

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН

MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR



MF-001



**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ
КУХОННЫЙ КОМБАЙН NAC** 

Руководство по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой NAC. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Ваше доверие - источник нашей неустанной борьбы в стремлении к совершенству.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности картонной коробкой и упаковочным материалом.

С уважением, Компания 

**MULTIFUNCTIONAL
FOOD PROCESSOR NAC**
Manual

Thank you for choosing NAC branded products. Our products are designed to meet high quality, functionality and design requirements.

We are confident that you will be pleased with the purchase of a new product from our company.

Your trust is the source of our tireless struggle in the pursuit of excellence.

Before using the device, please read this manual carefully, which contains important information regarding your safety, as well as recommendations for the correct use and care of the device.

Save the manual along with the warranty card, sales receipt, and if possible the cardboard box and packing material.

Best regards, Company 

СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры предосторожности.....	4
2. Панель управления	5
3. Комплектация	7
4. Использование.....	8
5. Очистка и хранение	12
6. Технические характеристики.....	12
7. Информация о сертификации.....	13

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прежде чем использовать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования.

- Не погружайте блок в воду и не ополаскивайте его под краном.
- Никогда не проталкивайте ингредиенты пальцами или другими предметами во время работы прибора.
- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на нижней стороне прибора, соответствует напряжению местной сети.
- Никогда не подключайте этот прибор к таймеру, чтобы избежать опасной ситуации.
- Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие детали повреждены.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не позволяйте детям пользоваться блендером без присмотра.
- Прежде чем снимать блендер с подставки, убедитесь, что он выключен.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Детям запрещается использовать этот прибор. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте. В целях безопасности не позволяйте детям играть с прибором.
- Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и если они осознают связанные с этим опасности.
- Никогда не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Если продукты прилипли к стенкам чаши или чаши блендера, выключите прибор и отсоедините его от сети. Затем с помощью лопаточки снимите со стены.
- Будьте осторожны при опорожнении чаши, обращении или чистке дисков, ножевых блоков и сита.
- Не прикасайтесь к лезвиям, особенно когда прибор подключен к сети. Лезвия очень острые.
- Если в лезвиях застряли ингредиенты, отключите прибор от сети, прежде чем удалять.
- Будьте осторожны, если в кухонный комбайн наливается горячая жидкость, так как из-за внезапного образования пара она может выплеснуться из прибора.
- Данный прибор предназначен только для домашнего использования.
- Выключите прибор и отключите его от сети перед заменой аксессуаров и деталей.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях.
- Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.

- Всегда отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Этот прибор можно эксплуатировать как при частоте 50 Гц, так и при 60 Гц без какой-либо регулировки.
- Никогда не выключайте прибор, поворачивая чашу блендера.
- Отключайте прибор от сети сразу после использования.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
- Не превышайте отметку максимального уровня на чаше.
- Перед обработкой дайте горячим ингредиентам остыть (< 60 °С).
- Всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры после каждой обрабатываемой партии.
- Некоторые ингредиенты, например морковь, могут вызвать изменение цвета поверхности деталей. Это не оказывает негативного влияния на детали. Изменения цвета обычно исчезают через некоторое время.

