

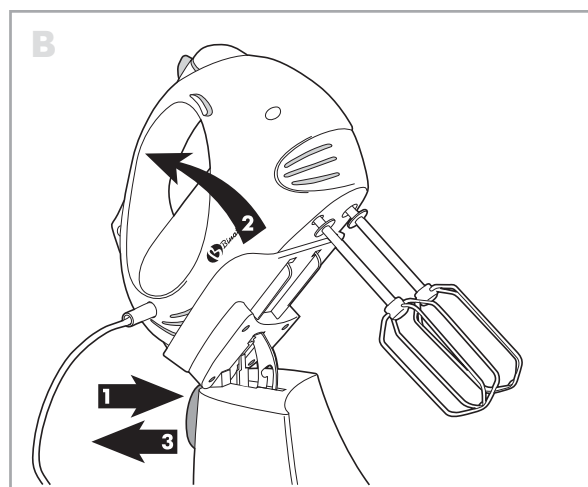
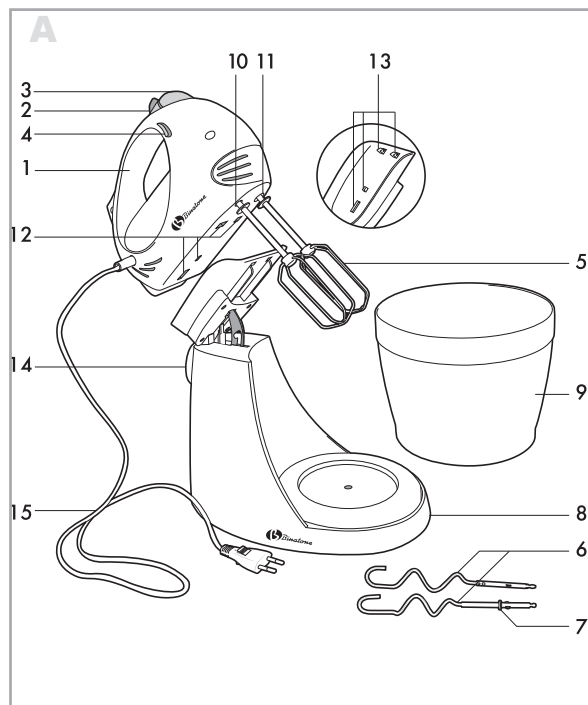


Instruction Manual HM-155B



Mixer with a bowl

Mixer with a bowl HM-155B



ENGLISH.....4

ENGLISH

FRANÇAIS 10

FRANÇAIS

РУССКИЙ 16

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА 22

УКРАЇНСЬКА

Mixer with a bowl HM-155B

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

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 PRECAUTIONS



- ▶ Avoid contacts with moving parts of the appliance.
- ▶ Never attempt to remove attachments during operation of the unit. First switch the mixer off.
- ▶ Always insert beaters into the appropriate slots.
- ▶ Never use the mixer to mix paints or solvents.
- ▶ Do not apply extra force while assembling/disassembling the appliance.
- ▶ Switch the mixer on only when fully assembled. Before use, always check whether the unit is assembled properly.
- ▶ Do not use the appliance if the ambient temperature exceeds 0°C/ +35°C
- ▶ Duration of continuous operation of the appliance:
 - Blending whisks – not more than 20 minutes of operation and 5-10 minutes break.
 - Dough kneading attachments – not more than 10 minutes of operation and 5-10 minutes break.
 - Turbo regime – not more than 1 minute of continuous operation.

ENGLISH

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Picture A:

1. Housing
2. Speed control
3. Attachments automatic eject button
4. Turbo regime button
5. Steel beating whisks
6. Steel dough kneading attachments
7. Washer
8. Mixer's stand
9. Removable plastic bowl
10. Small aperture to fix attachments
11. Large aperture to fix attachments
12. Grooves to fit the mixer onto the bowl
13. Mounting hooks
14. Lock button
15. Power cord



PREPARING FOR USE



Unpack the equipment and clean the mixer as described in the present instructions.

