

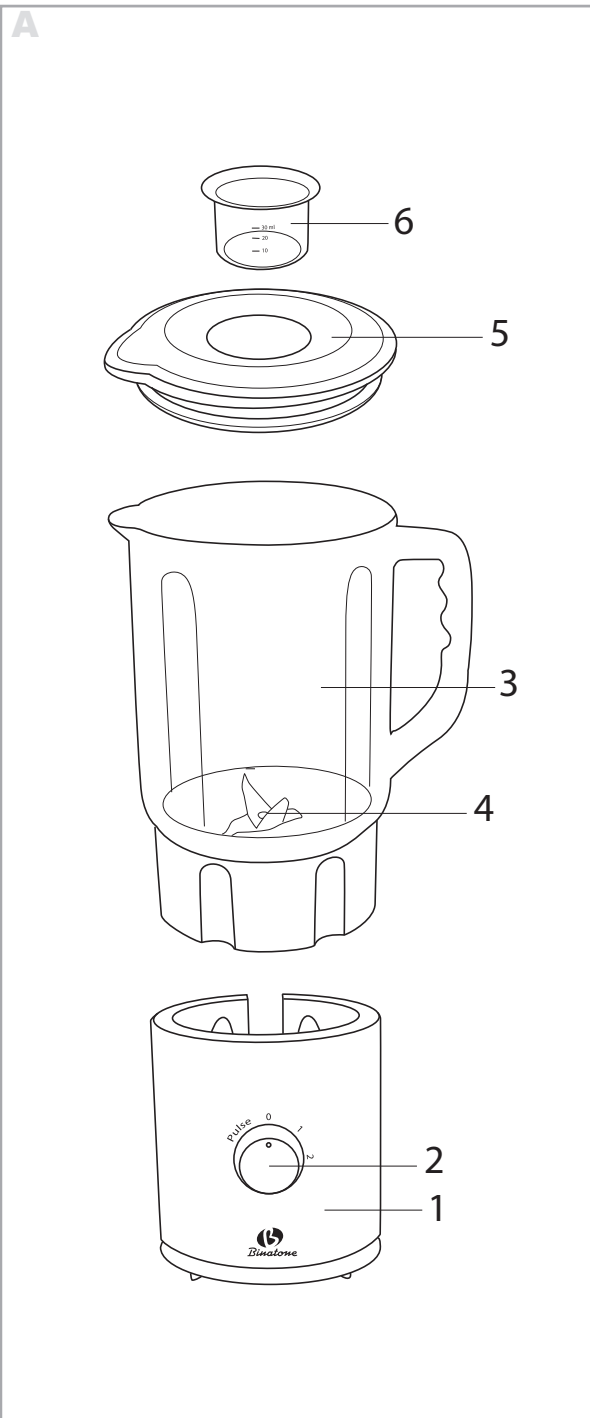


Instruction Manual BL-661



Blender

Blender BL-661



ENGLISH4

ENGLISH

FRANÇAIS 10

FRANÇAIS

РУССКИЙ 18

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА26

УКРАЇНСЬКА

Blender BL-661

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 MEASURES



- ▶ Install the blender on a dry even and level surface.
- ▶ Before the appliance is plugged in, make sure all blender components are properly installed.
- ▶ When installing the blender jar do not apply excessive force, as it may result in damage to the appliance and termination of the warranty.
- ▶ Do not use abrasive detergents for cleaning the appliance.
- ▶ If during operation you smell burning, hear strange noises, or experience a drop in power immediately unplug the appliance and clean the blender. If after that normal operation is not resumed, contact the authorized service center.
- ▶ In order to avoid damage to the blender when transporting it to a different location, we recommend using the factory packaging materials.
- ▶ If the food is hot, then let it cool down prior to processing (the maximum permissible temperature is 80°C).

ENGLISH

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Figure A:

1. Housing
2. Operating mode selector
3. Blender jar
4. 4-blade shredder knife
5. Blender lid
6. Small blender lid



BEFORE THE FIRST USE



- ▶ Remove all packing materials from the appliance.
- ▶ Thoroughly wash the blender, especially the parts intended to be in contact with food-stuffs.

OPERATING INSTRUCTIONS



Food stuffs preparation for shredding

1. Wash the products thoroughly.
2. Certain fruits and vegetables, like oranges, tangerine, lemons, mango, kiwi, watermelons, pineapples, etc. need to be peeled.

3. Remove pits as necessary (from cherries, plums, apricots, peaches, etc.) as well as cores (for example, from apples, pears, etc.)
4. Cut fruits and vegetables into pieces (approximately 3 x 3 x 3 cm) for easy processing in the blender jar.

Use of the appliance

1. Install the glass blender jar (3) on the housing (1) of the appliance.
2. Put products and liquids into the blender (for example, milk for shakes). Do not exceed the maximum mark on the scale of the jar.
3. Tightly close the blender lid (5) by aligning the lid ridge with the appliance's spout. Then install the small blender lid (6). Do not operate the blender unless both lids are correctly fitted.
4. Make sure that the operating mode selector is set into the "O" position. Plug the blender into a wall outlet.
5. Set the required operating mode (from 1 to 2) or use the Pulse mode for short-term operation of the appliance.
6. In order to add ingredients into the blender jar (3) in the course of the operation, set the operating mode selector (2) to the "O" position, wait till the motor completely stops, open the small lid (6) and add products through the opening in the lid (5). To continue operating the appliance put the small lid (6) back in place and switch the blender on.