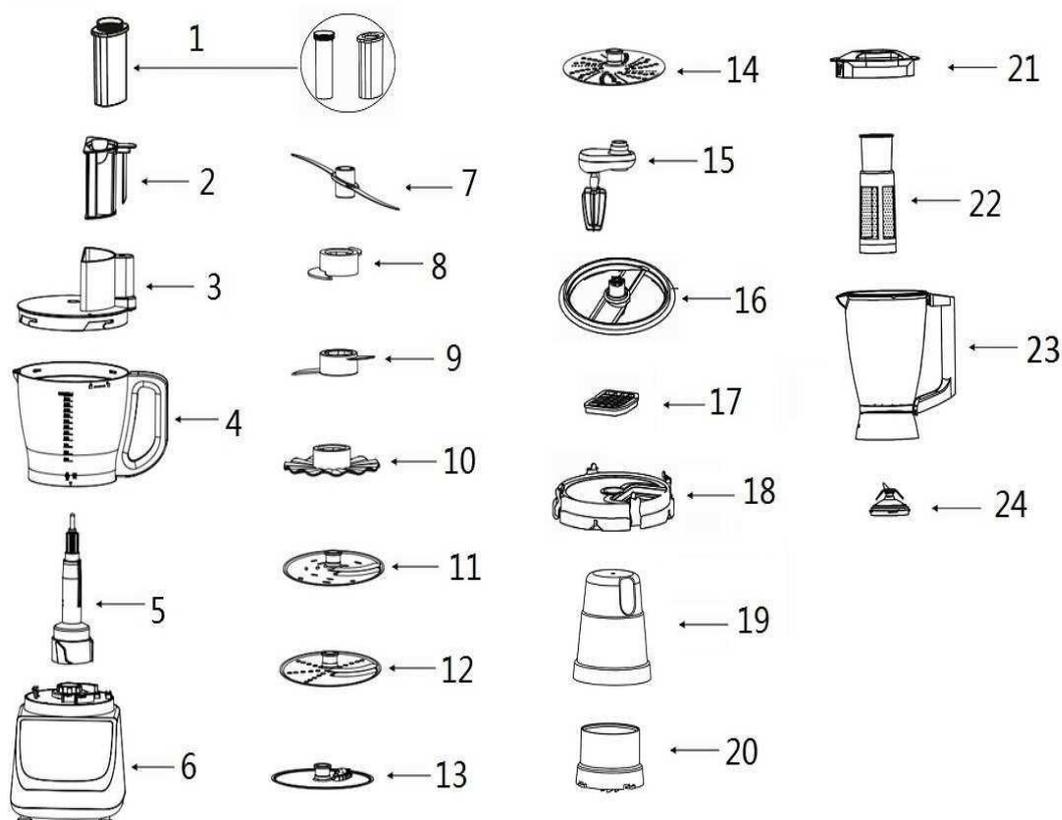
По окончании срока службы не выбрасывайте изделие вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. Делая это, вы помогаете сохранить окружающую среду. Следуйте правилам вашей страны по отдельному сбору электрических и электронных изделий. Правильная утилизация помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка	Функция	Описание
		Для смешивания овощей, фруктов и воды или других жидкостей. Возможность регулировать скорость и время обработки.
		Измельчитель кофейных зерен, перца, орехов, зелени, сухофруктов. Возможность регулировать скорость и время обработки.
		Насадка для нарезки, смешивания, измельчения ингредиентов. Возможность регулировать скорость и время обработки.
		Насадка для нарезки, шинковки. Терка и нарезка кубиками. Скорость фиксирована. Возможность регулировать время обработки.
		Насадка для смешивания и взбивания яичных белков и сливок. Скорость фиксирована. Возможность регулировать время обработки.
		Насадка для замешивания теста для хлеба, булочек, пирожных, печенья, пирогов. Скорость фиксирована. Возможность регулировать время обработки.
		Соковыжималка
		Пуск или отмена прибора.
		Нажмите кнопку «скорость», затем нажмите кнопки + или -, чтобы увеличить или уменьшить скорость обработки.
		Нажмите кнопку «Время», затем нажмите кнопки + или -, чтобы увеличить или уменьшить время обработки. (значение по умолчанию — 1,5 мин, максимальное время обработки — 3 мин)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

