

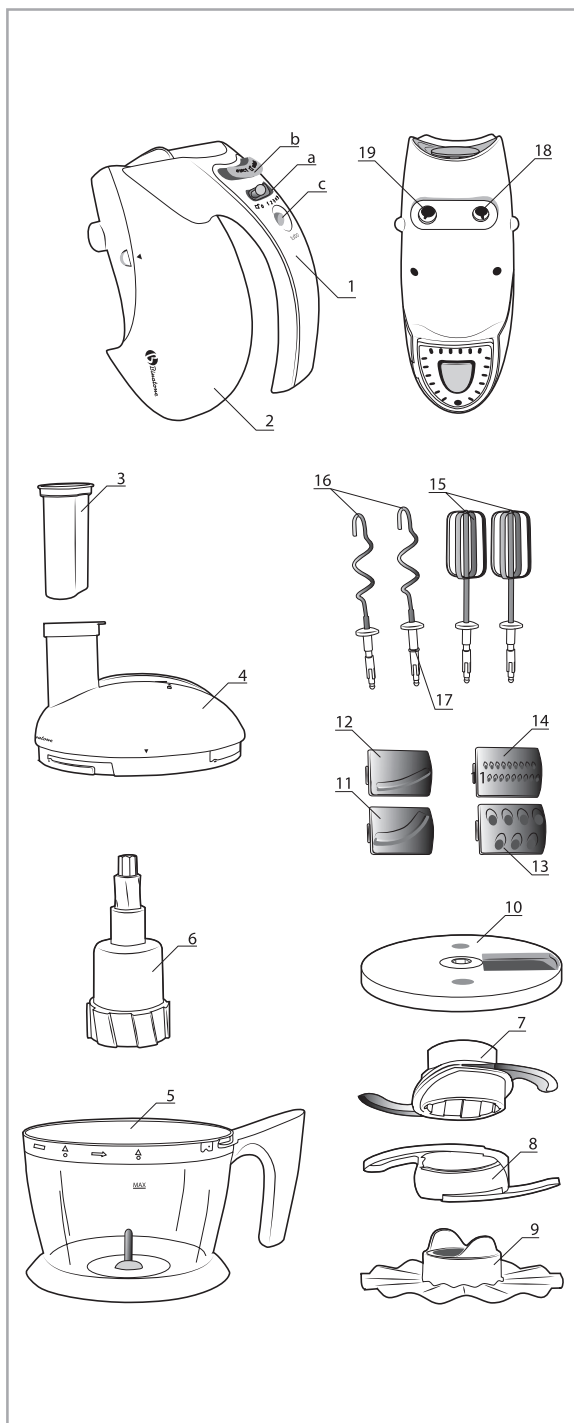


Instruction Manual FP-705



Food Processor

Food Processor FP-705



ENGLISH 4

ENGLISH

РУССКИЙ 14

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА 24

УКРАЇНСЬКА

ҚАЗАҚ 34

ҚАЗАҚ

Food Processor FP-705

Please read the safety instructions carefully before using this appliance. **Please retain the instructions for future reference.**

APPLIANCE COMPONENTS DESCRIPTION

Figure A:

- Control panel:
 - speed selector
 - release button
 - Turbo mode knob
- Casing with the motor
- Pusher
- Lid with an opening for food loading
- Bowl with a rod
- Adapter
- Chopper
- Chopper holder
- Emulsifier
- Cover for attachments
- Thick slicer
- Thin slicer
- Thick shredder
- Thin shredder
- Beating whisks
- Dough kneading attachments
- Washer
- Small aperture to fix attachments
- Large aperture to fix attachments



BEFORE THE FIRST USE



Before the first use of the appliance, thoroughly wash all components which will contact with food products. Wipe with a soft damp cloth the casing **(2)** of the appliance.

OPERATING INSTRUCTIONS

Processor Use



- Make sure the appliance is switched off and the speed selector **(a)** is in "0" position. Put the adaptor **(6)** on the rod inside the cup **(5)**.
- Place the required attachment **(7, 10, 9)** on the adaptor **(6)**.
- Put the lid **(4)** on the bowl **(5)**. Fix the lid **(4)** by turning it clockwise until the click. If you install the bowl **(5)** or the lid **(4)** improperly, the appliance won't work.

4. Press the release **(b)** button and attach the casing **(2)** to the lid **(4)** by inserting its rear end into the handle of the bowl **(5)** first. Then lower the front part of the casing **(2)** onto the lid until the click. Place the pusher **(3)** in the feeding tube of the lid **(4)**.
5. Use the pusher **(3)** for pushing products through the loading opening. During the operation, you may use the pusher **(3)** to cover the loading opening to prevent the splash-out of liquid or food product chips.

Attention: if the kitchen machine suddenly stops operating, switch the speed to «0» to switch off the appliance, unplug the appliance from the power grid and allow it cool down within 15 minutes. After that switch it on again.

6. Use the speed selector **(a)** to choose the required mode of operation or pulse «Turbo» mode **(c)**. After completion of the work, switch to «0» to switch the appliance off, and unplug the power cord from the power grid.
7. The appliance mills the products very quickly. To avoid excessive milling of ingredients, each time switch on the appliance for a short period of time.
8. Use mode «1–5» either for grating soft vegetables and fruit, or slicing solid products. Use the pulse mode («Turbo») for milling softer products.
9. When you have finished processing, the casing with the motor **(2)** can only be removed from the lid **(4)** after the appliance is switched off. The release button **(b)** cannot be pressed when the appliance is switched on. To remove the casing **(2)**, press the release button **(b)** and lift the casing off the lid **(4)**.

Attachments Use

Chopper (7)

1. The chopper **(7)** can be used for chopping (meat, vegetables).
2. Remove the chopper holder **(8)** off the chopper **(7)**.
3. Place the adapter **(6)** into the bowl on the rod **(5)** and fix the chopper **(7)** in the adapter **(6)**.
4. Make sure that all components of the appliance are properly installed.
5. Load the food products into the bowl **(5)**. Pre-cut large pieces into 3x3x3 cm pieces.
6. Put the lid **(4)** on the bowl **(5)**. Fix the lid **(4)** by turning it clockwise until the click. If you install the bowl **(5)** or the lid **(4)** improperly, the appliance won't work.
7. Press the release **(b)** button and attach the casing **(2)** to the lid **(4)** by inserting its rear end into the handle of the bowl **(5)** first. Then lower the front part of the casing **(2)** onto the lid until the click. Place the pusher **(3)** in the feeding tube of the lid **(4)**.
8. Turn on the appliance by switching the speed control **(a)** to "1–5" position. Processing takes about 10-30 sec.

Note: do not chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes as the blades can get blunt.

Shredders and slicers (11,12,13,14)

1. Double-sided tip for thick slicing (**11**) is applied for slicing products in thick circles and for thick shredding (**13**) - for coarse shredding as well as for grating products in thick strips.
2. Double-sided tip for thin slicing (**12**) is applied for slicing products in thin circles, for thin shredding - for fine shredding as well as for grating products in thin strips.
3. Place the adapter (**6**) into the bowl on the rod (**5**). Select one of the available replaceable tips (**11-14**) which you would like to use, and put it into the cover for attachments (**10**) by pressing the side section of the tip. Place the cover (**10**) in the adaptor (**6**) in the bowl (**5**).

Note: put the selected tip (11–14) with the cutting part upward.

4. Put the lid (**4**) on the bowl (**5**). Fix the lid (**4**) by turning it clockwise until the click. If you install the bowl (**5**) or the lid (**4**) improperly, the appliance won't work.
5. Press the release (**b**) button and attach the casing (**2**) to the lid (**4**) by inserting its rear end into the handle of the bowl (**5**) first. Then lower the front part of the casing (**2**) onto the lid until the click. Place the pusher (**3**) in the feeding tube of the lid (**4**).
6. Load products through a special opening. Use the pusher (**3**) to push ingredients slowly and steadily.
7. After completion of the work, switch to «0» to switch the appliance off, and unplug the power cord from the power grid.
8. Use mode «1–5» for grating and slicing solid product. Use mode «Turbo» for soft products.
9. Large products should preliminary be cut into smaller pieces, so that they could easily pass through the food loading opening.

Attention: be extremely careful while inserting the cover with the attachments (10) and chopper (7) in the adapter (6). The knife blades are very sharp! Be extremely careful while removing the attachments.

Emulsifier (9)

1. This attachment is used for making mayonnaise, to whip light cream and whisk egg whites.
2. Place the adapter (**6**) into the bowl on the rod (**5**) and fix the emulsifier (**9**) in the adapter (**6**).
3. Make sure the attachment (**9**) is installed properly.
4. Load the necessary ingredients into the bowl (**5**).
5. Put the lid (**4**) on the bowl (**5**). Fix the lid (**4**) by turning it clockwise until the click. If you install the bowl (**5**) or the lid (**4**) improperly, the appliance won't work.
6. Press the release (**b**) button and attach the casing (**2**) to the lid (**4**) by inserting its rear end into the handle of the bowl (**5**) first. Then lower the front part of the casing (**2**) onto the lid until the click. Place the pusher (**3**) in the feeding tube of the lid (**4**).
7. Switch on the appliance by switching to mode "1-5" (**a**).

Mixer Use

1. Make sure the appliance is switched off and the speed selector **(a)** is in "0" position and the cord is disconnected from the mains before the use of the mixer. Remove the casing **(2)** from the lid **(4)**.
2. Beating whisks **(15)** can be fixed in random order. Fix them into apertures for attachments **(18 and 19)** till a click is heard.
3. Dough kneading attachments **(16)** can be installed only according to the following procedure: attachment with washer **(17)** has to be fixed into the large aperture for attachments **(19)**, and the second attachment (without a washer) should be fixed into the small aperture **(18)**. Both attachments should be fixed until a click is heard.
4. Before switching the appliance on, make sure that both attachments are fixed properly!
5. Load the ingredients into the bowl **(5)**. Lower the beaters **(15, 16)** into the ingredients.
6. Switch on the appliance by selecting the speed mode "1-5" **(a)**. Always start operating the machine at the lowest speed gradually increasing the speed. Time of continuous operation of the appliance must not exceed 5 minutes.
7. After finishing work stop the mixer by switching the speed regulator **(a)** to "0" position.
8. Press the release button **(b)** to remove the beaters **(15, 16)**.

