

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



GRM618

GRM617



МІКСЕР
GRM617 / GRM618

UKR / RUS

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.

КОРИСНО! ШВИДКО! СМАЧНО!

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GRM-617	GRM-618
Потужність	300 Вт	200 Вт
Напруга	220 - 240 В	
Частота	~ 50 / 60 Гц	
Двигун з низьким рівнем шуму	+	
Кількість швидкостей	5	
Вінчики для взбивання	+	
Насадки для тіста	+	
Довжина кабелю	1,0 м	
Габаритний розмір уп.	186 x 76 x 154 мм	
Вага нетто/брутто	0,73 кг / 0,80 кг	0,63 кг / 0,70 кг

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

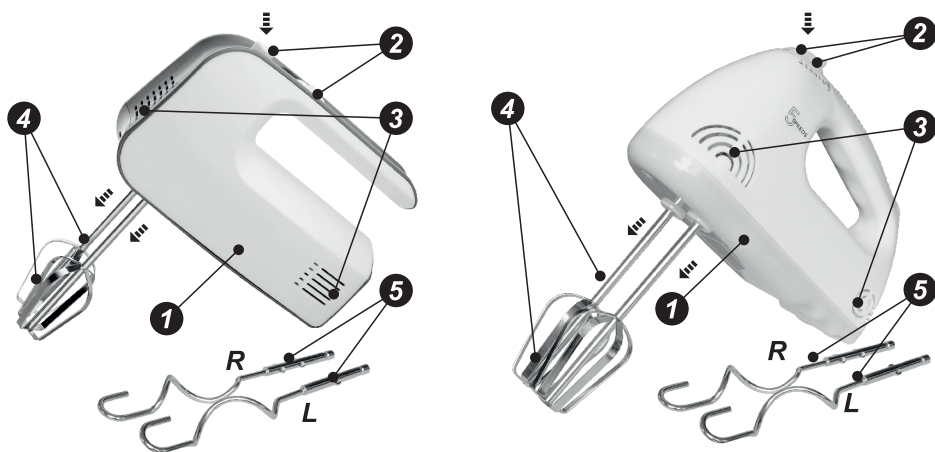
Ми вдячні Вам за Ваш вибір і довіру до продукції **TM GRUNHELM**. Сподіваємося, що і в майбутньому Ви будете вибирати товари нашої ТМ та залишитесь задоволені покупкою. Техніка **«GRUNHELM»** розроблена для створення атмосфери комфорту і затишку у Вашій оселі. Перед використанням приладу ми настійно рекомендуємо Вам уважно ознайомитися з усіма пунктами цієї інструкції з експлуатації.

При покупці приладу необхідно упевнитися в його працездатності, відсутності механічних пошкоджень, перевірити комплектацію та наявність штампа торгуючої організації, дати продажу і підпису продавця з номером моделі, точно відповідним номером на корпусі приладу.

ЗМІСТ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	2
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ	3
ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ	4
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	5
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ	5
ЗБЕРІГАННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	6
ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	6

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ



1. Корпус
2. Перемикач швидкостей, вилучення насадок
3. Вентиляційні отвори
4. Насадки-вінчики
5. Насадки для замішування тіста (L- ліва / R- права)

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Безпечна і стабільна робота електроприладу гарантується тільки при дотриманні наступних умов:

1. Міксер призначений для приготування рідких страв: соусів, майонезу, збивання яєчних білків, рідкого тіста для кексів або млинців.
2. Уникайте попадання рідини в міксер. Для цього при перемішуванні спочатку встановіть регулятор швидкості в положення мінімальних обертів (швидкість 1). Для продовження обробки продуктів поступово перемикайте регулятор на необхідну швидкість.
3. Забороняється працювати міксером без перерви понад 5 хвилин. Після роботи протягом 5 хвилин необхідна перерва в роботі міксера не менше 5-ти хвилин.
4. Ніколи не занурюйте в воду або інші рідини корпус електроприладу з електродвигуном.
5. Перед підключенням електроприладу до мережі живлення необхідно переконатися, що напруга в мережі відповідає значенням 220-240В, 50Гц.
6. При відключенні електроприладу від мережі слід триматися за штекер, а не за шнур.
7. Перед підключенням приладу до мережі переконайтеся, що важіль перемикача знаходиться в положенні «0» (вимкнено).
8. Прилад слід завжди відключати від мережі, якщо він не використовується.
9. Також прилад потрібно відключити від мережі в разі будь-яких неполадок і після закінчення роботи.
10. Не слід використовувати прилад для будь-яких інших цілей, крім зазначених у цьому посібнику. Робота, зберігання і догляд за приладом повинні здійснюватися у суворій відповідності зазначеними у посібнику.
11. Необхідно стежити за цілісністю шнура і приладу. Забороняється використовувати прилад при наявності пошкоджень.
12. Уникайте присутності дітей, сторонніх і тварин поряд з працюючим електроприладом.
13. Не використовуйте електроприлад, якщо є ризик загоряння або вибуху, наприклад, поблизу легкозаймистих рідин або газів.
14. При пошкодженні кабелю живлення, щоб уникнути небезпеки, необхідно звернутися в найближчий сервісний центр для його заміни.
15. Не залишайте пристрій працювати без уваги.
16. Забороняється знімати насадки під час роботи приладу.
17. Переконайтеся, що в безпосередній близькості від електроприладу немає нічого, що могло б ускладнити його роботу і викликати небажані наслідки.
18. Нічого, крім оброблюваних продуктів і рідини, не повинно контактувати з насадками приладу, якщо прилад підключений до мережі живлення.
19. Забороняється мити вінчики та інші насадки в посудомийній машині.

УВАГА! Ні в якому разі не слід користуватися електроприладом в стані алкогольного або наркотичного сп'яніння або в інших умовах, що заважають об'єктивному сприйняттю дійсності, і не слід довіряти електроприлад людям в такому стані або в таких умовах!

УВАГА! Даний посібник з експлуатації не може передбачити всі можливі нештатні ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації даного приладу. Користувач повинен самостійно дотримуватись заходів техніки безпеки при роботі з електроприладом!

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть електроприлад з коробки і видаліть пакувальний матеріал.
2. Протріть корпус приладу вологою тканиною, а насадки промийте теплою водою.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ

- Виберіть підходящі насадки.
- Злегка повертаючи, вставте змінні насадки в гнізда електроприладу до фіксації.
- При установці насадок для замішування тіста, переконайтеся, що насадка з обмежувачем більшого розміру вставлена в праве (R) гніздо, а насадка з меншим обмежувачем - в ліве (L). Це необхідно, щоб запобігти вихлюпування вмісту чаші через край.
- Виберіть необхідну швидкість.
- Після того, як суміш досягла необхідної консистенції, переведіть перемикач швидкостей у положення «0».
- Видаляйте насадки з міксеру тільки після його повної зупинки.

РЕКОМЕНДОВАНІ ШВИДКОСТІ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ

ШВИДКІСТЬ	ОПЕРАЦІЯ
1 / 2	<i>Змішування сухих інгредієнтів.</i>
3	<i>Приготування підлив, соусів і овочевого пюре.</i>
4	<i>Замішування тіста для бісквітів, випічки, пудингів.</i>
5	<i>Використовується для змішування цукру і масла (жиру) для тіста, а також для збивання вершків, сухого молока з водою, білків або білків з жовтками.</i>

Звертаємо Вашу увагу, що температура оброблюваної суміші не повинна перевищувати 80 ° C.

Після завершення роботи, перш ніж витягувати продукти з ємності або знімати насадки, дочекайтеся повної зупинки електродвигуна і відключіть прилад від електромережі.

УВАГА! Електроприлад призначений тільки для змішування і взбивання.

ЧИСТКА ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ

Переконайтеся, що електроприлад відключений від електромережі перед тим, як його почистити і промити.

Рекомендується чистити корпус електроприладу за допомогою чистої вологої тканини, а інші частини приладу можна промити чистою водою з використанням миючих засобів.

ЗБЕРІГАННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Зберігати прилад потрібно в сухому місці, недоступному для дітей та тварин.
- Для чищення приладу не використовуйте засоби, які можуть пошкодити поверхню приладу.
- Якщо електроприлад вийшов з ладу, не слід намагатися відремонтувати його самостійно. Настійно рекомендується звернутися в найближчий сервісний центр.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

Звертаємо Вашу увагу, що протягом гарантійного терміну електроприлад буде прийнятий на безкоштовне сервісне обслуговування або ремонт при дотриманні наступних умов:

Гарантійні зобов'язання здійснюються при наявності правильно заповненого гарантійного талона із зазначенням в ньому дати продажу, номера моделі, печатки (штампу) торгуючої організації, підпису продавця. При відсутності у Вас правильно заповненого гарантійного талона ми будемо змушені відхилити Ваші претензії щодо якості даного виробу. Щоб уникнути непорозумінь переконаливо просимо Вас перед початком роботи з виробом уважно ознайомитися з керівництвом по експлуатації. Звертаємо Вашу увагу на виключно побутове призначення виробу. Умови гарантії не передбачають періодичне технічне обслуговування, встановлення та налаштування виробу вдома у власника. Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяці. Цей строк обчислюється з дня продажу через роздрібну мережу.

Наші гарантійні зобов'язання поширюються тільки на несправності, виявлені протягом гарантійного терміну, і обумовлені виробничими, технологічними та конструктивними дефектами, тобто допущеними з вини компанії-виробника.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ НЕ ПОШИРЮЮТЬСЯ НА:

- 1. Несправності виробу, що виникли в результаті:**
 - недотримання користувачем приписів керівництва по експлуатації;
 - механічного пошкодження, викликаного зовнішнім або будь-яким іншим впливом;
 - використання виробу не за призначенням;
 - несприятливих атмосферних і зовнішніх впливів на виріб, таких як дощ, сніг, підвищена вологість, нагрівання, агресивні середовища, невідповідність параметрів електромережі вимогам керівництва з експлуатації;
 - використання приладдя та запчастин, які не рекомендовані або не схвалені виробником.
- 2. На вироби, що піддавались розкриттю, ремонту або модифікації неуповноваженими на те особами.**
- 3. На несправності, що виникли внаслідок неналежного поводження або зберігання виробу, такі як обриви і надрізи шнура харчування, сколи, подряпини, сильні потертості корпусу та ін.**
- 4. На несправності, що виникли в результаті перевантаження виробу.**
До безумовних ознак перевантаження відносяться:
 - деформація або розплавлення пластмаси та вузлів виробу;
 - потемніння або обуглювання ізоляції проводів.
- 5. При попаданні всередину сторонніх предметів, рідини, комах і тд.**
Технічний огляд приладу на предмет встановлення гарантійного випадку проводиться тільки в авторизованому сервісному центрі.

Компанія-виробник даного приладу залишає за собою права вносити зміни в конструкцію і комплектацію і змінювати характеристики приладу, не погіршують його експлуатаційної якості.

УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ!

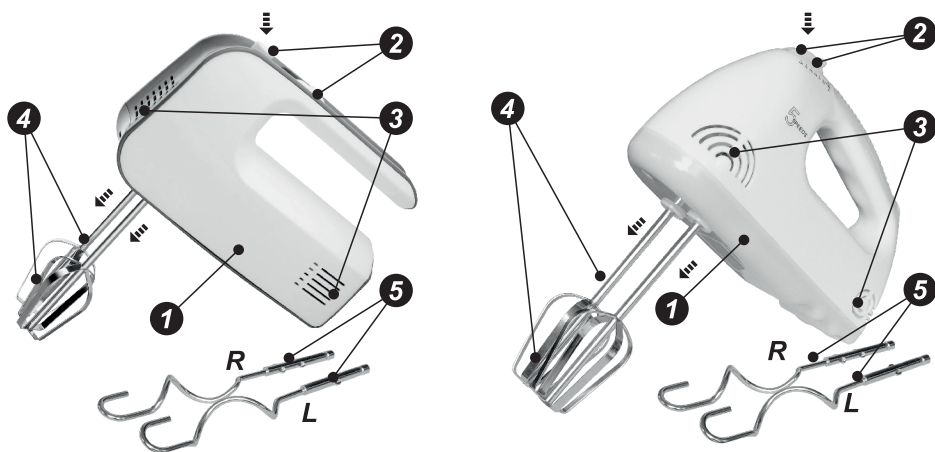
Мы благодарны Вам за Ваш выбор и доверие к продукции **TM GRUNHELM**. Надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей ТМ и останетесь довольны покупкой. Техника «**GRUNHELM**» разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме. Перед использованием прибора мы настоятельно рекомендуем Вам внимательно ознакомиться со всеми пунктами настоящего руководства по эксплуатации.

