holder eject button
<b>G</b>	Inside bowl spatula
<b>H</b>	Spatula
<b>I</b>	Dough hook rods
<b>J</b>	Beater rods
<b>K</b>	Anti-slip feet
<b>L</b>	Bowl locality
<b>M</b>	Mixing bowl
<b>N</b>	Mixer



### 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 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, before 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 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**

**page**

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



**NS-972**  
Rotatory Stand Mixer



## NASA electric Rotatory Stand Mixer NS-972 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

Rotatory Stand Mixer  
MODEL NS-972