Tip application

- Use beating whisks **(15)** to prepare puddings, puree, mobile dough (for example, pancake dough), to beat cream and egg whites Selection of the speed regime:

Speed	Function	Utilization
1 low	To combine components	To prepare sauces, puddings, dough for rolls and pancakes.
2 low-middle	To mix	To mix liquid and dry ingredients, to beat up eggs
3 middle	To shake	To prepare mobile dough and mixes
4 middle-high	To beat	To mix butter with sugar, to prepare dough for cookies, mixes for patisserie and glaze icing
5 high	To froth	To prepare light foamy mixes, to beat cream, whites, etc.

- Attachments to knead dough **(16)** should be used for average texture dough. Tough dough should be kneaded manually. Speed regimes 1 and 2 are considered to be optimal for kneading dough.
- You can change the speed in the course of its operation.
- The turbo button **(c)** provides an additional possibility to increase operation speed in the course of several short time periods. This function can be activated at any of 5 speed ranges. To achieve that press the button **(c)** and keep it pressed. Time of continuous operation of the appliance in the turbo regime shall not exceed 1 minute.
- Always start pureeing hard and tough ingredients, then add soft ones. Fruits and vegetables can be pureed without adding

any liquid. However for better result you can add a small amount of liquid.

- Use shredders **(13, 14)** to shred cheese: hard cheese should be at room temperature, softer cheese should be at refrigerator temperature.

MAINTENANCE AND CLEANING



1. Always switch off the appliance before cleaning.
2. Do not use rigid abrasive tools for cleaning the appliance.
3. After each use, wipe the casing **(2)** with a damp cloth. Do not submerge the casing **(2)** and the cord in water or any other liquid.
4. Wash all attachments, lid **(4)**, bowl **(5)** and pusher **(3)** in a soapy water, rinse and dry thoroughly.
5. Clean the kitchen machine each time immediately after use!

USEFUL TIPS



Sponge cake

Eggs	- 3 pcs
Water (35°C)	- 30ml
Sault	- on the tip of a knife
Vanilla sugar	- 1 bag
Sugar	- 150g
Breadstuff	- 150g
Baking powder	- 3g

For dough kneading, use the beating whisks **(15)**. Beat eggs with water within about 2 minutes. Gradually add sugar, vanilla sugar and salt. Mix the ingredients within about 1 minute. The mixture should flow down from a spoon, but be sufficiently thick at the same time. Carefully add breadstuff and baking powder in the mixture, and mix the ingredients once again. Cook the sponge cake in an oven at a temperature of 180°C within 30 minutes.

Mayonnaise sauce

Yolks	- 6 pcs
Dining mustard	- 25g
Lemon	- 1 piece
Vinegar	- 20g
Vegetable oil	- 800g
Salt, pepper	- on taste

Using the emulsifier **(9)**, mix uncooked yolks with mustard, salt and lemon juice. Stir the mixture fair enough and then, without interrupting the beating process, pour oil to obtain a thick sauce. Add vinegar and lemon juice of the lemon second half to the cooked sauce and then beat the mixture again. Serve with black pepper.

Italian tomato sauce

Tomato	- 4-6 pcs.
Bulb onion	- 40g
Garlic	- 2 cloves
Celery	- 40g
Parsley greens	
Basil	- a few leaves
Vegetable oil	- 2-4 tablespoons
Salt, pepper	- on taste

Cut all ingredients by the chopper **(7)**, add salt and pepper. Place the mixture in a pot and smother with oil on a slow fire over several minutes, continuously stirring the mixture.

Pancakes

Breadstuff	- 2-3 glasses
Yolks	- 2-3 pcs
Milk	- 1 liter
Vegetable oil	- 2 tablespoons
Leaven	
Vanilla sugar	
Salt, pepper	- on taste

Use the dough kneading tip **(16)**. Mix uncooked yolks with sugar, salt, vanilla sugar. Add breadstuff, leaven and 0.5 l of milk. Mix the ingredients. The consistence of the mixture should recon thick sour cream. Then add vegetable oil and mix again. Add remaining preliminary-heated (not until boiling) milk. Stir the mixture to receive a homogenous state. Bake pancakes on a heated oiled frying pan. Pancakes are served hot with oil, sour cream or plain condensed milk. It's delicious if you roll a piece of salmon in a pancake.

Farci peppers

Chicken stuffing	- 500g
Rice	- 150g
Carrot	- 200g
Sweet pepper	- 1kg
Salt, tomato paste	- on taste

Use the chopper **(7)** to cook chicken stuffing. Decoct rice, but not until it is ready, then mix it with stuffing, add salt. Remove the core from peppers and fill the peppers with stuffing (not until the end), add grated carrot from atop. Lay peppers in a big pot, pour hot water and add tomato paste. Cook over 30-40 minutes, then add salt on taste.

SAFETY MEASURES



When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ Before using for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated by the instructions.

- ▶ Only use attachments supplied with the equipment.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the machine again until it has been serviced by **an authorized service center.**
- ▶ Do not let children use the appliance without supervision.
- ▶ **If the power cord plug does not fit to your wall socket, consult a qualified electrician.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- ▶ Always supervise the equipment while in use.
- ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- ▶ **Always unplug before moving the appliance from one place to another, cleaning and storing.**
- ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- ▶ Do not allow the cord or the machine itself to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped, or it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the machine yourself.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the equipment. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
- ▶ Do not use the device in areas where combustible gas mixtures or inflammable liquid vapors could present in the air, or in areas with inflammable air-borne dust or fibers
- ▶ This equipment is intended for household use only, not for commercial or industrial use.
- ▶ Please follow all the requirements of this guide
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.), get it checked by the nearest authorized service center.

SPECIAL SAFETY MEASURES



- ▶ Put the kitchen machine on a plain horizontal dry surface.
- ▶ Before the first use, make sure all components of the kitchen machine are properly mounted.
- ▶ While fitting the tips, do not apply excessive force since this could cause to a failure of the appliance and termination of warranty obligations.
- ▶ **Do not fill the cup above the maximum level mark (calibration upper mark).**
- ▶ During the operation of the electrical appliance, it's not allowed to push in products, using fingers or any other foreign objects.

- Use only special pushrod for this purpose **(3)**.
- ▶ If food products are hot, let them cool down (maximum temperature is 80°C) before processing.
 - ▶ Do not use abrasive detergents for washing the appliance components.
 - ▶ If abnormal smoke smell, sounds or capacity reduction are observed during the operation, switch off and unplug the appliance immediately and clean it. If normal operation has not resumed after the cleaning, get in touch with an authorized service center.
 - ▶ It's recommended to use the manufacturer's package to prevent damage of the kitchen machine during transportation.
 - ▶ Never touch the moving parts of the appliance during operation.
 - ▶ Always insert beaters into the appropriate slots.
 - ▶ During the operation, the cup of the kitchen machine must always be closed with the lid.
 - ▶ When the work is finished or before the removal of the tip from the appliance, always move the mode selector to position «0» and unplug the appliance from the power grid.

DISPOSAL



The appliance should be disposed of in accordance with waste disposal regulations in your country and with the least damage to the environment.

Only ecologically safe materials are used in the packaging of our products and the cardboard and paper can be disposed of with normal paper waste.

AFTERSALES SERVICE



If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service center for consultancy or repair.

The warrantee does not cover:

- product packing, consumables and accessories (knives, tips, etc.);
- mechanical damages and natural wear of the product;
- failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matters inside the product, exposure of plastic and other not thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning stroke, etc.);
- damages caused by:
 - ▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
 - ▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
 - ▶ Connection to a grid with a voltage which differs from that indicated on the appliance.
 - ▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service center.

Features may be changed by Binatone without any notice.
Warranty details are set out in the warranty card provided with the product.

Exploitation period: 3 years after the day of purchase.

Manufacture: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK.

Кухонный комбайн FP-705

Внимательно прочтите инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Панель управления
 - a – переключатель скоростей
 - b – кнопка автоматического выброса насадок
 - c – кнопка турбо режима
2. Корпус прибора с двигателем
3. Толкатель
4. Крышка с отверстием для загрузки продуктов
5. Чаша со стержнем
6. Переходник
7. Измельчитель
8. Чехол для ножа измельчителя
9. Насадка для соусов/кремов
10. Диск для насадок
11. Насадка для крупной шинковки
12. Насадка для мелкой шинковки
13. Крупная терка
14. Мелкая терка
15. Венчики для взбивания
16. Венчики для замешивания теста
17. Шайба
18. Маленькое отверстие для фиксации насадок
19. Большое отверстие для фиксации насадок



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Перед первым использованием прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, корпус прибора (2) протрите мягкой влажной тканью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



Комбайн

1. Убедитесь, что прибор отключен, и переключатель скоростей (a) находится в позиции «0». Установите переходник (6) на стержень внутри чаши (5).

2. Зафиксируйте на переходник необходимую для приготовления насадку: измельчитель **(7)**, диск с насадками **(10)** или насадку для соусов/кремов **(9)**.
3. Накройте чашу **(5)** крышкой **(4)**. Поверните крышку против часовой стрелки до упора. Убедитесь, что все части прибора установлены правильно. Если Вы неправильно установили чашу **(5)** или крышку **(4)**, прибор не включится.
4. Присоедините к чаше **(5)** корпус прибора **(2)**. Для этого нажмите кнопку автоматического выброса насадок **(b)** и поставьте заднюю часть корпуса **(2)** на ручку чаши. Затем опустите переднюю часть корпуса **(2)** на крышку **(4)** до щелчка. Отпустите кнопку автоматического выброса насадок **(b)**. Вставьте толкатель **(3)** в отверстие для загрузки.
5. Загружайте продукты через специальное отверстие для загрузки на крышке **(4)**. Используйте толкатель **(3)** для проталкивания продуктов через отверстие для загрузки. Вы можете воспользоваться толкателем **(3)**, чтобы закрыть отверстие для загрузки во время работы комбайна, это предотвратит выплёскивание жидкости и кусочков продуктов.

Внимание: в случае, если комбайн прекратил работать, выключите прибор переключением скорости в позицию «0», отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 15 минут. По истечении этого времени попробуйте включить его вновь.

