

Gemlux

ПАСПОРТ

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР

МОДЕЛЬ: GL-SMPH5

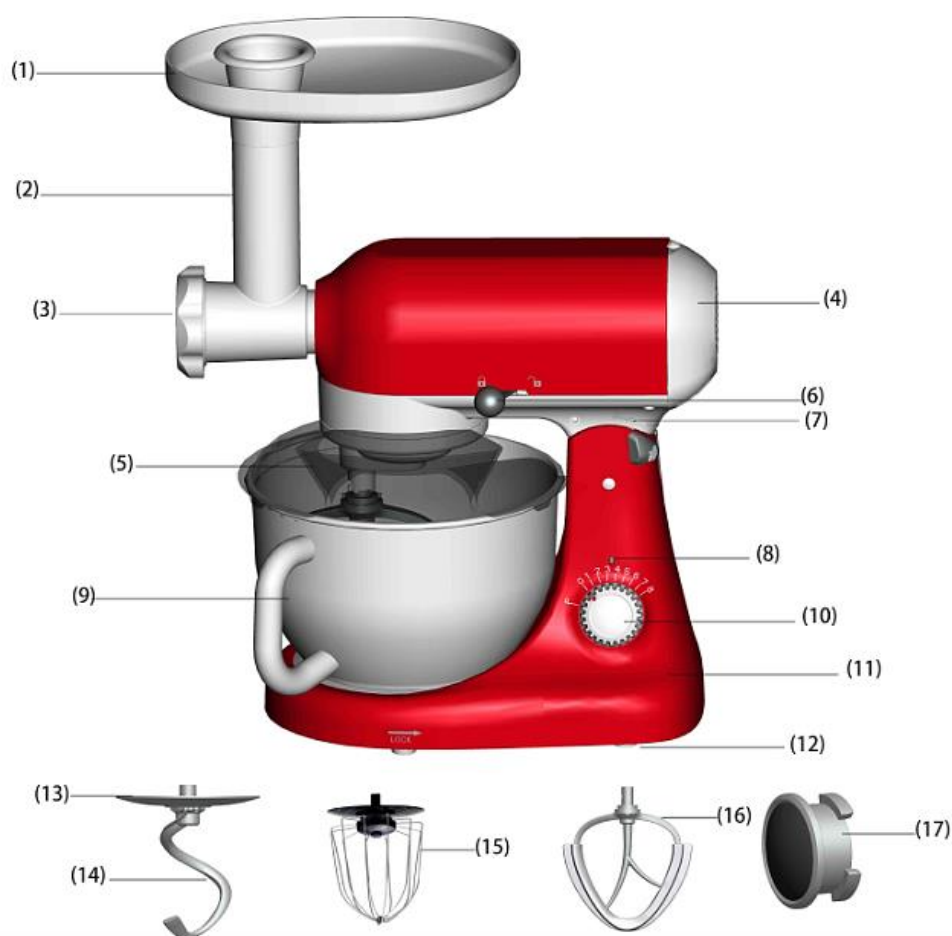


EAC

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 взрослых, 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.

КОНСТРУКЦИЯ



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Загрузочный лоток | 10. Поворотный переключатель |
| 2. Горловина | 11. Основание |
| 3. Зажимная гайка | 12. Ножки |
| 4. Задняя крышка | 13. Защитная крышка |
| 5. Брызгозащитная крышка | 14. Крюк для теста |
| 6. Рычаг подъема головки | 15. Венчик |
| 7. Механизм подъема рабочей головки | 16. Битер |
| 8. Световой индикатор | 17. Заглушка разъема для мясорубки |
| 9. Чаша | |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети: 220 В, 50 Гц

Мощность: 1000 Вт

Объем чаши: 5 литров

8 скоростей + импульсный режим «P»

ВНИМАНИЕ!

