



Gemlux

ПАСПОРТ

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

МОДЕЛИ:

GL-SMPH1200SS

GL-SMPH1200G



EAC

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

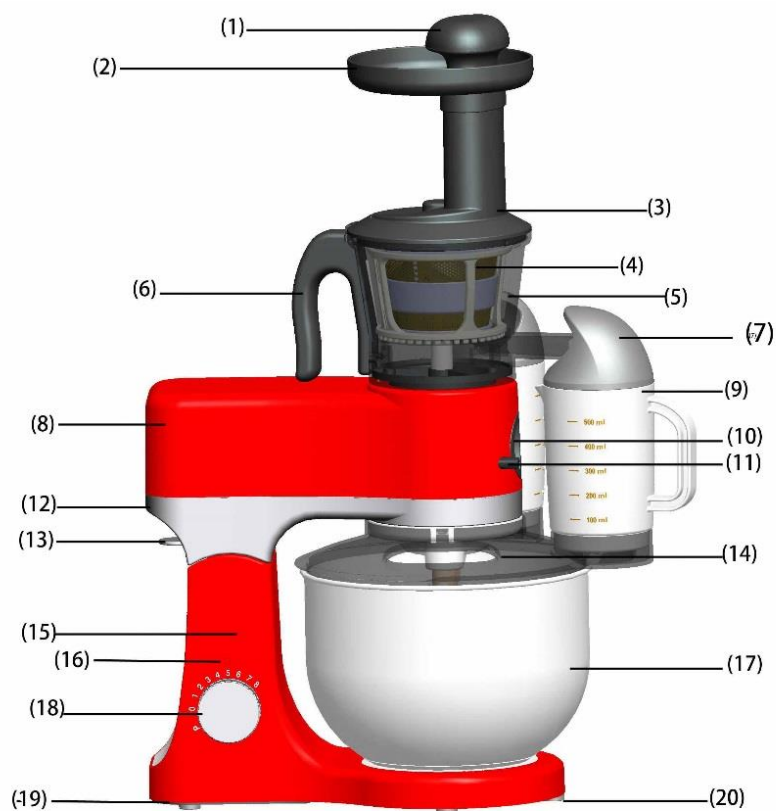
- Перед началом использования миксера внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном буклете. Не выбрасывайте инструкцию, сохраняйте ее в течение всего времени пользования устройством.
- Миксер может применяться только по своему прямому назначению и не предназначен для профессионального использования.
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети, указанные на шильдике миксера, соответствуют параметрам вашей электрической сети. Шильдик располагается на нижней панели моторного блока. Перед тем, как включить вилку в розетку убедитесь, что мотор миксера выключен и рабочая головка опущена (регулятор скорости находится в положении “0”).
- Во избежание удара электрическим током не используйте миксер вблизи воды. Не опускайте сетевой шнур в воду или другую жидкость.
- Миксер предназначен для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе. Следует беречь устройство от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов. Не прикасайтесь к миксеру влажными руками. Если устройство подверглось воздействию жидкости или влаги незамедлительно отключите его от сети питания.
- Отключайте миксер от сети питания перед очисткой, заменой аксессуаров и мешалок, при длительных перерывах в использовании и при повреждении устройства. Не оставляйте включенный миксер без присмотра. Перед уходом из помещения выключите миксер и выньте вилку из розетки.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать миксер – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра. Не используйте миксер при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр. Для замены могут использоваться только оригинальные запчасти.
- Миксер не является игрушкой! Храните его в недоступном для детей месте. Дети могут пользоваться миксером или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.
- Использование устройства людьми с ограниченными возможностями и детьми возможно только под строгим контролем людей, ответственных за их безопасность.
- Производитель не несет ответственности за повреждения устройства, вызванные неправильным обращением с ним и/или несоблюдением инструкций, изложенных в этом буклете.
- Выключайте устройство и отключайте его от сети питания при замене мешалок или при проведении других операций с ними.
- Перед включением миксера убедитесь, что мешалки и другие аксессуары установлены должным образом и надежно зафиксированы в рабочей позиции.