6. С помощью переключателя скоростей **(a)** выберите необходимый режим работы или турбо режим **(c)**. После использования выключите прибор, переключив скорость на «0», и отключите прибор от электрической сети.
7. Электроприбор измельчает продукты очень быстро. Чтобы избежать чрезмерного измельчения ингредиентов, включайте прибор каждый раз ненадолго.
8. Для того чтобы натереть овощи и фрукты, твердые продукты на тёрке или нарезать ломтиками, используйте режим «1–5» в зависимости от твердости продукта. Для измельчения более мягких продуктов используйте импульсный «Turbo» режим работы.
9. Корпус прибора с двигателем **(2)** можно снять с крышки **(4)** только после отключения прибора. Пока прибор включен, кнопку автоматического снятия насадок **(b)** нельзя нажать. Чтобы снять корпус прибора **(2)**, отключите прибор, нажмите кнопку автоматического снятия насадок **(b)** и снимите корпус с крышки **(4)**.

Насадки

Измельчитель (7)

1. Эта насадка используется для измельчения продуктов (мяса, овощей).
2. Снимите чехол **(8)** с измельчителя **(7)**.
3. Установите переходник **(6)** на стержень внутри чаши **(5)**. Закрепите измельчитель **(7)** на переходнике **(6)**.

4. Перед загрузкой продуктов, внимательно проверьте, чтобы насадка была установлена правильно.
5. Загрузите в чашу (5) все необходимые ингредиенты, предварительно порезав их, если необходимо, на более мелкие куски 3х3х3 см.
6. Закройте чашу крышкой (4). Поверните крышку против часовой стрелки до упора. Убедитесь, что все части прибора установлены правильно. Если Вы неправильно установили чашу (5) или крышку (4), прибор не включится.
7. Присоедините к чаше (5) корпус прибора (2). Для этого нажмите кнопку автоматического выброса насадок (b) и поставьте заднюю часть корпуса (2) на ручку чаши. Затем опустите переднюю часть корпуса (2) на крышку (4) до щелчка. Отпустите кнопку автоматического выброса насадок (b). Вставьте толкатель (3) в отверстие для загрузки.
8. Включите прибор, переключившись на скорость «1–5» (a). Среднее время обработки продуктов — 10–30 сек.

Примечание: не измельчайте такие очень твердые продукты, как кофейные зерна, мускатный орех, лед, т.к. это может затупить нож.

Шинковки и терки (11, 12, 13, 14)

1. Насадка для крупной шинковки (11) используется для нарезки продуктов толстыми кружочками, крупная терка (13) – для натирания продуктов толстыми полосками.
2. Насадка для мелкой шинковки (12) используется для нарезки продуктов тонкими кружочками, мелкая терка (14) – для натирания продуктов тонкими полосками.
3. Установите переходник (6) на стержень внутри чаши (5). Вставьте необходимую насадку в диск для насадок (10), надавив на боковую сторону насадки. Затем вставьте диск (10) в переходник (6).

Примечание: насадка (11–14) устанавливается режущей стороной вверх.

4. Закройте чашу крышкой (4). Поверните крышку против часовой стрелки до упора. Убедитесь, что все части прибора установлены правильно. Если Вы неправильно установили чашу (5) или крышку (4), прибор не включится.
5. Присоедините к чаше (5) корпус прибора (2). Для этого нажмите кнопку автоматического выброса насадок (b) и поставьте заднюю часть корпуса (2) на ручку чаши. Затем опустите переднюю часть корпуса (2) на крышку (4) до щелчка. Отпустите кнопку автоматического выброса насадок (b). Вставьте толкатель (3) в отверстие для загрузки.
6. Медленно и равномерно продвигайте ингредиенты толкателем (3).
7. После окончания использования комбайна выключите его и отключите от сети.
8. Для натирания и нарезки твердых продуктов используйте режим «1–5» в зависимости от твердости продукта. Для мягких фруктов можно воспользоваться режимом «Turbo».
9. Крупные куски продуктов необходимо предварительно разрезать на более мелкие части, чтобы они могли легко проходить через отверстие для загрузки.

Внимание: будьте предельно осторожны, когда вставляете диск с насадками (10) или измельчитель (7) в переходник (6). Ножи терок очень острые! Соблюдайте особую осторожность при извлечении насадок.

Насадка для соусов/кремов (9)

1. Эта насадка используется для приготовления майонеза, взбивания легкого крема и белков.
2. Установите переходник (6) на стержень внутри чаши (5). Закрепите насадку (9) на переходнике (6).
3. Перед загрузкой продуктов, внимательно проверьте, чтобы насадка была установлена правильно.
4. Загрузите в чашу (5) все необходимые ингредиенты.
5. Закройте чашу крышкой (4). Поверните крышку против часовой стрелки до упора. Убедитесь, что все части прибора установлены правильно. Если Вы неправильно установили чашу (5) или крышку (4), прибор не включится.
6. Присоедините к чаше (5) корпус прибора (2). Для этого нажмите кнопку автоматического выброса насадок (b) и поставьте заднюю часть корпуса (2) на ручку чаши. Затем опустите переднюю часть корпуса (2) на крышку (4) до щелчка. Отпустите кнопку автоматического выброса насадок (b). Вставьте толкатель (3) в отверстие для загрузки.
7. Включите прибор, переключившись на скорость «1-5» (a).

РУССКИЙ

Миксер

1. Перед тем как установить насадки, проверьте, что переключатель скорости (a) установлен в позицию «0», и сетевой шнур отсоединен от электрической сети. Снимите корпус прибора с двигателем (2) с крышки (4).
2. Венчики для взбивания (15) Вы можете устанавливать в корпус прибора (2) в произвольном порядке. Установите их в отверстия для фиксации насадок (18 и 19) до щелчка.
3. Насадки для замешивания теста (16) могут быть установлены только следующим образом: насадка с шайбой (17) должна быть установлена в большое отверстие для фиксации насадок (19), а вторая насадка (без шайбы) устанавливается в маленькое отверстие (18). Насадки устанавливаются до щелчка.
4. Перед включением прибора убедитесь, что обе насадки установлены правильно!
5. Загрузите в чашу (5) все необходимые ингредиенты. Опустите миксер с насадками в чашу.
6. Включите прибор, установив переключатель скоростей (a) на скорость «1-5». Всегда начинайте работу миксера с минимальной скорости, постепенно увеличивая обороты. Время непрерывной работы миксера не должно превышать 5 мин.
7. По окончании использования прибора установите регулятор скорости (a) в положение «0».
8. Нажмите кнопку автоматического выброса насадок (b), чтобы извлечь их из корпуса прибора (2).

Полезные советы

- ▶ Венчики для взбивания (15) рекомендуется использовать для приготовления пудингов, пюре, жидкого теста (например, блинного), для взбивания кремов и яичных белков (например, для приготовления безе). Выбор скоростного режима:

Скорость	Функция	Использование
1 низкая	Соединять компоненты	Для приготовления соусов, пудингов, теста для булочек и оладьев
2 низкая–средняя	Смешивать	Для смешивания жидких и сухих ингредиентов, взбивания яиц
3 средняя	Взбалтывать	Для приготовления жидкого теста и смесей
4 средняя–высокая	Взбивать	Для смешивания масла с сахаром, приготовления теста для печенья, смесей для пирожных и глазурей
5 высокая	Взбивать в пену	Для приготовления легких пенистых смесей, взбитых сливок, взбивания белков и т.п.

- ▶ Насадки для замешивания теста (16) следует применять для теста средней консистенции. Очень крутое тесто рекомендуется замешивать вручную. Для замеса теста оптимальными являются 1 и 2 скоростные режимы.
- ▶ Вы можете изменять скорость работы прибора в процессе использования.
- ▶ Кнопка турбо–режима (с) предоставляет дополнительную возможность увеличения скорости работы в течение коротких промежутков времени. Эта функция может быть активизирована на любой из пяти скоростей. Для этого нужно нажать кнопку (с) и удерживать ее в таком положении. Время непрерывной работы миксера в режиме турбо не должно превышать 1 минуту.
- ▶ При приготовлении пюреобразной массы из фруктов сначала следует обрабатывать более твердые фрукты, а затем добавлять мягкие. Для лучшего результата можно при обработке добавлять немного сока/воды.
- ▶ Для сыра используйте насадки — терки (13, 14). При натирании твердый сыр должен быть доведен до комнатной температуры, а мягкий сыр натирают холодным, сразу после холодильника.

УХОД И ЧИСТКА



1. Перед чисткой прибора всегда отключайте его от сети.
2. Не используйте жесткие абразивные средства для чистки прибора.
3. После каждого использования протирайте корпус прибора (2). Не погружайте корпус прибора (2) и шнур в воду или любую другую жидкость.

4. Вымойте все насадки, крышку (4), чашу (5) и толкатель (3) в мыльной воде, ополосните и тщательно высушите.
5. Чистите комбайн каждый раз сразу после использования!

ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ



Бисквит

Яйца	– 3 шт.
Вода (35°C)	– 30 мл
Соль	– на кончике ножа
Ванильный сахар	– 1 пакетик
Сахар	– 150 г
Мука	– 150 г
Пекарский порошок	– 3 г

Для замеса теста используйте насадку для взбивания (15). Взбивайте яйца с водой в течение приблизительно 2-х минут. Постепенно добавьте сахар, ванильный сахар и соль. Перемешайте все примерно в течение минуты. Смесь должна стекать с ложки, но при этом должна быть достаточно густая. Осторожно добавьте в смесь муку и пекарский порошок, еще раз все размешайте. Выпекайте бисквит в духовке при температуре 180°C в течение 30 минут.

РУССКИЙ

Соус майонез

Желтки яиц	– 6 шт.
Горчица столовая	– 25 г
Лимон	– 1 шт.
Уксус	– 20 г
Растительное масло	– 800 г
Соль, перец	– по вкусу

При помощи насадки для соусов (9) смешайте сырые яичные желтки с горчицей, солью и лимонным соком. Массу хорошо размешать, затем при непрерывном взбивании влить масло до получения густого соуса. В приготовленный соус влить уксус и лимонный сок второй половины лимона и снова взбить. Заправить черным перцем.

Итальянский томатный соус

Помидоры	– 4-6 шт.
Лук репчатый	– 40 г
Чеснок	– 2 зубчика
Сельдерей	– 40 г
Зелень петрушки	
Базилик	– несколько листиков
Растительное масло	– 2-4 ст. л.
Соль, перец	– по вкусу

Порежьте все ингредиенты измельчителем (7), посолите, поперчите. Переложите полученную массу в кастрюлю и тушите с маслом на медленном огне несколько минут постоянно помешивая.