OPERATING INSTRUCTIONS



1. Select the attachments you intend to use.
2. Before fixing the attachments, check that the speed selector **(2)** is in position «0» and the power cord **(15)** is disconnected from the supply outlet.
3. Beating whisks **(5)** can be fixed in random order. Fix them into apertures for attachments till a click is heard **(10, 11)**.
4. Dough kneading attachments **(6)** can be installed only according to the following procedure: attachment with washer **(7)** has to be fixed into the large aperture for attachments **(10)**, and the second attachment (without a washer) shall be fixed into the small aperture **(11)**. Both attachments shall be fixed until a click is heard.
5. Before switching the appliance on, make sure that both attachments are fixed properly!
6. Connect the appliance to the power outlet and set the speed selector **(2)** to the desired setting to start operation of the machine. Always start operating the machine at the lowest speed gradually increasing the speed.
7. At the end of the operation set the speed selector **(2)** to «0» position and switch the unit off the power supply.
8. Remove excessive products from attachments by a plastic or wooden scapula.
9. Push the button of automatic ejection of attachments **(3)** to take them out of the housing **(1)**.

Use of the stand with removable bowl

You may use the bowl with or without the stand. In order to use the mixer with the stand:

1. Fill the bowl **(9)** with all necessary ingredients.
2. Put the bowl **(9)** on the stand **(8)**. Make sure the bowl guides are aligned with grooves in the stand.
3. Place the mixer onto the stand:
 - ▶ Align mating grooves to fix the mixer **(12)** with the mounting hooks on the stand **(13)**.
 - ▶ Push the lock button **(14)** and place the mixer fully down onto the stand. Release the button **(14)**.
 - ▶ Make sure the mixer is securely attached to the stand and all fixtures are reliably fastened.
4. To remove the bowl from the stand in the course of the operation of the equipment (without taking the mixer off the stand),

push the lock button **(14)** and while pressing it slightly lift the mixer as shown **in figure 1**. Release the button **(14)**. The mixer is locked in the upper position. To return the mixer into the initial position, push the button **(14)** and while pressing it lower the mixer accurately into place.

5. To prepare a homogeneous substance turn the bowl round from time to time during the operation process **(9)**.

CARE AND CLEANING



1. Always disconnect the unit from the power outlet before cleaning.
2. Rub the housing **(1)** and the power cord of the machine with damp cloth and then rub it dry.
3. Wash the attachments **(5,6)** in warm water with detergent and dry them. Attachments may be washed in a dishwashing machine.

Note: never immerse the appliance's housing **(1)** and the power cord into water.

USEFUL ADVICES



- To achieve homogeneous mass move the whisks inside the bowl along its perimeter. If it is necessary to clean the bowl in which you prepare food from remnants of non-mixed products stop the appliance and remove remnants of products from the walls of the bowl with a scoop. After that continue operating the mixer according to the selected regime.
- It is recommended to use beating whisks **(5)** to prepare puddings, puree, mobile dough (for example, pancake dough), to beat cream and egg whites (for example, to prepare kiss. Selection of the speed regime:

Speed	Function	Utilization
OFF	OFF	Switched off.
1 low	To combine components	To prepare sauces, puddings, dough for rolls è 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 **(6)** 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 mixer's speed in the course of its operation.
- ▶ Turbo regime. The turbo button **(4)** provides an additional possibility to increase the mixer's 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 **(4)** and keep it pressed. Time of continuous operation of the appliance in the turbo regime shall not exceed 1 minute.

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.

AFTER-SALES SERVICE



If your appliance does not operate at all or operates poorly, call an authorized service center for help or repairs.

The warranty does not cover the following:

- ▶ Non-observance of the above safety measures and operation instructions.
- ▶ Commercial use (use outside the scope of personal household needs).
- ▶ Plugging into a mains socket with a voltage different from the voltage on the appliance rating plate.
- ▶ Improper care (ingress of liquid, dust, insects, and other foreign items and substances inside the appliance).
- ▶ Use of excessive force during appliance operation or other damages (mechanical damages resulting from incorrect use, shocks or dropping of the appliance).
- ▶ Unauthorized repairs or replacement of the appliance parts performed by an unauthorized person or service center.
- ▶ Accidents, such as lightning strike, flood, fire and other acts of God.