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ МЯСОРУБКУ И НЕСКОЛЬКО НАСАДОК:

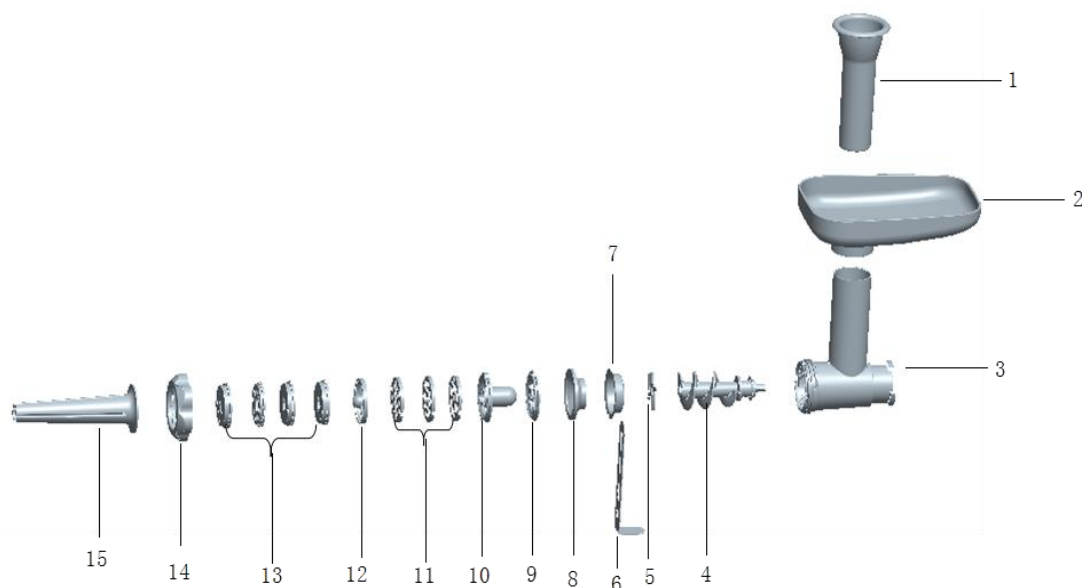


4 насадки для пасты

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

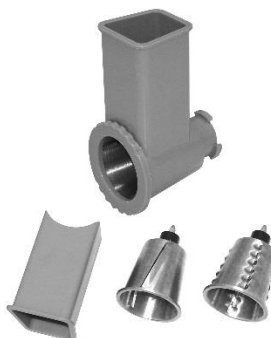
15. Насадка для колбасок

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ (НЕ ВХОДЯТ В СТАНДАРТНУЮ КОМПЛЕКТАЦИЮ)

Тестораскаточная насадка и насадка для резки макарон



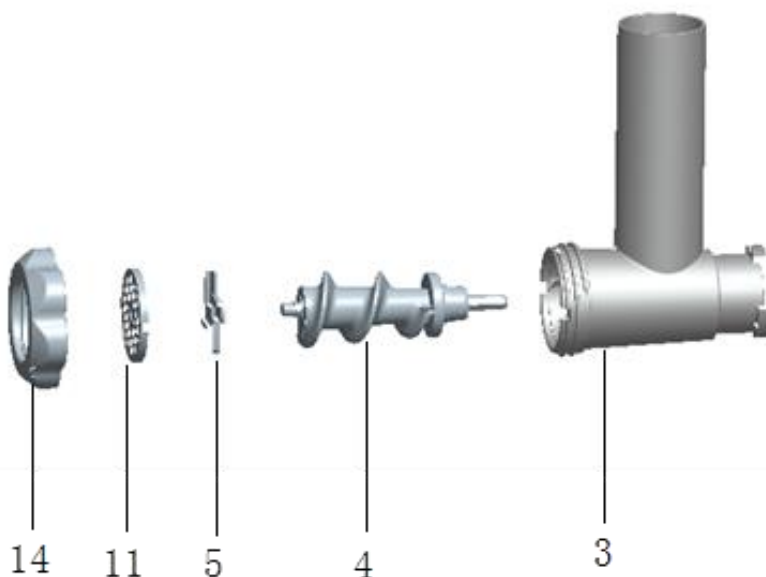
Измельчитель



Соковыжималка



Сборка мясорубки (Входит в стандартную комплектацию)