Блины

Мука	– 2–3 ст.
Яйца	– 2–3 шт.
Молоко	– 1 л
Растительное масло	– 2 ст. л.
Разрыхлитель	
Ванильный сахар	
Соль, сахар	– по вкусу

Используйте насадку для приготовления теста (16). Смешайте сырые яйца с сахаром, солью, ванильным сахаром. Добавьте муку, разрыхлитель, и пол литра молока. Перемешайте ингредиенты. Получившаяся масса по консистенции должна напоминать густую сметану. Затем добавьте растительное масло и снова перемешайте. Добавьте оставшееся молоко, предварительно подогрев его (но не до кипения). Размешайте получившуюся массу до однородного состояния. Выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной маслом. Подавать блины следует горячими с маслом, сметаной, или сгущенным молоком. Очень вкусно, если в блин завернуть кусочек красной рыбы (горбуши).

Фаршированные перцы

Куриный фарш	– 500 г
Рис	– 150 г
Морковь	– 200 г
Сладкий перец	– 1 кг
Соль, томатная паста	– по вкусу

С помощью измельчителя (7) приготовьте куриный фарш. Отварите рис, но не до готовности, смешайте его с фаршем, посолите. Выньте из перцев сердцевину, заполните их фаршем (но не до конца), сверху добавьте тертую морковь. Перцы уложите в большую кастрюлю, залейте кипяченой водой, добавьте томатной пасты. Варите 30–40 минут, посолите по вкусу.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:
- ▶ Перед первым использованием проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.
 - ▶ Используйте прибор только в целях, предусмотренных инструкцией.
 - ▶ Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
 - ▶ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте корпус прибора, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости**. Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.

- ▶ Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- ▶ Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.
- ▶ Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- ▶ Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- ▶ Во избежание перегрузки электрической сети не подключайте другой прибор высокой мощности к той же сети, к которой подключен Ваш прибор.
- ▶ **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**
- ▶ Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- ▶ Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- ▶ Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- ▶ Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- ▶ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**
- ▶ Не пользуйтесь прибором в зонах, где в воздухе могут содержаться смеси горючих газов, пары легковоспламеняющейся жидкости или в зонах, где в воздухе могут содержаться горючие пыли или волокна.
- ▶ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- ▶ Выполняйте все требования данной инструкции.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- ▶ Для установки комбайна используйте сухую ровную горизонтальную поверхность.
- ▶ Перед первым включением убедитесь в правильной установке всех компонентов комбайна.
- ▶ При установке насадок не применяйте чрезмерного усилия, так как это может

привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.

- ▶ **Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня.**
- ▶ Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты пальцами или какими-либо посторонними предметами. Используйте только специальный толкатель (3).
- ▶ Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура 80°C).
- ▶ Для мытья частей прибора не применяйте абразивных моющих средств.
- ▶ При обнаружении (во время работы) запаха гари, посторонних звуков или уменьшения мощности работы, немедленно отключите прибор от сети, вынув шнур питания из розетки, произведите чистку комбайна. Если после этого нормальная работа не возобновилась — обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Для транспортировки комбайна, чтобы не повредить части комбайна, рекомендуется использовать заводскую упаковочную тару.
- ▶ Во время работы прибора никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей. Сначала отключите прибор.
- ▶ Всегда устанавливайте насадки для взбивания в строго определенные для них места.
- ▶ Всегда используйте комбайн с закрытой крышкой чаши.
- ▶ Когда Вы закончили работу или перед тем как извлечь насадку из прибора, всегда устанавливайте переключатель режимов в положение «0» и отключайте кухонный комбайн от сети.

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья.

Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется на:

- упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (ножи, насадки и т.п.);
- механические повреждения и естественный износ изделия;
- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);
- повреждения, вызванные:
 - ▶ несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
 - ▶ использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
 - ▶ подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
 - ▶ несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.

РУССКИЙ

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Кухонний комбайн FP-705

Уважно прочитайте дану інструкцію перед першим використанням, щоб ознайомитися з роботою нового приладу. **Будь ласка, збережіть інструкцію для подальших довідок.**

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Панель керування
 - а — перемикач швидкостей
 - б — кнопка автоматичного викидання насадок
 - с — кнопка турбо режиму
2. Корпус приладу із двигуном
3. Штовхач
4. Кришка з отвором для завантаження продуктів
5. Чаша зі стрижнем
6. Перехідник
7. Подрібнювач
8. Чохол для ножа подрібнювача
9. Насадка для соусів/кремів
10. Диск для насадок
11. Насадка для великої шатківниці
12. Насадка для дрібної шатківниці
13. Велика тертка
14. Дрібна тертка
15. Вінчики для збивання
16. Вінчики для замішування тіста
17. Шайба
18. Маленький отвір для фіксації насадок
19. Великий отвір для фіксації насадок



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



Перед першим використанням приладу ретельно промийте всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами, корпус приладу (2) протріть м'якою вологою тканиною.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ



Комбайн

1. Переконаєтесь, що прилад вимкнений, і перемикач швидкостей (а) перебуває в позиції "0". Установіть перехідник (б) на стрижень усередині чаші (5).
2. Зафіксуйте на перехіднику необхідну для готування насадку: подрібнювач (7), диск із насадками (10) або насадку для соусів/кремів (9).

3. Накрийте чашу (5) кришкою (4). Поверніть кришку проти годинникової стрілки до упору. Переконайтеся, що всі частини приладу встановлені правильно. Якщо Ви неправильно встановили чашу (5) або кришку (4), прилад не ввімкнеться.
4. Приєднайте до чаші (5) корпус приладу (2). Для цього натисніть кнопку автоматичного викидання насадок (b) і поставте задню частину корпусу (2) на ручку чаші. Потім опустіть передню частину корпусу (2) на кришку (4) до клацання. Відпустіть кнопку автоматичного викидання насадок (b). Вставте штовхач (3) в отвір для завантаження.
5. Завантажуйте продукти через спеціальний отвір для завантаження на кришці (4). Використовуйте штовхач (3) для проштовхування продуктів через отвір для завантаження. Ви можете скористатися штовхачем (3), щоб закрити отвір для завантаження під час роботи комбайна, це запобігатиме вихлюпуванню рідини та шматочків продуктів.

Увага: у випадку, якщо комбайн раптом припинив працювати, вимкніть прилад перемиканням швидкості в позицію «0», відключіть прилад від мережі, і дайте йому охолонути протягом 15хвилин. Після закінчення цього часу спробуйте увімкнути його знову.

6. За допомогою перемикача швидкостей (a) оберіть необхідний режим роботи або турбо режим (c). Після використання вимкніть прилад, перемкнувши швидкість на «0», і відключіть прилад від електричної мережі.
7. Електроприлад подрібнює продукти дуже швидко. Щоб уникнути надмірного подрібнювання інгредієнтів, вмикайте прилад щоразу ненадовго.
8. Для того, щоб натерти овочі та фрукти, тверді продукти на терці або нарізати скибочками, використовуйте режим «1–5» залежно від твердості продукту. Для подрібнювання більше м'яких продуктів використовуйте імпульсний «Turbo» режим роботи.
9. Корпус приладу із двигуном (2) можна зняти із кришки (4) тільки після вимикання приладу. Поки прилад увімкнений, кнопку автоматичного зняття насадок (b) не можна натискати. Щоб зняти корпус приладу (2), вимкніть прилад, натисніть кнопку автоматичного зняття насадок (b) і зніміть корпус із кришки (4).

УКРАЇНСЬКА

Насадки

Подрібнювач (7)

1. Ця насадка використовується для подрібнювання продуктів (м'яса, овочів).
2. Зніміть чохол (8) з подрібнювача (7).
3. Установіть перехідник (6) на стрижень усередині чаші (5). Закріпіть подрібнювач (7) на перехіднику (6).
4. Перед завантаженням продуктів уважно перевірте, щоб насадка була встановлена правильно.
5. Завантажте в чашу (5) всі необхідні інгредієнти, попередньо порізавши їх, якщо необхідно, на дрібніші шматки 3x3x3 см.

6. Закрийте чашу кришкою (4). Поверніть кришку проти годинникової стрілки до упору. Переконайтеся, що всі частини приладу встановлені правильно. Якщо Ви неправильно встановили чашу (5) або кришку (4), прилад не ввімкнеться.
7. Приєднайте до чаші (5) корпус приладу (2). Для цього натисніть кнопку автоматичного викидання насадок (b) і поставте задню частину корпуса (2) на ручку чаші. Потім опустіть передню частину корпуса (2) на кришку (4) до клацання. Відпустіть кнопку автоматичного викидання насадок (b). Вставте штовхач (3) в отвір для завантаження.
8. Увімкніть прилад, перемикнувши на швидкість «1–5» (a). Середній час обробки продуктів — 10–30 сек.

Примітка: не подрібнюйте такі дуже тверді продукти, як кавові зерна, мускатний горіх, лід, тому що це може затупити ніж.

Шатківниці і тертки (11, 12, 13, 14)

1. Насадка для великої шатківниці (11) використовується для нарізання продуктів товстими кружечками, велика тертка (13) — для натирання продуктів товстими смужками.
2. Насадка для дрібної шатківниці (12) використовується для нарізання продуктів тонкими кружечками, дрібна тертка (14) — для натирання продуктів тонкими смужками.
3. Установіть перехідник (6) на стрижень усередині чаші (5). Вставте необхідну насадку в диск для насадок (10), натиснувши на бічну сторону насадки. Потім вставте диск (10) у перехідник (6).

Примітка: насадка (11–14) встановлюється ріжучою стороною догори.

4. Закрийте чашу кришкою (4). Поверніть кришку проти годинникової стрілки до упору. Переконайтеся, що всі частини приладу встановлені правильно. Якщо Ви неправильно встановили чашу (5) або кришку (4), прилад не ввімкнеться.
5. Приєднайте до чаші (5) корпус приладу (2). Для цього натисніть кнопку автоматичного викидання насадок (b) і поставте задню частину корпуса (2) на ручку чаші. Потім опустіть передню частину корпуса (2) на кришку (4) до клацання. Відпустіть кнопку автоматичного викидання насадок (b). Вставте штовхач (3) в отвір для завантаження.
6. Повільно та рівномірно просувайте інгредієнти штовхачем (3).
7. Після закінчення використання комбайну вимкніть його та відключіть від мережі.
8. Для натирання та нарізання твердих продуктів використовуйте режим «1–5» залежно від твердості продукту. Для м'яких фруктів можна скористатися режимом «Turbo».
9. Великі шматки продуктів необхідно попередньо розрізати на дрібніші частини, щоб вони могли легко проходити через отвір для завантаження.