CARE AND CLEANING



1. Before cleaning, unplug the blender from the mains.
2. Wipe the blender housing (1) with a damp cloth after each use. Do not immerse the housing (1) into water or any other liquid.
3. Wash the lids of the appliance (5 and 6) with warm soapy water. Do not use strong and abrasive detergents to clean the appliance.
4. To clean the shredder knife (4), pour some water plus detergent into the jar (3), close the lid and switch it on for several times in the Pulse mode. If the shredder knife (4) is not fully cleansed after that, wash it manually.
5. Never unscrew shredder knife (4) from blender jar (3).
6. Clean the blender immediately after use!

USEFUL TIPS



Milk shake

Milk — 180 ml

Sugar — 10 g

Banana — 0,5 piece

Vanilla ice-cream — 50g

Cut banana into pieces. Put all ingredients into the blender. Start blending the shake at minimum speed, gradually moving up to high. Blend until the mixture is frothy. Other

fresh fruits can be used instead of banana.

Mayonnaise

Egg yolks — 6
Mustard — 25g
Lemon — 1 piece
Vinegar- 20 g
Vegetable oil — 800 g
Salt, pepper to taste

Put fresh egg yolks into the blender jar and add mustard, salt and the juice of half of the lemon. Mix them thoroughly. Then whilst blending, gradually add the vegetable oil until the sauce is thick. Add the vinegar and the remaining lemon juice and mix the substance again. Season to taste. It is recommended to select the minimum operating speed to prepare mayonnaise.

Oyster mushroom sauce

Fresh mushrooms — 500 g
Bulb onion — 100 g
Cream — 200 ml
Flour — 2 -3 table spoons

Wash the mushrooms, chop finely or mince them with a grinder and brown them in vegetable oil, adding 2-3 tablespoons of flour as they are browning. Peel onions and cut them into small pieces and fry them in vegetable oil and mix with the cooked mushrooms. Add the cream and then boil, add salt to taste. Finish off the sauce by blending until smooth.

Such sauce will enhance any dish. It can be served with boiled vegetables and pasta. It is good with meat and fish main courses.

Italian tomato sauce

Tomatoes — 4-6 pieces
Bulb onion — 40 g
Garlic — 2 cloves
Celery — 40 g
Green parsley
Sweet basil — several leaves
Vegetable oil — 2-4 table spoons
Salt, pepper to taste

Mix all the ingredients in the blender, add salt and pepper to taste. Put the mixture plus oil into a pan and simmer for several minutes while stirring constantly.

Tartar sauce

Pickled cucumbers — 4 pieces
Garlic — 5-6 cloves
Mayonnaise — 250 g

Mince cucumbers and garlic in the blender, pour mayonnaise over, mix thoroughly and put into a fridge for 15 minutes. The sauce is ready.

Creamy Zucchini soup

2 medium- sized Zucchini cut into segments
Butter — 2 table spoons
Bulb onions (minced) — 2 table spoons
Garlic — 1 large clove
Curry powder — 1 teaspoon
Cream — ½ cup
Chicken broth — ½ litre

Stew zucchini, onions and garlic with oil in a frying pan without a lid. Vegetables should be soft but not browned. Process the stewed vegetables using the blender. Add broth, cream and curry and process again thoroughly. Put the soup into a pan and on low heat bring it up to a boil, when the soup starts boiling, remove it and serve.

Cream of mushroom soup

Butter — 60 g

Mushrooms — 250 g

Chicken broth — 560 ml

French mustard — 1 teaspoon

Cream — 125 ml

Chopped Chives — 1 table spoon

Mince or finely chop the mushrooms. Melt the butter in a pan, add mushrooms and cook stirring until the mushrooms are soft. Add broth, mustard and cream. Bring to a boil. Cool slightly down and pour the soup into the blender, blend until smooth. Add chives, pour again into the casserole and heat without bringing to a boil.

Potato soup with broccoli and cheese

Olive oil — 2 table spoons

Potato — 2 pieces

Bulb onion — 1 piece

Broccoli — 225 g

Blue cheese (Roquefort type) — 125 g

Vegetable broth — 1 lt

Cream 33% — 150 ml

Pinch of paprika, salt, pepper

Cut potatoes into cubes, mince the onion. Melt the butter in a large pan, add potatoes and onion. Brown them for 5 minutes while stirring. Put aside some broccoli florets for decoration, add the remaining broccoli to the pan. Add cheese and vegetable broth. Bring to the boil, reduce the heat and cook for 25 minutes until potatoes are cooked. Blend the soup until smooth and add cream and seasoning to taste. Boil the reserved broccoli florets in boiling salted water for 7 minutes. Pour soup into plates, decorate with the reserved broccoli, sprinkle with paprika.

Cream of pumpkin and squash soup

Pumpkin — 900 g

Squash — 750 g

Bulb onion — 125 g

Garlic — 1 clove

Dried coriander seeds — 1 teaspoon

Butter — 125 g

Vegetable broth from cubes — 600 ml

Milk — 500 ml

Salt, black pepper powder — to taste

A bit of sour cream and herbs for decoration

Cut the pumpkin and the squash into cubes, cut the onion into rings, mince the garlic, crush coriander seeds. Place all ingredients onto a baking sheet and coat them with melted butter, put into a hot oven (180°C) for 20 minutes. Place cooked vegetables, hot broth and milk into the blender by portions and process until smooth, pour into plates, decorate with greens, add sour cream. Serve with croutons.