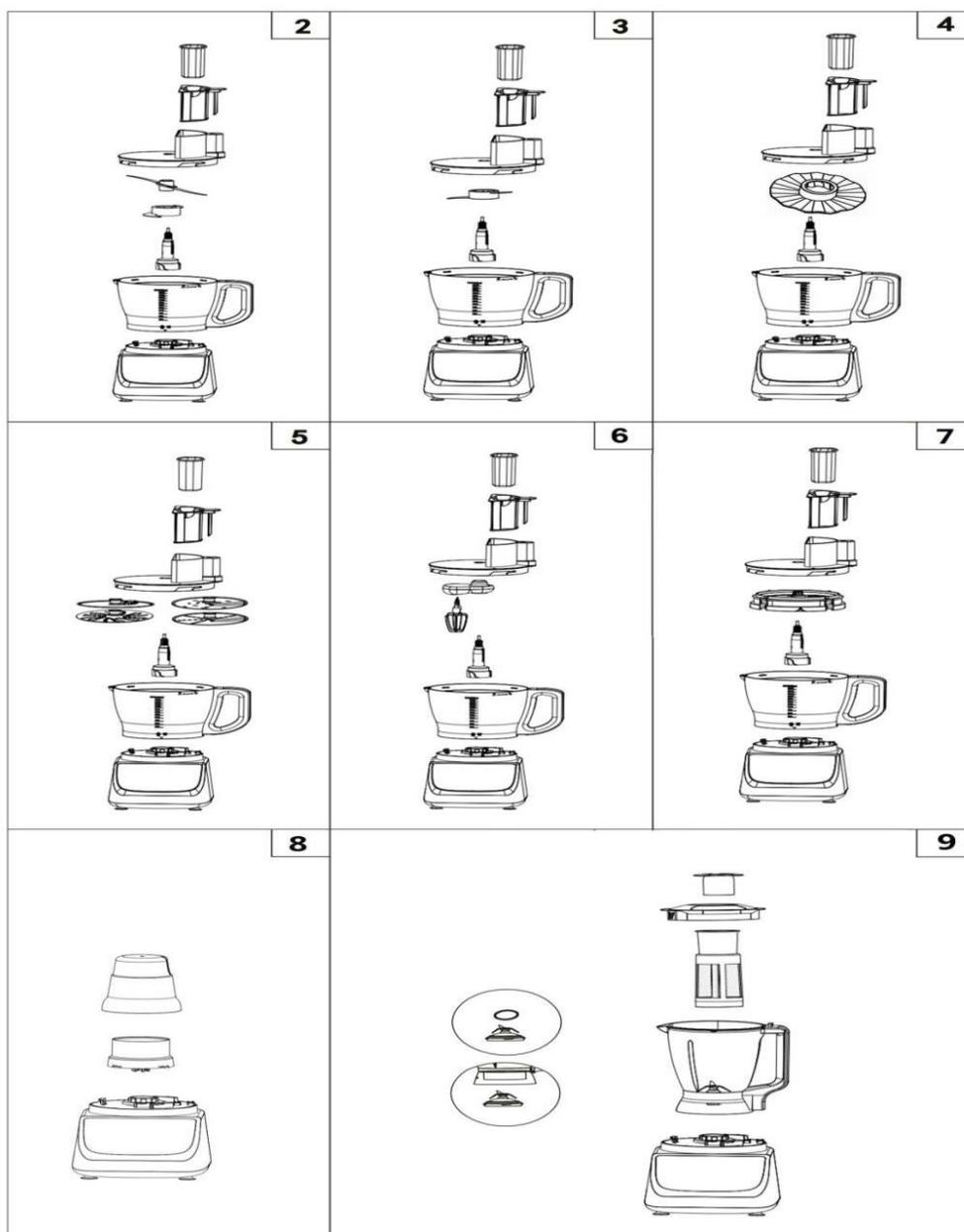


1. Толкатель (2 В 1)
2. Емкость
3. Крышка кухонного комбайна.
4. Чаша кухонного комбайна.
5. Приводной вал
6. Основной корпус
7. Верхнее режущее лезвие
8. Нижнее измельчающее лезвие
9. Насадка для замешивания теста

10. Насадка для смешивания
11. Двусторонний диск для нарезки (крупный)
12. Двусторонний диск для нарезки (тонкий)
13. Крупная терка
14. Мелкая терка
15. Насадка венчик
16. Насадка для нарезки кубиков
17. Сетка
18. Держатель для нарезки кубиков

19. Измельчитель (кофемолка)
20. Насадка для кофемолки
21. Крышка блендера
22. Фильтр
23. Блендер
24. Лезвие блендера

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Прежде чем использовать или собирать какие-либо аксессуары, убедитесь, что Вы выполнили сборку в правильно.

1. Поверните чашу по часовой стрелке, пока не услышите щелчок, чтобы закрепить ее на основном корпусе.
2. Прикрепите аксессуар, оснащенный валом, к чаше.
3. Положите ингредиенты в чашу.
4. Накройте чашу крышкой и поверните крышку по часовой стрелке, пока не услышите щелчок, чтобы зафиксировать ее.
5. Вставьте емкость в крышку, затем вставьте толкатель в емкость.
6. Подключите вилку к источнику питания.
7. Нажмите кнопку «Пуск/Отмена», выберите нужную функциональную кнопку, функциональные значки начнут мигать, затем нажмите кнопку «Пуск/Отмена», чтобы

переключить прибор.

8. После использования нажмите кнопку «Пуск/Отмена», чтобы остановить работу прибора, а затем отключите его от сети.

Вы можете использовать аксессуары для измельчения, смешивания, нарезки, взбивания ингредиентов.

Чтобы удалить остатки пищи, прилипшие к лезвию или внутренней части чаши, используйте лопаточку и удалите излишки после выключения прибора.

Примечание

- Всегда установите сначала насадку, прежде чем начинать добавлять ингредиенты.
- Не используйте ножевой блок для измельчения твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда, так как это может привести к затуплению лезвия.
- Не позволяйте прибору работать слишком долго, когда измельчаете (твердый) сыр или шоколад. В противном случае эти ингредиенты станут слишком горячими, начнут плавиться и превращаться в комки.

Насадка для замешивания теста

Вы можете использовать насадку для замешивания теста для быстрого и простого замешивания теста для хлеба, булочек, выпечки, печенья, пирогов.

Повторное замешивание только вручную. Повторное замешивание в чаше не рекомендуется, так как это может привести к нестабильной работе комбайна.

Не засыпайте более 500 граммов муки за раз, так как это может привести к нестабильной работе комбайна.

Насадка венчик

Насадку можно использовать для взбивания яичных белков, сливок и приготовления майонеза.

Не используйте насадку для приготовления смесей для кексов с маслом или маргарином, а также для замешивания теста.

Диски

Фотография	Наименование	Назначение
	Двусторонний диск	Измельчите и натрите на терке (например, сыр, морковь, шоколад).
	Мелкая терка	Используйте для мелкого измельчения (Сыр, картофель)
	Крупная терка	Используйте для нарезки толстыми полосками (Морковь)

- Будьте осторожны при обращении с режущим лезвием диска. Имеет очень острую режущую кромку.
- Никогда не используйте диск для обработки твердых ингредиентов, например кубиков льда.
- Не оказывайте слишком сильное давление на толкатель при загрузке ингредиентов в загрузочную емкость.

Примечание

Поместите ингредиенты в загрузочную трубку с помощью толкателя. Для достижения наилучших результатов заполняйте емкость равномерно. Если вам необходимо обработать большое количество ингредиентов, обрабатывайте небольшие партии и опорожняйте чашу между партиями.

Двойные венчики

Не используйте двойную насадку для смешивания теста для тортов с маслом или маргарином. Используйте для этой работы ножевой блок.