Увага: будьте дуже обережні, коли вставляєте диск із насадками (10) або подрібнювач (7) у перехідник (6). Ножі терток дуже гострі! Будьте особливо обережні при діставанні насадок.

Використання насадки для соусів/кремів (9)

1. Ця насадка використовується для готування майонезу, збивання легкого крему та яєць.
2. Установіть перехідник **(6)** на стрижень усередині чаші **(5)**. Закріпіть насадку **(9)** на перехіднику **(6)**.
3. Перед завантаженням продуктів уважно перевірте, щоб насадка була встановлена правильно.
4. Завантажте в чашу **(5)** всі необхідні інгредієнти.
5. Закрийте чашу кришкою **(4)**. Поверніть кришку проти годинникової стрілки до упору. Переконайтеся, що всі частини приладу встановлені правильно. Якщо Ви неправильно встановили чашу **(5)** або кришку **(4)**, прилад не ввімкнеться.
6. Приєднайте до чаші **(5)** корпус приладу **(2)**. Для цього натисніть кнопку автоматичного викидання насадок **(b)** і поставте задню частину корпусу **(2)** на ручку чаші. Потім опустіть передню частину корпусу **(2)** на кришку **(4)** до клацання. Відпустіть кнопку автоматичного викидання насадок **(b)**. Вставте штовхач **(3)** в отвір для завантаження.
7. Увімкніть прилад, перемкнувшись на швидкість «1-5» **(a)**.

Міксер

1. Перед тим, як установити насадки, перевірте, що перемикач швидкості **(a)** установлений у позицію «0», і мережний шнур від'єднаний від електричної мережі. Зніміть корпус приладу із двигуном **(2)** із кришки **(4)**.
2. Вінчики для збивання **(15)** Ви можете встановлювати в корпус приладу **(2)** у довільному порядку. Встановіть їх у отвори для фіксації насадок **(18 і 19)** до клацання.
3. Насадки для замішування тіста **(16)** можуть бути встановлені тільки в такий спосіб: насадка із шайбою **(17)** повинна бути встановлена у великий отвір для фіксації насадок **(19)**, а друга насадка (без шайби) установлюється в маленький отвір **(18)**. Насадки встановлюються до клацання.
4. Перед вмиканням приладу переконайтеся, що обидві насадки встановлені правильно!
5. Завантажте в чашу **(5)** всі необхідні інгредієнти. Опустіть міксер з насадками в чашу.
6. Увімкніть прилад, установивши перемикач швидкостей **(a)** на швидкість «1-5». Завжди починайте роботу міксера з мінімальної швидкості, поступово збільшуючи оберти. Час безперервної роботи міксера не повинен перевищувати 5 хвилин.
7. По закінченні використання приладу встановіть регулятор швидкості **(a)** у положення «0».
8. Натисніть кнопку автоматичного викидання насадок **(b)**, щоб витягти їх з корпусу приладу **(2)**.

Корисні поради

- Вінчики для збивання **(15)** рекомендується використовувати для приготування пудингів, пюре, рідкого тіста (наприклад, для млинців), для збивання кремів і яєчних білків (наприклад, для приготування безе).

- Вибір швидкісного режиму:

Швидкість	Функція	Використання
1 низька	З'єднати компоненти	Для готування соусів, пудингів, тіста для булочок і млинців
2 низька–середня	Змішувати	Для змішування рідких і сухих інгредієнтів, взбивання яєць
3 середня	Збовтувати	Для готування рідкого тіста і сумішей
4 середня–висока	Збивати	Для змішування олії з цукром, готування тіста для печива, сумішей для тістечок і глазурей
5 висока	Збивати в піну	Для готування легких пінистих сумішей, збитих вершків, збивання білків і т.п.

- Насадки для замішування тіста (**16**) варто застосовувати для тіста середньої консистенції. Дуже круте тісто рекомендується замішувати вручну. Для замішування тіста оптимальними є 1 і 2 швидкісні режими.
- Ви можете змінювати швидкість роботи приладу в процесі використання.
- Кнопка турбо-режиму (**c**) надає додаткову можливість збільшення швидкості роботи протягом коротких проміжків часу. Ця функція може бути активізована на кожній з п'яти швидкостей. Для цього потрібно натиснути кнопку (**c**) і втримувати її в такому положенні. Час безперервної роботи міксера в режимі турбо не повинен перевищувати 1 хвилину.
- При готуванні пюреподібної маси із фруктів спочатку варто обробляти більш тверді фрукти, а потім додавати м'які. Для кращого результату можна при обробці додавати небагато соку/води.
- Для сиру використовуйте насадки — тертки (**13, 14**). При натиранні твердий сир повинен бути доведений до кімнатної температури, а м'який сир натирають холодним, відразу після холодильника.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



1. Перед чищенням приладу завжди вимикайте його з мережі.
2. Не використовуйте тверді абразивні засоби для чищення приладу.
3. Після кожного використання протирайте корпус приладу (**4**) і привід (**8**) вологою тканиною. Не занурюйте корпус приладу (**4**) і шнур у воду або будь-яку іншу рідину.
4. Помийте всі насадки (**9-13**), кришку (**2**), чашу (**5**) і штовхач (**3**) у мильній воді, сполосніть і ретельно висушіть.
5. Чистіть комбайн щораз відразу після використання!

КОРИСНІ ПОРАДИ



Бісквіт

Яйця	– 3 шт.
Вода (35°C)	– 30 мл
Сіль	– на кінчику ножа
Ванільний цукор	– 1 пакетик
Цукор	– 150 г
Борошно	– 150 г
Пекарський порошок	– 3 г

Для замішування тіста використовуйте вінчики для збивання (15). Збивайте яйця з водою протягом приблизно 2-х хвилин. Поступово додайте цукор, ванільний цукор і сіль. Перемішуйте все приблизно протягом хвилини. Суміш повинна стікати з ложки, але при цьому має бути досить густа. Обережно додайте в суміш борошно й пекарський порошок, ще раз усе розмішайте. Випікайте бісквіт у духовці при температурі 180°C протягом 30-ти хвилин.

Соус майонез

Жовтки яєць	– 6 шт.
Гірчиця їстівна	– 25 г
Лимон	– 1 шт.
Оцет	– 20 г
Рослинна олія	– 800 г
Сіль, перець	– на смак

За допомогою насадки для соусів/кремів (9) змішайте сирі яєчні жовтки з гірчицею, сіллю й лимонним соком. Масу добре розмішати, потім при безперервному збиванні влити олію до одержання густого соусу. У приготовлений соус влити оцет і лимонний сік другої половини лимона й знову збити. Заправити чорним перцем.

Італійський томатний соус

Помідори	– 4–6 шт.
Лук ріпчастий	– 40 г
Часник	– 2 зубці
Селера	– 40 г
Зелень петрушки	
Базилік	– кілька листків
Рослинна олія	– 2–4 ст. л.
Сіль, перець	– на смак

Поріжте всі інгредієнти подрібнювачем (7), посоліть, поперчіть. Перекладіть отриману масу в каструлю й тушуйте з маслом на повільному вогні кілька хвилин, постійно перемішуючи.

Млинці

Борошно	– 2–3 ст.
Яйця	– 2–3 шт.
Молоко	– 1 л
Рослинна олія	– 2 ст. л.
Розпушувач	
Ванільний цукор	
Сіль, цукор	– на смак

Використовуйте насадку для приготування тіста (16). Змішайте сирі яйця із цукром, сіллю, ванільним цукром. Додайте борошно, розпушувач, і півлітра молока. Перемішайте інгредієнти. Маса, яку ви отримали, за консистенцією повинна нагадувати густу сметану. Потім додайте рослинну олію й знову перемішайте. Додайте молоко, що залишилося, попередньо підігрівши його (але не до кипіння). Розмішайте отриману масу до однорідного стану. Випікати млинці на розігрітій сковороді, змазаній маслом. Подавати млинці треба гарячими з маслом, сметаною, або згущеним молоком. Дуже смачно, якщо в млинцеві загорнути шматочок червоної риби (горбуші).

Фаршировані перці

Курячий фарш	– 500 г
Рис	– 150 г
Морква	– 200 г
Солодкий перець	– 1 кг
Сіль, томатна паста	– на смак

За допомогою подрібнювача (7) приготуйте курячий фарш. Зваріть рис, але не до готовності, змішайте його з фаршем, посоліть. Вийміть із перців серцевину, заповніть їх фаршем (але не до кінця), зверху додайте терту моркву. Перці покладіть у більшу каструлю, залийте кип'яченою водою, додайте томатної пасти. Варіть 30–40 хвилин, посоліть на смак.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



Під час експлуатації приладу завжди дотримуйтеся наступних правил безпеки:

- ▶ Перед першим використанням перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на приладі, напрузі електричної мережі у Вашому будинку.
- ▶ Використовуйте прилад тільки з метою, передбаченою інструкцією.
- ▶ Використовуйте лише пристрої, що входять у комплект приладу.
- ▶ Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку чи електричний шнур у воду або інші рідини**. Ставте прилад у такі місця, де він не може впасти у воду або інші рідини. При попаданні води на прилад негайно вимкніть його з мережі. Не користуйтеся приладом, що упав у воду. Віднесіть його до офіційного сервісного центру.
- ▶ Не допускайте дітей до роботи з приладом без нагляду дорослих.

- ▶ Якщо штепсельна вилка приладу не співпадає за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.
- ▶ Застосування різних перехідників може призвести до псування приладу та припинення гарантійних зобов'язань.
- ▶ Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- ▶ Щоб уникнути перевантаження електричної мережі, не вмикайте інший прилад високої потужності до тієї ж мережі, до якої ввімкнено Ваш прилад.
- ▶ **Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше та перед чищенням і зберіганням.**
- ▶ Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміть за штепсельну вилку і вийміть її з розетки.
- ▶ Не допускайте торкання шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- ▶ Розташуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.
- ▶ Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром чи штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура і штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в офіційному сервісному центрі.
- ▶ Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу. **Усі ремонтні роботи повинні виконуватися тільки в офіційному сервісному центрі.**
- ▶ Не користуйтеся приладом у зонах, де в повітрі можуть міститися суміші горючих газів, пара легкозаймистої рідини або в зонах, де в повітрі можуть міститися горючі пил або волокна.
- ▶ Цей прилад призначений тільки для домашнього використання і не призначений для комерційного і промислового використання.
- ▶ Виконуйте усі вимоги даної інструкції.
- ▶ Не користуйтеся приладом, який має механічні пошкодження (вм'ятини, тріщини), перевірте його працездатність у найближчому уповноваженому сервісному центрі.