Pancakes

Flour — 200-300 g

Eggs — 2-3 pieces

Milk — 1 l

Vegetable oil — 2 table spoons

Baking powder

Vanilla sugar

Salt, sugar to taste

Pour milk into the blender, add eggs, add the baking powder, salt, sugar and vanilla sugar. Process until smooth then gradually add the flour in small portions. Afterwards add vegetable oil. Process the mixture in the blender until it resembles the thickness of pouring cream. Bake pancakes in a oiled hot frying pan. Pancakes should be served hot with butter, sour cream or jam. A piece of salmon wrapped into a pancake is very tasty.

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, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK.

Mélangeur BL-661

Lisez attentivement cette instruction avant la première utilisation pour prendre connaissance de fonctionnement de l'appareil. **Gardez cette instruction pour référence ultérieure.**

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 (enfoncements, cassures,...): vérifiez son fonctionnement dans un centre de service agréé.

MESURES DE SECURITE SPECIALES



- Installez le mélangeur sur une surface horizontale plane et sèche.
- Avant la première utilisation, assurez-vous que toutes les pièces du mélangeur sont montées correctement.
- En installant le récipient du mélangeur, ne faites pas d'effort superflu car ceci peut conduire à une panne de l'appareil et à la cessation des garanties.
- Pour laver l'appareil, n'utilisez pas de produits abrasifs.
- Si, pendant le fonctionnement de l'appareil vous détectez l'odeur du brûlé, des sons étrangers ou une réduction de la puissance, déconnectez l'appareil du réseau immédiatement, en retirant le cordon d'alimentation de la prise de courant, et nettoyez le mélangeur. Si après cela l'appareil ne reprend pas le fonctionnement normal, adressez-vous à un centre de service agréé.
- Pour transporter le mélangeur, utilisez l'emballage du fabricant afin d'éviter la détérioration de ses pièces.
- Si les aliments sont chauds, laissez-les refroidir avant de les traiter (température maximale: 80°C).

FRANÇAIS

DESCRIPTIF DES PIECES DE L'APPAREIL

Dessin A:

1. Corps de l'appareil
2. Commutateur de régimes de fonctionnement
3. Récipient du mélangeur
4. Couteau concasseur quadripale
5. Couvercle du mélangeur
6. Petit couvercle du mélangeur



AVANT LA PREMIERE UTILISATION



- ▶ Enlevez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- ▶ Avant la première utilisation du mélangeur, lavez soigneusement toutes les pièces qui seront en contact avec les aliments.

NOTICE D'UTILISATION



Préparation des aliments au concassage

1. Laver soigneusement les produits alimentaires.
2. Il est nécessaire d'éplucher certains fruits et légumes, tels qu'orange, mandarine, citron, mangue, kiwi, melon, ananas etc.
3. Retirez les noyaux (cerises, prunes, abricots, pêches, etc.) et le cœur (pommes, poires etc.).
4. Découpez les fruits et les légumes en petits cubes (environ 3x3x3 cm), pour les faire entrer facilement dans le récipient du mélangeur.

Utilisation de l'appareil

1. Installez le récipient en verre du mélangeur **(3)** sur le corps de l'appareil **(1)**.
2. Mettez dans le mélangeur les aliments et les liquides (p.ex. lait pour le cocktail). Assurez-vous que la quantité des aliments ne dépasse pas la marque maximum de l'échelle du mélangeur.
3. Fermez bien le couvercle du mélangeur **(5)**, en faisant coïncider la saillie du couvercle avec le bec de l'appareil. Ensuite, mettez le petit couvercle du mélangeur **(6)**. Ne pas brancher le mélangeur si un des couvercles n'est pas en place!
4. Assurez-vous que le commutateur de régimes de fonctionnement se trouve en position "O". Connectez le mélangeur au réseau électrique.
5. Choisissez le régime de fonctionnement (de 1 à 2) ou utilisez le régime pulsatoire "Pulse" pour branchement court de l'appareil.
6. Pour ajouter des ingrédients dans le récipient du mélangeur **(3)** en cours de travail, mettez le commutateur de régimes **(2)** en position "O", attendez l'arrêt complet du moteur, ouvrez le petit couvercle **(6)** et ajoutez les aliments à travers l'orifice dans le couvercle **(5)**. Pour continuer le fonctionnement de l'appareil, remplacez le petit couvercle **(6)** et branchez le mélangeur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



1. Avant de nettoyer l'appareil, déconnectez-le du réseau électrique.
2. Essuyez l'appareil (1) avec un tissu humide après chaque utilisation. Ne pas plonger le corps (1) dans l'eau ou dans n'importe quel autre liquide.
3. Lavez soigneusement les couvercles de l'appareil (5 et 6) à l'eau tiède au savon. Ne pas utiliser des produits abrasifs durs pour le nettoyage de l'appareil.
4. Pour nettoyer le couteau concasseur (4), mettez un peu d'eau savonneuse dans le récipient (3), fermez l'appareil et branchez-le plusieurs fois en mode pulsatoire. Si le couteau (4) n'est pas complètement nettoyé, lavez-le à la main.
5. N'essayez jamais de retirer le couteau-concasseur (4) de la coupe du mélangeur (3).
6. Nettoyez le mélangeur chaque fois immédiatement après l'utilisation!

CONSEILS UTILES



Cocktail au lait

Lait — 180 ml
Sucre — 10 g
Banane — 0,5 fruit
Glace à la vanille — 50 g

Découper la banane en morceaux. Mettre tous les ingrédients dans le récipient où vous allez faire le cocktail, et mélanger à l'aide du mélangeur. Commencez à battre le cocktail à la vitesse minimale, en passant graduellement à une vitesse plus élevée. Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Vous pouvez utiliser d'autres fruits au lieu de la banane.