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, Wembley,
1 Beresford Avenue, Vitabiotics House
Made in PRC for Binatone Industries Ltd, Great Britain

Batteur avec bol HM-155B

Lisez attentivement cette instruction avant le premier usage pour prendre connaissance du fonctionnement de l'appareil.
Gardez l'instruction pour s'y référer ultérieurement.

MESURES DE SECURITE



En exploitant l'appareil, respectez toujours les mesures de sécurité suivantes:

- Avant le premier usage, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique dans votre maison.
- Utilisez l'appareil seulement à des fins indiquées dans cette instruction.
- Utilisez seulement les dispositifs qui font partie de la garniture de l'appareil.
- Pour éviter un choc électrique, **ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou dans un autre liquide.** Installez l'appareil dans un endroit où il ne peut pas tomber dans l'eau ou dans un autre liquide. Si l'appareil a été accidentellement mouillé, débranchez-le du réseau immédiatement. N'utilisez pas l'appareil qui est tombé dans l'eau. Portez-le dans un centre de maintien.
- Ne pas laisser les enfants manier l'appareil sans contrôle des adultes.
- **Si la fiche mâle de l'appareil ne coïncide pas avec votre prise selon sa structure, consultez auprès de l'expert.**
- **L'utilisation de différents raccords peut conduire à une panne de l'appareil et la cessation des garanties.**
- Ne pas laisser l'appareil branché sur le réseau sans surveillance.
- Pour éviter la surcharge du réseau électrique, ne pas brancher un autre appareil de haute puissance au même réseau que votre appareil.
- **Déconnectez l'appareil du réseau avant le déplacement d'un endroit à l'autre et avant le nettoyage et la conservation.**
- Ne tirez jamais sur le câble pour déconnecter l'appareil du réseau ; prenez la fiche et faites-la sortir de la prise de courant.
- Éviter le contact du câble ou de l'appareil avec des surfaces chauffées.
- Placer l'appareil et le câble de façon à éviter le basculement accidentel.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche de contact est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Le remplacement du câble électrique et de la fiche de contact doit être effectué par un centre de maintien agréé.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même ; l'assemblage incorrect peut résulter en choc électrique pendant l'usage ultérieur de l'appareil. **Tous les travaux de réparation doivent être effectués seulement par un centre de service agréé.**

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux où l'air peut contenir des mélanges des gaz combustibles, des vapeurs des liquides inflammables, ou des poussières et fibres inflammables.
- Cet appareil est destiné à l'usage personnel et n'est pas destiné à l'usage commercial et industriel.
- Respectez toutes les règles de la présente instruction.
- Ne pas utiliser l'appareil qui a des défauts mécaniques (enfoulements, cassures,...): vérifiez son fonctionnement dans un centre de service agréé.

MESURES SPECIALES DE SECURITE



- Evitez le contact avec les parties mobiles de l'appareil.
- Ne jamais essayer d'enlever les manches de l'appareil en fonction. Arrêtez d'abord l'appareil.
- Posez les ajutages pour fouetter toujours dans les lieux assignés.
- Ne jamais mélanger les peintures ou les dissolvants à l'aide du batteur électrique.
- Ne faites pas beaucoup de vos efforts pour monter et démonter l'appareil.
- Ne branchez pas le batteur électrique qu'après l'assemblage complet. Avant l'usage assurez-vous toujours que l'appareil est assemblé correctement.
- N'utilisez pas l'appareil si la température d'air est au-dessous de 0°C et au-dessus de +35°C.
- Temps de fonctionnement de l'appareil sans arrêt :
 - Manche à fouetter – 20 minutes au maximum de fonctionnement et 5 à 10 minutes d'arrêt.
 - Manches à travailler la pâte – 10 minutes au maximum de fonctionnement et 5 à 10 minutes d'arrêt.
 - Régime turbo – 1 minute au maximum de fonctionnement sans arrêt.

