



**NASA**<sup>®</sup>  
**electric**



PROFESSIONAL  
STAND MIXER  
NS-976 MAX 7L



دفترچه راهنمای استفاده از همزن کاسه‌دار حرفه‌ای و کارت گارانتی محصول

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



Professional Stand Mixer  
NS-976



دفتربه راهنمای استفاده از همزن کاسه‌دار حرفه‌ای ناسا الکتریک مدل NS-976

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 نگاهدارید.

NASA<sup>®</sup>  
electric



## صفحه

## فهرست

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



**NS-976**  
Professional  
Stand Mixer



### هشدارهای مهم ایمنی

۱۰. مراقب باشید کابل برق دستگاه از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان نشود یا با سطوح داغ در تماس نباشد.

۱۱. به صورت مداوم بیشتر از ۵ 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 اکیدا 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 آسیب‌دیدگی از دستگاه استفاده ننمایید.

۲۲. مراقب باشید کابل دستگاه به گونه‌ای

لظفاً 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 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 (همزن مفتولی/همزن تخت/چنگک خمیرزن) خودداری کنید.

**قطعات و متعلقات دستگاه**

کاسه‌ی همزن	<b>A</b>
درپوش کاسه	<b>B</b>
میله‌ی کوبلینگ	<b>C</b>
ضامن آزادسازی دستگاه	<b>D</b>
ولوم سرعت	<b>E</b>
بدنه‌ی دستگاه	<b>F</b>
پایه‌ی ضد لغزش	<b>G</b>
همزن تخت	<b>H</b>
همزن مفتولی	<b>I</b>
چنگک خمیرزن	<b>J</b>

آویزان نشود که خطر کشیدگی توسط کودکان 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 میله‌ی مورد نیاز را متصل کنید.
- دستگاه دارای "6" سرعت انتخابی همراه با 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 ۷ لیتر می‌باشد.





## راهنمای استفاده از دستگاه

- برای تغییر سرعت و افزایش آن از (0 الی 6) ولوم سرعت را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید.
- برای اعمال عملکرد پالس "PULSE" ولوم سرعت را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. (مطابق تصویر ۸)
- ۸. پس از اتمام کار، ولوم سرعت را در وضعیت "0" قرار دهید. سپس دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
- ۹. ضامن آزادسازی دستگاه را به سمت بالا بچرخانید، تا دستگاه از وضعیت قفل خارج شود و به طرف بالا حرکت کند.
- ۱۰. کاسه را در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و کاسه را از پایه جدا کرده و آن را بردارید. سپس محتویات داخل کاسه را تخلیه نمایید.
- ۱۱. میله‌ی همزن نصب شده را به سمت داخل فشار دهید و آن را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا از میله‌ی کوپلینگ جدا شود.

### نکات

- از هم زدن و مخلوط کردن بیش از اندازه‌ی مواد بپرهیزید.
- موادی مانند کره و تخم‌مرغ نباید به صورت فریز شده هم‌زده شوند.
- توجه داشته باشید همیشه از سرعت کم شروع کنید و به مرور سرعت را افزایش دهید.
- از هم زدن مواد یخ‌زده جداً خودداری کنید و حتماً مواد فریز شده را یخ‌زدایی کرده و به دمای محیط برسانید.
- برای هم‌زدن مواد غذایی خشک از سرعت پایین دستگاه استفاده کنید، تا مواد به بیرون پاشیده نشود.
- چنگک خمیرزن فقط برای مخلوط خمیر و همزن مفتولی برای زدن تخم‌مرغ، خامه و مواد غذایی مشابه استفاده میشود و همزن تخت نیز برای مخلوط کردن مواد به کار می‌رود.