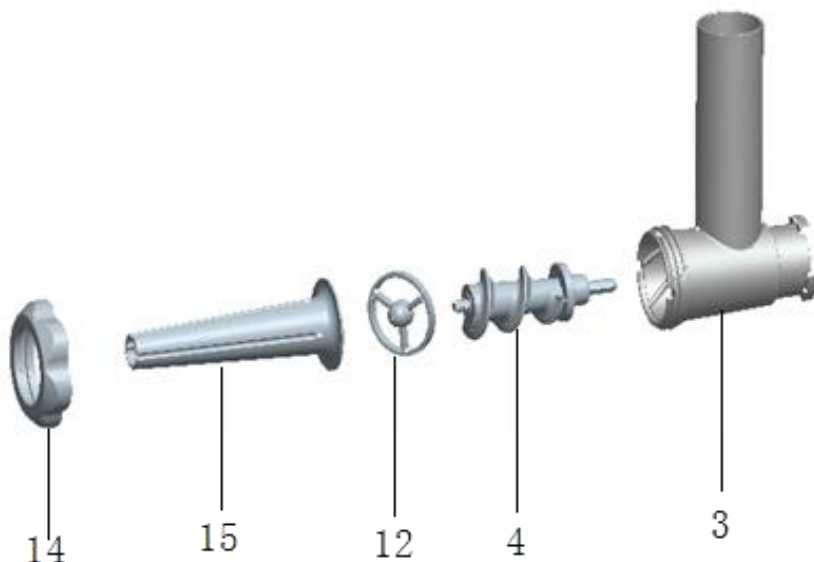


- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки (№17).
- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Установите шнек (№4) в горловину, затем установите нож (№5). Острые края ножа должны соприкоснуться с решеткой, которая будет установлена поверх ножа.
- 4) Выберите необходимую решетку (№11) и установите поверх ножа.
- 5) Установите зажимную гайку (№14). Чтобы закрепить гайку, поворачивайте ее по часовой стрелке.
- 6) Установите загрузочный лоток (№2) 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 (№17).

2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.

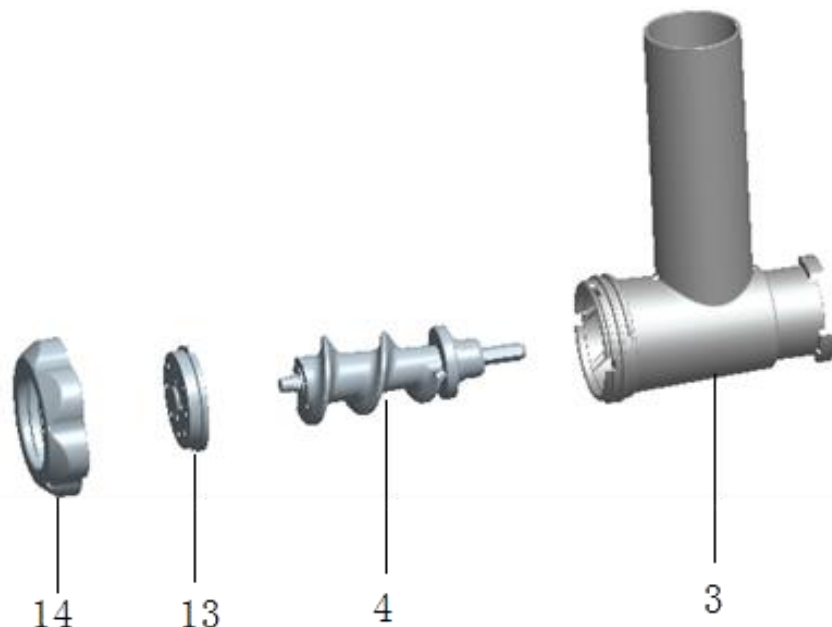
3) Установите переходной держатель насадки для колбасок (№12) на ось шнека.

4) Установите насадку для колбасок (№15).

5) Установите зажимную гайку поверх насадки для колбасок. Чтобы закрепить гайку, поворачивайте ее по часовой стрелке.