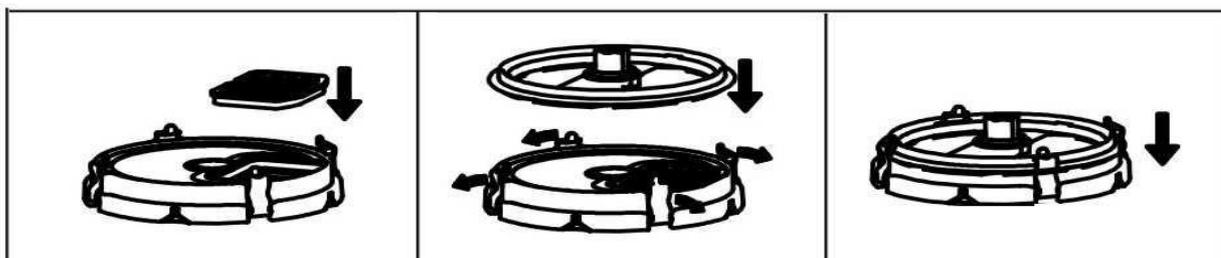
Вы можете использовать двойной венчик для взбивания яичных белков и сливок, а также для приготовления рецептов безе и начинок из взбитых сливок.

Насадка для нарезки кубиков

Куборезка предназначена для нарезки сырых и вареных овощей и фруктов небольшими кубиками.

Не обрабатывайте твердые ингредиенты, такие как фрукты с косточками, мясо с костями или замороженные ингредиенты. Они могут заблокировать и повредить нож для резки кубиков.

Совет: если вы хотите обрабатывать разные ингредиенты, не очищая между ними насадку для кубиков, всегда начинайте с самых мягких ингредиентов. Например, фруктовый салат начните с банана, продолжите манго и закончите яблоками.



Измельчитель (кофемолка)

С помощью мельницы можно измельчить кофейные зерна, перец горошком, орехи, травы, сухофрукты и т. д.

Сухофрукты, такие как инжир, можно нарезать и использовать в качестве начинки для йогурта или намазать хлеб или печенье.

Для достижения наилучших результатов при обработке сушеного инжира индейки используйте максимум 25 г в течение 5 секунд.

Блендер

Вы можете использовать блендер для приготовления молочных коктейлей, соков, супов и соусов, используя фрукты, овощи и воду или другие жидкости. Его также можно использовать для приготовления майонеза.

Примечание

- Никогда не открывайте крышку, чтобы положить руку или какой-либо предмет в чашу во время работы блендера.
- Всегда устанавливайте уплотнительное кольцо на блок ножей перед тем, как прикрепить блок ножей к чаше блендера.
- Чтобы добавить жидкие ингредиенты во время обработки, перелейте их в чашу блендера.

через отверстие для подачи.

- Предварительно нарежьте ингредиенты на мелкие кусочки перед их обработкой.
- Если вы хотите приготовить большое количество ингредиентов, обрабатывайте небольшие порции ингредиентов вместо большого количества сразу.
- Во избежание проливания: при обработке жидкости, склонной к пенообразованию (например, молока), не наливайте в чашу блендера более 1 литра жидкости.
- Поместите ингредиенты в чашу блендера до отметки максимального уровня.

Рекомендации по пропорциям

Смешивание

Ингредиенты	Количество	Время
Фрукты Овощи	300-500г	10-15 сек.
Морковь	600г	2 мин (смешивание)
Детское питание, супы и соусы	500-1200мл	10-15 сек.
Отбивающие	500-1200мл	10-15 сек.
Коктейли и смешанные напитки	500-1200мл	10-15сек.

Измельчение

Ингредиенты	Количество	Время
Лук и вареные яйца	500г	5-10 секунд
Мясо рыбы	550г	10-20 сек.
Травы	300г	5-10 секунд
Сыр	500г	15 секунд
Мясо	500 г	10-20 секунд

Взбивание

Ингредиенты	Количество	Время
Крем	550мл	60 секунд
Яичные белки	6 яиц	60 секунд

Нарезка ломтиков

Ингредиенты	Количество	Время
Морковь	800-1000г	120 секунд
Овощи	800-1000г	120 секунд

Замешивание теста

Ингредиенты	Количество	Время
Мука	500г	120 секунд

Измельчитель (Кофемолка)

Ингредиенты	Количество	Время
Кофейные зерна	100г	15 секунд

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Прежде чем приступить к чистке прибора, отключите его от сети.

1. Очистите блок двигателя влажной тканью.
2. Очистите остальные детали в горячей воде (< 60°C) с добавлением небольшого количества моющего средства.
3. Поместите мелкие принадлежности в чашу кухонного комбайна.
4. Храните продукт в сухом месте.

Примечание

- Следите за тем, чтобы режущие кромки ножей и дисков не соприкасались с твердыми предметами. Это может привести к затуплению лезвия.
- Режущие кромки острые. Будьте осторожны при чистке ножевого блока и дисков кухонного комбайна.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	220-240 В
Мощность	1200 Вт.
Частота	50-60 Гц
Материал основного корпуса	АБС
Материал чаши блендера	АБС+АС
Количество скоростей	8
Цвет	Черный
Длина шнура питания	1.45 М
Объем чаши	3 Л
Объем блендера	1.75 Л
Размеры упаковки	530*364*403 ММ

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011).

- Сертификат соответствия №....
- Срок действия с ...
- Выдан орган по сертификации продукции

Требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» (ТР ЕАЭС 037/2016).

Декларация о соответствии №

- Срок действия с ...



