

Meat Grinder
NS-320



دفترچه راهنمای استفاده از چرخ گوشت ناسا الکتریک مدل NS-320

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 نگاه دارید.



هشدارهای مهم ایمنی.....	۴
قطعات و متعلقات دستگاه.....	۵
راهنمای نصب قطعات دستگاه.....	۶
راهنمای کار با دستگاه.....	۶
راهنمای آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی سوسیس.....	۷
راهنمای تمیز کردن و نگهداری دستگاه.....	۷
مشخصات فنی دستگاه.....	۷
گارانتی و خدمات پس از فروش.....	۷
مواد لازم جهت تهیه سوسیس خانگی.....	۸



NS-320
Meat Grinder

هشدارهای مهم ایمنی

بوده و احتمال بریدگی و آسیب به دست وجود دارد.

۱۱. بلافاصله پس از اتمام کار، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

۱۲. زمانی که دستگاه در حال کار است هرگز از انگشت، قاشق فلزی و... برای هدایت مواد غذایی به دهانه‌ی ورودی گلولی استفاده ننمایید.

فقط از اهرم فشار برای این منظور استفاده کنید. ۱۳. هرگز دستگاه را به صورت خالی روشن نکنید زیرا باعث بالا رفتن دور موتور و در نتیجه فرسودگی قطعات دستگاه می‌شود.

۱۴. از دستگاه برای آسیاب و خرد کردن استخوان، آجیل یا مواد سخت استفاده نکنید.

۱۵. هرگز از دستگاه بیش از ۳ دقیقه به صورت مداوم استفاده ننمایید.

۱۶. کلید معکوس (REV) را تا زمانی که دستگاه به طور کامل متوقف نشده است، فشار ندهید.

۱۷. همیشه در صورت عدم استفاده از دستگاه و قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

۱۸. قبل از جداسازی قطعات دستگاه منتظر بمانید تا قسمت‌های در حال حرکت متوقف شوند و دستگاه از حرکت بایستد.

۱۹. هنگام استفاده، قطعات جانبی سوییچ‌ساز، تیغه‌ی برش و شبکه‌ها را نصب نکنید.

۲۰. قبل از راه‌اندازی و روشن کردن دستگاه، مطمئن شوید که تمام قطعات به طور صحیح جاگذاری شده‌اند.

۲۱. پس از هر بار استفاده، اجازه دهید دستگاه در دمای محیط خنک شود.

۲۲. هیچ‌گاه دستگاه را در مجاورت منابع گرمایشی مانند رادیاتور، هیتر و آتش قرار ندهید.

۲۳. این وسیله نباید در مکان‌هایی که سیستم اتصال به زمین (ارت) وجود ندارد، به کار گرفته شود.

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 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. قبل از باز کردن و نصب قطعات، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.

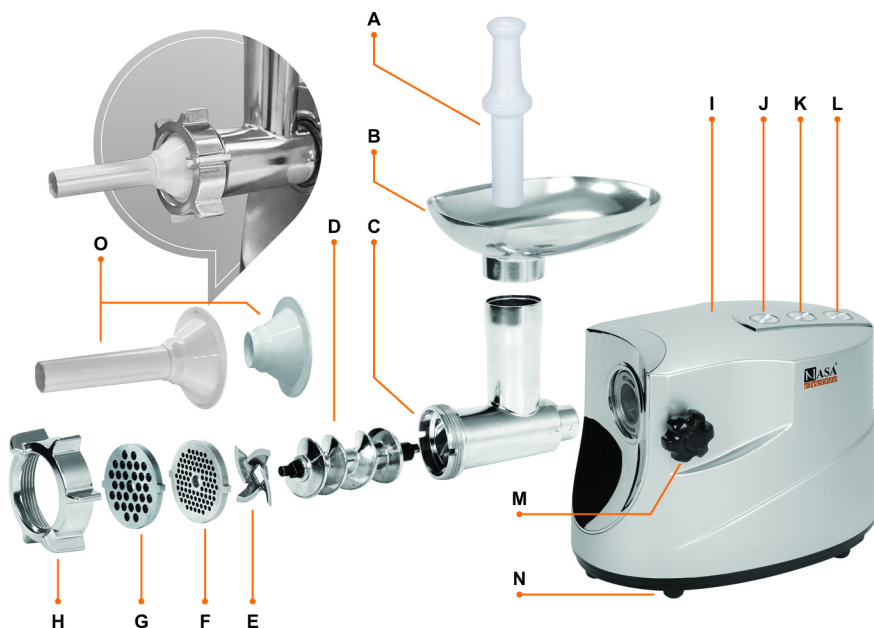
۹. برای جداسازی و نصب صحیح قطعات دستگاه، مطابق دفترچه‌ی راهنما عمل کنید.