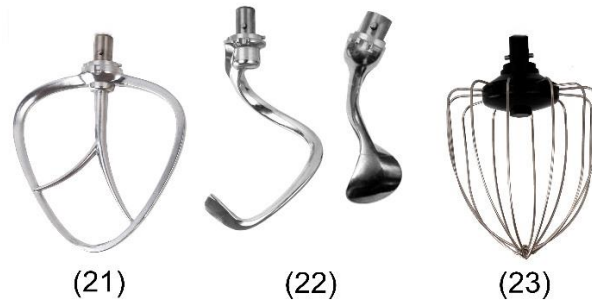
- После включения миксера начнется вращение рабочего вала. Не прикасайтесь к движущимся частям устройства во время его работы!
- Перед началом использования установите прибор на ровную и устойчивую горизонтальную поверхность. Не допускается нахождение вилок, скребков и тому подобных предметов в чаше устройства во время его работы.
- Не используйте миксер и мясорубку одновременно. Допустимо только раздельное использование этих функций.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------|---|
| Модель | GL-SMPH1200SS, GL-SMPH1200G |
| Параметры электросети | 220 В, 50 Гц |
| Мощность | 1200 Вт |
| Объем чаши | 5 л |
| Материал чаши | GL-SMPH1200SS – нерж. сталь, GL-SMPH1200G – стекло |
| Количество скоростей | 8 + импульсный режим |

КОНСТРУКЦИЯ





- | | | | |
|----------------------|-------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 1. Проталкиватель | 7. Крышка кувшина | 13. Рычаг подъема головки | 19. Нижняя панель |
| 2. Загрузочный лоток | 8. Головка устройства | 14. Крышка чаши | 20. Резиновые ножки |
| 3. Крышка | 9. Мерный кувшин | 15. Основание | 21. Битер |
| 4. Фильтр | 10. Вал отбора мощности | 16. Световой индикатор | |
| 5. Чаша | 11. Фиксатор вала | 17. Чаша | 22. Крюки для теста |
| 6. Ручка | 12. Корпус устройства | 18. Переключатель скоростей | 23. Венчик |

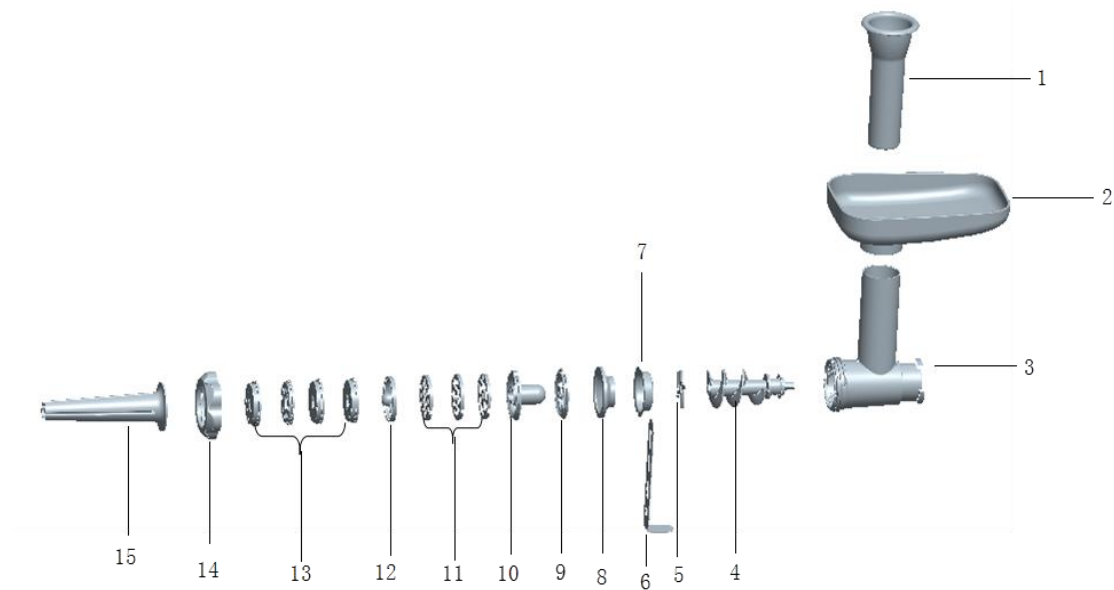
ВНИМАНИЕ!

