



NASA[®]
electric



Rotatory Stand Mixer
NS-919 Max 3 L



دفترچه راهنمای استفاده از همزن کاسه دار چرخشی و کارت گارانتی محصول

لوازم خانگی نالسا الکترونیک[®]



Rotatory Stand Mixer

NS-919



دفترچه راهنمای استفاده از همزن کاسه‌دار چرخشی ناسا الکتریک مدل NS-919

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 نگهدارید.

NASA[®]
electric



فهرست

صفحه

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



NS-919

Rotatory Stand Mixer



هشدارهای مهم ایمنی

۱۰. مراقب باشید که کابل برق دستگاه از لبه 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 استفاده مجدداً 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 آن 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

- 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.

قطعات و متعلقات دستگاه

A	همزن
B	کلید سرعت و آزادسازی میله‌ها
C	پایه‌ی نگهدارنده همزن
D	کلید آزادسازی همزن
E	کلید آزادسازی پایه نگذارنده
F	پایه‌ی ضد لغزش
G	دیسک چرخان
H	کاسه‌ی همزن
I	میله‌های خمیرزن
J	میله‌های همزن
K	کاردک

که از دستگاه استفاده نمی‌کنید لوازم جانبی متصل به دستگاه را جدا 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 به دستگاه، دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.





راهنمای نصب قطعات دستگاه

شود. (مطابق تصویر شماره ۳)
 • قبل از وصل کردن دوشاخه به پریز برق مطمئن شوید که دستگاه همزن کاملاً بر روی پایهی نگهدارنده قفل شده باشد.
 ۵. میله‌های همزن/خمیرزن را در جایگاه خود (زیر دستگاه همزن) وصل کنید. مطمئن شوید که میله‌ها در جای خود به درستی قفل شده‌اند.
 • برای جداسازی میله‌ها می‌توانید کلید آزادسازی میله را به سمت علامت "*" بکشید، تا میله از جایگاه خود خارج شود. (مطابق تصویر شماره ۴)
 ۶. کلید آزادسازی پایهی نگهدارنده را فشار دهید و همزن را به سمت پایین بکشید، تا میله‌ی همزن داخل کاسه قرار گیرد. (مطابق تصویر شماره ۵)
 ۷. کلید تنظیم سرعت را در وضعیت "0" قرار دهید و دوشاخه را به پریز برق وصل کنید. (مطابق تصویر شماره ۶)

۱. ابتدا دستگاه همزن را بر روی سطحی صاف و محکم قرار دهید.
 ۲. کلید آزادسازی پایهی نگهدارنده را فشار دهید و پایهی نگهدارنده همزن را به سمت بالا ببرید. (مطابق تصویر شماره ۱)
 ۳. کاسه‌ی همزن را در جایگاه خود بر روی پایهی دستگاه قرار دهید. مراقب باشید که چرخ دنده‌های کناره‌ی کاسه در معرض ضربه قرار نگیرد. (مطابق تصویر شماره ۲)
 • ظرفیت کاسه‌ی همزن حداکثر ۳ لیتر می‌باشد.
 ۴. همزن را بر روی پایه‌ی نگهدارنده قرار دهید.
 • ابتدا قلاب‌های تعبیه شده بر روی پایه‌ی نگهدارنده را درون شیارهای زیر دستگاه همزن قرار دهید. سپس همزن را کمی به سمت پایین بکشید، تا ضامن قفل همزن در شکاف مربوطه قرار گیرد و همزن بر روی پایه نگهدارنده قفل



راهنمای استفاده از میله‌های همزن/خمیرزن

مدت زمان	سرعت	حداکثر مواد غذایی	مواد غذایی	نوع میله
۲ الی ۳ دقیقه	۳	۶ عدد	سفیده تخم مرغ	میله‌های همزن
۳ دقیقه	۳	۳۰۰ میلی‌لیتر	انواع کرم (خامه)	
۲ الی ۳ دقیقه	۲ الی ۳	۳۰۰ میلی‌لیتر	انواع سس	
۱ دقیقه	۲ الی ۳	۴۰۰ گرم	خمیر کلوچه	
۲ الی ۳ دقیقه	۲ الی ۳	۴۰۰ گرم	مایه‌ها	
۳ دقیقه ۱ دقیقه	۱ الی ۲ ۱ الی ۲	۱۵۰ گرم	- ترکیب شکر و سفیده تخم مرغ - اضافه کردن مایعات به مواد خشک - اضافه کردن آرد و مواد خشک به خمیر	میله‌های خمیرزن
۱ دقیقه	۲ الی ۳	۴۰۰ گرم	خمیر	