۱۰. هنگام نصب، جداسازی و تمیز کردن تیغه‌ی برش با احتیاط عمل کنید، تیغه‌ی برش تیز

- در صورتی که دستگاه ناگهان از کار ایستاد:
- دستگاه را در وضعیت خاموش قرار دهید.
 - دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
 - جهت خنک شدن دستگاه، ۳۰ دقیقه منتظر بمانید.
 - دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.
 - مجدداً دستگاه را روشن کنید.

قطعات و متعلقات دستگاه

A	اهرم فشار	F	شبکه ریز	K	کلید سرعت
B	سینی	G	شبکه بزرگ	L	کلید روشن/خاموش
C	محفظه گلوپی	H	حلقه پیچی	M	ضامن گلوپی
D	میله مارپیچ	I	بدنه دستگاه	N	پایه ضد لغزش
E	تیغه برش	J	کلید معکوس (REV)	O	سری سوسیس ساز



طول و ۲ سانتی متر ضخامت، برش بزنید. استخوان و غضروفها را تا حد امکان جدا کنید. (هرگز گوشت فریز شده را داخل چرخ گوشت قرار ندهید.)

نکته: بهتر است گوشت را قبل از چرخ کردن مدتی در یخچال بگذارید تا بافت آن کمی منسجم گردد، این کار باعث سهولت بیشتر در عمل چرخ کردن گوشت می شود.

۳. قبل از وصل کردن دوشاخه به پریز برق، اطمینان حاصل کنید که دستگاه در وضعیت "خاموش" قرار دارد.

۴. برای روشن کردن چرخ گوشت، کلید "روشن/خاموش" را فشار دهید.

• سرعت دستگاه را از ۱ الی ۲ با توجه به نیاز خود تغییر دهید.

۵. گوشت بدون استخوان را داخل سینی قرار داده و از اهرم فشار جهت هدایت کردن گوشت استفاده کنید و گوشت را به آرامی داخل محفظه ی گلوبی قرار دهید.

(جهت تهیه ی گوشت نرم کبابی، آن را با شبکه ی درشت، دو بار چرخ کنید.)

نکته: در صورت گیر کردن استخوان، چربی، پیه، گوشت و... داخل محفظه ی گلوبی و میله ی مارپیچ، کلید حرکت معکوس "REV" را فشار دهید.

هشدار: برای هدایت گوشت داخل محفظه ی گلوبی هرگز از دست، قاشق/چنگال فلزی استفاده نکنید. فقط از اهرم فشار مخصوص استفاده نمایید.

۶. جهت جمع آوری گوشت چرخ شده، ظرف مناسبی را زیر دهانه ی خروجی محفظه ی گلوبی قرار دهید.

۷. بعد از هر بار چرخ کردن گوشت، مقداری نان خشک داخل محفظه ی گلوبی بریزید و دستگاه را روشن کنید، تا گوشت چرخ شده داخل محفظه ی گلوبی نماند.

۸. بعد از اتمام کار، چرخ گوشت را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

• جهت جلوگیری از ایجاد مشکل در چرخش تیغه ها، پوست، رگ، پیه و استخوان گوشت را قبل از ریختن داخل چرخ گوشت جدا کنید.

