



NASA[®]
electric
 **MEAT GRINDER**
NS-313



دفترچه راهنمای استفاده از چرخ گوشت و کارت گارانتی محصول

لوازم خانگی ناسا الکترونیک[®]



Meat grinder
NS-313



دفترچه راهنمای استفاده از چرخ گوشت ناسا الکتریک مدل NS-313

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



۴	هشدارهای مهم ایمنی.....
۵	قطعات و متعلقات دستگاه.....
۶	نحوه‌ی نصب قطعات دستگاه.....
۶	شروع به کار با دستگاه.....
۶	آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی سوسیس.....
۷	آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی کبه.....
۷	دستورالعمل.....
۸	محفظه‌ی نگهداری شبکه‌ها.....
۸	نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه.....
۸	مشخصات فنی دستگاه.....
۸	گارانتی و خدمات پس از فروش.....



NS-313
Meat grinder

هشدارهای مهم ایمنی

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 یا 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 گلویی 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. 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 و دوشاخه را از پریز بیرون آورید.

۲۳. پس از هر بار 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، متل‌ها 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.

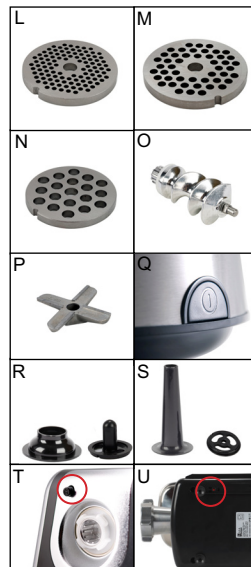
۶. در صورت بروز هر گونه مشکل و خرابی در هر یک از اجزای دستگاه اعم از کابل تغذیه و دوشاخه هرگز از دستگاه استفاده نکرده و فوراً با یکی از نزدیک‌ترین مراکز خدمات پس از فروش ناسا الکتریک تماس گرفته یا دستگاه را به مرکز ارسال نمایید.

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.

۹. قبل از نصب و بیرون آوردن قطعات، دستگاه

قطعات و متعلقات دستگاه



میل‌های ماریچ	O	صفحه نمایشگر دیجیتال سرعت	H	اهرم فشار	A
تیغه‌ی برش	P	کلید روشن/خاموش	I	سینی	B
کلید برق (POWER)	Q	کلید افزایش و کاهش سرعت	J	گلوبی	C
سری کبه‌ساز	R	پایه‌ی لرزگیر	K	مهره‌ی گلوبی	D
سری سوسیس‌ساز	S	شبه‌کی ریز	L	دستگیره	E
ضامن گلوبی	T	شبه‌کی متوسط	M	محفظه‌ی نگهداری شبکه‌ها	F
فیوز اضافه‌بار	U	شبه‌کی درشت	N	کلید معکوس REV	G

نکات مربوط به دستگاه

- جهت خنک شدن دستگاه، ۶۰ دقیقه منتظر بمانید.
- دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.
- فیوز اضافه‌بار (U) 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.
- این دستگاه مجهز به فیوز اضافه‌بار (U) 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.

نحوه‌ی نصب قطعات دستگاه

۱. گلوبی را به دستگاه متصل نمایید سپس خلاف جهت عقربه‌های ساعت و تا شنیده شدن صدای قفل بچرخانید.
 ۲. میله‌ی مارپیچ را درون گلوبی قرار دهید.
 ۳. تیغه را به صورتی که صفحه‌ی برش رو به بیرون باشد، بر روی میله‌ی مارپیچ قرار دهید.
 ۴. شبکه‌ی مورد نیاز را انتخاب نموده و جاگذاری کنید.
 ۵. مهره گلوبی را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و کاملاً محکم کنید.
 ۶. سینی را روی گلوبی قرار دهید.
- حال دستگاه آماده‌ی چرخ کردن است.

