



# Gemlux

## ПАСПОРТ

МИКСЕР

МОДЕЛЬ: GL-НМ-305Р



**Перед использованием устройства ознакомьтесь с данной инструкцией.**

## НАЗНАЧЕНИЕ

Устройство предназначено для приготовления пищи методом перемешивания её компонентов до создания однородной массы и обогащения взбиваемой жидкости воздухом.

**Использование устройства не по назначению не допускается.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	350 Вт
Режим работы	Таймер 0-10 минут

## КОНСТРУКЦИЯ

1. Моторный блок миксера
2. Венчики
3. Крюки для смешивания теста
4. Фиксаторы
5. Кнопка отсоединения насадок
6. Кнопка включения /выключения
7. Дисплей
8. Кнопки регулировки скорости



## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Подключайте устройство только к правильно установленной розетке, соответствующей указанным параметрам электросети для данного устройства. Убедитесь, что провод не мешает передвижению по рабочему помещению.
- Не допускайте контактов моторного блока с водой или другими жидкостями, так как существует риск удара током. Поэтому запрещается: использование устройства вблизи раковины, прикосновение к корпусу устройства мокрыми руками, использование устройства на земле. Если произошло намокание устройства, немедленно отключите его от сети питания, не прикасаясь к самому устройству.
- Запрещается использование устройства вблизи источников тепла (электрические конфорки, газовые горелки, радиаторы и т.п.).
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не оставляйте включённое в сеть устройство без присмотра! Всегда отключайте устройство от сети питания, если вы им не пользуетесь.
- Оберегайте устройство от контакта с высокими температурами, а также от прямых солнечных лучей, острых краев и т.д.
- Отключайте устройство от сети после каждого использования, а также в процессе сборки, разборки и чистки.

- Устройство предназначено только для бытового использования и не подходит для коммерческих целей. Используйте устройство только по назначению.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край стола и не касался острых, горячих предметов и открытого пламени. Не перекручивайте и не деформируйте шнур. При отключении питания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается погружать вилку и шнур в воду и иную жидкость. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
- В случае повреждения сетевого шнура, во избежание травм, его замену должен осуществлять квалифицированный специалист.
- Это устройство не должно использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.
- Не допускается запускать оборудование вхолостую.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи от детей.
- Не вставляйте ничего в движущиеся венчики в процессе работы устройства.
- Запрещается использовать миксер для смешивания не пищевых продуктов.
- Не следует взбивать/смешивать горячие продукты или погружать венчики в кипящие жидкости.
- Используйте только те насадки, которые входят в комплект поставки.
- Перед использованием прибора убедитесь, что насадки правильно установлены и зафиксированы.
- Во время работы миксера запрещается дотрагиваться руками до вращающихся насадок.
- Во избежание разбрызгивания продуктов, сначала опустите насадки миксера в рабочую емкость с продуктами, а затем включите миксер.
- Запрещается проводить работы по очистке и обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
- Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду.
- Регулярно выполняйте очистку поверхностей, контактирующих с продуктами питания (смотрите раздел "ОЧИСТКА И УХОД").
- Не допускайте воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности и т.п. на устройство.
- При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Все элементы устройства должны быть тщательно очищены перед первым применением.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Допускается эксплуатация устройства только на ровной и устойчивой поверхности.
2. Перед установкой или снятием насадок миксера отключите его от сети питания.
3. На насадках расположены фиксаторы (см. пункт КОНСТРУКЦИЯ). При установке насадок необходимо совместить фиксаторы с соответствующими выемками в крепежных отверстиях.
4. Подключайте устройство к сети, параметры которой соответствуют параметрам, указанным на шильдике устройства.
5. Нажмите кнопку включения /выключения, подсветка дисплея начнет мигать. При нажатии кнопки включения /выключения на дисплее отобразится скорость по умолчанию – «0».
6. Нажмите кнопку «+» для увеличения скорости, после этого начнется отсчет времени. Миксер оборудован 16 скоростями работы.
7. Для прекращения работы нажмите кнопку включения /выключения и отключите миксер от сети.
8. Для отсоединения насадок нажмите кнопку отсоединения насадок (EJECT). **Внимание! Не нажимайте кнопку отсоединения насадок (EJECT) во время работы устройства.**

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. В процессе работы миксера не помещайте в чашу со смесью ложки, ножи и другие кухонные приборы, которые могут помешать работе миксера и/или повредить его.
2. Не погружайте руки в чашу со смесью во время работы миксера.
3. Время непрерывной работы миксера не должно превышать 10 минут. По истечении 10 минут миксер необходимо выключить на 30 минут, чтобы двигатель мог остыть.
4. Для предотвращения разбрызгивания/рассыпания ингредиентов перед включением погружайте насадки полностью в смесь. А также отключайте миксер перед тем, как вынуть из чаши со смесью.
5. Начинайте работу на небольших скоростях для предотвращения разбрызгивания/рассыпания ингредиентов. В процессе работы миксера скорость можно понижать или повышать до необходимой.
6. При замешивании густого теста выбирайте меньшую скорость.
7. После 9 минут 59 секунд непрерывной работы таймер снова покажет время «00».

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Скоростной режим	Предназначение
Скорость 1	Смешивание теста или начало обработки других ингредиентов
Скорость 2, 3	Низкие скорости для смешивания сухих ингредиентов, для добавления ингредиентов в смесь в процессе работы.
Скорость 4	Для смешивания жидких ингредиентов или добавления жидкости к сухим ингредиентам.
Скорость 5, 6	Смешивание теста для хлеба
Скорость 7, 8	Для добавления в смесь сухих и жидких ингредиентов.
Скорость 9, 10	Средние скорости для смешивания готовых бисквитных смесей.
Скорость 11	Взбивание масла и сахарной глазури.
Скорость 12, 13	Взбивание для придания смеси воздушной консистенции.
Скорость 14	Приготовление картофельного пюре.
Скорость 15	Взбивание крема.
Скорость 16	Высокая скорость для взбивания яичных желтков.

## ОЧИСТКА И УХОД

1. Перед очисткой устройства всегда отключайте его от сети питания.
2. Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
3. Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.
4. Не допускается погружение моторного блока в воду или другие жидкости.
5. Съемные части устройства (венчики, крюки для смешивания теста), соприкасающиеся со смесью (а также с кухонными приборами и чашей для смешивания), могут быть очищены с помощью мыльной воды. Далее необходимо смыть мыльную воду и вытереть насадки насухо.

## 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 ОЧИСТКА 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.
---