Sauce mayonnaise

Jaunes d'œufs — 6
Moutarde de table — 25 g
Citron — 1 fruit
Vinaigre — 20 g
Huile végétale — 800 g
Sel et poivre selon le goût

Mettre les jaunes d'œuf crus dans le récipient du mélangeur, ajouter la moutarde, le sel et le jus d'une moitié de citron. Mélanger bien la masse, ensuite ajouter graduellement l'huile jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Verser la vinaigre et le jus de la deuxième moitié du citron dans la sauce et mélanger encore une fois. Ajouter du poivre. Pour préparer la mayonnaise, il est conseillé d'utiliser la vitesse minimale de fonctionnement.

Sauce de champignons

Champignons frais — 500 g
Oignons — 100 g
Crème — 200 ml

FRANÇAIS

Farine — 2 -3 cuillers à soupe.

Laver les champignons, passer au hachoir et cuire en huile en ajoutant à la fin 2-3 cuillers à soupe de farine, laisser prendre la couleur dorée. Eplucher et couper menu les oignons, cuire légèrement en huile végétale jusqu'à la couleur dorée, mélanger avec les champignons. Mettre la crème et chauffer jusqu'à l'ébullition, mettre du sel. Mélanger la sauce à l'aide du mélangeur.

Cette sauce améliore n'importe quel plat. Elle peut être servie avec les légumes cuits et les nouilles. Elle va bien également pour les plats de viande et de poisson.

Sauce de tomate italienne

Tomates — 4-6

Oignon — 40 g

Ail — 2 gousses

Céleri — 40 g

Persil vert

Basilic — quelques feuilles

Huile végétale — 2-4 cuillers à soupe

Sel, poivre — selon le goût

Mélanger tous les ingrédients dans le mélangeur, mettre du sel et du poivre. Mettre la masse obtenue dans une marmite et cuire en huile au feu lent pendant quelques minutes en remuant.

Sauce tartare

Cornichons salés (marinés) — 4

Ail — 5-6 gousses

Mayonnaise — 250 g

Couper menu les cornichons et l'ail dans le mélangeur, ajouter la mayonnaise, mélanger soigneusement et mettre au réfrigérateur pour 15 minutes. La sauce est prête. .

Soupe veloutée aux zucchini

2 zucchini de taille moyenne découpés en morceaux

Beurre — 2 cuillers à soupe

Oignon (coupé menu) — 2 cuillers à soupe

Ail — 1 grande gousse

Curry en poudre — 1 cuiller à thé

Crème — 1/2 tasse

Bouillon de poulet — 1/2

Cuire les zucchini, l'ail et l'oignon à l'huile dans une poêle sans couvrir. Les légumes doivent être doux mais pas grillés. Concasser les légumes cuits à l'aide du mélangeur. Ajouter le bouillon, la crème, le curry et bien mélanger encore une fois. Mettre au feu lent jusqu'à l'ébullition, enlever du feu et servir.

Soupe-purée aux champignons

Beurre — 60 g

Champignons — 250 g

Bouillon de poulet — 560 ml

Moutarde française — 1 cuiller à thé

Crème — 125 ml

Oignon vert (coupé menu) — 1 cuiller à soupe

Couper menu les champignons. Faire fondre le beurre dans une marmite, ajouter les champignons et cuire en remuant, jusqu'à la consistance molle des champignons. Ajouter le bouillon, la moutarde

et la crème. Cuire jusqu'à l'ébullition. Laisser refroidir un peu et mettre la soupe dans le mélangeur, mélanger jusqu'à la consistance de purée homogène. Ajouter l'oignon vert, remettre dans la marmite et réchauffer sans faire bouillir.

Soupe aux pommes de terre, brocoli et fromage

Beurre — 2 cuillers à soupe
Pommes de terre — 2
Oignon — 1
Brocoli — 225 g
Fromage bleu (type Roquefort) — 125 g
Bouillon de légumes — 1 l
Crème 33% — 150 ml
Paprika, sel, poivre

Découper les pommes de terre, couper menu les oignons. Chauffer le beurre dans une grande marmite, ajouter les pommes de terre et l'oignon. Faire cuire pendant 5 minutes en remuant. Laisser quelques pièces de brocolis pour orner, mettre tout le reste dans la marmite. Ajouter le fromage et le bouillon de légumes. Chauffer jusqu'à l'ébullition, affaiblir le feu et cuire pendant 25 minutes. A l'aide du mélangeur réduire la soupe à la masse homogène. Ajouter la crème et assaisonner la soupe à votre goût. Cuire les brocolis restants dans l'eau bouillante salée pendant 7 minutes. Servir la soupe dans les assiettes, orner de brocolis, assaisonner de paprika.

Soupe-purée à la courge et la courgette

Courge — 900 g
Courgette — 750 g
Oignon — 125 g
Ail — 1 gousse
Graine sèche de coriandre — 1 cuiller à thé.
Beurre — 125 g
Bouillon en briquet — 600 ml
Lait — 500 ml
Sel, poivre- selon le goût

Un peu de crème et les herbes pour orner
Découper la courge et la courgette en petits cubes, les oignons en ronds, pétrir la coriandre. Mettre tous les ingrédients dans une poêle, assaisonner de beurre fondu, mettre dans le four pour 20 minutes. Mettre les légumes dans une marmite, ajouter le bouillon chaud et le lait. Concasser le mélange dans le mélangeur par portions, servir dans les assiettes, orner des herbes, mettre la crème. Ajouter des croûtons ou des biscottes.