УКРАЇНСЬКА

СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- ▶ Для установки комбайна використовуйте суху рівну горизонтальну поверхню.
- ▶ Перед першим вмиканням переконаєтеся в правильній установці всіх компонентів комбайна.
- ▶ При установці насадок не прикладайте надмірних зусиль, тому що це може призвести до поломки приладу й припинення гарантійних зобов'язань.
- ▶ Не заповнюйте чашу вище позначки максимального рівня (верхня позначка градування).
- ▶ Під час роботи електроприладу забороняється проштовхувати продукти пальцями або будь-якими сторонніми предметами. Використовуйте тільки спеціальний штовхач (3).

- ▶ Якщо продукти гарячі, то перш ніж обробляти їх, дайте їм охолонути (максимальна температура 80°C).
- ▶ Для миття частин приладу не застосовуйте абразивні мийні засоби.
- ▶ При виявленні (під час роботи) запаху гару, сторонніх звуків або зменшення потужності роботи, негайно вимкніть прилад з мережі, вийнявши шнур живлення з розетки, виконайте чищення комбайна. Якщо після цього нормальна робота не відновилася — зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- ▶ Для транспортування комбайна, щоб не пошкодити частини комбайна, рекомендується використовувати заводську пакувальну тару.
- ▶ Під час роботи приладу ніколи не доторкайтеся до частин, що рухаються.
- ▶ Завжди встановлюйте насадки для збивання у строго визначені місця для встановлення.
- ▶ Завжди використовуйте комбайн із закритою кришкою чаші.
- ▶ Коли Ви закінчили роботу або перед тим, як витягти насадку із приладу, завжди встановлюйте перемикач режимів у положення "0" і вимикайте кухонний комбайн з мережі.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини.

Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

ПІСЛЯПРОДАЖЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до уповноваженого сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не поширюється на:

- упаковки виробу, видаткові матеріали й аксесуари (ножі, насадки тощо);
- механічні ушкодження й природне зношування виробу;
- дефекти, викликані перевантаженням, неправильною або недбалою експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах й інших сторонніх предметів усередину виробу, впливом високих температур на пластмасові й інші не термостійкі частини, дією непереборної сили (нещасний випадок, пожежа, повінь, несправність електричної мережі, удар блискавки тощо);
- ушкодження, викликані:
 - ▶ недотриманням описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
 - ▶ використанням у комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
 - ▶ вмиканням у мережу з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
 - ▶ несанкціонованим ремонтом або заміною частин приладу, здійснених не уповноваженою на це особою або сервісним центром.

УКРАЇНСЬКА

Характеристики можуть бути змінені компанією Binatone без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін і інші деталі зазначені в гарантійному талоні, що додається до приладу.

Термін служби: 3 роки від дня покупки.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK. (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія

Асханалық комбайн FP-705

Жаңа құралдың жұмысымен танысу үшін алғаш қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. **Әрі қарайғы анықтамалар үшін осы нұсқаулықты сақтап қоюңызды сұраймыз.**

ҚҰРАЛ БӨЛШЕКТЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

А суреті:

1. Басқару тақтасы
a — жылдамдықты реттегіш
b — қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігі
c — турбо жағдай тәртібін қосу тетігі
2. Қозғалтқышы бар құралдың тұрығы
3. Итеріп салғыш
4. Өнімдер салынатын саңылауы бар қақпақ
5. Өзегі бар тостаған
6. Ауыстырғыш
7. Ұсақтағыш
8. Ұсақтағыш жүзінің қабы
9. Тұздықтар мен бал қаймақтарға арналған қондырма
10. Қондырмаларға арналған табақша
11. Ірі тұрауға арналған қондырма
12. Ұсақ тұрауға арналған қондырма
13. Ірі үккіш
14. Ұсақ үккіш
15. Көпсітуге арналған бұлғауыштар
16. Қамыр илеуге арналған бұлғауыштар
17. Тығырық
18. Қондырма бекітілетін кішкене тесік
19. Қондырма бекітілетін үлкен тесік



АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА



Құралды қолданар алдында, оның ас өнімдерімен жанасатын барлық бөлшектерін жақсылап жуыңыз, құралдың тұрығын **(2)** ылғалды жұмсақ матамен сүртіңіз.

ҚҰРАЛДЫ ҚОЛДАНУ



Аасханалық комбайн

1. Құрал сөндірулі екеніне және оның жылдамдық реттегіші «0» жағдайында тұрғанына көз жеткізіңіз. Ауыстырғышты **(6)** тостағанның **(5)** ішіндегі өзекке орнатыңыз.

2. Ауыстырышқа дайындау үшін керекті қондырманын біреуін, ұсақтағышты **(7)**, қондырмаларға арналған табақшаны **(10)** немесе тұздықтар мен бал қаймақтарға арналған қондырманы **(9)**, бекітіңіз.
3. Тостағанға **(5)** қақпақты **(4)** кигізіңіз және сағат тіліне қарсы бұрап жабыңыз.
4. Тостағанға **(5)** құралдың тұрығын **(2)** жалғаңыз. Ол үшін қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** басып, тұрықтың артқы жағын тостағанның тұтқасына қойыңыз. Сосын тұрықтың алдығы жағын қақпаққа сарт өткенше түсіріңіз. Қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** жіберіңіз. Итеріп салғышты **(3)** қақпақтың өнімдер салынатын саңылауына салыңыз. Құралдың барлық бөлшектері дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Егер Сіз тостағанды **(5)** немесе қақпақты **(4)** дұрыс орнатпасаңыз, құрал іске қосылмайды.
5. Өнімдерді қақпақтың **(4)** арнайы саңылауы арқылы салыңыз. Өнімдерді саңылау арқылы итеріп салу үшін, итеріп салғышты **(3)** қолданыңыз. Сіз комбайнның жұмысы кезінде, өнімдер салынатын саңылауды жабу үшін, итеріп салғышты **(3)** қолдана аласыз, бұл сұйықтар мен кесілген өнімдерді шайқалып төгілуден сақтап қалады.
6. Жылдамдықты реттегішпен **(a)** керекті жұмыс істеу жылдамдығын орнатыңыз немесе турбо жағдай тәртібін қосыңыз **(c)**. Қолданғаннан кейін, жылдамдық реттегішті «0» жағдайына орнатып, құралды сөндіріңіз және құралды электр желісінен ажыратыңыз.

Назар аударыңыз: егер құрал жұмыс істеуді тоқтатса, жылдамдық реттегішті «0» жағдайына орнатып, құралды сөндіріңіз. Құралды электр желісінен ажыратыңыз және ол 15 минут уақыт суытып тұрсын. Осыдан кейін құралды қайтадан іске қосып көріңіз.

7. Электр құрал өнімдерді өте тез ұсақтайды. Өнімдердің шамадан тыс ұсақталмауын болдырмас үшін, құралды ұзақ емес уақытқа іске қосыңыз.
8. Көкөністер мен жемістерді, қатты өнімдерді үккішпен кесу үшін немесе тілімдеп кесу үшін, өнімдердің қаттылығына қарай «1–5» жұмыс істеу жылдамдығын қолданыңыз. Өте жұмсақ өнімдерді турау үшін, импульсты «Turbo» жағдай тәртібін қосыңыз **(c)**.
9. Қозғалтқышы бар құралдың тұрығын **(2)** қақпақтан **(4)** құрал сөндірілгеннен кейін шығарып алуға болады. Құрал қосылған кезде қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** басуға болмайды. Құралдың тұрығын **(2)** шығарып алу үшін, құралды сөндіріңіз, қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** басып, құралдың тұрығын **(2)** қақпақтан **(4)** шығарыңыз.

Қондырмаларды қолдану

Ұсақтағыш (7)

1. Бұл қондырма өнімдерді (ет, көкөністер) ұсақтап турау үшін қолданылады.
2. Қапты **(8)** ұсақтағыштан **(7)** шешіп алыңыз.
3. Ауыстырышты **(6)** тостағанның **(5)** ішіндегі өзекке орнатыңыз.

- Ауыстырғышқа ұсақтағышты**(7)** бекітіңіз.
4. Өнімдерді салудың алдында қондырманың дұрыс орнатылуын мұқият тексеріңіз.
 5. Тостағанның **(5)** ішіне барлық қажет өнімдерді салыңыз. Керек болса, оларды алдын ала мөлшері 3x3x3 см үлкен емес кесектерге кесіңіз.
 6. Тостағанға**(5)** қақпақты **(4)** кигізіңіз және сағат тіліне қарсы бұрап жабыңыз.
 7. Тостағанға **(5)** құралдың тұрығын **(2)** жалғаңыз. Ол үшін қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** басып, тұрықтың артқы жағын тостағанның тұтқасына қойыңыз. Сосын тұрықтың алдыңғы жағын қақпаққа сарт еткенше түсіріңіз. Қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** жіберіңіз. Итеріп салғышты **(3)** қақпақтың өнімдер салынатын саңылауына салыңыз. Құралдың барлық бөлшектері дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Егер Сіз тостағанды **(5)** немесе қақпақты **(4)** дұрыс орнатпасаңыз, құрал іске қосылмайды.
 8. «1–5» **(a)** жұмыс істеу жылдамдығын орнатып, құралды қосыңыз. Өнімдерді өңдеудің орташа уақыты —10–30 сек.

Ескерту: кофе дәндері, жаңғақ, мұз сияқты өте қатты өнімдерді турамаңыз, өйткені бұдан пышақ жүзінің мұқалуы мүмкін.