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ МЯСОРУБКУ И НЕСКОЛЬКО НАСАДОК:



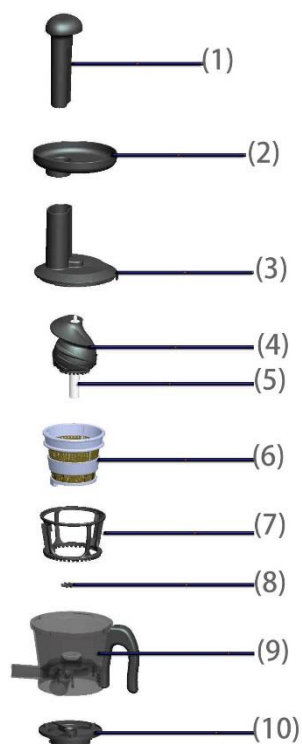
Мясорубка, загрузочный лоток и толкатель

4 насадки для пасты
3 решетки для мясорубки
Нож
Насадка для колбасок



Типы аксессуаров мясорубки

1. Толкатель
2. Загрузочный лоток
3. Горловина
4. Шнек
5. Нож
6. Насадка для печени
7. Держатель насадки для печени №1
8. Переходной держатель насадки для печени №1
9. Насадка для печени №2
10. Переходной держатель насадки для печени №2
11. 3 решетки
12. Переходной держатель насадки для колбасок
13. 4 насадки для пасты
14. Зажимная гайка
15. Насадка для колбасок



Насадка-соковыжималка (НЕ ВХОДИТ В СТАНДАРТНУЮ КОМПЛЕКТАЦИЮ)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. Проталкиватель | 6. Фильтр |
| 2. Загрузочный лоток | 7. Держатель фильтра |
| 3. Крышка | 8. Штифт |
| 4. Шнек | 9. Чаша |
| 5. Вал | 10. Основание чаши |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием тщательно очистите все компоненты миксера (см. раздел ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД).
- Отмотайте необходимую длину кабеля из бухты, расположенной на корпусе, и подключите миксер к сети питания.

ТЕСТОВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1) Установите регулятор скорости на “0” и нажмите рычаг для подъема рабочей головки.
- 2) Установите чашу на основание и зафиксируйте ее в рабочей позиции, следуя направлению стрелки.



- 3) Установите нужные мешалки и брызгозащитную крышку, следуя направлению стрелки.
- 4) Нажмите подъемный рычаг и опустите головку миксера. Убедитесь, что головка надежно зафиксирована в рабочем положении, повернув рычаг влево.
- 5) Поворотом регулятора скорости протестируйте работу в каждом режиме в течение нескольких секунд.

Ниже приводятся **общие рекомендации для разных режимов работы:**

- Мешалка крюк используется для замешивания крутого теста (для хлеба, макаронных изделий, песочного теста) на скорости 1,2,3.
- Мешалка битер используется для смешивания различных ингредиентов и для приготовления различных видов теста: от крутого и средней плотности теста до жидкого (блинного) теста. При этом можно использовать скорости в диапазоне 4, 5, 6, 7, 8.
- Мешалка венчик используется для взбивания сливок, яичных белков, смеси для пудингов на высокой скорости (7, 8).
- Для импульсного режима удерживайте регулятор на отметке “P” или устанавливайте его попеременно на эту отметку. Используйте этот режим для смеси таких же продуктов, как на скорости 7-8.