Crêpes

Farine — 2-3 tasses
Oeufs — 2-3
Lait — 1 l
Huile — 2 cuillers à soupe
Poudre à lever
Sucre vanille
Sel, sucre — selon le goût

Mettre le lait dans le mélangeur, ajouter les œufs crus, ajouter poudre à lever, sel, sucre et sucre vanillé. Mélanger. Quand la masse dans le mélangeur devient homogène, ajouter graduellement la farine par petites portions. Ensuite ajouter l'huile. Battre le tout dans le

FRANÇAIS

mélangeur jusqu'à l'état d'une masse homogène. La masse obtenue doit avoir la consistance de la crème épaisse. Cuire les crêpes dans un poêle chauffé enduit de beurre. Servir les crêpes chaudes avec le beurre, la crème ou la confiture. Il est également très bon de mettre dans la crêpe une tranche de saumon.

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)

Блендер BL-661

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 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 блендера используйте сухую ровную горизонтальную поверхность.
- ▶ Перед первым включением убедитесь в правильной установке всех компонентов блендера.
- ▶ При установке кувшина блендера не применяйте чрезмерное усилие, так как это может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- ▶ Для мытья частей прибора не применяйте абразивные моющие средства.
- ▶ При обнаружении во время работы запаха гари, посторонних звуков или уменьшения мощности работы немедленно отключите прибор от сети, вынув шнур питания из розетки и произведите чистку блендера. Если после этого нормальная работа не возобновилась, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- ▶ Для транспортировки блендера во избежание поломок его частей рекомендуется использовать заводскую упаковочную тару.
- ▶ Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура 80°C).

РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Корпус прибора
2. Регулятор режимов работы
3. Кувшин блендера
4. Четырехлопастной нож-измельчитель
5. Крышка блендера
6. Малая крышка блендера



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- ▶ Снимите все упаковочные материалы с прибора.
- ▶ Перед первым использованием блендера тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Подготовка продуктов к измельчению

1. Тщательно вымойте продукты.
2. Некоторые овощи и фрукты необходимо очистить от кожуры. К таким продуктам относятся апельсины, мандарины, лимоны, манго, киви, дыни, ананасы, и т.п.
3. При необходимости удалите косточки (например у вишни, чернослива, абрикосов, персиков и т.п.) и сердцевину (например, у яблок, груш и т.п.).
4. Порежьте фрукты и овощи на кусочки (примерно 3х3х3 см), чтобы они свободно входили в кувшин блендера.

Использование прибора

1. Установите стеклянный кувшин блендера **(3)** на корпус прибора **(1)**.
2. Загрузите в блендер продукты и жидкость (например, молоко для коктейля). Убедитесь, что количество продуктов не превышает максимальной отметки на мерной шкале кувшина.
3. Плотно закройте блендер крышкой **(5)**, совместив выступ на крышке с носиком прибора. Затем наденьте малую крышку блендера **(6)**. Не включайте блендер, если хотя бы одна крышка не надета!
4. Убедитесь, что регулятор режимов работы находится в положение **“О”**. Подключите блендер к электросети.
5. Установите необходимый режим работы (от 1 до 2) или воспользуйтесь импульсным режимом **“Pulse”** для кратковременного включения прибора.
6. Для добавления ингредиентов в кувшин блендера **(3)** в процессе работы с ним, установите регулятор режимов работы **(2)** в положение **“О”**, дождитесь полной остановки мотора, откройте малую крышку **(6)** и добавьте продукты через отверстие в крышке **(5)**. Для продолжения работы с прибором установите малую крышку **(6)** на место и включите блендер.

УХОД И ЧИСТКА



1. Перед чисткой прибора отключите его от электрической сети.
2. Протирайте корпус прибора (1) влажной тканью после каждого использования. Не погружайте корпус (1) в воду или любую другую жидкость.
3. Аккуратно промойте крышки прибора (5 и 6) в теплой воде с мылом. Не используйте жесткие абразивные средства для чистки прибора.
4. Для очистки ножа-измельчителя (4) налейте немного воды и моющего средства в кувшин (3), закройте прибор и включите его несколько раз в импульсном режиме. Если нож (4) очистился не до конца, промойте его вручную.
5. Никогда не пытайтесь извлечь нож-измельчитель (4) из чаши блендера (3).
6. Чистите блендер каждый раз сразу после использования!

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Молочный коктейль

Молоко — 180 мл

Сахар — 10 г

Банан — 0,5 шт.

Ванильное мороженное — 50 г

Нарезать банан кусочками. Загрузить все ингредиенты в емкость, где вы собираетесь взбивать коктейль, и перемешать их с помощью блендера. Начните взбивать коктейль на минимальной скорости, постепенно переходя на повышенную. Взбивайте до получения пенящейся смеси. Вместо банана можно использовать другие свежие фрукты.

Соус майонез

Желтки яиц — 6 шт

Горчица столовая — 25 г

Лимон — 1 шт

Уксус — 20 г

Растительное масло — 800 г

Соль, перец по вкусу

Сырые яичные желтки выпустить в кувшин блендера, добавить горчицу, соль и сок половины лимона. Массу хорошо размешать, затем постепенно влить масло до получения густого соуса. В приготовленный соус влить уксус и сок второй половины лимона и снова размешать. Заправить черным перцем. Для приготовления майонеза рекомендуется выбрать минимальную скорость работы.