FRANÇAIS

DESCRIPTIF DES PIECES DE L'APPAREIL

Dessin A:

1. Corps de l'appareil
2. Régulateur de vitesse
3. Bouton d'éjection automatique des manches
4. Bouton du régime turbo
5. Manches à fouetter en acier
6. Manches en acier pour travailler la pâte
7. Rondelle
8. Support du batteur électrique
9. Bol amovible en plastique
10. Petite orifice pour fixer les manches
11. Grand orifice pour fixer les manches
12. Encoches de fixation du bol



- 13. Crochets de fixation
- 14. Bouton de fixation
- 15. Câble du réseau

AVANT L'UTILISATION



Enlevez tous les emballages de l'appareil et nettoyez le batteur électrique comme indiqué dans la présente instruction.

UTILISATION DE L'APPAREIL



1. Choisissez les manches que vous voulez utiliser.
2. Avant de fixer les manches, assurez-vous que le régulateur de vitesse **(2)** est fixé en position «0» et que le câble du réseau **(15)** est déconnecté du réseau électrique.
3. Les manches à fouetter **(5)** peuvent être installées en ordre arbitraire. Introduisez-les dans les orifices de fixation des manches **(10, 11)** jusqu'à un déclic.
4. Les manches pour travailler la pâte **(6)** ne peuvent être installées que dans l'ordre suivant : la manche à rondelle **(7)** doit être installée dans le grand orifice pour fixation des manches **(11)**, et la deuxième manche (sans rondelle) doit être fixée dans le petit orifice **(10)**. Introduisez les manches jusqu'au déclic.
5. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les deux manches sont fixées correctement!
6. Connectez l'appareil au réseau et fixez le régulateur de vitesse **(2)** à la position voulue avant le début de fonctionnement de l'appareil. Commencez toujours par la vitesse minimale, en augmentant les tours graduellement.
7. Après la fin d'utilisation de l'appareil mettez le régulateur de la vitesse **(2)** dans la position «0» et déconnectez l'appareil du réseau électrique.
8. Enlevez les restes des aliments des manches à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.
9. Pressez le bouton d'éjection automatique des manches **(3)**, pour les faire sortir du corps de l'appareil **(1)**.

Utilisation du support avec bol amovible

Vous pouvez utiliser le bol avec ou sans support. Pour utiliser le batteur électrique avec le support :

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol **(9)**.
2. Installez le bol **(9)** sur le support **(8)**. Assurez-vous que les glissières du bol entrent dans les encoches sur le support.
3. Installez le batteur électrique sur le support :
 - Mettez en coïncidence les encoches paires de fixation du batteur électrique **(12)** avec les crochets de fixation du sup-

- port (13).
- Pressez le bouton de fixation (14) et installez complètement le batteur électrique sur le support. Relâchez le bouton (14).
 - Assurez-vous que le batteur électrique est bien fixé sur le support et que toutes les fixations sont bien fermées.
 - 4. Pour enlever le bol du support pendant le travail (sans enlever le batteur électrique du support), pressez le bouton de fixation (14) et en le maintenant, soulevez le batteur comme indiqué sur le **dessin 1**. Relâchez le bouton (14). Le batteur électrique se fixera en position supérieure. Pour replacer le batteur électrique en position précédente, pressez le bouton (14) et remettez le batteur sur place avec précaution, en maintenant le bouton.
 - 5. Pour obtenir une masse homogène, tournez le bol de temps en temps pendant le fonctionnement de l'appareil (9).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



1. Toujours déconnecter l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage.
2. Essuyez le corps (1), le support (8) du batteur électrique et le câble du réseau (15) par un torchon humide, ensuite par un torchon sec.
3. Lavez les manches (5,6) et le bol en plastique (9) à l'eau chaude au savon et faites sécher.

Les manches et le bol en plastique peuvent être lavées dans une machine à laver la vaisselle.

Note: ne jamais plonger le corps de l'appareil (1) et le câble du réseau (15) dans l'eau.