شروع به کار با دستگاه

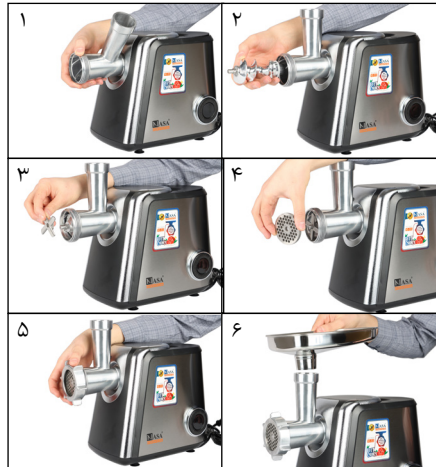
۱. قطعات مورد نیاز را وصل کنید.
۲. دکمه‌ی «+» و «-» را برای انتخاب سرعت مورد نیاز (از 1 الی 8) فشار دهید.
۳. دکمه‌ی «On/Off» یا «REV» را برای به کار افتادن دستگاه فشار دهید.

چرخ کردن

گوشت را به قطعاتی با ابعاد ۶ سانتی‌متر طول و ۲ سانتی‌متر ضخامت، برش بزنید. استخوان و غضروفها را تا حد امکان جدا کنید. (هرگز گوشت یخ‌زده را داخل چرخ گوشت قرار ندهید.) گوشت را داخل سینی قرار داده و از اهرم فشار جهت فشار دادن گوشت استفاده کنید و گوشت را به آرامی داخل گلوبی قرار دهید. (جهت تهیه‌ی گوشت نرم کبابی، آن را با شبکه‌ی درشت، دو بار چرخ کنید.)

آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه‌ی سوسیس

- ابتدا گوشت را چرخ کنید.
۱. میله‌ی مارپیچ را از انتهای پلاستیکی، داخل گلوبی قرار دهید.
 - سری سوسیس‌ساز را روی گلوبی قرار دهید (ابتدا جدا کننده را روی میله‌ی مارپیچ قرار داده و سپس سوسیس‌ساز را روی آن بگذارید.) و مهره‌ی گلوبی را روی آن بچرخانید.
 - (دقت کنید که جداکننده روی برآمدگی دهانه‌ی چرخ گوشت قرار داشته باشد.)
 ۲. گلوبی را به دستگاه وصل کنید.
 ۳. سینی را روی گلوبی قرار دهید.
 ۴. حال دستگاه آماده‌ی تهیه‌ی سوسیس می باشد.



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



مواد لازم:

مقدار لازم	مواد غذایی
۱ کیلوگرم	گوشت گوسفند بدون استخوان
۱ عدد	پیاز درشت
۱ حبه	سیر تازه
۱ ق چ	زردچوبه
نصف ق چ	فلفل سیاه
به مقدار لازم	نمک دریا
نصف ق چ	زعفران دم کرده

دستور تهیه:

ابتدا گوشت را خوب پاک کرده، خرد کنید و بعد چند بار آن را با آب سرد، تمیز بشویید و در صافی قرار دهید تا آب آن کشیده شود. بعد به مدت ۱ ساعت آن را در فریزر قرار دهید تا کمی سفت و در نتیجه، به راحتی چرخ شود. ابتدا گوشت را با شبکه‌ی درشت چرخ کرده، آن گاه به آن نمک دریا زده، برای بار دوم با شبکه‌ی ریز یا متوسط چرخ نمایید. این کار باعث می‌شود گوشت روی اجاق نریزد و سفت شود. بعد پیاز را درشت رنده نموده، آب آن را بگیرید، تفاله‌ی پیاز را به گوشت اضافه کنید و سپس سیر را نیز رنده‌ی ریز کرده، زردچوبه، فلفل و زعفران را به آن افزوده و گوشت را خوب ورز دهید تا قوام بیاید. سیخ‌های مخصوص را بعد از شستن، با پارچه‌ی تمیز خشک کنید. در آخر، یک چانه‌ی گوشت را به وزن ۷۵ گرم جدا کرده، آن را به سیخ بزنید و سر و ته آن را خوب ببندید و کنار بگذارید. موقع سیخ زدن، دست را با ولرم خیس نمایید.