- سرعت انتخابی هنگام استفاده از همزن، به حجم و نوع مواد داخل کاسه‌ی همزن بستگی دارد.
- برای شروع کار با همزن، ابتدا دستگاه را با سرعت کم روشن کنید و به تدریج سرعت را افزایش دهید.

راهنمای تنظیم سرعت دستگاه همزن



- سرعت پایه یا همان سرعت "1" مخصوص هم زدن به صورت خیلی آهسته بوده و برای ترکیب کردن اولیه‌ی مواد با حداقل سرعت مناسب است. زمانی که هنگام تهیه‌ی خمیر، آرد، جوش شیرین، نمک را به خمیر اضافه می‌کنید، بهتر است برای مخلوط کردن ابتدایی مواد از سرعت پایه استفاده کنید.
 - سرعت "2" که سرعت متوسط دستگاه است، برای مواقعی استفاده می‌شود که مواد را با سرعت کم و یا متوسط هم بزنید. مانند تهیه‌ی مایه‌ی خمیر و آماده کردن مایه‌ی کیک (در مراحل ابتدایی)، مخلوط کردن خمیرهای نیمه سنگین (انواع خمیرکوکوی، شیرینی و کیک).
 - سرعت "3" که سریع‌ترین درجه‌ی همزن است، برای هم زدن‌های سریع مانند زدن خامه، زدن سفیده‌ی تخم مرغ، آماده کردن روبه‌های خامه‌ای برای شیرینی و هم‌زدن‌های پایانی برای آماده کردن مخلوط کیک، پیراشکی و ... مناسب می‌باشد.
- توجه:** از کار کردن با سرعت "3" دستگاه بیش از یک دقیقه جهت جلوگیری از گرم شدن بیش از حد موتور خودداری نمایید.



راهنمای تمیز کردن و نگهداری دستگاه

۱. قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید سپس منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.
۲. دستگاه همزن و پایه‌ی نگهدارنده را با دستمالی مرطوب، تمیز کرده و خشک کنید.
۳. هرگز دستگاه همزن را داخل آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید یا اجازه ندهید که کابل برق یا دوشاخه‌ی دستگاه خیس شود.
۴. میله‌های همزن/خمیرزن، کاردک و کاسه‌ی دستگاه قابل شست‌وشو هستند، می‌توانید با آب و مواد شوینده آن‌ها را تمیز کنید.
۵. هرگز از تمیز کننده‌های ساینده یا سفید کننده برای تمیز کردن میله‌ها و کاسه‌ی همزن استفاده ننمایید. برای برداشتن رسوبات بر جای مانده می‌توانید از سرکه استفاده کنید. کاسه را دور از گرما (اجاق گاز، فر، مایکروویو و...) قرار دهید.

عیب‌یابی

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

مشخصات فنی دستگاه

توان	۱۳۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۴۰-۲۲۰ 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"> The device may not be properly connected to the power supply. The power outlet is broken. The plug or power cable is broken. 	<ul style="list-style-type: none"> Plug in properly and make sure there is electricity in device. Check the electrical outlet for safety. Check the plug and interface wire.
The mixing rods move slowly and do not have the power of the clamp.	<ul style="list-style-type: none"> Ingredient concentration is excessive. Motor of the device is half-burned. The gears may be worn. 	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 and maintenance

- Before repackaging the product make sure that 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.

Technical specifications

Power	130 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.