Турағыштар мен үккіштерді қолдану (11, 12, 13, 14)

1. Ірі тұрауға арналған қондырма **(11)** өнімдерді қалың дөңгелектеп кесу үшін, ірі үккіш **(13)** өнімдерді қалың тілімдеп үйкеп тұрау үшін қолданылады.
2. Ұсақ тұрауға арналған қондырма **(12)** өнімдерді жұқа дөңгелектеп кесу үшін, ұсақ үккіш **(14)** өнімдерді жұқа тілімдеп үйкеп тұрау үшін қолданылады.
3. Ауыстырғышты **(6)** тостағанның**(5)** ішіндегі өзекке орнатыңыз. Қондырмаларға арналған табақшаға**(10)** керекті қондырманы **(11, 12, 13, 14)**, оны бүйір жағына басып, орнатып салыңыз. Сосын ауыстырғышқа қондырмаларға арналған табақшаны**(10)** орнатып салыңыз.

Ескерту: қондырма кесетін жағымен жоғары қарай орнатылады.

4. Тостағанға**(5)** қақпақты **(4)** кигізіңіз және сағат тіліне қарсы бұрап жабыңыз.
5. Тостағанға **(5)** құралдың тұрығын **(2)** жалғаңыз. Ол үшін қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** басып, тұрықтың артқы жағын тостағанның тұтқасына қойыңыз. Сосын тұрықтың алдыңғы жағын қақпаққа сарт еткенше түсіріңіз. Қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** жіберіңіз. Итеріп салғышты **(3)** қақпақтың өнімдер салынатын саңылауына салыңыз. Құралдың барлық бөлшектері дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Егер Сіз тостағанды **(5)** немесе қақпақты **(4)** дұрыс орнатпасаңыз, құрал іске қосылмайды.
6. Өнімдерді баяу және біркелкі итеріп салғышпен **(3)** басып жылжытыңыз.
7. Комбайнды қолданғаннан кейін, оны сөндіріңіз және электр желісінен ажыратыңыз.
8. Үйкеп тұрау үшін және қатты өнімдерді кесу үшін, өнімдердің

қаттылығына қарай «1–5» жұмыс істеу жылдамдығын қолданыңыз. Өте жұмсақ жемістерді турау үшін, импульсты «Turbo» жағдай тәртібін **(c)** қосуға болады.

9. Өнімдердің өте үлкен кесектерін өнім салынатын саңылауға ететіндей етіп, алдын ала кесу керек.

Назар аударыңыз: қондырмаларға арналған табақшаны (10) қондырмамен немесе ұсақтағышты (7) ауыстырғышқа (6) орнатып салғанда өте сақ болыңыз. Үлгіштердің жүзі өте өткір! Қондырмаларды шығарып алғанда ерекше сақ болыңыз.

Тұздықтар мен бал қаймақтарға арналған қондырманы қолдану (9)

1. Бұл қондырма майонез тұздығын дайындау үшін, жеңіл бал қаймақтарды және жұмыртқаларды көпсіту үшін қолданылады.
2. Ауыстырғышты **(6)** тостағанның **(5)** ішіндегі өзекке орнатыңыз. Ауыстырғышқа қондырманы **(9)** бекітіңіз.
3. Өнімдерді салудың алдында қондырманың дұрыс орнатылуын мұқият тексеріңіз.
4. Тостағанның **(5)** ішіне барлық қажет өнімдерді салыңыз.
5. Тостағанға **(5)** қақпақты **(4)** кигізіңіз және сағат тіліне қарсы бұрап жабыңыз.
6. Тостағанға **(5)** құралдың тұрығын **(2)** жалғаңыз. Ол үшін қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** басып, тұрықтың артқы жағын тостағанның тұтқасына қойыңыз. Сосын тұрықтың алдыңғы жағын қақпаққа сарт еткенше түсіріңіз. Қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** жіберіңіз. Итеріп салғышты **(3)** қақпақтың өнімдер салынатын саңылауына салыңыз. Құралдың барлық бөлшектері дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Егер Сіз тостағанды **(5)** немесе қақпақты **(4)** дұрыс орнатпасаңыз, құрал іске қосылмайды.
7. «1–5» **(a)** жұмыс істеу жылдамдығын орнатып, құралды іске қосыңыз.

Араластырғышты қолдану

1. Қондырмаларды **(15), (16)** орнату алдында, жылдамдықты реттегіш **(a)** «0» жағдайында тұрғанын және құрал электр желісінен ажыратылғанын тексеріңіз. Қозғалтқышы бар құралдың тұрығын **(2)** қақпақтан **(4)** шығарыңыз.
2. Сіз көпсітуге арналған бұлғауыштарды **(15)** құрал тұрығына өз еркімен орната аласыз. Оларды сарт етілгенше қондырмалар бекітілетін тесіктерге **(18, 19)** орнатыңыз.
3. Қамыр илеуге арналған қондырмалар **(16)** келесі көрсетілгендей орнатылады: тығырығы **(17)** бар қондырма үлкен тесікке **(19)**, ал тығырықсыз қондырма кішкене тесікке **(18)** сарт еткенше орнатылуы тиіс.
4. Құралды жұмыс істеуге қоспас бұрын, қондырмалар дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз!
5. Тостағанның **(5)** ішіне барлық қажет өнімдерді салыңыз. Араластырғышты тостағанға түсіріңіз.
6. Жылдамдық реттегішпен **(a)** «1–5» жұмыс істеу жылдамдығын орнатып, құралды іске қосыңыз. Жұмыс істеуді әрқашан ең аз

- жылдамдықтан бастап, біртіндеп айналу жылдамдығын көбейтіңіз. Құралдың үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспау керек.
7. Құралды қолданып болғаннан кейін, жылдамдық реттегішті **(a)** «0» жағдайына орнатыңыз.
 8. Қондырмаларды құрал тұрығынан **(2)** шығарып алу үшін, қондырмаларды автоматты түрде алып тастау тетігін **(b)** басыңыз.

Пайдалы кеңестер

- ▶ Көпсіту бұлғауыштарын **(15)** пудингтер, езбе, сұйық қамыр (мысалы, құймақ жасауға) дайындағанда, бал қаймақ және жұмыртқа ақуызын көпсіту үшін қолдану ұсынылады (мысалы, безе дайындауға). Жұмыс істеу жылдамдығын таңдау:

Жылдамдық	Қызметі	Қолдану
1 төмен	Қоспаларды біріктіру үшін	Тұздықтар, пудингтер, тәтті тоқаштар мен құймақтар қамырын дайындау үшін.
2 төмен–орташа	Араластыру үшін	Сұйық және құрғақ өнімдерді араластыру, жұмыртқа көпсіту үшін
3 орташа	Шайқау үшін	Сұйық қамыр мен қоспалар дайындау үшін
4 орташа–жоғары	Көпсіту үшін	Май мен қантты араластыру үшін, печенье қамырын, пирожный және глазури қоспаларын дайындау үшін
5 жоғары	Көпіршіту үшін	Жеңіл көпіршікті қоспалар, көпіршілген кілегей дайындау үшін, жұмыртқа ақуызын көпсіту және т.с.с. үшін

- ▶ Қамыр илеу қондырмаларын **(16)** қоюлығы орташа қамырға қолдануға болады. Өте қатты қамырды қолмен илеу ұсынылады. Қамырды илеу үшін 1 және 2-жылдамдық ыңғайлы.
- ▶ Араластырғышты қолдану кезінде оның жұмыс істеу жылдамдығын өзгертуге болады.
- ▶ Турбо-жағдай тәртібін қосу тетігі **(c)** қысқа уақыт аралықтары ішінде жұмыс істеу жылдамдығын үстеме арттыруға мүмкіндік береді. Бұл мүмкіншілікті бес жылдамдықтың кез келгенінде іске қосуға болады. Бұл үшін **(c)** тетігін басып, сол қалыпта біраз ұстап тұру қажет. Араластырғыштың турбо жағдай тәртібінде үздіксіз жұмысының уақыты 1 минуттан аспауы тиіс.
- ▶ Жемістерден езбе дайындағанда, алдымен қатты жемістерді өңдеп, содан кейін жұмсақтарын өңдеуге салу керек. Өте жақсы нәтижеге жеткізу үшін, өндегенде аздап су немесе шырын қосуға болады.
- ▶ Ірімшікті турағанда үккіш – қондырмаларды қолданыңыз. Ірімшіктің қатты түрі үгілгенде бөлме температурасындай болу керек, ал ірімшіктің жұмсақ түрін тоңазытқыштан шығарып, салқындай бірден үгеді.

КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



1. Тазалау алдында құралды электр желісінен ажыратыңыз.
2. Құралды тазалау үшін, қатты қырғыш заттарды қолданбаңыз.
3. Әр қолданғаннан кейін құрал тұрығын **(2)** сүртіңіз. Құралдың тұрығын және желілік сымын суға батырмаңыз.

- Барлық қондырмаларды, қақпақты (4), тостағанды (5) және итеріп салғышты (3) сабында суда жуып, шайыңыз және жақсылап келтіріңіз.
- Комбайнды қолданғаннан кейін әрқашан бірден тазалаңыз!

ПАЙДАЛЫ ДАЙЫНДАУ ЕРЕЖЕЛЕРІ



Бисквит

Жұмыртқа	– 3 дана.
Су (35°C)	– 30 мл
Тұз	– пышақ ұшында
Ванильді қант	– 1 орам
Қант	– 150 г
Ұн	– 150 г
Наубайшылық ұнтақ	– 3 г

Бұл қамырды илеу үшін көпсітуге арналған қондырманы (15) қолданыңыз. Жұмыртқаларды сумен 2 минут уақыт көпсітіңіз. Біртіндеп қант, ванильді қант және тұз қосыңыз. Барлығын шамамен бір минут араластырыңыз. Қоспа қасықтан ағылуы тиіс, сонымен бірге жеткілікті қою болу керек. Қоспаға ақырындап ұн мен наубайшылық ұнтақты қосып, тағы да араластырыңыз. Бисквитті пеште 180°C температурада 30 минут уақыт пісіріңіз.

Майонез тұздығы

Жұмыртқаның сарысы	– 6 дана.
Асханалық қыша	– 25 г
Лимон	– 1 шт.
Сірке су	– 20 г
Өсімдік майы	– 800 г
Тұз, бұрыш	– дәміне қарай

Тұздықтарға арналған қондырманың (9) көмегімен шикі жұмыртқа сарысы мен қышаны, тұз бен жарты лимон шырынын араластырыңыз. Қоспаны жақсылап араластырыңыз, сосын үздіксіз көпсітіп оған қою тұздық шыққанша майды құйыңыз. Дайындалған тұздыққа сірке су мен екінші жарты лимон шырынын құйып қайтадан көпсітіңіз. Қара бұрыш қосыңыз.