راهنمای نصب قطعات دستگاه

• قبل از استفاده برای اولین بار، تمامی قطعات به جز بدنه ی اصلی را با آب و مواد شوینده بشویید. سپس با پارچه ی تمیز و نرم خشک نمایید.

۱. محفظه ی گلوبی را به دستگاه به طوری که برآمدگی گلوبی داخل شیارهای دستگاه قرار بگیرند، متصل کنید.

۲. میله ی مارپیچ را درون محفظه ی گلوبی قرار دهید.

۳. تیغه برش را به صورتی که لبه ی برش رو به بیرون باشد، بر روی میله ی مارپیچ قرار دهید. در غیر این صورت گوشت چرخ نخواهد شد.

۴. بر اساس نیاز، شبکه ی ریز/درشت را انتخاب نموده و بر روی تیغه ی برش و میله ی مارپیچ بگذارید. شبکه را بر روی تیغه ی برش طوری قرار دهید تا شیار شبکه با زبانه ی محفظه ی گلوبی چفت شود.

۵. حلقه ی پیچی را بر روی محفظه ی گلوبی و شبکه قرار دهید. سپس آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود محکم شود.

• ضامن گلوبی را تا زمانی که محفظه بر روی دستگاه قفل می شود بچرخانید.

۶. سینی را به طور صحیح بر روی محفظه ی گلوبی بگذارید و به سمت پایین فشار دهید. ■ اکنون دستگاه آماده ی چرخ کردن است.

جدول راهنمای استفاده از کارکرد دستگاه

مواد	گوشت
حداکثر وزن	۲۰۰۰ گرم
مدت زمان	۳ دقیقه
سرعت	۱ الی ۲
متوسط اندازه ی قطعه ی گوشت	۶۰×۲۰×۲۰ میلی متر

راهنمای کار با دستگاه

۱. قطعات مورد نیاز چرخ گوشت را وصل کنید.

۲. گوشت را به قطعاتی با ابعاد ۶ سانتی متر

۵. تمام قطعات قابل جداسازی را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید. سپس بلافاصله خشک کنید.

۶. هیچ گاه بدنه‌ی اصلی که شامل موتور می‌شود را داخل آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید و از پارچه‌ای نمودار برای تمیز کردن بدنه‌ی چرخ گوشت استفاده کنید.

۷. توصیه می‌شود که تیغه‌ی برش و شبکه‌ها را با کمی روغن خوراکی چرب کنید، تا در مقابل زنگ‌زدگی مقاومت داشته باشند.

۸. 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 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.

مشخصات فنی دستگاه

توان	۴۰۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۴۰-۲۲۰ ولت

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.

• برای تغییر وضعیت چرخ گوشت از "ON" به "REVERSE" و استفاده از حرکت معکوس، مدتی منتظر بمانید تا موتور کاملاً متوقف شود و دستگاه از کار بایستد.

راهنمای آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی سوسیس

۱. محفظه‌ی گلوپی را به دستگاه به طوری که برآمدگی گلوپی داخل شیارهای دستگاه قرار بگیرند، متصل کنید.

۲. میله‌ی مارپیچ را درون محفظه‌ی گلوپی قرار دهید.

۳. سری سوسیس را داخل محفظه‌ی گلوپی قرار دهید و حلقه‌ی پیچی را روی محفظه‌ی گلوپی بچرخانید.

(دقت کنید که شیارهای جداکننده روی برآمدگی محفظه‌ی گلوپی قرار داشته باشد).

۴. محفظه‌ی گلوپی را به دستگاه وصل کنید.

۵. سینی را روی محفظه‌ی گلوپی قرار دهید.

• ضامن گلوپی را تا زمانی که محفظه بر روی دستگاه قفل می‌شود بچرخانید.

۶. اکنون دستگاه آماده‌ی تهیه‌ی سوسیس است.

راهنمای تمیز کردن و نگهداری دستگاه

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

۲. اهرم فشار و سینی را از روی محفظه‌ی گلوپی چرخ گوشت بردارید.