۱. دستگاه را روی سطح صاف و محکم قرار دهید.
۲. ضامن آزادسازی دستگاه را به سمت بالا بچرخانید، تا دستگاه از وضعیت قفل خارج شود و به طرف بالا حرکت کند. (مطابق تصویر ۱)
۳. در صورت نیاز و برای جلوگیری از پاشیده شدن مواد داخل کاسه، درپوش کاسه را در جای خود نصب کنید. (مطابق تصویر ۲)
۴. کاسه‌ی همزن را روی جایگاه خود قرار دهید و کاسه را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قرار گیرد و قفل شود. (مطابق تصویر ۳)
۵. با توجه به نوع مواد غذایی، همزن مفتولی/همزن تخت/چنگک خمیرزن را انتخاب کنید و آن را به میله‌ی کوپلینگ وصل کنید. (مطابق تصویر ۴)
- باید شیار میله‌ی همزن (مفتولی، تخت، خمیرزن) با زبانه‌ی روی میله‌ی کوپلینگ هم‌تراز باشد، تا با فشار دادن میله‌ی همزن به سمت داخل به راحتی زبانه‌ی میله‌ی کوپلینگ داخل شیار میله‌ی همزن جاسازی شود. سپس همزن مفتولی/همزن تخت/چنگک خمیرزن را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید، تا همزن در جایگاه خود قفل شود. (مطابق تصویر ۵)
۶. مواد غذایی مورد نظر را داخل کاسه بریزید.
- کاسه‌ی همزن را بیش از اندازه‌ای که در دفترچه تعیین شده پر نکنید.
- جهت پایین آوردن دستگاه همزن، ضامن آزادسازی دستگاه را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و در همان حالت نگه دارید. سپس دستگاه را به سمت پایین فشار دهید، تا میله‌ی همزن نصب شده داخل کاسه‌ی همزن قرار می‌گیرد. (مطابق تصویر ۶)
۷. قبل از وصل کردن دوشاخه به پریز برق مطمئن شوید که ولوم سرعت در وضعیت "0" قرار دارد. سپس دوشاخه را به پریز برق وصل کنید. (مطابق تصویر ۷)
- سرعت دستگاه را با استفاده از ولوم سرعت بین "1" الی "6" تغییر دهید.



### راهنمای استفاده از میله‌های همزن مفتولی/چنگ خمیرزن/همزن تخت

مدت زمان (دقیقه)	سرعت	مواد غذایی	تصویر	نوع میله
۳ الی ۴	۱-۲	خمیر نان-خمیر پیتزا مخلوط کره و شکر		چنگ خمیرزن
۳ الی ۵	۲-۴	مخلوط کیک-خمیر کلوچه مایه‌ها-اضافه کردن آرد و مواد خشک به خمیر اضافه کردن مایعات به مواد خشک ترکیب شکر و تخم‌مرغ		همزن تخت
۳ الی ۵	۴-۶	سفیده‌ی تخم‌مرغ-خامه انواع سس-کرم		همزن مفتولی

- 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.
- بیشتر از مدت زمان تعیین شده از دستگاه استفاده نکنید بعد از هر بار استفاده به دستگاه استراحت دهید تا دمای آن کاهش یابد.

### 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/چنگ 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 هر مایع دیگر قرار ندهید و اجازه ندهید که کابل برق یا دوشاخه‌ی دستگاه خیس شود.
۴. هرگز از تمیز کننده‌های ساینده مانند



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.

سیم ظرفشویی یا سفید کننده برای تمیز کردن کاسه‌ی همزن و میله‌های همزن دستگاه استفاده ننمایید.