توجه: بهتر است کباب‌ها را با زغال سرخ شده یا با منقل‌های گازی که دارای شعله‌پوش هستند، بپزید تا خوش‌مزتر شود. بعد از سرخ شدن زغال‌ها، کباب‌ها را روی منقل بچینید، به طوری که به یکدیگر نخسپند. بهتر است کباب‌ها را مکرر روی منقل برگردانید تا دو طرف آن با هم بپزد، در غیر این صورت، کباب‌ها روی منقل خواهد ریخت.

توجه: سعی کنید این غذا را همراه با ریحان تازه و گوجه‌فرنگی کباب‌شده و سماق قهوه‌ای میل نمایید و آن را نیز خوب بجوید.

طرز تهیه‌ی سوسیس

مواد را روی سینی قرار دهید. گوشت را به آرامی و با استفاده از اهرم فشار به داخل گلوبی هل دهید. پوست سوسیس را به مدت ۱۰ دقیقه داخل آب ولرم قرار دهید. سپس پوست مرطوب را روی سوسیس‌ساز بلغزانید. گوشت (ادویه زده) را به داخل گلوبی هل دهید. اگر پوست به سوسیس‌ساز می‌چسبد آن را با کمی آب، خیس کنید.

آماده‌سازی دستگاه جهت تهیه کبه

۱. میله‌ی ماریچ را از انتهای پلاستیکی داخل گلوبی قرار دهید.
۲. سری کبه‌ساز را داخل گلوبی قرار دهید و مهره‌ی گلوبی را روی گلوبی بچرخانید.
- (دقت کنید که شیارهای جداکننده روی برآمدگی دهانه‌ی چرخ گوشت قرار داشته باشد.)
۳. سینی را روی گلوبی قرار دهید.
۴. حال دستگاه آماده‌ی تهیه‌ی کبه است.



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

کباب کوئیده





محفظه‌ی نگهداری شبکه‌ها

داخل گلوئی را بیرون آورید. (برای تمیز کردن قطعات دستگاه از ماشین ظرفشویی استفاده ننمایید)

۴. همه‌ی قسمت‌های در تماس با مواد غذایی را با آب گرم و مایع ظرفشویی مناسب بشویید و سپس بلافاصله خشک کنید.

۵. هیچ‌گاه قسمت موتور را داخل آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید و از پارچه‌ای نمودار برای پاک کردن قسمت موتور استفاده کنید.

۶. توصیه می‌شود که بخش برش 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.

۱. درب محفظه‌ی نگهداری شبکه را فشار دهید.
۲. محفظه‌ی داخلی را وارد کنید.
۳. شبکه‌ها را داخل محفظه‌ی نگهداری قرار دهید.
۴. درب را مجدداً فشار دهید تا محفظه‌ی نگهداری شبکه بسته شود.



مشخصات فنی دستگاه

قدرت	۳۰۰ وات
فرکانس	۵۰ هرتز
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ ولت



در پایان عمر دستگاه، آن را با دیگر زباله‌های خانگی دور نیندازید ترجیحاً آن را جزء زباله‌های الکتریکی و الکترونیکی قابل بازیافت قرار دهید. مواد بر طبق برچسب اطلاعاتی قابل بازیافت می‌باشند. با بازیافت دستگاه‌های قدیمی 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.

نکات



- در صورت قفل شدن محفظه‌ی برش لطفاً دکمه‌ی REV را فشار دهید. در این حالت، گوشت داخل محفظه‌ی برش حرکت می‌کند و دستگاه مجدداً می‌تواند به طور عادی کار کند.
- قسمت‌های R.S می‌توانند داخل اهرم فشار قرار گیرند. (مطابق شکل روبرو)

نحوه‌ی تمیز کردن و نگهداری دستگاه

- گوشت باقی‌مانده در گلوئی را با عبور یک تکه نان از داخل گلوئی دستگاه خارج نمایید.
۱. قبل از تمیز کردن، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورید.
 ۲. دکمه‌ی آزادسازی (Release) را فشار دهید و گلوئی را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید. اهرم فشار و سینی را بردارید.
 ۳. مهره‌ی گلوئی را باز کنید و تمام قطعات

How to clean & maintenance

Meat left behind in the cutter housing maybe removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.