Гарантийный срок: 1 год

Производитель: NINGBO KITCHEN APPLIANCE CO., LTD.

Уполномоченное лицо/импортер:

Общество с ограниченной ответственность «НАК»

Адрес: 117105, город Москва, вн.тер.г. муниципальный округ

Нагатино-Садовники, шоссе Варшавское, дом 35, строение 1.

Тел. +7 925 488-88-63, +7 929-688-88-14/ Эл. почта: info@nactechno.com

English

CONTENTS

1. Precautions.....	15
2. Control panel.....	16
3. Equipment	18
4. Use.....	19
5. Cleaning and storage.....	23
6. Technical characteristics.....	23
7. Certification information.....	24

PRECAUTIONARY MEASURES

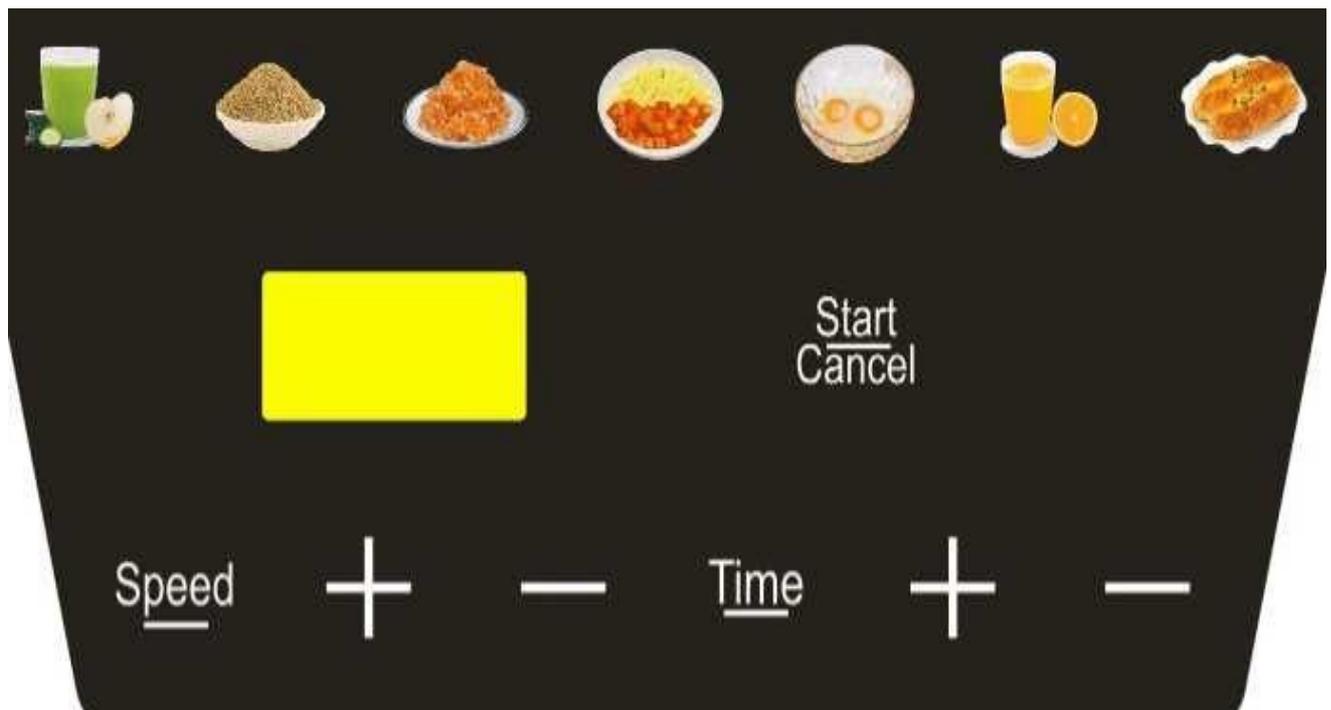
Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference.

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Never use your fingers or an object to push ingredients into the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- Do not allow children to use the blender without supervision.
- Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.
- Be careful when you are emptying the bowl, handle or clean the discs, the blade units and the juicer sieve. The cutting edges are very sharp.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is intended for household use only.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use
- This appliance is intended to be used in household and similar applications
- cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- The instructions for appliances shall warn of potential injury from misuse
- This appliance may be operated under both 50Hz and 60Hz without any adjustment.
- Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl, or their lids. Always switch

off the appliance by turning the speed selector to 0 or OFF.