### انبار کردن و نگهداری از دستگاه

• لطفاً پس از اتمام کار با دستگاه، آن را

### عیب‌یابی

مشکل	علت احتمالی	راه حل
دستگاه روشن نمی‌شود.	• دوشاخه به درستی به پریز برق متصل نشده است.	• دوشاخه را به درستی به پریز برق متصل کنید.
	• ضامن آزادسازی دستگاه کاملاً در جای خود قرار نگرفته است.	• بررسی کنید که دستگیره بالا بر به درستی به جایگاه خود بازگشته باشد.
	• موتور دستگاه در اثر کار مداوم گرم شده است.	• دستگاه را خاموش کرده و تا زمانی که خنک می‌شود مجدد روشن نکنید.
هنگام استفاده از دستگاه، کاسه‌ی همزن صدا می‌دهد.	• کاسه به درستی در جایگاه خود قرار نگرفته است.	• کاسه را به درستی در جایگاه خود قرار دهید.
	• لوازم جانبی به درستی متصل نشده‌اند.	• لوازم جانبی دستگاه را به درستی متصل کنید.
	• درپوش کاسه به درستی در جای خود قرار نگرفته است.	• درپوش را به درستی متصل کنید.
هنگام کار، دستگاه حرکت می‌کند.	• دستگاه بر روی سطح نامناسب قرار دارد.	• دستگاه را روی سطح صاف و محکم قرار دهید.
	• پایه‌های ضد لغزش آسیب دیده‌اند.	• بررسی کنید که پایه‌های ضد لغزش سالم باشند.

\* در صورتی که مشکل دستگاه رفع نشد، با مرکز خدمات پس از فروش ناسا الکتریک (۰۲۱۴۵۱۱۴) تماس حاصل فرمایید.

### 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 یا با شماره‌ی ۰۲۱۴۵۱۱۴ تماس حاصل فرمایید.

### مشخصات فنی دستگاه

توان	۲۰۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت

## Product storage & maintenance

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

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The device does not ON.	• The plug is not properly connected to the electrical outlet.	• Connect the plug properly to the electrical outlet.
	• Device eject latch is not fully in place.	• Check that the lift handle is properly returned to its position.
	• The motor of the device is heated due to continuous work.	• Turn off the appliance and do not turn it on again until it cools down.
The mixer bowl makes a noise when using the appliance.	• The bowl is not in the correct position.	• Position the bowl correctly.
	• Accessories are not connected properly.	• Connect the device accessories properly.
	• The bowl lid is not in place properly.	• Attach the lid properly.
The device moves while working.	• The device is on an unsuitable surface.	• Place the device on a flat, firm surface.
	• Anti-slip feet are damaged.	• Check that the Anti-slip feet are intact.

\* If the device problem is not resolved, please contact NASA Electric after-sales service center (02145114).

## Technical specifications

<b>Power</b>	200 W
<b>Frequency</b>	50 Hz
<b>Voltage</b>	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 بهرومندی 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





### Using wire mixer/kneading rake/flat mixing rods guide

Rod type	Picture	Ingredient	Speed	Time (minute)
Kneading rake		Bread dough-pizza dough Mix butter and sugar	1-3	3-4
Flat mixing wire		Cake-cake mix mixture Ingredient-Add flour and dry ingredient to the dough Add liquids to dry materials The combination of sugar and eggs	2-4	3-5
Wire mixer		Egg white-cream Types of sauce-cream	5-6	3-5

- 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.
- Do not use the appliance for more than the specified time. Rest the appliance after each use to reduce its temperature.

### Clean and maintenance guide

**1.** Turn off the appliance and unplug it from the power outlet and wait for the appliance to cool down. Then remove the wire mixer/flat mixing rod/kneading rake.

**2.** Wipe the appliance and the base of the mixer with a damp cloth and then dry.

**3.** Never immerse the mixer under water or any liquides and do not allow the power cord or plug to get wet.

**4.** Never use abrasive cleaners such as dishwasher wire or bleach to clean the mixer bowl and mixer rods.

### Using the device guide

**1.** Place the device on a flat and firm surface.

**2.** Turn the eject latch of the device upwards until the device is released from the lock position and moves upwards. (As shown in Figure 1)

**3.** If necessary and to prevent the material from splashing inside the bowl, install the bowl lid in place. (As shown in Figure 2)

**4.** Place the mixing bowl on its stand and turn the bowl to the right to lock it in place. (As shown in Figure 3)

**5.** Depending on the type of food, select the wire mixer/flat mixing rod/kneading rake and attach it to the coupling wire. (As shown in Figure 4)

- The mixer head groove (wire, flat, kneader) should be flush with the tab on the coupling rod, so that the tab of the mixer head can be easily inserted into the mixer head groove by pushing the mixer head inwards. Then turn wire mixer/flat mixing wire/kneading rake clockwise to lock the in place. (As shown in Figure 5)

