



NASA[®]
electric
MEAT GRINDER
NS-317



دفترچه راهنمای استفاده از چرخ گوشت و کارت گارانتی محصول

لوازم خانگی ناسا الکترونیک[®]



Meat grinder
NS-317



دفترچه راهنمای استفاده از چرخ گوشت ناسا الکتریک مدل NS-317

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
۷ آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی کبه
۷ محفظه‌ی نگهداری شبکه‌ها
۷ نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه
۸ مشخصات فنی دستگاه
۸ گارانتی و خدمات پس از فروش



NS-317
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 با 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 گلوبی 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. همیشه 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 کرده و دوشاخه را از پریز بیرون آورید.

۲۳. پس از هربار 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، هتل‌ها و هتل آپارتمان‌ها

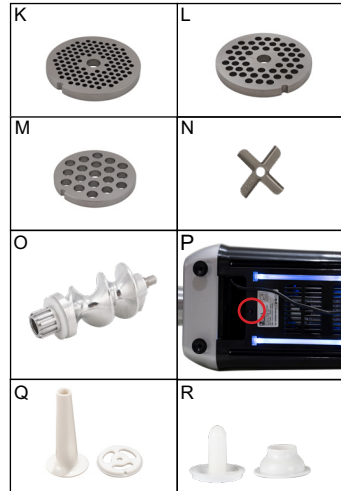
• مکان‌هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است.

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 هر یک 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.



شبه‌کی درشت	M	کلید روشن/خاموش	G	اهرم فشار	A
تیغه‌ی برش	N	کلید دو سرعت	H	سینی	B
میله‌ی مارپیچ	O	بدنه	I	محفظه‌ی برش	C
فیوز اضافه‌بار	P	پایه‌ی لرزه‌گیر	J	کلید بازکننده‌ی گلوبی	D
سری سوسیس‌ساز	Q	شبه‌کی ریز	K	مهره‌ی گلوبی	E
سری کبه‌ساز	R	شبه‌کی متوسط	L	کلید معکوس (REV)	F

• دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.
 • فیوز اضافه بار (P) در زیر دستگاه 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.

نکات مربوط به دستگاه

• 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.



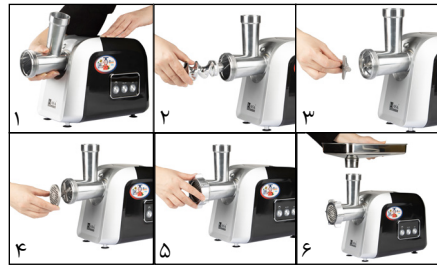
نحوه نصب قطعات دستگاه

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 نموده 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.

آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی سوسیس

- گوشت را چرخ کنید.
- الف. گلوبی را به دستگاه متصل نمایید سپس خلاف جهت عقربه‌های ساعت و تا شنیده شدن صدای قفل بچرخانید. میله‌ی ماریچ را داخل گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل ۱-۱)
- ب. سری سوسیس‌ساز را روی گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل‌های ۱-۲ و ۱-۳)
- پ. مهره‌ی گلوبی را روی گلوبی بچرخانید. (مطابق شکل ۱-۴)
- (دقت کنید که شکاف‌های جدا کننده روی برآمدگی دهانه‌ی چرخ گوشت قرار داشته باشد).
- ت. سینی را روی قسمت عمودی گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل ۱-۵)
- ث. حال، دستگاه آماده‌ی تهیه‌ی سوسیس است. (مطابق شکل ۱-۶)

شکل شماره ۱



جدول راهنمای استفاده از کارکرد دستگاه

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

چرخ کردن

گوشت را به قطعه‌ای 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 آرام گوشت به داخل محفظه‌ی برش استفاده کنید.

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.



نکات

• اگر دستگاه قفل شد، لطفاً دکمه‌ی معکوس (REV) را فشار دهید. در این حالت، گوشت داخل محفظه‌ی برش حرکت می‌کند و دستگاه مجدداً می‌تواند به طور عادی کار کند.

توجه: دکمه‌ی معکوس فقط برای چرخ کردن بکار می‌رود.



• سیم برق را بپیچانید و سپس در محفظه‌ی خود، زیر دستگاه قرار دهید. (مطابق شکل روبرو)

• قسمت‌های R , Q می‌توانند در اهرم فشار جای گیرند.



نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه

اگر تکه‌ی گوشت داخل گلوبی باقی مانده باشد می‌توانید تکه‌ای نان را داخل گلوبی قرار دهید تا با کمک آن بیرون آید.

۱. قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

۲. کلید آزاد کننده را فشار داده و گلوبی را در جهت موافق عقربه‌های ساعت بچرخانید. سینی و اهرم فشار را بیرون آورید.