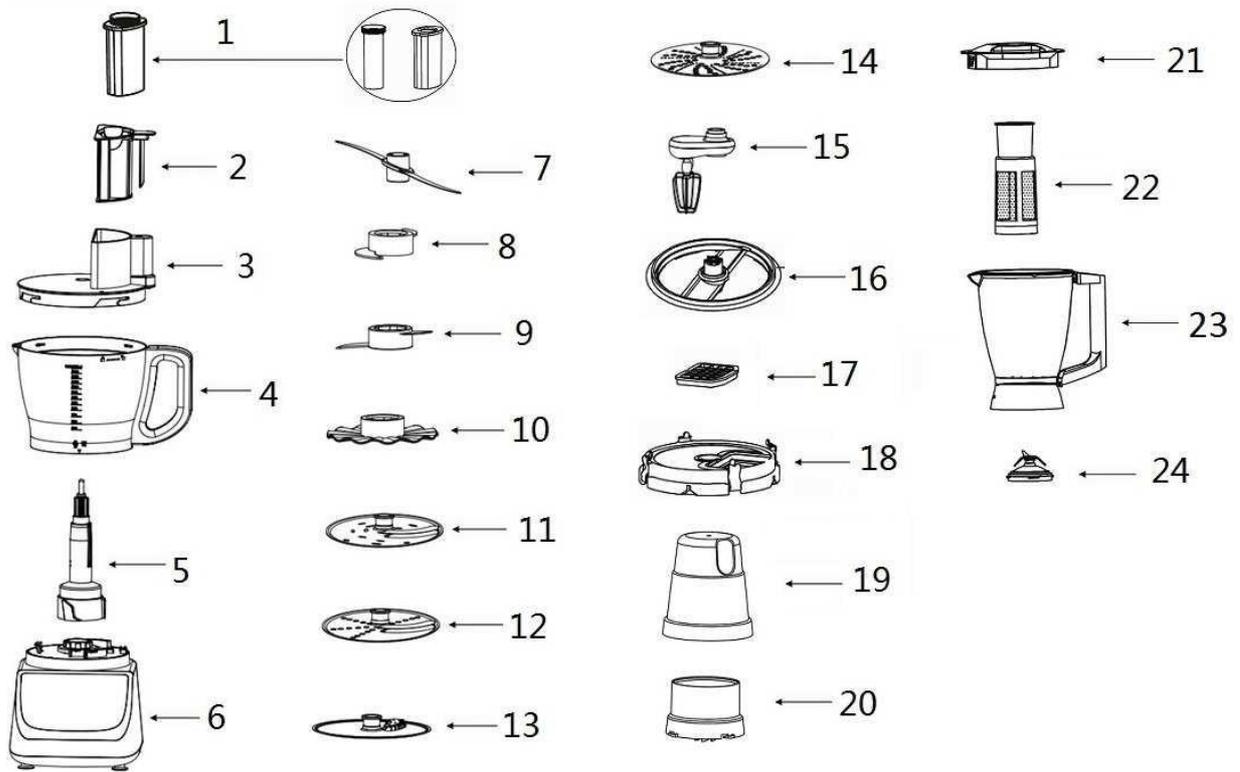
- Unplug the appliance immediately after use.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Do not exceed the maximum level indication on the bowl or the jar.
- Let hot ingredients cool down ($< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) before processing them.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.
- Certain ingredients such as carrots may cause discolorations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolorations usually disappear after some time.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CONTROL PANEL



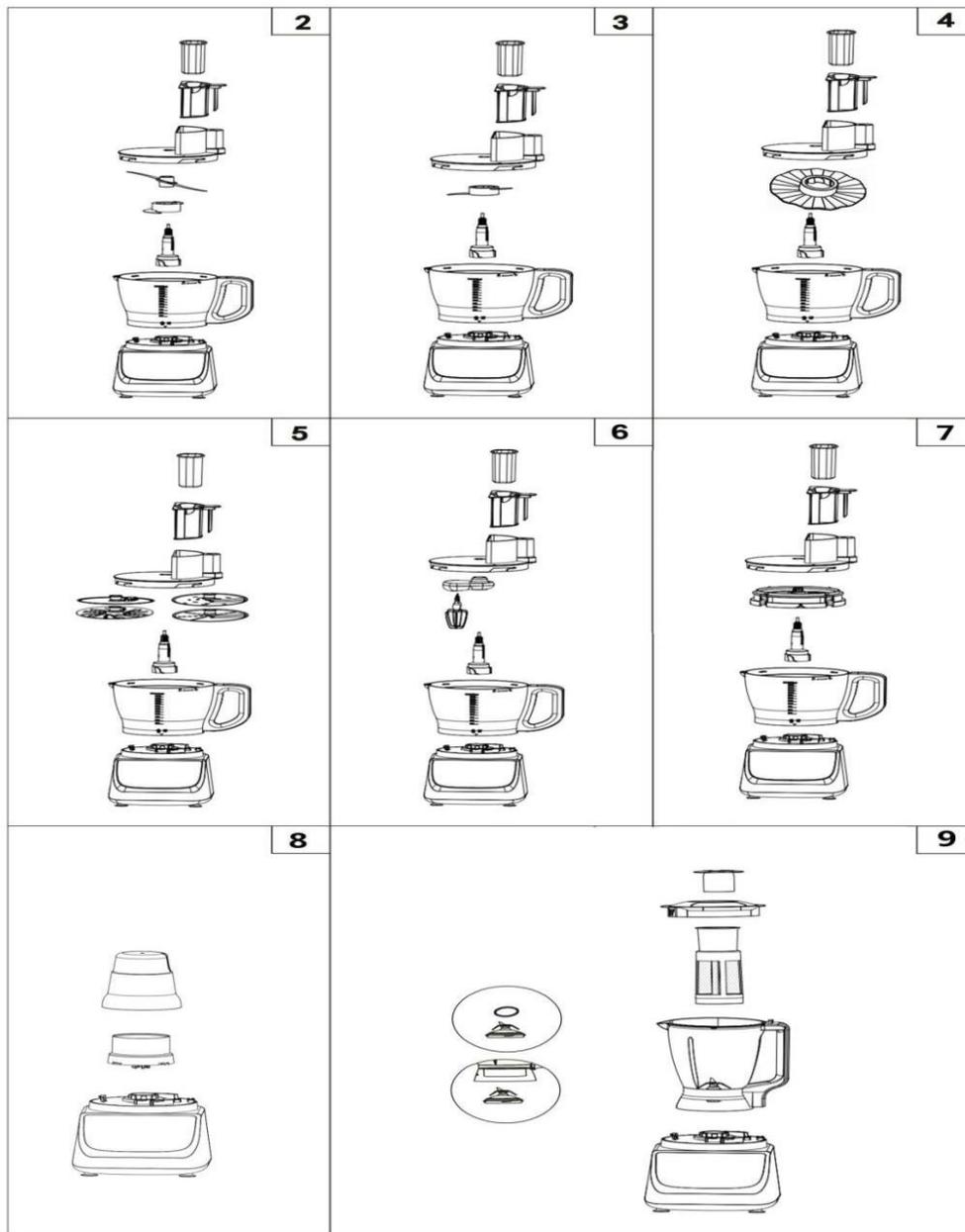
Button	Function part	Description
		Blending vegetables and water or other liquids. Allows the user to adjust the processing speed and time
		Chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits. Allows the user to adjust the processing speed and time
		To chop, mix, blend, or puree ingredients. Allows the user to adjust the processing speed and time
		Slicing, shredding, Julienne, Extra fine grater and cube cutting. The speed is fixed, Allows the user to adjust the processing time.
		To whisk egg whites and to whip cream. The speed is fixed, Allows the user to adjust the processing time.
		Juicer
		Kneading of your dough for breads, rolls, pastries, cookies, pies, and pasta. The speed is fixed, Allows the user to set the processing time.
Start Cancel		Start or stop processing.
Speed + -		Press the “speed” button, then press the + or – buttons to increase or decrease the processing speed. (L, 2, 3, 4, 5, 6, 7, H and P).
Time + -		Press the “Time” button, then press the + or – buttons to increase or decrease the processing time. (the default value is 1.5min, the maximum processing time is 3 min)