۳. کلید آزادسازی محفظه‌ی گلوپی (Release) را فشار دهید و محفظه‌ی گلوپی را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید. تا محفظه‌ی گلوپی از بدنه‌ی اصلی چرخ گوشت جدا شود.

۴. حلقه‌ی پیچی را بچرخانید، تا باز شود.

سپس شبکه‌ی چرخ گوشت، تیغه‌ی برش و میله‌ی مارپیچ را از داخل محفظه‌ی گلوپی بیرون آورید.

• از موادی مانند سفیدکننده، ساینده‌های فلزی و ... استفاده نکنید. دستگاه و قطعات را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

مواد لازم برای تهیه سوسیس خانگی:

گوشت قرمز و سفید ۵۰۰ گرم
سیر ۳ حبه
روغن مایع ۵۰ گرم
تخم مرغ ۱ عدد
آرد ۷۵ گرم
آب و یخ ۱۰۰ گرم
پودر آب پنیر ۱۵ گرم
شیر خشک ۱۵ گرم
شکر ۱ قاشق چای خوری
اسانس دود ۲ قطره
ادویه جات به میزان لازم



ادویه های لازم جهت تهیه سوسیس خانگی:

پودر خردل ۱/۴ قاشق چای خوری
زنیان ۱/۴ قاشق چای خوری
میخک ۱ عدد
فلفل سفید ۱/۲ قاشق چای خوری
فلفل قرمز ۱/۲ قاشق چای خوری
پودر سیر ۱ قاشق چای خوری
پودر پیاز ۱ قاشق چای خوری
پودر زنجبیل ۱/۵ قاشق چای خوری
هل سائیده شده ۱/۲ قاشق چای خوری
آویشن ۲/۱ قاشق چای خوری
پودر ریشه ی جوز ۱/۴ قاشق چای خوری
دارچین ۱/۴ قاشق چای خوری
پاپریکا ۱/۴ قاشق چای خوری
تخم گشنیز پودر شده ۱/۴ قاشق چای خوری
نمک ۳ قاشق چای خوری

طرز تهیه سوسیس خانگی:

ابتدا گوشت تازه را در فریزر قرار داده تا کمی

منسجم شود سپس به قطعات کوچک خرد شود.
• گوشت منجمد شده با ۳ حبه سیر چرخ شود.
• گوشت، روغن مایع، تخم مرغ و ادویه جات درون چرخ گوشت ریخته شده و مجدد چرخ شوند.
• سپس آب و یخ اضافه شود.
• آرد به مخلوط افزوده شده و به خوبی مخلوط شود.
• سپس نمک و شکر اضافه گردد و مخلوط شود تا خمیر صورتی رنگی بدست آید. (در صورت تمایل از استفاده ی اسانس دود در این مرحله به مخلوط افزوده شود).
• پوست سوسیس به مدت ۱۰ دقیقه داخل آب ولرم قرار داده شود. سپس پوست مرطوب روی سوسیس ساز قرار گیرد.
• میله ی ماریچ از انتهای پلاستیکی داخل محفظه ی برش قرار گیرد.
• قیف، قالبگیر و حلقه داخل محفظه ی برش گذاشته شود.
• سپس خمیر توسط چرخ گوشت به محفظه ی نگهداری سوسیس منتقل شود و محکم گره زده شود.

• سوسیس ها به مدت ۴۵ بخارپز شده و ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری شوند و سپس در صورت تمایل به مدت طولانی در فریزر نگهداری شوند.

نکات و ترفندهای تهیه سوسیس خانگی:

• میزان استفاده از فلفل قرمز و سیر بسته ذائقه افراد می تواند بیشتر باشد.
• در صورت در دسترس نبودن فلفل سفید می توان فلفل سیاه را جایگزین کرد.
• اگر از گوشت قرمز در تهیه ی سوسیس خانگی استفاده می شود بهتر است مدت بیشتری بخارپز گردد.
• ریشه جوز با دنده ی خیلی ریز رنده شود.
• بهتر است میخک در هر بار مصرف بسته به میزان مورد نیاز رنده شود تا عطر خود را از دست ندهد.
• میزان آب و یخ بهتر است مساوی باشد یعنی ۵۰ گرم آب و ۵۰ گرم یخ.