FRANÇAIS

CONSEILS UTILES



- Pour obtenir une masse homogène, déplacez les manches à fouetter en direction circulaire à l'intérieur du récipient. Si vous avez besoin d'enlever les restes des produits non-mélangés des parois du récipient de travail, arrêtez l'appareil et enlevez les restes des aliments des parois du bol à l'aide d'une spatule. Ensuite continuez le travail avec le batteur électrique dans le régime choisi.
- Les manches à fouetter (5) sont destinés à préparer des poudings, la purée, la pâte coulante (par exemple pour les blinis), pour fouetter la crème et les blancs d'œufs (par exemple pour les meringues). Choix du régime de vitesse :

Vitesse	Fonction	Utilisation
OFF	OFF	Arrêt
1 basse	Incorporer les ingrédients	Pour préparer les sauces, les poudings, la pâte des petits pains et des crêpes
2 basse – moyenne	Mélanger	Pour mélanger les ingrédients liquides et secs, battre les oeufs
3 moyenne	Agiter	Pour préparer la pâte coulante et les mélanges
4 moyenne - haute	Battre	Pour travailler la beurre avec le sucre, préparer la pâte des petits fours, les mélanges pour les gâteaux et les glaçages
5 haute	Fouetter la mousse	Pour préparer des mélanges légers et mousseux, la crème fouettée, battre le blanc d'oeuf etc....

- Les manches à travailler la pâte **(6)** sont destinées à travailler la pâte de consistance moyenne. La pâte très épaisse doit être travaillée à la main. Pour travailler la pâte, les régimes de vitesse 1 et 2 sont optimaux.
- Vous pouvez changer la vitesse du batteur électrique en marche.
- Régime turbo. Le bouton du régime turbo **(4)** présente une possibilité supplémentaire d'augmenter la vitesse du fonctionnement pour de courtes périodes de temps. Cette fonction peut être activée avec chacune des cinq vitesses. Pour cela, il faut presser le bouton **(4)** et le maintenir dans cette position. Le temps de fonctionnement du batteur électrique en régime turbo sans arrêt ne doit pas dépasser une minute.

RECYCLAGE



Appareils électroménager doit être utiliser avec le moindre tort pour l'environnement et en conformité des règles d'utilisation des déchets dans Votre région. Pour recycler l'appareil correctement, souvent il suffit de le porter dans le centre local de traitement des déchets. Pour l'emballage de nos appareils, nous utilisons uniquement les matériaux recyclables. Donc, le carton et le papier peuvent être recyclés avec d'autres déchets en papier.

SERVICES APRES VENTE



Si votre appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, adressez-vous à un centre agréé pour consultation ou réparation.

La garantie n'est pas valable dans les cas suivants:

- ▶ Non-respect des mesures de sécurité susmentionnées et des règles d'exploitation.
- ▶ Utilisation commerciale (utilisation dépassant les besoins personnels ménagers).
- ▶ Connexion au réseau à une tension différente de celle indiquée sur l'appareil.
- ▶ Mauvais maintien (pénétration des liquides, de la poussière, des insectes et d'autres corps étrangers à l'intérieur de l'appareil).
- ▶ Effort excessif pendant l'exploitation de l'appareil ou autres endommagements (défauts mécaniques survenus suite à l'exploitation incorrecte, la percussion ou la chute de l'appareil).
- ▶ Réparation ou changement des pièces de l'appareil, effectué par une personne non-autorisée ou hors du centre de service autorisé.
- ▶ Accidents tels que la foudre, l'inondation, l'incendie ou autres circonstances de force majeure.

FRANÇAIS

Les caractéristiques peuvent être changées par la société "Binatone" sans aucune notification préalable.

Le délai de garantie et autres pièces sont indiqués dans le ticket de garanti joint à l'appareil.

Durée de service: 3 ans du jour d'acquisition.

Fabricant: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Binatone Industries Ltd, Grande Bretagne)

Миксер с чашей НМ-155В

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

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 данной инструкцией.
 - ▶ Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
 - ▶ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, 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 порче 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 легко воспламеняющейся 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



- ▶ Избегайте контакта с подвижными частями прибора.
- ▶ Никогда не пытайтесь снять насадки во время работы прибора. Сначала выключите прибор.
- ▶ Всегда устанавливайте насадки для взбивания в строго определенные для них установочные места.
- ▶ Никогда не размешивайте краски или растворители с помощью миксера.
- ▶ При сборке и разборке не применяйте излишних усилий, внимательно прочитайте настоящую инструкцию.
- ▶ Включайте миксер только после полной сборки. Перед использованием прибора всегда проверяйте, правильно ли он собран.
- ▶ Не использовать прибор при температуре окружающего воздуха ниже 0°C и выше +35°C
- ▶ Время непрерывной работы прибора:
- ▶ С венчиками для взбивания – не более 20 минут работы и 5-10 минут перерыв
- ▶ С насадками для замешивания теста – не более 10 минут работы и 5-10 минут перерыв
- ▶ Турбо режим – не более 1 минуты непрерывной работы.

РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Корпус прибора
2. Регулятор скорости
3. Кнопка автоматического выброса насадок
4. Кнопка турбо режима
5. Стальные венчики для взбивания
6. Стальные насадки для замешивания теста
7. Шайба
8. Подставка для миксера
9. Съемная пластиковая чаша
10. Маленькое отверстие для фиксации насадок
11. Большое отверстие для фиксации насадок
12. Пазы для крепления миксера на чашу
13. Крепежные крючки
14. Кнопка фиксации
15. Сетевой шнур



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Снимите все упаковочные материалы с прибора и почистите миксер как описано в настоящей инструкции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



1. Выберите насадки, которые вы хотите использовать.
2. Перед тем как установить насадки проверьте, что регулятор скорости **(2)** установлен в позицию «0» и сетевой шнур **(15)** отсоединен от электрической сети.
3. Венчики для взбивания **(5)** Вы можете устанавливать в произвольном порядке. Установите их в отверстия для фиксации насадок **(10 и 11)** до щелчка.
4. Насадки для замешивания теста **(6)** могут быть установлены только следующим образом: насадка с шайбой **(7)** должна быть установлена в большое отверстие для фиксации насадок **(11)**, а вторая насадка (без шайбы) устанавливается в маленькое отверстие **(10)**. Насадки устанавливаются до щелчка.
5. Перед включением прибора убедитесь, что обе насадки установлены правильно!
6. Подключите прибор к электрической сети и установите регулятор скорости **(2)** на желаемую позицию для начала работы прибора. Всегда начинайте работу с минимальной

- скорости, постепенно увеличивая обороты.
7. По окончании использования прибора установите регулятор скорости (2) в положение «0» и отключите прибор от электрической сети.
 8. Удалите излишки продуктов с насадок с помощью пластиковой или деревянной лопаточки.
 9. Нажмите кнопку автоматического выброса насадок (3), чтобы извлечь их из корпуса прибора (1).

Использование подставки со съемной чашей

Вы можете использовать чашу, как с подставкой, так и без нее. Для использования миксера подставкой:

1. Загрузите все необходимые ингредиенты в чашу (9).
2. Установите чашу (9) на подставку (8). Убедитесь, что направляющие чаши совпали с пазами на подставке.
3. Установите миксер на подставку:
 - Совместите парные пазы для крепления миксера (12) с крепежными крючками на подставке (13).
 - Нажмите кнопку фиксации (14) и полностью опустите миксер на подставку. Отпустите кнопку (14).
 - Убедитесь, что миксер плотно закреплен на подставке и все крепления надежно зафиксированы.
4. Для того чтобы снять чашу с подставки в процессе работы с прибором (не снимая миксера с подставки) нажмите на кнопку фиксации (14) и, удерживая ее, приподнимите миксер, как указано на **рисунке 1**. Отпустите кнопку (14). Миксер зафиксируется в верхнем положении. Чтобы вернуть миксер в прежнее положение нажмите кнопку (14) и, удерживая ее, аккуратно опустите миксер обратно. Перемещение миксера из одного положения в другое без нажатия кнопки (14) приведет к поломке механизма фиксации.
5. Для получения однородной массы, время от времени поворачивайте чашу во время работы прибора (9).

УХОД И ЧИСТКА



1. Всегда отсоединяйте прибор от электрической сети перед чисткой.
2. Протрите корпус (1) и сетевой шнур прибора влажной тканью и вытрите его насухо.
3. Промойте насадки (5,6) в теплой воде с мылом и высушите их. Насадки можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание: никогда не погружайте корпус прибора (1) и сетевой шнур в воду.