EQUIPMENT



<p>1. Pusher (2 IN 1) 2. Feeding tube 3. Food processor lid 4. Food processor bowl 5. Driving shaft 6. Motor unit</p>	<p>10. Emulsifying disc 11. Reversible slicing disc (coarse) 12. Reversible slicing disc (fine) 13. Julienne disc 14. Extra fine grater 15. Beaters 16. Cube cutter blade 17. Grid 18. Cube cutter holder</p>	<p>19. Mill jar 20. Mill blade 21. Blender lid 22. Strainer 23. Blender jar 24. Blender blade</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

USE



Before you use or assemble any of the accessories, make sure that you assemble according to Fig. 2 to 9.

1. Turn the bowl clockwise until you hear a click to fix it onto the motor unit.
2. Assemble the accessory equipped with the shaft to the bowl.
3. Put the ingredients in the bowl.
4. Put the lid on the bowl, and turn the lid clockwise until you hear a click to fix it.
5. Put the feeding tube into the lid, then put the pusher into the feeding tube.
6. Connect the power plug to the power supply.
7. Press the “Start/cancel” button, select the desired function button, the function icons starts blinking, then press the “Start/cancel” button to switch the appliance.
8. After use, Press the “Start/cancel” button to stop the appliance, and then unplug the appliance.

Blade unit

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 2.

You can use the blade unit to chop, mix, mince, crumble or puree ingredients.

To remove food that sticks to the blade or to the inside of the bowl, use a spatula to remove the excess after you switch off the appliance.

Note:

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients.
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt, and turn lumpy.

Kneading accessory

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 3.

You can use the kneading accessory for a quick and fuss-free kneading of your dough for breads, rolls, pastries, cookies, pies, and pasta.

Caution

- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may make the processor unstable.
- Do not put more than 500 gram flour at a time as it may make the processor unstable.

Emulsifying disc

Before you start, make sure that you assemble according to fig. 4.

The emulsifying disk can be used to whip egg whites, cream and to make mayonnaise.

- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough.

Discs

Before you start, make sure that you assemble according to fig. 5.

Photo	Name	Purpose
	Double-sided disc	Shred and grate ingredients (e.g. cheese, carrot, chocolate etc.) with one side and slice ingredients with the other side (e.g. potato, carrots etc.)
	Extra fine grater	Cheese, potatoes
	Julienne disc	To cut ingredients into thick strips.

Caution

- Be careful when you handle the slicing blade of disc. It has a very sharp cutting edge.
- Never use the disc to process hard ingredients, like ice cubes.
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feed tube.

Note

- Put the ingredients into the feeding tube with the pusher. Fill the feeding tube evenly for the best results. When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.
- When you find a small piece of ingredient left, you can use it for other dishes.