Соус грибной из вешенок

Грибы свежие — 500 г

Лук репчатый — 100 г

Сливки — 200 мл

Мука — 2-3 ст. ложки

Грибы промыть, пропустить через мясорубку и обжарить

РУССКИЙ

на растительном масле, добавив в конце 2-3 ст. ложки муки, чтобы она успела подрумяниться. Лук репчатый очистить и мелко нарезать, пассеровать на растительном масле, смешать с приготовленными грибами. Залить все сливками и довести до кипения, посолить по вкусу. Перемешать соус с помощью блендера.

Такой соус облагородит любое блюдо. Его можно подать к отварным овощам и к макаронным изделиям. Хорош он и для мясных и рыбных вторых блюд.

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

Смешать все ингредиенты в блендере, посолить и поперчить по вкусу. Переложить полученную массу в кастрюлю и тушить с маслом на медленном огне несколько минут постоянно помешивая.

Татарский соус

Соленые (маринованные) огурцы — 4 шт

Чеснок — 5-6 зубчиков

Майонез — 250 г

Огурцы и чеснок мелко порубить блендером, все это залить майонезом, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 15 минут. Соус готов.

Бархатистый суп с цуккини

2 средних цуккини, порезанных на дольки

Сливочное масло — 2 ст. л.

Репчатый лук (мелко порезанный) — 2 ст. л.

Чеснок — 1 большой зубчик

Порошок карри — 1 чайн. л.

Сливки — 1/2 ст

Куриный бульон — 1/2 л

Потушить цуккини, лук и чеснок на сковороде с маслом, не закрывая крышкой. Овощи должны быть мягкими, но не поджаренными. Измельчить тушеные овощи с помощью блендера. Добавить бульон, сливки и карри и еще раз хорошо перемешать. Поставить на медленный огонь и, как только суп закипит, снять его и подавать к столу.

Грибной суп-пюре

Сливочное масло — 60 г

Грибы — 250 г

Куриный бульон — 560 мл

Французская горчица — 1 чайн. л.

Сливки — 125 мл

Шнитт-лук (нарезанный) — 1 ст. л.

Грибы мелко порезать. Растопить масло в кастрюле, добавить грибы и готовить, помешивая, пока грибы не станут мягкими. Добавить бульон, горчицу и сливки. Довести до

кипения. Немного охладить и перелить суп в блендер, сделать однородное пюре. Добавить шнитт-лук, вернуть в кастрюлю и подогреть, не доводя до кипения.

Картофельный суп с брокколи и сыром

Оливковое масло — 2 ст. л.

Картофель — 2 шт

Лук репчатый — 1 шт

Брокколи — 225 г

Голубой сыр (типа рокфор) — 125 г

Овощной бульон — 1 л

Сливки 33% — 150 мл

Щепотка паприки, соль, перец

Порезать картофель кубиками, лук мелко порубить. Разогреть масло в большой кастрюле, добавить картофель и луковицу. Обжарить, помешивая, 5 минут. Отложить несколько веточек капусты для украшения, остальную капусту добавить в кастрюлю. Добавить сыр и овощной бульон. Довести до кипения, снизить огонь и варить 25 минут до готовности картошки. С помощью блендера измельчить суп до однородной массы. Добавить сливки и приправить суп по вкусу. Отварить отложенную капусту в кипящей соленой воде в течение 7-ми минут. Разлить суп по тарелкам, украсить капустой, посыпать паприкой.

Суп пюре с тыквой и кабачками

Тыква — 900 г

Кабачки — 750 г

Лук репчатый — 125 г

Чеснок — 1 долька

Сушеные семена кориандра — 1 чайн. л.

Сливочное масло — 125 г

Овощной бульон из кубика — 600 мл

Молоко — 500 мл

Соль, молотый черный перец — по вкусу

Немного сметаны и веточки зелени для украшения

Тыкву и кабачки нарезать кубиками, лук — кольцами, измельчить чеснок, помять семена кориандра. Все ингредиенты выложить на противень, полить растопленным сливочным маслом, поставить в горячую духовку на 20 минут. Выложить готовые овощи в кастрюлю, добавить горячий бульон и молоко. Порциями измельчить смесь в блендере, разлить в тарелки, украсить зеленью, положить сметану. Посыпать гренками или сухариками.

Блины

Мука — 2-3 ст.

Яйца — 2-3 шт.

Молоко — 1 л

Растительное масло — 2 ст. л.

Разрыхлитель

Ванильный сахар

Соль, сахар — по вкусу

Налить молоко в блендер, вбить в него сырые яйца, добавить разрыхлитель, соль, сахар и ванильный сахар. Перемешать. После того, как масса в блендере стала однородной, постепенно добавить муку, небольшими порциями. Затем добавить растительное масло. Взбить получившуюся массу блендером до однородного состояния. Получившаяся масса по

консистенции должна напоминать густую сметану. Выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной маслом. Подавать блины следует горячими с маслом, сметаной или вареньем. Очень вкусно, если в блин завернуть кусочек красной рыбы (горбуши).

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, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Блендер BL-661

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

ПРАВИЛА 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 ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- ▶ Для установки блендера використовуйте суху рівну горизонтальну поверхню.
- ▶ Перед першим вмиканням переконайтеся в правильній установці всіх компонентів блендера.
- ▶ При установці глечика блендера не застосовуйте надмірних зусиль, тому що це може призвести до поломки приладу і припинення гарантійних зобов'язань.
- ▶ Для миття частин приладу не застосовуйте абразивні миючі засоби.
- ▶ При виявленні під час роботи запаху гару, сторонніх звуків або зменшення потужності роботи негайно вимкніть прилад з мережі, вийнявши шнур живлення з розетки, і почистіть блендер. Якщо після цього нормальна робота не відновилася, зверніться до офіційного сервісного центру.
- ▶ Для транспортування блендера, щоб уникнути поломки його частин, рекомендується використовувати заводську пакувальну тару.
- ▶ Перш ніж обробляти гарячі продукти, дайте їм охолонути (максимальна температура 80°C).