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)

long time, first remove all detachable parts, then clean and keep the device out of the reach of children.

Product storage & maintenance

- Before repack 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	400 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**.

Working with the device guide

1. Connect the required parts.
2. Cut the meat into 6 cm long and 2 cm thick pieces. Separate bones and cartilage as much as possible. (Never put frozen meat in a device.)

Tip: It is better to put the meat in the refrigerator for a while before mincing so that its texture is a little cohesive, this will make the mincing process easier.

3. Before plug in, make sure that the appliance is in the "off" position.

4. Press the "On/Off" button to turn on the device.

5. Adjust the speed of the device from level "1" to "2".

6. Place the boneless meat in the tray and use the pusher to guide the meat and gently place the meat in the throat housing.

(To make soft grilled meat, grind it twice with a coarse net.)

Note: If the meat bone is stuck inside the throat housing and the worm shaft, press the "REV" reverse motion button.

Warning! Never use metal hands or spoons and forks to guide meat into the throat housing. Use only a special pusher to guide the meat.

7. To collect the minced meat, place a suitable container under the outlet of the throat housing.

8. After each mincing of the meat, pour some dry bread into the throat housing and turn on the device, so that there is no minced meat inside the throat housing.

9. When done, turn off the device and unplug it.

- To prevent rotation of the blades, remove the skin, veins, tallow and bones of the meat before pouring it into the meat grinder.

- To change the position of the meat grinder from "ON" to "REVERSE" and use reverse motion, wait a while for the motor to stop completely and the device to stop.

Preparing the device for preparing sausages

1. Attach the throat housing to the device, then turn it clockwise to hear the locking of the throat housing.

2. Insert the worm shaft into the throat housing.

3. Insert the percussion series into the throat housing and rotate the neck crown over the throat housing.

(Make sure the separator grooves are on the protrusion of the meat grinder opening.)

4. Attach the throat housing to the device.

5. Place the tray on the throat compartment.

- Rotate the throat lock until the housing locks into place.

6. Now the device is ready to prepare sausage.

Clean and maintenance guide

1. Before cleaning, turn off the appliance and unplug it.

2. Remove the pusher and tray from the throat of the meat grinder.

3. Press the Release button and turn the throat clockwise. To separate the throat housing from the main body of the meat grinder.

4. Turn the screw ring to open it. Then remove the meat grinder net, cutting blade and worm shaft from the throat housing.

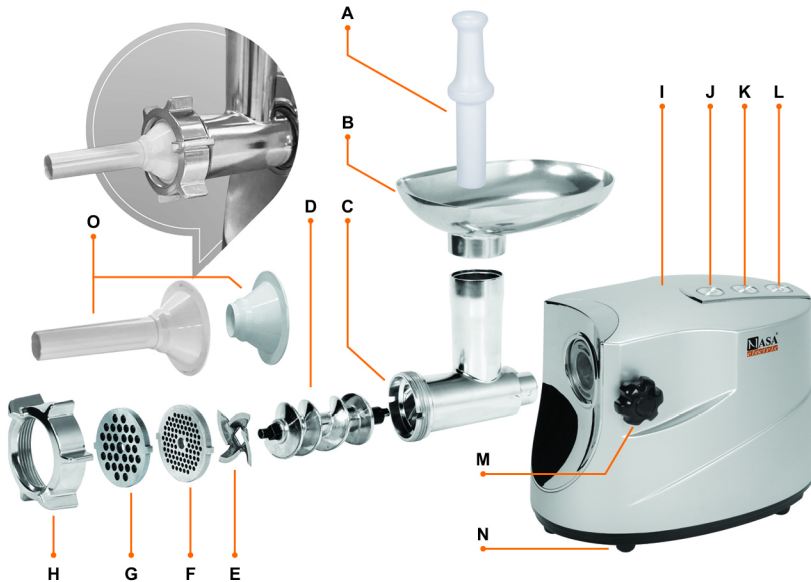
Do not use materials such as bleach, metal abrasives, etc., and do not place the appliance or parts in the dishwasher.