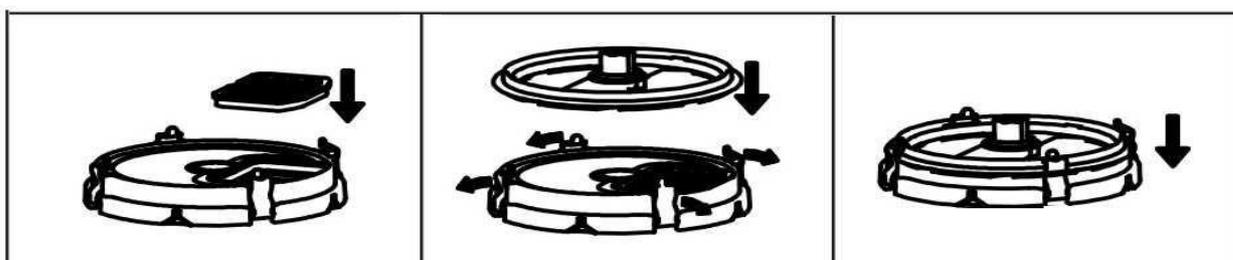
Double beaters

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 6.

Do not use the double balloon beater to blend cake batters with butter or margarine. Use the blade unit for this job.

You can use the double balloon beater to whisk egg whites and to whip cream, to help prepare your recipes for meringue, and whipped cream toppings.

Cube cutter



Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 7.

The cube cutter is intended for cutting raw and cooked vegetables and fruit into small cubes.

Do not process hard ingredients like fruit with stones, meat with bones or frozen ingredients. They could block and damage the cube cutter.

Tip: If you want to process different ingredients without cleaning the cube cutter in between, always start with the softest ingredients. For instance, for a fruit salad, start with banana, continue with mango and end with apples.

Mill

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 8.

You can use the mill to chop coffee beans, peppercorns, nuts, herbs, dried fruits etc.

Dried fruits such as figs can be chopped and used as toppings for yoghurt or spread for your bread or biscuit.

For best results when processing dried Turkey figs, use max of 25 g at speed P for 5 seconds.

Blender

Before you start, make sure that you assemble according to Fig. 9.

You can use the blender to prepare your milkshakes, juice, soups and sauces using fruits, vegetables and water or other liquids. It can also be used for making mayonnaise.

Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running.
- Always assemble the sealing ring onto the blade unit before you attach the blade unit to the blender jar.

- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the feeding hole.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To avoid spillage: When you process a liquid tends to foam (for example, milk), do not put more than 1 liter of liquid in the blender jar.
- Put the ingredients in the blender jar within the maximum level indication.

Recommendations for proportions

Blending quantities and preparation times

Ingredients	Blending quantity	Time
Fruitsvegetables	300-500g	10-15 sec.
Carrot	600g	2min (<u>Blend</u>)
Baby food, soups & sauces	500-1200ml	10-15 sec.
Batters	500-1200ml	10-15 sec.
Shakes & mixed drinks	500-1200ml	10-15sec.

Chopping quantities and preparation times

Ingredients	Chopping quantity	Time
Onions&Boiled eggs	500g	5-10sec
Meat & fish	550g	10-20 sec
Herbs	300g	5-10 sec
Cheese	500g	15sec
Walnut meat	500 g	10-20sec

Whisking quantities and preparation times

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	550ml	60sec
Egg whites	6eggs	60 sec

Cut-cut slice and preparation times

Ingredients	Cut-cut slice quantity	Time
Carrot	800-1000g	120sec
Vegetabies	800-1000g	120sec

Mixed dough and preparation times

Ingredients	Flour quantity	Time
Flour	500g	120sec

Dry Mill ingredients and time

Ingredients	Quantity	Time
Coffee Beans	100g	15sec

CLEANING AND STORAGE

- 1.Clean the motor unit with a moist cloth.
- 2.Clean the other parts in hot water (< 60°C) with some washing-up liquid.
- 3.Put the small accessories in the food processor bowl (Fig. 13).
- 4.Store the product in a dry place.

Before you clean the appliance, unplug it. Caution

- Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the discs.

SPECIFICATIONS

Voltage	220-240 V
Power	1200 W.
Frequency	50-60 Hz
Main body material	ABS
Blender bowl material	ABS+AC
Number of speeds	8
Color	Black
Power cord length	1.45 M
Bowl volume	3 L
Blender capacity	1.75 L
Package size	530*364*403 MM

CERTIFICATION INFORMATION

The products comply with the requirements of the Technical Regulations of the Customs Union “On the safety of low-voltage equipment” (TR TS 004/2011), “Electromagnetic compatibility of technical equipment” (TR TS 020/2011).

- Certificate of Conformity No.....
- Valid from...
- Issued by a product certification body....

The requirements of the Technical Regulations of the Eurasian Economic Union “On limiting the use of hazardous substances in electrical and radio electronics products” (EAEU TR 037/2016).

Declaration of Conformity No.

- Valid from...



Warranty period: 1 year

Manufacturer: NINGBO KITCHEN APPLIANCE CO., LTD.

Authorized person/importer:

Limited Liability Company "NAC"

Address: 117105, Moscow, vn.ter.g. municipal district

Nagatino-Sadovniki, Varshavskoe highway, house 35, building 1.

Tel. +7 925 488-88-63, +7 929-688-88-14/ Email: info@nactechno.com