РУССКИЙ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



- Для получения однородной массы перемещайте венчики по кругу внутри емкости. Если требуется очистить остатки неперемешанных продуктов со стенок емкости, в которой вы готовите, остановите прибор и снимите остатки продуктов со стенок чаши с помощью лопаточки. Далее продолжайте работу миксером в выбранном режиме.
- Венчики для взбивания (5) 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
OFF	OFF	Выключен
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 (6) 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 миксера в процессе использования.
- Турбо–режим. Кнопка турбо–режима (4) 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 (4) и удерживать ее в таком положении. Время непрерывной работы миксера в режиме турбо не должно превышать 1 минуту.

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 в следующих случаях:

- ▶ При несоблюдении описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- ▶ При использовании в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
- ▶ При подключении в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- ▶ При ненадлежащем уходе (проникновении жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов и веществ внутрь прибора).
- ▶ При применении излишних усилий во время эксплуатации прибора или повреждениях другого рода (механических повреждений в результате неправильной эксплуатации, удара или падения прибора).
- ▶ При несанкционированном ремонте или замене частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
- ▶ При несчастных случаях, таких как: удар молнии, затопление, пожар и иные форс мажорные обстоятельства.

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, Wembley, 1 Beresford Avenue, Vitabiotics House (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Міксер с чашею НМ-155В

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

ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ



- Під час експлуатації приладу завжди дотримуйтесь 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 даною 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; візьміться за штепсельну вилку і вийміть її з розетки.
 - ▶ Не допускайте торкання шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
 - ▶ Розташовуйте 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.

СПЕЦІАЛЬНІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ



- ▶ Уникайте контакту з рухомими частинами приладу .
- ▶ Ніколи не намагайтеся зняти насадки під час роботи приладу . Спочатку вимкніть прилад .
- ▶ Завжди встановлюйте насадки для збивання у строго визначені місця для встановлення.
- ▶ Ніколи не розмішуйте фарби або розчинники за допомогою міксера.
- ▶ При складанні та розбиранні не прикладайте зайвих зусиль, уважно прочитайте цю інструкцію.
- ▶ Включайте міксер тільки після повного складання. Перед використанням приладу завжди перевіряйте, чи правильно він зібраний.
- ▶ Не використовуйте прилад при температурі навколишнього повітря нижче 0° C та вище +35 °C.
- ▶ Час безперервної роботи приладу :
 - Віночки для збивання - не більш 20 хвилин роботи і 5-10 хвилин перерва.
 - Насадки для замішування тіста - не більш 10 хвилин роботи і 5-10 хвилин перерва
 - Турбо режим - не більш 1 хвилин безперервної роботи.

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Корпус приладу
2. Регулятор швидкості
3. Кнопка автоматичного викиду насадок
4. Кнопка турбо режиму
5. Сталеві віночки для взбивання
6. Сталеві насадки для замішування тіста
7. Шайба
8. Підставка для міксеру
9. Зйомна пластикова чаша
10. Маленький отвір для фіксації насадок
11. Великий отвір для фіксації насадок
12. Пази для кріплення міксера на чашу



УКРАЇНСЬКА

- 13.Кріпильні гачки
- 14.Кнопка фіксації
- 15.Мережний шнур

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



Зніміть усі пакувальні матеріали з приладу і почистіть міксер як описано в дійсній інструкції.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ



1. Виберіть насадки, що ви хочете використовувати.
2. Перед тим як установити насадки перевірте, що регулятор швидкості (2) встановлений у позицію "0" і мережний шнур (15) відокремлен від електричної мережі.
3. Віночки для взбивання (5) ви можете встановлювати в довільному порядку. Встановіть їх в отвори для фіксації насадок (10 і 11) до щиглика.
4. Насадки для замішування тіста (6) можуть бути встановлені тільки в такий спосіб: насадка із шайбою (7) повинна бути встановлена у великий отвір для фіксації насадок (11), а друга насадка (без шайби) встановлюється в маленький отвір (10). Насадки встановлюються до щиглика.
5. Перед включенням приладу переконайтеся, що обидві насадки встановлені правильно!
6. Підключіть прилад до електричної мережі й встановіть регулятор швидкості (2) на бажану позицію для початку роботи приладу . Завжди починайте роботу з мінімальної швидкості, поступово збільшуючи обороти .
7. По закінченні використання приладу встановіть регулятор швидкості (2) у положення "0" і відключіть прилад від електричної мережі.
8. Видаліть надлишки продуктів з насадок за допомогою пластикової або дерев'яної лопаточки.
9. Натисніть кнопку автоматичного викиду насадок (3), щоб витягти їх з корпусу приладу (1).