1. Before clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Press 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 come into 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 get to children.

Technical specifications

Power	300 W
Frequency	50 Hz
Voltage	220-240 V

At the end of its 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 with +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



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)

maker series in the cutter housing. Insert the KUBBE maker series into the Cutter housing and rotate the Throat nut on the Cutter housing.

2. (Make sure discriminant rakes are on the bulge of the meat grinder)

3. Attach the cutter housing to the motor unit.

4. Place the tray on the cutter housing.

5. Now the appliance is ready for making KUBBE.

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



Making kebab:

Ingredient	Amount
Boneless mutton	1kg
Onion	1
Fresh garlic	1 berry
Turmeric	1 tsp
Black pepper	½ tsp
Sea salt	As needed
Inhaled Saffron	½ tsp

First, clean the meat well, chop it, and wash it several times with cold water, put it in a colander to drain the water. Then put it in the

freezer for 1 hour to harden a little and, as a result, easily grind. First, grind the meat with a coarse grid, then add sea salt to them, and for the second time, grind with fine or medium grid. Then grate the onion, take its water, add the onion pulp to the meat and then chop the garlic, add turmeric, pepper and saffron and knead the meat well. Dry the special skewers with a clean cloth after washing. At the end, take a 75-grams of meat, skewer it, and close the top and bottom well and set aside. When skewering, wet your hands with lukewarm water. Note: It is better to cook kebabs with fried char or with gas grills that have a flame to make them more delicious. After preparing the chars, place the kebabs on the stove so that they do not stick to each other. It is best to return the kebabs to the stove frequently so that the two sides are cooked together, otherwise the kebabs will spill on the stove.

Note: Try this food with fresh basil, grilled tomatoes, and brown sumac and chew it well.

Storage box

1. Push the cover of the storage box.

2. Put the grinding discs into the inner box.

3. Insert the inner box.

4. Push the cover again to close the storage box.



Tips:

- If the cutter housing is blocked, please press reversal button (REV).
- In this case, the meat moves inside the Cutter housing and the device can work normally again.
- Parts R, S can be placed inside the pusher.



6. Place the tray on the throat.
 ■ 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

How to start the appliance

Assemble the attachment you need.

1. Press “+”/“-” button to select the speed (from 1 to 8) you need.
2. Press “on/off” or “REV” button to let the appliance run.
3. You are ready to process food with the appliance.

Mincing:

Cut the meat into 6cm-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. (For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.)

Making sausages

Mince the meat.

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the separator in the cutter housing. Place the sausage maker series on the cutter housing. (Make sure notches of the separator fit onto the projections of the mincer opening.)
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for making sausages.

* Attention: the sausage maker series and KUBBE maker series must be used together and using separately will be dangerous.



Making sausages:

Put the ingredient in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

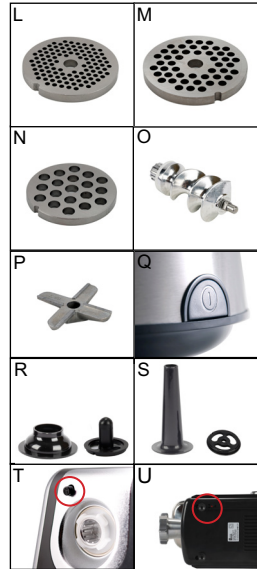
Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

Making KUBBE:

1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Place the KUBBE

Device parts & accessories

A	Pusher	H	Digital speed display screen	O	Worm shaft
B	Tray	I	ON/OFF button	P	Cutter blade
C	Cutter housing	J	Increasing & decreasing speed button	Q	Power switch
D	Throat nut	K	Anti-shake base	R	KUBBE maker series
E	Handle	L	Fine grid	S	Sausage maker series
F	Storage box	M	Medium grid	T	Throat guarantor
G	Reversal button (REV)	N	Coarse grid	U	Overload fuse



Tip:

- 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:

- Pull the mains plug out of the socket.
- Let the appliance cool down for 60 minutes.
- Put the mains plug in the socket.
- Press the switch button to turn off the appliance.
- Press the circuit breaker button at the bottom of the appliance to turn on the appliance.
- Switch the appliance on again.

Please contact NASA Electric after sales service center if the non-self-resetting 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.
2. Insert the worm shaft into the throat.
3. Place the blade on the worm shaft with the cutting plate facing out.
4. Select and paste the required grid.
5. Turn the throat nut clockwise and tighten it completely.

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 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.
(Please call **+98-2145114** for more information.)
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.
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 warnings03

Device parts & accessories.....04

How to use the attachment.....04

How to start the appliance 05

Making sausages.....05

Making kubbe.....05

Instructions.....06

Storage box.....06

How to clean & maintenance.....07

Technical specifications07

Guarantee and after sales service.....07



NS-313
Meat grinder



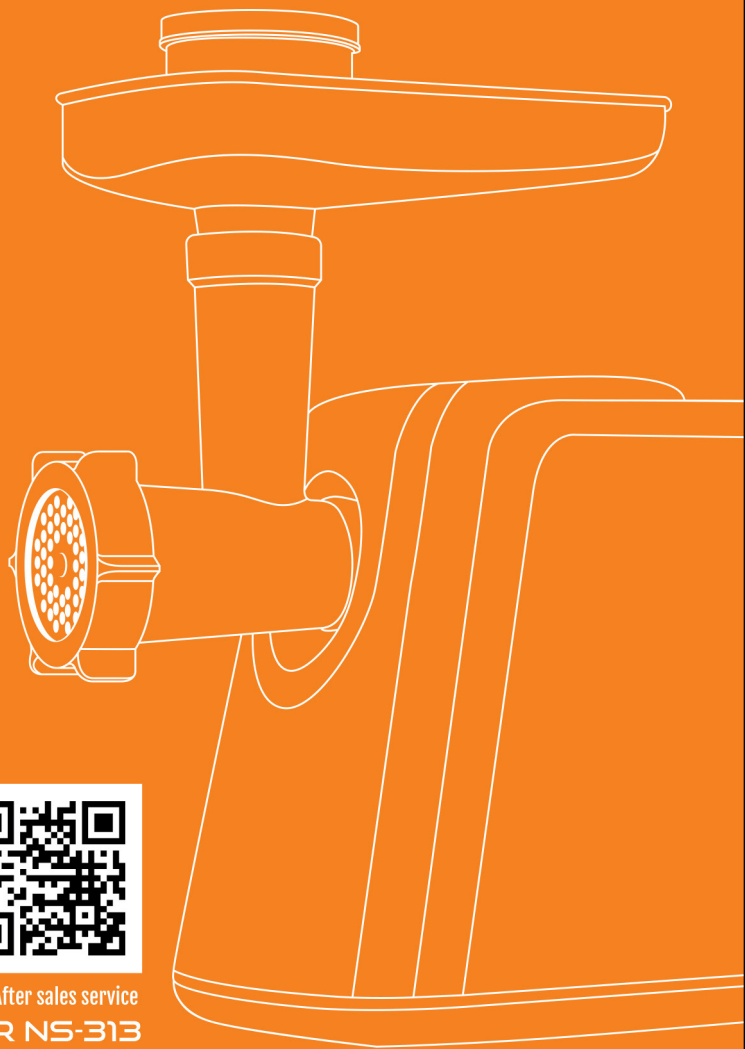
NASA electric Meat grinder NS-313 User manual



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-313

