

ПАСПОРТ

МИКСЕР

МОДЕЛЬ: GL-HM-305P



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 Bt
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 (ЕЈЕСТ). Внимание! Не нажимайте кнопку отсоединения насадок (ЕЈЕСТ) 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 беспрерывной 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 небольшую 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.