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Корпус приладу
2. Регулятор режимів роботи
3. Глечик блендера
4. Чотирьохлопатевий ніж-подрібнювач
5. Кришка блендера
6. Мала кришка блендера



УКРАЇНСЬКА

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



- ▶ Зніміть усі пакувальні матеріали з приладу.
- ▶ Перед першим використанням блендера ретельно промийте всі деталі, що контактуватимуть з харчовими продуктами.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Підготовка продуктів до подрібнювання

1. Ретельно вимийте продукти.
2. Деякі овочі і фрукти необхідно очистити від шкірки. До таких продуктів відносяться апельсини, мандарини, лимони, манго, ківі, дині, ананаси тощо.
3. За необхідності видаліть кісточки (наприклад, у вишні, чорносливу, абрикосів, персиків тощо) і серцевину (наприклад, у яблуку, груш тощо).
4. Поріжте фрукти й овочі на шматочки (приблизно 3х3х3 см), щоб вони вільно входили до глечика блендера.

Використання приладу

1. Установіть скляний глечик блендера **(3)** на корпус приладу **(1)**.
2. Завантажте в блендер продукти і рідину (наприклад, молоко для коктейлю). Переконайтеся, що кількість продуктів не перевищує максимальної позначки на мірній шкалі глечика.
3. Щільно закрийте блендер кришкою **(5)**, сполучивши виступ на кришці з носиком приладу. Потім надягніть малу кришку блендера **(6)**. Не вмикайте блендер, якщо будь-яку з кришок не встановлено!
4. Переконайтеся, що регулятор режимів роботи знаходиться в положення **"0"**. Увімкніть блендер до електромережі.
5. Установіть необхідний режим роботи (від 1 до 2) або скористайтеся імпульсним режимом **"Pulse"** для короткочасного вмикання приладу.
6. Для додавання інгредієнтів у глечик блендера **(3)** у процесі роботи з ним установіть регулятор режимів роботи **(2)** у положення **"0"**, дочекайтеся повної зупинки мотора, відкрийте малу кришку **(6)** і додайте продукти через отвір у кришці **(5)**. Для продовження роботи з приладом установіть малу кришку **(6)** на місце і включите блендер.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



1. Перед чищенням приладу вимкніть його з електричної мережі.
2. Протирайте корпус приладу **(1)** вологою тканиною після кожного використання. Не занурюйте корпус **(1)** у воду або будь-яку іншу рідину.
3. Акуратно промийте кришки приладу **(5 і 6)** у теплій воді з милом. Не використовуйте тверді абразивне засоби для чищення приладу.
4. Для очищення ножа-подрібнювача **(4)** налейте трохи води і миючого засобу в глечик **(3)**, закрийте прилад і ввімкніть його кілька разів в імпульсному режимі. Якщо ніж **(4)** очистився не до кінця, промийте його вручну.
5. Ніколи не намагайтесь витягувати ніж-подрібнювач **(4)** із чаші блендера **(3)**.
6. Чистіть блендер щораз відразу після використання!

КОРИСНІ ПОРАДИ



Молочний коктейль

Молоко — 180 мл

Цукор — 10 м

Банан — 0,5 шт.

Ванільне морозиво — 50 г

Нарізати банан шматочками. Завантажте всі інгредієнти в ємність, де Ви збираєтесь збивати коктейль, і перемішайте їх за допомогою блендера. Почніть збивати коктейль на мінімальній швидкості, поступово переходячи на підвищену. Збивайте до одержання пінливої суміші. Замість банана можна використовувати інші свіжі фрукти.

Соус майонез

Жовтки яєць — 6 шт

Гірчиця істівна — 25 г

Лимон — 1 шт

Оцет — 20 г

Рослинна олія — 800 г

Сіль, перець на смак

Сирі яєчні жовтки випустити в глечик блендера, додати гірчицю, сіль і сік половини лимона. Масу добре розмішати, потім поступово влити олію до одержання густого соусу. У приготований соус влити оцет і сік другої половини лимона і знову розмішати. Заправити чорним перцем. Для готування майонезу рекомендується обрати мінімальну швидкість роботи.

Соус грибний з вешенок

Гриби свіжі — 500 г

Цибуля ріпчаста — 100 г

Вершки — 200 мл

Борошно — 2-3 ст. ложки

Гриби промити, пропустити через м'ясорубку й обсмажити на рослинній олії, додавши наприкінці 2-3 ст. ложки борошна, щоб вони встигли підрум'янитися. Цибулю ріпчасту очистити і

дрібно нарізати, пасірувати на рослинній олії, змішати з підготовленими грибами. Залити усе вершками і довести до кипіння, посолити на смак. Перемішати соус за допомогою блендера.

Такий соус облагородить будь-яку страву. Його можна подати до відварних овочів і до макаронних виробів. Він добре підходить і для м'ясних та рибних та інших страв.

Італійський томатний соус

Помідори — 4-6 шт.

Цибуля ріпчаста — 40 г

Часник — 2 зубчики

Селера — 40 г

Зелень петрушки

Базилік — кілька листків

Рослинна олія — 2-4 ст. л.