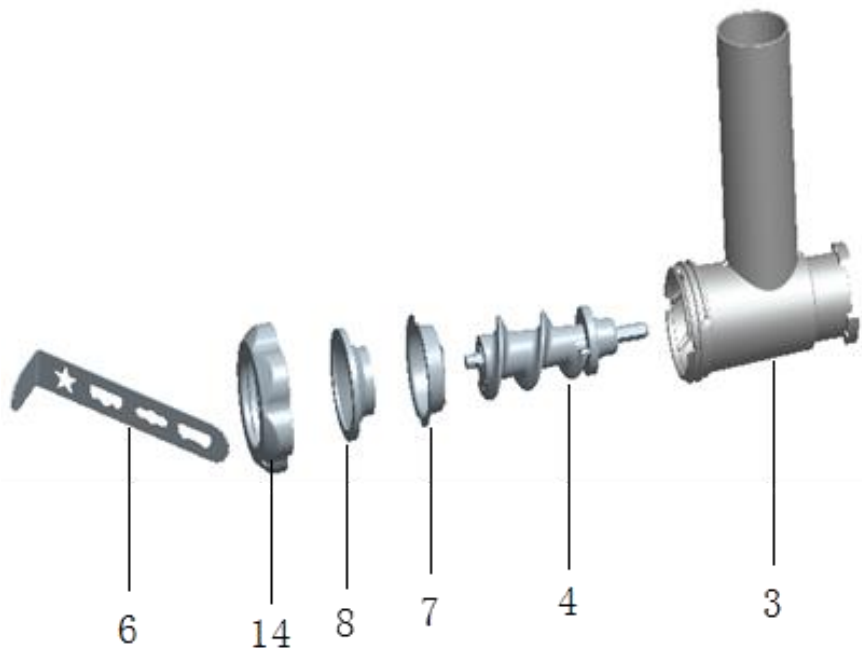
Примечание: если необходимо измельчать мясо и сразу же делать из него колбаски, сначала установите нож и решетку, как описано в пунктах 3 и 4 раздела «Сборка мясорубки».

Сборка насадки для пасты (Входит в стандартную комплектацию)

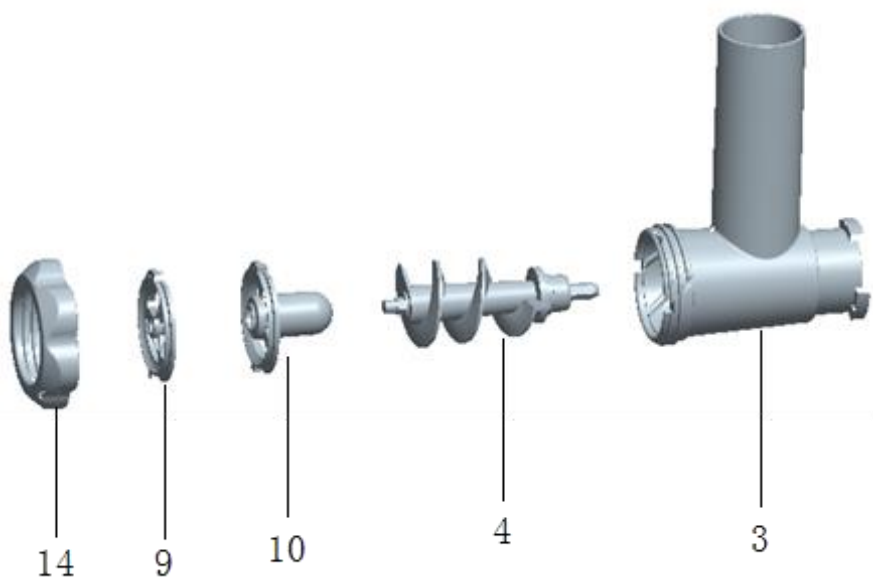


- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки (№17).
- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Установите шнек (№4) в горловину.
- 4) Установите желаемую насадку для пасты (№13).
- 5) Установите зажимную гайку поверх насадки для пасты

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



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



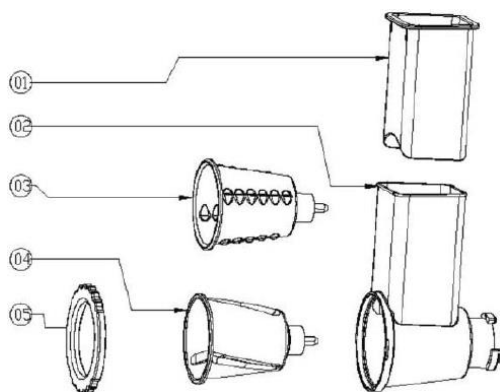
- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки (№17).
- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Установите переходной держатель насадки для печенья (№8) на ось шнека.
- 4) Установите держатель насадки для печенья (№7).
- 5) Установите зажимную гайку поверх держателя насадки для печенья.
- 6) Проденьте насадку для печенья (№6) в держатель насадки (для комплекта №1).
- 7) Рекомендуемый диапазон скоростей для данных насадок: 6-8