۳. مهره‌ی گلوبی را باز کرده و همه‌ی قسمت‌های گلوبی را بیرون آورید. قطعات دستگاه را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

۴. همه‌ی قسمت‌های دستگاه را که با گوشت تماس دارند با آب و مایع بشوئید و بلافاصله خشک کنید.

۵. هرگز بخش موتور دستگاه را داخل آب یا

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

الف. گلوبی را به دستگاه متصل نمایید سپس خلاف جهت عقربه‌های ساعت و تا شنیده شدن صدای قفل بچرخانید. میله‌ی مارپیچ را داخل گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل ۲-۱)

ب. سری کبه‌ساز را روی گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل‌های ۲-۲ و ۲-۳)

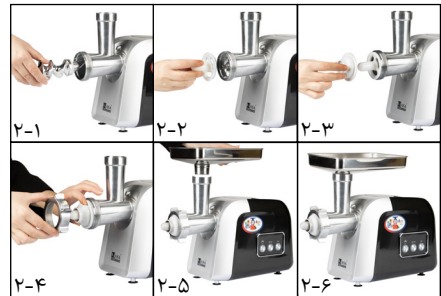
پ. حلقه را روی گلوبی بچرخانید. (مطابق شکل ۲-۴)

(مطمئن شوید که شیارهای جداکننده روی برآمدگی دهانه‌ی چرخ گوشت قرار داشته باشد.)

ت. سینی را روی گلوبی قرار دهید. (مطابق شکل ۲-۵)

ث. دستگاه آماده‌ی تهیه‌ی کبه است. (مطابق شکل ۲-۶)

شکل شماره ۲



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

محفظه‌ی نگهداری شبکه‌ها

۱. درب محفظه‌ی نگهداری شبکه را باز کنید.

۲. محفظه‌ی داخلی را وارد کنید.

۳. شبکه‌ها را داخل محفظه‌ی نگهداری قرار دهید.

۴. درب را فشار دهید تا محفظه‌ی نگهداری شبکه بسته شود.

مشخصات فنی دستگاه

توان	۴۰۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت

در پایان عمر دستگاه، آن را جزء زباله‌های الکتریکی و الکترونیکی قابل بازیافت قرار دهید. با بازیافت این گونه دستگاه‌ها 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.

مابعات دیگر قرار ندهید و یا آن را زیر شیر آب نگیرید. جهت تمیز کردن دستگاه تنها از دستمال تمیز استفاده کنید.

۶. توصیه می‌شود که گلوئی 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 را خشک کنید.

QR کدهای زیر را با تلفن همراه اسکن کنید:

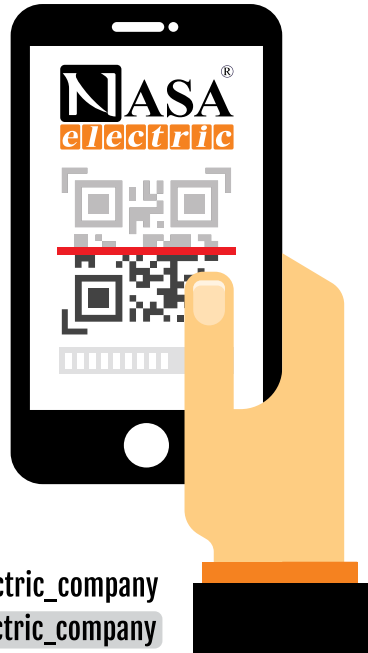
۱. روش استفاده صحیح از محصول را در فیلم آموزشی ببینید.
۲. روش‌های بهره‌مندی از خدمات پس از فروش و فعال‌سازی گارانتی را در وبسایت ناسا سرویس به آدرس www.nasaservice.com دنبال کنید.



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)

How to clean & maintenance

You can remove meat left behind in the cutter housing 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 contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
5. 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, then clean and keep the device out of 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	400 W
Frequency	50 Hz
Voltage	220-240 V

At the end of appliance's 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.

Making sausages:

Put the ingredients 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

A. 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)

B. Place the KUBBE maker series on the cutter housing (as shown in Figures 2, 3). (From image 2)

C. Rotate the Throat guarantor on the cutter housing. (From image 3)

D. Place the tray on the cutter housing. (From image 4)

E. Now the appliance is ready for making KUBBE. (From image 5)

Image of 2



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

Storage box

1. Push the cover of the storage box. (From image 1)
 2. Put the grinding discs into the inner box. (From image 2)
 3. Insert the inner box. (From image 3)
 4. Push the cover again to close the storage box. (From image 4)
- (Image of 3)



Tips

1. Rotate the power cord then place it in chamber which is under the device.
2. If the cutter housing is blocked, please press reversal button (REV).
3. In this case, the meat moves inside the Cutter housing and the device can work normally again.
4. Parts Q, R can be placed inside the pusher.



setting 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.