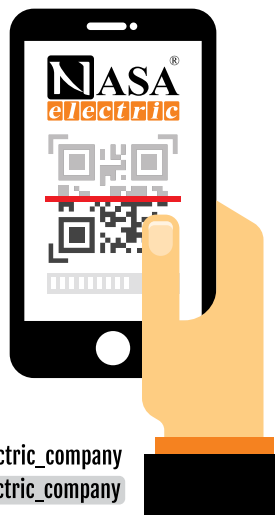
QR کدهای زیر را با تلفن همراه اسکن کنید:
 ۱. روش استفاده صحیح از محصول را در فیلم آموزشی ببینید.
 ۲. روش‌های بهره‌مندی از خدمات پس از فروش و فعال‌سازی گارانتی را در وب‌سایت ناسا سرویس به آدرس www.nasaservice.com دنبال کنید.



۲ فعال‌سازی گارانتی و خدمات پس از فروش



۱ فیلم آموزشی استفاده صحیح از دستگاه



Guide table for using beater/dough hook rods

Rod Type	Food Type	Maximum Food Speed	Speed	Time
Beater rods	Egg whites	6	3	2 - 3 minutes
	Types of creams	300 ml	3	3 minutes
	Types of sauces	300 ml	2 - 3	1½ - 2 minutes
	Pancake dough	400 ml	2 - 3	1 minute
	Cake ingredient	400 ml	2 - 3	2 - 3 minutes
	- Combine sugar and egg white - Add liquids to dry food - Add flour and dry food to dough	150 g	1 - 2 1 - 2	3 minutes 1 minute
Dough hook rods	Dough	400 g	2 - 3	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 in crease the speed.

Mixer speed adjustment guide

The base speed, or speed "1" for agitation, is very slow and is suitable for the initial mixing of materials at a minimum speed. When adding dough, flour, baking soda, and salt to the dough, it is best to use the base speed for the initial mixing of the ingredient. Speed "2", which is the average speed of the device, is used when you mix materials at low or medium speed. Such as making dough and preparing cake ingredient (in the early stages), mixing semi-heavy dough (dough cookies and sweets and cakes). Speed "3", which is the fastest degree of mixing, is suitable for quick mixes such as whipping cream, beating egg whites, preparing creamy procedures for sweets and final mixing to prepare a mixture of cake, donut, etc

Clean & maintenance guide

1. Always switch off the appliance before cleaning and unplug it, then also remove the beater/dough hook rods.
2. Clean the mixer and holder 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 put these parts in water or use abrasives to clean them.

5. Never use a wire, metal or bleach brush to clean a stainless steel bowl. You can use vinegar to remove residual deposits. Keep the bowl away from heat (stove, oven, microwave, etc.).



Install device parts guide

1. First, place the mixer on a flat, firm surface.

2. Press the eject button of the retaining base and lift the mixer retaining base upwards. (as shown in figure 1)

3. Place the mixing bowl in its place on the base of the device. Be careful not to hit the gears on the side of the bowl. (as shown in figure 2)

- The capacity of the mixing bowl is maximum 3 liters.

4. Place the mixer on the holder base. First, insert the hooks on the retaining base into the grooves under the mixer. Then pull the mixer down slightly, so that the mixer lock latch is in the corresponding slot and the

mixer is locked on the holder base.

- Before connecting the plug to the electrical outlet, make sure that the mixer is fully locked on the holder base. (as shown in figure 3)

5. Attach the mixer/dough hook rods in place (under the mixer). Make sure the bars are locked in place.

- To separate the rods, you can drag the rod eject button towards the “*” sign, so that the rod is out of place. (as shown in figure 4)

6. Press the release base of the retainer and pull the mixer down to place the mixer rod inside the bowl. (as shown in figure 5)

7. Set the speed control switch to the “0” position and connect the plug to the mains socket. (as shown in figure 6)





Device parts & accessories

A	Eject rods & speed button	G	Rotaiting disk
B	Mixer	H	Anti-slip feet
C	Beater rods	I	Eject button holder base
D	Dough hook rods	J	Mixer eject button
E	Spatula	K	Holder base
F	Mixing bowl		



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, hot ovens, microwave.
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 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
Install device parts guide.....5
Guide table for using beater/dough hook rods.....6
Mixer speed adjustment guide.....6
Clean & maintenance guide.....6
Troubleshooting.....7
Technical specifications.....7
Guarantee and after sales service.....7



NS-919

Rotatory Stand Mixer



NASA electric Rotatory Stand Mixer NS-919 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
2008-2015

Rotatory Stand Mixer
MODEL NS-919