5. Wash all detachable parts with warm water and dishwashing liquid. Then dry immediately.

6. Never immerse the main body, including the motor, in water or any other liquid, and use a damp cloth to clean the body of the meat grinder.

7. It is recommended to lubricate the cutting blade and nets with a little cooking oil, so that they are resistant to rust.

8. If you do not want to use the device for a



If the device suddenly stops working:

- Turn the device off.
- Unplug the appliance.
- Wait 30 minutes for the device to cool down.
- Plug in the socket.
- Turn on the device again

Installation device parts guide

Before using for the first time, wash all parts except the main body with water and detergent. Then dry with a clean, soft cloth.

1. Attach the throat housing to the device, then turn it clockwise to hear the locking of the throat housing.
2. Insert the worm shaft into the throat housing.
3. Place the cutting blade on the worm shaft with the cutting edge facing out. Otherwise, the meat will not be minced.
4. Select a fine/coarse net as needed and place it on the cutting blade and worm shaft. Position the net so that the tab on both sides of the net is in the groove of the throat.

5. Place the screw ring on the throat housing and the net. Then turn it clockwise to secure it in place.

- Rotate the throat lock until the housing locks into place.

6. Place the tray correctly on the throat housing.

■ The device is now ready to spin.

Table of usage device function

Materials	Meat
Maximum weight	2000 g
Time	3 minutes
Speed	1-2
Average size of meat piece	20×20×60 mm

Important safety warnings

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

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 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. In case of failure of a part of the device, do not replace it with similar parts and make sure to contact NASA Electric after sales service center. (Please call +982145114 for more information.)
8. Before opening and installing the parts, turn off the appliance and unplug it.
9. Follow the instructions to disassemble and install the parts of the device correctly.
10. Be careful when installing, disassembling and cleaning the cutting blade, the cutting blade is sharp and there is a possibility of cuts and damage to the hand.
11. Immediately after working, turn off the device and unplug it.
12. When the device is working, never use a finger or a metal spoon, etc. to guide food to the throat inlet. Use only the pusher for this purpose.

13. Never start the device empty as it will increase the motor speed and as a result the parts of the device will wear out.

14. Do not use the device to grind and crush bones, nuts or hard materials.

15. Never use the device continuously for more than 3 minutes.

16. Do not press the reverse button (REV) until the device is completely stopped.

17. Always switch off the appliance and unplug it if it is not in use before cleaning.

18. Wait until the moving parts stop and the device stops moving before disassembling the parts.

19. Do not install cutting blades or nets when using sausage maker parts.

20. Before starting up and turning on the device, make sure that all parts are inserted correctly.

21. Allow the appliance to cool to room temperature after each use.

22. Never place the appliance near heating sources such as radiators, heaters and fireplaces.

23. It is not used in places where there is no ground connection system (Earth).

Device parts & accessories

A	Pusher	I	Main body
B	Tray	J	Reversal button (REV)
C	Throat housing	K	Speed button
D	Worm shaft	L	ON/OFF button
E	Cutter blade	M	Throat lock
F	Fine net	N	Anti-slip feet
G	Coarse net	O	Sausage maker series
H	Screw ring		

Contents

Pages

Important safety warnings.....	3
Device parts & accessories.....	3
Installation device parts guide.....	4
Working with the device guide.....	5
Preparing the device for preparing sausages	5
Clean and maintenance guide.....	5
Technical specifications.....	6
Guarantee and after sales service.....	6



NS-320
Meat Grinder

NASA Electric Meat Grinder NS-320 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.

مصرف‌کننده گرامی؛ جهت برخورداری از خدمات پس از فروش ناسا الکتریک حتماً بعد از خرید به مدت حداکثر یک ماه نسبت به ثبت سریال و فعال‌سازی گارانتی اقدام نمایید. برای فعال‌سازی 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 فعال‌سازی 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 خدمات‌رسانی 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 کسری،
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 نمی‌باشد.