Сборка тестораскаточной насадки и насадки для резки макарон (Не входят в стандартную комплектацию)



- 1) Установите желаемую насадку в вал отбора мощности.
- 2) Во избежание прилипания теста к насадке смажьте ее небольшим количеством растительного масла. Кроме того, тесто должно быть достаточно твердым, это также поможет избежать прилипания.
- 3) Для достижения необходимой степени обработки тесто можно пропускать через ролики несколько раз.
- 4) Рекомендуемый диапазон скоростей для данных насадок: 1-3.

Сборка измельчителя (Не входит в стандартную комплектацию)



1. Толкатель
2. Горловина
3. Измельчитель
4. Ломтерезка
5. Зажимная гайка

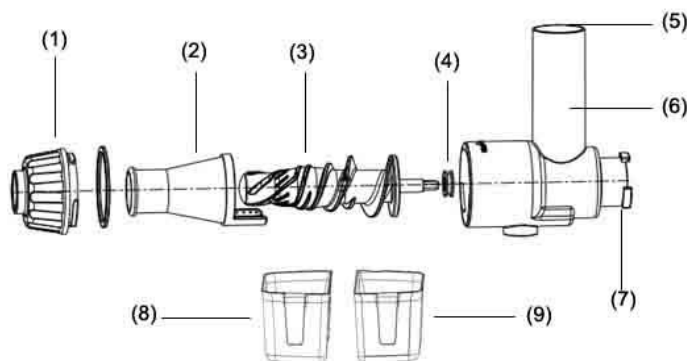
Внимание! Цикл непрерывной работы устройства не должен превышать 10 минут! По окончании рабочего цикла устройству необходимо дать остыть в течение 20 минут.

Устройство не подходит для измельчения орехов, семян и др.

- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки (№17).

- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Установите соковыжималку в вал отбора мощности.
- 4) Поместите продукт в горловину и включите устройство. Прижмите продукт к лезвиям с помощью толкателя. Внимание! Слишком сильное нажатие может привести к поломке устройства!
- 5) Рекомендуемый диапазон скоростей для данной насадки: 7-8
- 6) По окончании работы разберите устройство и очистите в соответствии с инструкциями раздела Обслуживание и уход.

Сборка соковыжималки (Не входит в стандартную комплектацию)



1. Зажимная гайка
2. Закрытый экран
3. Шнек
4. Прокладка
5. Загрузочное отверстие
6. Горловина
7. Место крепления к моторному блоку
8. Емкость для сока №1
9. Емкость для сока №2

Внимание! Соковыжималка не подходит для обработки продуктов с твердой кожурой, а также орехов, семян и жестких стеблей.

- 1) Отключите устройство от сети питания и снимите заглушку разъема для мясорубки (№17).
- 2) С помощью рычага подъема головки опустите головку миксера вниз.
- 3) Поместите продукт в горловину соковыжималки и прижмите его с помощью толкателя. Не нажимайте слишком сильно – это может привести к поломке!
- 4) Во время эксплуатации сразу же отключите соковыжималку если: работа устройства затруднена, во время обработки продуктов слышны посторонние звуки, устройство вибрирует.
- 5) Рекомендуемый диапазон скоростей для данной насадки: 1-3
- 6) По окончании работы, выключите устройство, отключите от сети питания, затем разберите и очистите в соответствии с инструкциями раздела Обслуживание и уход.
- 7) Готовый сок рекомендуется употреблять сразу после приготовления, так как с течением времени он теряет свои вкусовые свойства.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

ТЕСТОВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1) Установите регулятор скорости (№ 10) на “0” и нажмите рычаг (№ 6) 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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ).

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 Уход и обслуживание). 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.