Максимально допустимое время непрерывной работы устройства – 5 минут. После этого дайте ему остыть как минимум 10 минут.

- 6) По окончании тестирования поверните регулятор скорости в положение “0”.
- 7) Нажмите рычаг подъема, поднимите головку миксера, достаньте мешалки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА

Установка мешалок

- 1) Перед установкой мешалок убедитесь, что миксер выключен и отключен от сети питания.
- 2) Правой рукой надавите на подъемный рычаг в сторону значка (см. рисунок ниже). Одновременно левой рукой поднимите рабочую головку до щелчка. Убедитесь, что рабочая головка надежно зафиксирована в поднятом положении.



- 3) Установите мешалки в предназначенные для них гнезда и поворачивайте по часовой стрелке до их полной фиксации.



Замешивание теста

- 1) Рекомендованное соотношение муки и воды: 5:3. Заполняйте чашу ингредиентами не более чем на 3/4 объема.
- 2) Максимальное количество муки для разового замеса – 1,5 кг.
- 3) Для замешивания теста используйте мешалку крюк и или мешалку битер.
- 4) Поверните регулятор скорости. 30 секунд работайте на скорости “1”, затем 30 секунд на скорости “2” и не более 5 минут на скорости “3”.
- 5) Максимально допустимое время непрерывной работы в режиме замеса теста – 5 минут. После этого необходимо дать миксеру остыть как минимум 10 минут.

Взбивание яиц или сливок

- 1) Используйте мешалку венчик. В зависимости от количества яиц и требуемого результата, взбивайте яичные белки до плотной пены в режиме непрерывной работы приблизительно 3-5 минут. Рекомендованная скорость: 7-8.
- 2) Максимальный объем разовой загрузки – 12 яичных белков.
- 3) Чтобы взбить сливки, взбивайте 250 мл свежих сливок на высокой скорости приблизительно 3-5 минут.
- 4) При заполнении чаши молоком, сливками или другими ингредиентами следите за тем, чтобы не превысить максимально допустимый рабочий объем.
- 5) Для взбивания яиц, сливок и тому подобных продуктов используйте мешалку венчик.
- 6) Максимально допустимое время непрерывной работы в данном режиме – 3-5 минут. Минимальный интервал между циклами – 10 минут.

Молочные коктейли, шейки и другие напитки

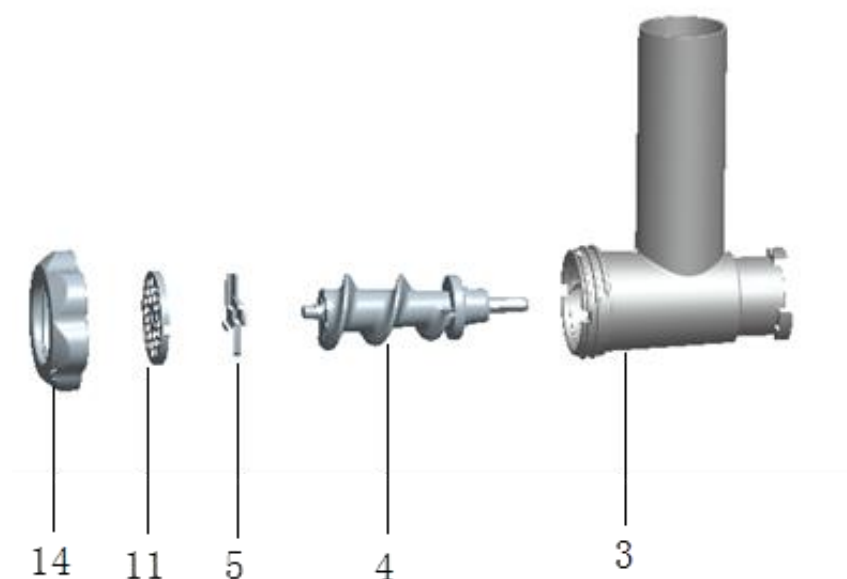
- 1) Загрузите в чашу ингредиенты согласно имеющемуся рецепту. Смешивайте на скорости от 1 до 8 в течение 5 минут.
- 2) Не превышайте максимально допустимый рабочий объем чаши.
- 3) Используйте мешалку венчик.
- 4) Максимально допустимое время непрерывной работы в данном режиме – 3-5 минут. Минимальный интервал между циклами – 10 минут.