Итальяндық қызанақ тұздығы

Қызанақ	– 4–6 дана.
Пияз	– 40 г
Сарымсақ	– 2 түйір
Сельдерей	– 40 г
Петрушка шөбі	
Базилик	– бірнеше жапырақ
Өсімдік майы	– 2–4 ас қасық
Тұз, бұрыш	– дәміне қарай

Ұсақтағышпен (7) тураланған барлық өнімдерді тұздаңыз және бұрыштаңыз. Шыққан қоспаны қазанға салып қызуы бәсең отқа үнемі араластырып бірнеше минут маймен бұқтырылып пісіріңіз.

Жұқа құймақ

Ұн	– 2–3 кесе
Жұмыртқа	– 2–3 дана.
Сүт	– 1 л
Өсімдік майы	– 2 ас қасық
Жұмсартқыш	
Ванильді қант	
Тұз, қант	– дәміне қарай

Қамыр илеуге **(16)** қондырманы қолданыңыз. Шикі жұмыртқаларды қантпен, тұзбен, ванильді қантпен араластырыңыз. Ұн, жұмсартқыш және жарты литр сүт қосыңыз. Өнімдерді араластырыңыз. Шыққан қоспаның қоюлығы қою қаймақтай болу керек. Содан кейін өсімдік майын қосып тағы да араластырыңыз. Қалған сүтті алдын ала жылытып қосыңыз. Шыққан қоспаны біркелкі күйге дейін араластырыңыз. Жұқа құймақтарды маймен жағылған қыздырулы табада пісіреді. Жұқа құймақтар ыстықтай маймен, қаймақпен немесе қоюландырылған сүтпен асқа әкеліну керек. Егер жұқа құймақтың ішіне бір тілім қызыл балық оралса, өте дәмді болады.

Тартылған ет салынған бұрыш

Тартылған тауық еті	– 500 г
Күріш	– 150 г
Сәбіз	– 200 г
Тәтті бұрыш	– 1 кг
Тұз, қызанақ езіндісі	– дәміне қарай

Ұсақтағышпен **(7)** тартылған тауық етін дайындаңыз. Күрішті сәл шикі етіп пісіріп, оны тартылған етпен араластырып тұздаңыз. Тәтті бұрыштардың өзегін шығарып, оларды күрішпен аралас тартылған етпен (толық емес) толтырыңыз, үстіне үгілген сәбіз салыңыз. Қазанға бұрыштарды салып, қайнап жатқан су құйып, қызанақ езіндісін қосыңыз. 30–40 минут уақыт пісіріп, дәміне қарай тұздаңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



Құралды пайдалану кезінде, үнемі, төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз:

- ▶ Алғаш қолданар алдында құралда көрсетілген кернеудің үйіңіздегі электр желісі кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
- ▶ Құралды осы нұсқаулықта көзделген мақсаттарда ғана қолданыңыз.
- ▶ Құрал жинақталымына кіретін аспаптарды ғана қолданыңыз.
- ▶ Электр тоғына түсіп қалуды болдырмас үшін **құралды, оның ашасын немесе электр шнурын суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз**. Құралды ол суға немесе басқа сұйықтықтарға түсіп кетпейтіндей жерге қойыңыз. Құралға су тиіп кеткен жағдайда, оны тез арада желіден ажыратыңыз. Суға түсіп кеткен құралды қолданбаңыз. Оны уәкілетті сервистік орталыққа апарыңыз.
- ▶ Балалардың ересек адамдардың қарауынсыз құралмен жұмыс істеуіне жол бермеңіз.
- ▶ **Егер құралдың штепсельдік ашасы конструкциясы жағынан Сіздің розеткаға сай келмесе, маманнан көмек сұраңыз.**
- ▶ Түрлі ауыстырғыштарды қолдану құралды бұзып, көпідікті міндеттемелерді тоқтатуы мүмкін.

- ▶ Желіге қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- ▶ Электр желісін шамадан тыс жүктемеу үшін қуаты жоғары басқа құралды осы құрал қосылып тұрған желіге қоспаңыз.
- ▶ **Құралдың орнын ауыстырған жағдайда, оны тазалау, сақтау алдында желіден ажыратыңыз.**
- ▶ Құралды ешуақытта шнурынан тартып желіден ажыратпаңыз; штепсель ашасынан ұстап, розеткадан шығарыңыз.
- ▶ Шнурының немесе құралдың өзінің қыздырылған бұйымдарға тимеуін қадағалаңыз.
- ▶ Құралды және шнурын ешкім де шнурын абайсызда іліп кетіп, құралды құлатып алмайтындай орналастырыңыз.
- ▶ Электр шнуры немесе штепсель ашасы бұзылған құралды қолданбаңыз. Құралды өздігіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Электр шнуры және штепсель ашасы тек уәкілетті сервис орталықтарында ғана ауыстырылуы тиіс.
- ▶ Құралды ешуақытта өздігіңізбен бөлшектемеңіз; оны дұрыс емес жинау құралды келесі қолдану кезінде электр тоғына түсіп қалу қаупін туғызуы мүмкін. **Барлық жөндеу жұмыстары тек уәкілетті сервис орталықтарында ғана жүргізілуі тиіс.**
- ▶ Құралды ауасында тез жанатын заттар бар аймақтарда қолданбаңыз.
- ▶ Бұл құрал коммерциялық және өнеркәсіптік қолдануға емес, тек үй тұрмысында қолдануға арналған.
- ▶ Осы нұсқаулықтағы барлық талаптарды орындаңыз.
- ▶ Механикалық бұзылған (майысқан, сызат түскен және т.с.с.) құралды қолданбаңыз, оның жұмыс істеу қабілетін жақын жердегі уәкілетті сервис орталығына апарып, тексеріңіз.

АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



- ▶ Комбайнды құрғақ, тегіс жерге орнатыңыз.
- ▶ Алғаш қосқан кезде комбайнның барлық компоненттерінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- ▶ Орнату кезінде шамадан тыс күш жұмсмаңыз, себебі бұл құралдың бұзылуына және кепілдікті міндеттемелердің тоқтатылуына әкелуі мүмкін.
- ▶ Құрал бөлшектерін жуу үшін қырғыш жуу құралдарын қолданбаңыз.
- ▶ Өнімдер егер о ыстық, онда дейін олар, оларға жұмыстансын (80°C максимал температурасы) суып қалуға беріңіз.
- ▶ Күйік иісі (жұмыс істеу кезінде), басқа дыбыстар шықса немесе жұмыс қуатының азайғанын байқасаңыз, қорек шнурын розеткадан шығарып, құралды дереу желіден ажыратып, құралды тазалаңыз. Егер осыдан кейін қалыпты жұмыс қалпына келмесе, уәкілетті сервис орталығына барыңыз.
- ▶ Құралдың бөлшектерін сындырып алмас үшін, оны тасымалдау кезінде зауыттық қаптамасын қолданыңыз.
- ▶ Құрал жұмыс істеп тұрған кезде оның қозғалып тұрған бөлшектеріне қол тигізбеңіз.
- ▶ Өнімдерді ешуақытта қолмен салмаңыз. Арнайы итергішті қолданыңыз.
- ▶ Блендерді тек қақпағы жабық қалпында қолданыңыз.
- ▶ Қондырмаларды әрқашан олар орнатылуы тиіс жерге ғана орнатыңыз.

- ▶ Егер блендерде ыстық сұйықтық айналып жатса, блендердің кішкене қақпағын ашыңыз.
- ▶ Құралды қолданып болғаннан кейін режимдерді ауыстырып қосқышты «0» жағдайына қойып, құралды электр желісінен ажыратыңыз.

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Электр тұрмыстық құрал қоршаған ортаға өң аз зиян келтіріп, өңіріңіздегі қалдықтарды пайдаға асыру жөніндегі ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы тиіс. Құралды дұрыс пайдаға асыру үшін оны қайталама шикізат өңдейтін жергілікті орталыққа апару жеткілікті. Біз өндіретін құралдар экологиялық таза материалдармен ғана қапалады. Сондықтан да қатты қағаз бен қағазды қағаз қалдықтарымен бірге пайдаға асыруға болады.

САТҚАННАН КЕЙІН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Құралыңыз жұмыс істемесе немесе нашар жұмыс істесе консультация алу үшін немесе жөндеу үшін уәкілетті сервис орталығына барыңыз.

Берілген кепілдік мыналарға жарамсыз:

- бұйым қаптамасына, шығыс материалдарына және аксессуарларына (ауыстырылатын қорек элементтері және т.с.с.);
- бұйымның механикалық ақау және табиғи тозу жағдайларында;
- шамадан тыс жүктеуден, дұрыс емес және ұқыпсыз пайдаланудан, құрал ішіне сұйықтық, шаң, жәндік және басқа да заттар кіріп кеткен жағдайдан, пластмасса және басқа да ыстыққа төзімсіз бөлшектеріне жоғары температураның әсерінен, мықты күш әсерінен (бақытсыз жағдай, өрт, сел, электр желісінің бұзылуы, найзағай соғу және т.б.) болған ақаулар жағдайында;
- мына жағдайлардан болған бұзылулар жағдайына:
 - ▶ жоғарыда сипатталған қауіпсіздік шараларын және пайдалану жөніндегі нұсқаулықты орындамаған жағдайда.
 - ▶ Комерциялық мақсаттарда қолданған жағдайда (жеке тұрмыстық мұқтаждар шеңберінен тыс қолдану).
 - ▶ кернеулілігі құралда көрсетілген кернеуден айырмашылығы бар қорек көзіне қосқан жағдайда.
 - ▶ Уәкілетті емес адам немесе сервис орталығы жүзеге асырған рұқсатсыз жөндеу немесе бөлшектерін ауыстыру жағдайында.

Vitatone компаниясы сипаттамаларын ешқандай хабарлаусыз өзгерте алады.

Кепілдік мерзімі және басқа да деректер құралға қоса берілетін кепілдік талонында көрсетіледі.

Қызмет көрсету мерзімі: сатып алған күннен бастап 3 жыл.

Шығарған: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Wembley, 1 Beresford Avenue, Vitabiotics House (Бинатон Индастриз Лтд, Ұлыбритания)

Binatone Industries Ltd үшін ҚХР-да жасалған, Ұлыбритания.