**6.** Pour the desired food into the bowl.

- Do not overfill the mixing bowl.
- To lower the agitator, turn the eject latch clockwise and hold it in the same position. Then push the appliance down until the mixer rod is inserted into the mixer bowl. (As shown in Figure 6)

**7.** Before connecting the plug to the socket, make sure that the speed volume is in the “0” position. Then connect the plug to the wall socket. (As shown in Figure 7)

- Change the speed of the device using the speed volume between “1” and “6”.
- To change the speed and increase it from (0 to 6), turn the speed volume clockwise.
- To apply the “PULSE” pulse function, turn the speed dial counterclockwise. (As shown in Figure 8)

**8.** When done, set the speed volume to “0”. Then unplug the appliance.

**9.** Turn the eject latch of the device upwards

until the device is released from the lock position and moves upwards.

**10.** Turn the bowl counterclockwise and remove the bowl from the base and remove it. Then drain the mixture into the bowl.

**11.** Push the mounted mixer rod inwards and turn it counterclockwise to detach it from the coupling rod.

### Tips

- Avoid mixing too much material.
- Materials such as butter and eggs should not be stirred frozen.
- Always start at a low speed and gradually increase the speed.
- Avoid mixing frozen materials and be sure to defrost frozen materials and bring them to room temperature.
- Use a slow speed to mix dry food so that the material does not spill out.
- The kneading rake is used only for mixing dough and the wire mixer for beating eggs, cream and similar foods, and the flat mixer is also used for mixing ingredient.



**Device parts & accessories**

<b>A</b>	Mixer bowl	<b>F</b>	Main body
<b>B</b>	Bowl lid	<b>G</b>	Anti-slip feet
<b>C</b>	Coupling rod	<b>H</b>	Wire mixer
<b>D</b>	Device eject latch	<b>I</b>	Kneading rake
<b>E</b>	Speed volume	<b>J</b>	Flat mixing wire



### 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 supe vised 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 certified NASA Electric after sales service center. (Call +982145114 for more information.)

**8.** Never immerse the appliance, power cord and plug in water or other liquid, and be careful not to get the power cord and plug wet.

**9.** When the appliance is switched on, do not touch the moving parts (wire mixer/flat mixing rod/kneading rake) with your finger, hair, clothes and other items.

**10.** Be careful not to hang the power cord from the edge of the table or counter or in contact with hot surfaces.

**11.** Do not use the appliance continuously for more than 5 minutes, wait for the appliance to cool completely before reusing it.

**12.** Do not use non-standard equipment that is not approved by NASA Electric.

**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 the amount of food does not exceed the capacity listed 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 appliances such as stoves, electric heaters and hot ovens.

**18.** Do not touch the device with wet hands. If the appliance is wet, turn it off immediately and unplug it.

**19.** Before cleaning and maintaining the product, switch off the appliance and unplug it. (Do not unplug the power cord, unplug it gently), disconnect the peripherals if you are not using the device.

**20.** Do not use it without direct monitoring of the device. If you are not present, be sure to turn off the appliance and unplug it.

**21.** Check the motor and power cord before using the device. Do not use the device 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.** Switch off the appliance and unplug it before replacing any accessories or parts that are in use.

**24.** Be careful to plug in the plug only after installing the accessories.

### Tips

- Before turning on the device, make sure that the speed volume is in the "0" position, then connect the required bar.

- The device has a "6" speed selected with pulse function.

- Before using the device, make sure that the wire mixer/flat mixing wire/kneading rake are installed correctly on the device.

- The maximum capacity of the mixing bowl is 7 liters.

**Contents**

**Pages**

Important safety warnings.....3  
Device parts & accessories.....4  
Using the device guide.....5  
Using wire mixer/kneading rake/flat mixing rods guide.....6  
Clean and maintenance guide.....6  
Troubleshooting.....7  
Technical specifications.....7  
Guarantee and after sales service.....7



**NS-976**  
Professional  
Stand Mixer



## NASA electric Professional Stand Mixer NS-976 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



PROFESSIONAL STAND MIXER  
MODEL NS-976