Окончание работы и снятие чаши

- 1) Выключите миксер.
- 2) Отключите прибор от сети питания.
- 3) Нажмите подъемный рычаг и поднимите рабочую головку.
- 4) Снимите мешалки, поворачивая против часовой стрелки.
- 5) Поверните чашу по часовой стрелке и снимите ее.
- 6) Удалите остатки теста из чаши при помощи лопатки/шпателя.
- 7) Произведите очистку всех компонентов (см. раздел ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД).

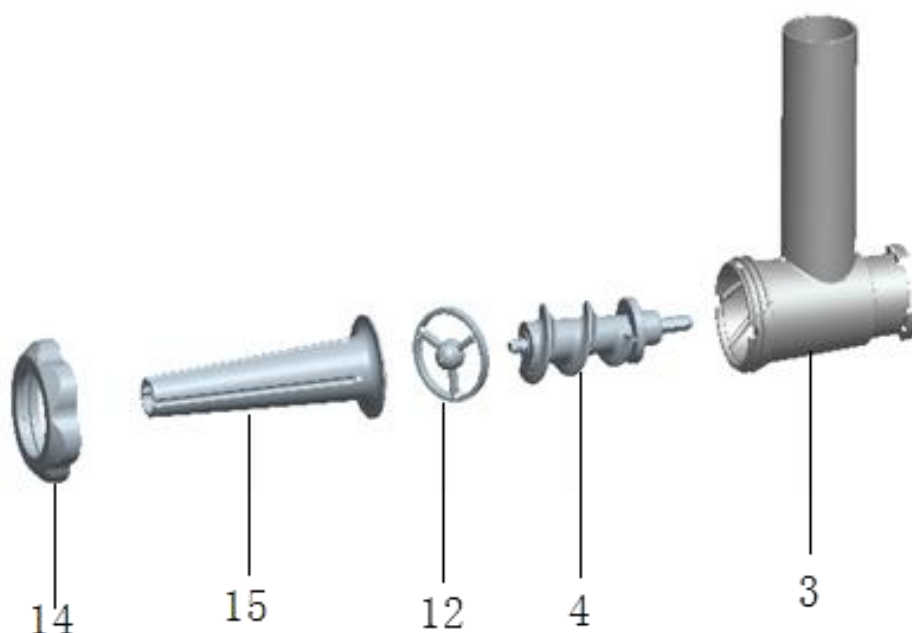
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Сборка мясорубки (Входит в стандартную комплектацию)



- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки.
- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Установите шнек в горловину, затем установите нож. Острые края ножа должны соприкоснуться с решеткой, которая будет установлена поверх ножа.
- 4) Выберите необходимую решетку и установите поверх ножа.
- 5) Установите зажимную гайку. Чтобы закрепить гайку, поворачивайте ее по часовой стрелке.
- 6) Установите загрузочный лоток на горловину мясорубки.
- 7) В мясорубку можно загружать небольшие кусочки мяса без костей. При необходимости мясо можно продвигать по горловине с помощью толкателя.
- 8) По окончании использования выключите устройство, а затем отключите от сети питания.
- 9) Цикл непрерывной работы мясорубки не должен превышать 5 минут. Между двумя циклами необходимо сделать перерыв 10 минут.