Використання підставки зі знімною чашею

Ви можете використовувати чашу, як з підставкою, так і без неї . Для використання міксера підставкою:

1. Завантажите всі необхідні інгредієнти в чашу (9).
2. Встановіть чашу (9) на підставку (8). Переконайтеся, що направляючої чаші збіглися з пазами на підставці.
3. Установіть міксер на підставку:

- Сполучіть парні пази для кріплення міксера (12) із кріпильними гачками на підставці (13).
- Натисніть кнопку фіксації (14) і цілком опустіть міксер на підставку. Відпустіть кнопку (14).
- Переконайтеся, що міксер щільно закріплений на підставці і всі кріплення надійно зафіксовані.
- 4. Для того щоб зняти чашу з підставки в процесі роботи з приладом (не знімаючи міксера з підставки) натисніть на кнопку фіксації (14) і, утримуючи її, підніміть міксер, як зазначено на малюнку 1. Відпустіть кнопку (14). Міксер зафіксується у верхньому положенні. Щоб повернути міксер у колишнє положення натисніть кнопку (14) і, утримуючи її, акуратно опустіть міксер назад. Переміщення міксера з одного положення в інше без натискання кнопки (14) приведе до поломки механізму фіксації.
- 5. Для одержання однорідної маси, час від часу повертайте чашу під час роботи приладу (9).

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



1. Завжди від'єднуйте прилад від електричної мережі перед чищенням.
2. Протріть корпус (1) і мережний шнур приладу вологою тканиною і витріть його насухо.
3. Промийте насадки (5,6) у теплій воді з милом і висушіть їх. Насадки можна мити в посудомийній машині.

Примітка : ніколи не занурюйте корпус приладу (1) і мережний шнур у воду.

КОРИСНІ ПОРАДИ



- Для одержання однорідної маси перемішуйте віночки по колу всередині ємності. Якщо потрібно очистити залишки неперемішаних продуктів зі стінок ємності, у якій ви готуєте, зупиніть прилад і зніміть залишки продуктів зі стінок чаші за допомогою лопаточки. Далі продовжуйте роботу міксером в обраному режимі.
- Віночки для взбивання (5) радимо використовувати для готування пудингів, пюре, рідкого тісту (наприклад, млинцевого), для взбивання кремів і яєчних білків (наприклад, для готування безе). Вибір швидкісного режиму:

УКРАЇНСЬКА

Швидкість	Функція	Використання
OFF	OFF	Виключений
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 глазури
5 висока	Збивати в піну	Для готування легких пінистих сумішей, збитих вершків, збивання білків і т.п.

- Насадки для замішування тіста **(6)** варто застосовувати для тіста середньої консистенції. Дуже круте тісто радимо замішувати вручну. Для замісу тіста оптимальними є 1 і 2 швидкісні режими.
- Ви можете змінювати швидкість роботи міксера в процесі використання.
- Турбо-режим. Кнопка турбо-режима **(4)** 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 **(4)** і утримувати неї в такому положенні. Час безперервної роботи міксера в режимі турбо не повинен перевищувати 1 хвилину.

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.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться в уповноважений сервісний центр за консультацією або ремонтом.

Гарантія не поширюється в наступних випадках:

- ▶ При недотриманні описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
- ▶ Використання в комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових нестатків).
- ▶ При вмиканні в мережу з напругою, відмінною від зазначеної на приладі .
- ▶ При неналежному догляді (проникненні рідини, пилу, комах та ін. сторонніх предметів і речовин усередину приладу).
- ▶ При застосуванні зайвих зусиль під час експлуатації приладу або ушкодженнях іншого роду (механічних ушкоджень у результаті неправильної експлуатації, удару або падіння приладу).
- ▶ При несанкціонованому ремонті або заміні частин приладу, здійснених не уповноваженою на це особою або сервісним центром.
- ▶ При нещасних випадках, наприклад, удар блискавки, затоплення, пожежа, й за інших форс мажорних обставин.

РУССКИЙ

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