Table of usage device function

Materials	Meat
Maximum weight	2000g
Time	3 minutes
Speed	1-8
Average size of meat piece	20×20×60mm

Mincing:

Cut the meat into 6 cm-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

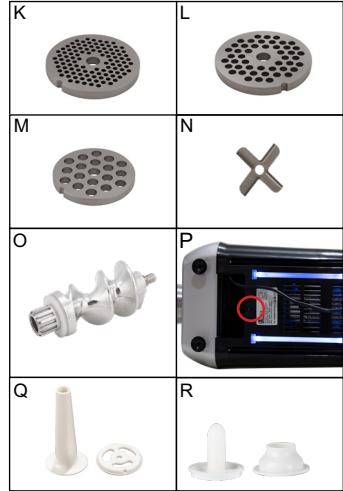
Mince the meat.

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 separator into the Cutter housing. (From image 1-2)
3. Place the sausage maker on the Cutter housing. (From image 1-3)
4. Rotate the Throat nut on the Cutter housing. (From image 1-4)
- (Make sure discriminant rakes are on the bulge of the meat grinder)
5. Place the tray on the vertical part of the Cutter housing. (From image 1-5)
6. Now, the device is ready to prepare sausages. (From image 1-6)

Image of 1



Device parts & accessories



A	Pusher	G	ON/OFF button	M	Coarse grid
B	Tray	H	Two speeds button	N	Cutter blade
C	Cutter housing	I	body	O	Worm shaft
D	Throat guarantor	J	Anti-shake base	P	Overload fuse
E	Throat nut	K	Fine grid	Q	Sausage maker series
F	Reversal button(REV)	L	Medium grid	R	KUBBE maker series

Tips for the device:

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 device to turn on the appliance.

6. Switch the appliance on again.

Please contact NASA Electric after sales service center if the non-self-re-

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 components of the device, including 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. (Please 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 3 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

Pages

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



NS-317
Meat grinder



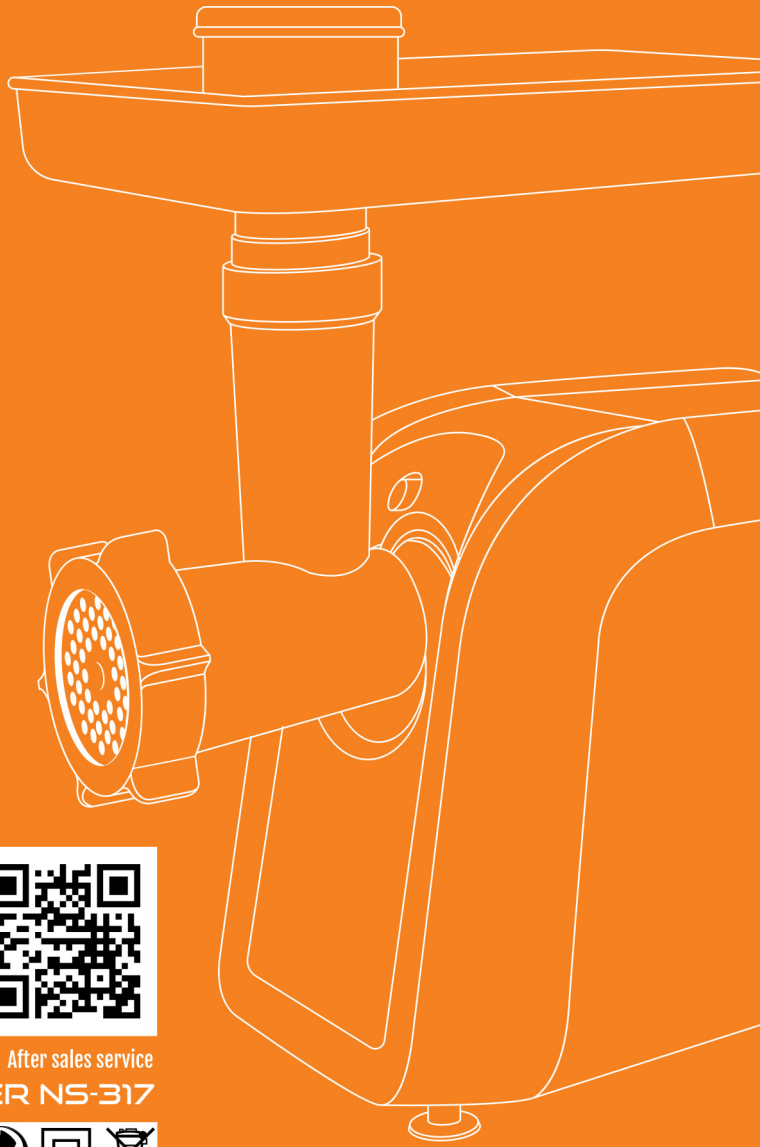
NASA electric Meat grinder NS-317 User manual



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-317