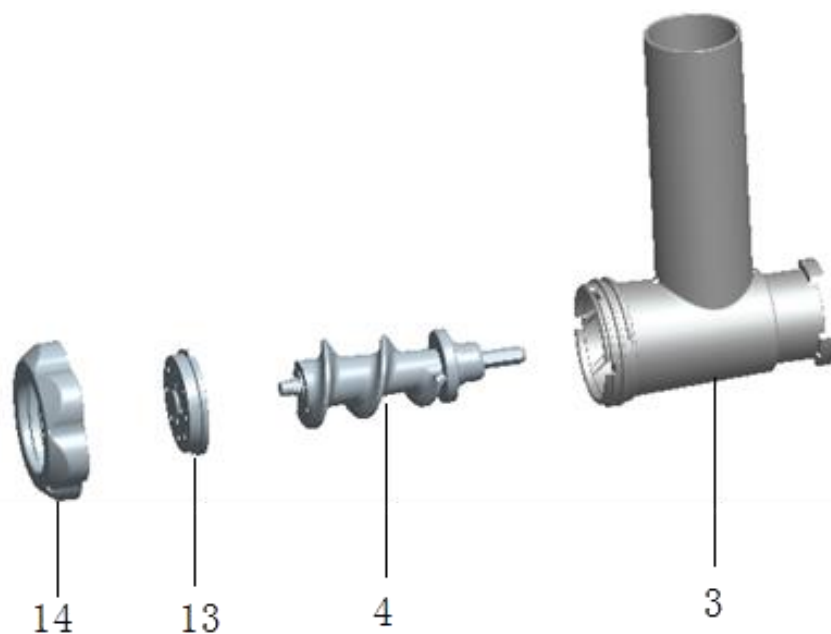
Сборка насадки для колбасок (Входит в стандартную комплектацию)



- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки.
- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Установите переходной держатель насадки для колбасок на ось шнека.
- 4) Установите насадку для колбасок.
- 5) Установите зажимную гайку поверх насадки для колбасок. Чтобы закрепить гайку, поворачивайте ее по часовой стрелке.

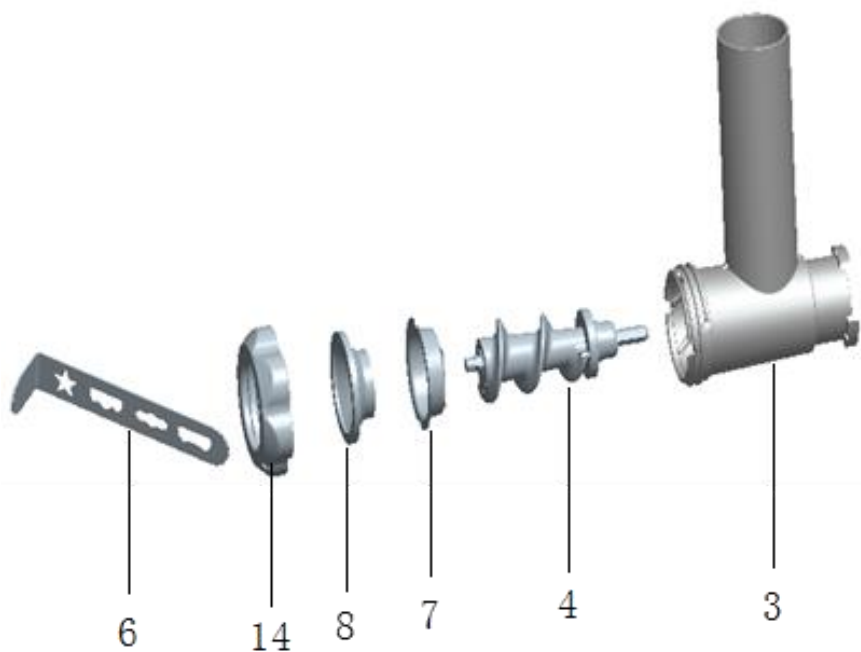
Примечание: если необходимо измельчать мясо и сразу же делать из него колбаски, сначала установите нож и решетку, как описано в пунктах 3 и 4 раздела «Сборка мясорубки».