Сіль, перець — на смак

Змішати всі інгредієнти в блендері, посолити і поперчити на смак. Перекласти отриману масу в каструлю і тушкувати з олією на повільному вогні кілька хвилин, постійно помішуючи.

Татарський соус

Солоні (мариновані) огірки — 4 шт

Часник — 5-6 зубчиків

Майонез — 250 г

Огірки і часник дрібно порубати блендером, усе це залити майонезом, ретельно перемішати і поставити в холодильник на 15 хвилин. Соус готовий.

Бархатистий суп з цукіні

2 середніх цукіні, порізаних на часточки

Вершкове масло — 2 ст. л

Ріпчаста цибуля (дрібно порізана) — 2 ст. л.

Часник — 1 великий зубчик

Порошок карі — 1 чайн. л.

Вершки — 1/2 ст.

Курячий бульйон — 1/2 л

Тушкувати цукіні, цибулю і часник на сковорідці з олією, не закриваючи кришкою. Овочі повинні бути м'якими, але не підсмаженими. Подрібнити тушковані овочі за допомогою блендера. Додати бульйон, вершки і карі та ще раз добре перемішати. Поставити на повільний вогонь і, як тільки суп закипить, зняти його і подавати до столу.

Грибне пюре

Вершкове масло — 60 г

Гриби — 250 г

Курячий бульйон — 560 мл

Французька гірчиця — 1 чайн. л.

Вершки — 125 мл

Шніт-цибуля (нарізана) — 1 ст. л.

Гриби дрібно порізати. Розтопити масло в каструлі, додати гриби і готувати, помішуючи, поки гриби не стануть м'якими. Додати бульйон, гірчицю і вершки. Довести до кипіння. Трохи остудити і перелити суп у блендер, зробити однорідне пюре. Додати шніт-цибулю, знов вилити в каструлю і підігріти, не доводячи до кипіння.

Картопляний суп з броколі та сиром

Оливкова олія — 2 ст. л.

Картопля — 2 шт

Цибуля ріпчаста — 1 шт

Броколі — 225 г

Блакитний сир (типу рокфор) — 125 г

Овочевий бульйон — 1 л

Вершки 33% — 150 мл

Дрібка паприки, сіль, перець

Порізати картоплю кубиками, цибулю дрібно порубати. Розігріти олію у великій каструлі, додати картоплю і цибулину. Обсмажити, помішуючи, 5 хвилин. Відкласти кілька гілочок капусти броколі для прикраси, іншу капусту додати в каструлю. Додати сир і овочевий бульйон. Довести до кипіння, зменшити вогонь і варити 25 хвилин до готовності картоплі. За допомогою блендера подрібнити суп до однорідної маси. Додати вершки і приправити суп за смаком. Відварити відкладену капусту в киплячій солоній воді протягом 7-ми хвилин. Розлити суп по тарілках, прикрасити капустою, посипати паприкою.

Суп — пюре з гарбузом і кабачками

Гарбуз — 900 г

Кабачки — 750 г

Цибуля ріпчаста — 125 г

Часник — 1 зубчик

Сушене насіння коріандру — 1 чайн. л.

Вершкове масло — 125 г

Овочевий бульйон з кубика — 600 мл

Молоко — 500 мл

Сіль, мелений чорний перець — на смак

Трохи сметани і гілочки зелені для прикраси. Гарбуз і кабачки нарізати кубиками, цибулю — кільцями, подрібнити часник, пом'яти насіння коріандру. Всі інгредієнти викласти на лист, полити розтопленим вершковим маслом, поставити в духовку на 20 хвилин. Викласти готові овочі в каструлю, додати гарячий бульйон і молоко. Порціями подрібнити суміш у блендері, розлити по тарілках, прикрасити зеленню, покласти сметану. Посипати грінками або сухариками.

Млинці

Борошно — 2-3 ст.

Яйця — 2-3 шт.

Молоко — 1 л

Рослинна олія — 2 ст. л.

Розпушувач

Ванільний цукор

Сіль, цукор — на смак

Налити молоко в блендер, вбити в нього сирі яйця, додати розпушувач, сіль, цукор і ванільний цукор. Перемішати. Після того, як маса в блендері стала однорідної, поступово додати борошно невеликими порціями. Потім додати рослинну олію. Збити отриману масу блендером до однорідного стану. Маса за консистенцією повинна нагадувати густу сметану. Випікати млинці на розігрітій сковороді, змазаній олією. Подавати млинці треба гарячими з маслом, сметаною або варенням. Дуже смачно, якщо в млинець загорнути шматочок червоної риби

УКРАЇНСЬКА

(горбуші).

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 офіційного сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не надається в таких випадках:

- ▶ При недотриманні описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
- ▶ При використанні в комерційних цілях (використанні, що виходить за рамки звичайних побутових потреб).
- ▶ При вмиканні в мережу з напругою, що відрізняється від зазначеної на приладі.
- ▶ При неналежному догляді (проникненні рідини, пилу, комах та інших сторонніх предметів і речовин усередину приладу).
- ▶ При прикладанні зайвих зусиль під час експлуатації приладу або ушкодження іншого роду (механічних ушкодженнях у результаті неправильної експлуатації, удару або падіння приладу).
- ▶ При несанкціонованому ремонті або заміні частин приладу, здійснених не уповноваженою на те особою або сервісним центром.
- ▶ При нещасних випадках, як то: удар блискавки, затоплення, пожежа й інші форс-мажорні обставини.

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

УКРАЇНСЬКА