Сборка насадки для пасты (Входит в стандартную комплектацию)

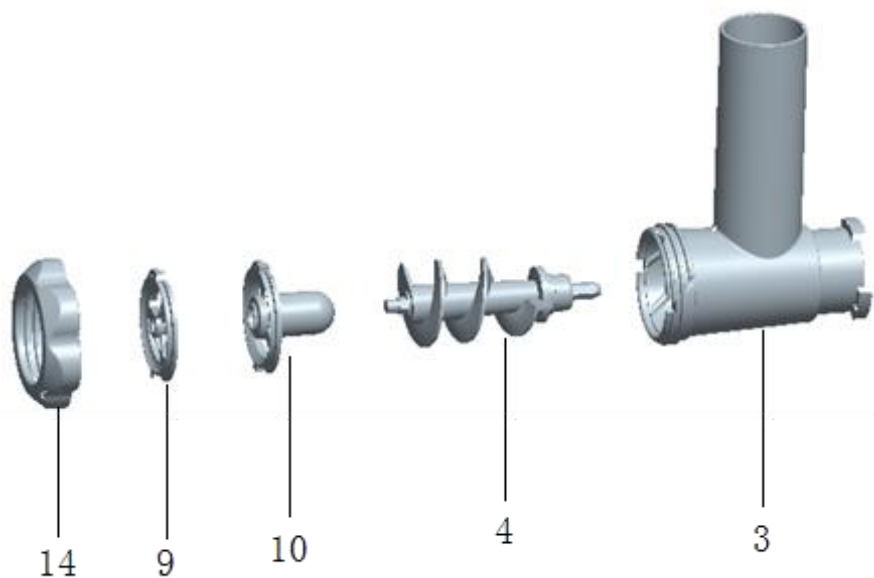


- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки.
- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Установите шнек в горловину.
- 4) Установите желаемую насадку для пасты.
- 5) Установите зажимную гайку поверх насадки для пасты

Сборка насадок для печенья (комплект №1) (Не входят в стандартную комплектацию)



Сборка насадок для печенья (комплект №2) (Не входят в стандартную комплектацию)



- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки.
- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Установите переходной держатель насадки для печенья на ось шнека.
- 4) Установите держатель насадки для печенья.
- 5) Установите зажимную гайку поверх держателя насадки для печенья.
- 6) Проденьте насадку для печенья в держатель насадки (для комплекта №1).
- 7) Рекомендуемый диапазон скоростей для данных насадок: 6-8

ЭКСПЛУАТАЦИЯ СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Установите собранную соковыжималку на планетарный миксер. Поставьте емкости под слив для сока (длинная трубка) и под трубку вывода отходов (короткая трубка).
2. Нарежьте фрукты/овощи на небольшие кусочки (кусочки должны легко погружаться в горловину устройства).
3. Включите устройство на 1-3 скорость.
4. При необходимости используйте проталкиватель. Никогда не погружайте руки или посторонние предметы в горловину работающего устройства.
5. По окончании работы переведите переключатель в положение «0» и отключите устройство от сети питания.
6. Максимальный цикл работы устройства не должен превышать 10 минут. После этого устройству необходимо дать остыть в течение 10 минут.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- 1) Перед началом очистки установите регулятор скорости в положение “0” и отключите миксер от сети питания.
- 2) Никогда не погружайте миксер в воду! Это может привести к поражению электрическим током и пожару.
- 3) Не используйте для очистки миксера металлические щетки и не пользуйтесь абразивными моющими средствами.
- 4) Очистите внешнюю поверхность моторного блока кусочком влажной ткани с использованием мягкого посудомоечного средства. Вытрите насухо.
- 5) Чашу можно мыть в посудомоечной машине или вручную в теплой воде со средством для мытья посуды
- 6) Никакие другие части миксера, включая мешалки, нельзя мыть в посудомоечной машине. Вымойте их вручную в теплой воде со средством для мытья посуды.

- 7) При очистке поверхности и компонентов миксера, включая брызгозащитную крышку и мешалки, не пользуйтесь абразивными и спиртосодержащими средствами.
- 8) Дайте миксеру остыть после использования перед началом очистки.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.