При покупке прибора необходимо удостовериться в его работоспособности, отсутствии механических повреждений, проверить комплектацию и наличие штампа торгующей организации, даты продажи и подписи продавца с номером модели, точно соответствующим номеру на корпусе прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	7
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	9
ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	15

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Корпус
2. Переключатель скоростей, извлечение насадок
3. Вентиляционные отверстия
4. Насадки-венчики
5. Насадки для замешивания теста (L- левая / R- правая)

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Безопасная и стабильная работа электроприбора гарантируется только при соблюдении следующих условий:

1. Миксер предназначен для приготовления жидких блюд: соусов, майонеза, взбивания яичных белков, жидкого теста для кексов или блинов.
2. Избегайте попадания жидкости в миксер. Для этого при перемешивании сначала установите регулятор скорости в положение минимальных оборотов (скорость 1). Для продолжения обработки продуктов постепенно переключайте рычаг на требуемую скорость.
3. Запрещается работать миксером без перерыва более 5 минут. После работы в течение 5 минут необходим перерыв в работе миксера не менее 5-ти минут.
4. Запрещается погружать в воду или иные жидкости корпус электроприбора с электродвигателем.
5. Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220-240В, 50Гц.
6. При отключении электроприбора от сети следует держаться за штекер, а не за шнур.
7. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что рычаг переключателя находится в положении «0» (выключено).
8. Прибор следует всегда отключать от сети, если он не используется.
9. Также прибор нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.
10. Не следует использовать прибор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за прибором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
11. Необходимо следить за целостностью шнура и прибора. Запрещается использовать прибор при наличии повреждений.
12. Избегайте присутствия детей, посторонних и животных рядом с работающим электроприбором.
13. Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
14. При повреждении шнура питания во избежание опасности, необходимо обратиться в ближайший сервисный центр для его замены.
15. Не оставляйте включенный прибор без внимания.
16. Запрещается снимать насадки во время работы прибора.
17. Убедитесь, что в непосредственной близости от электроприбора нет ничего, что могло бы осложнить его работу и вызвать нежелательные последствия.
18. Ничего, кроме обрабатываемых продуктов и жидкости, не должно контактировать с насадками прибора, если прибор подключен к сети питания.
19. Запрещается мыть венчики и другие насадки в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не следует пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять электроприбор людям в таком состоянии или в таких условиях!

ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките электроприбор из коробки и удалите упаковочный материал.
2. Протрите корпус прибора влажной тканью, а насадки промойте теплой водой.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Выберите подходящие насадки.
- Слегка поворачивая, вставьте сменные насадки в гнезда электроприбора до фиксации.
- При установке насадок для замешивания теста, убедитесь, что насадка с ограничителем большего размера вставлена в правое (R) гнездо, а насадка с меньшим ограничителем - в левое (L). Это необходимо, чтобы предотвратить выплескивание содержимого чаши через край.
- Выберите необходимую скорость.
- После того, как смесь достигла требуемой консистенции, переведите переключатель скоростей в положение «0».
- Извлекайте насадки из миксера только после его полной остановки.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТИ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

СКОРОСТЬ	ОПЕРАЦИЯ
1 / 2	<i>Смешивание сухих ингредиентов.</i>
3	<i>Приготовление подлив, соусов и овощного пюре.</i>
4	<i>Замешивание теста для бисквитов, выпечки, пудингов.</i>
5	<i>Используется для смешивания сахара и масла (жира) для теста, а также для взбивания сливок, сухого молока с водой, белков или белков с желтками.</i>

Обращаем Ваше внимание, что температура обрабатываемой смеси не должна превышать 80°C.

После завершения работы, прежде чем извлекать продукты из емкости или снимать насадки, дождитесь полной остановки электродвигателя и отключите прибор от электросети.

ВНИМАНИЕ! Электроприбор предназначен только для смешивания и взбивания.

ЧИСТКА ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Убедитесь, что электроприбор отключен от электросети перед тем, как его почистить и промыть.

Рекомендуется чистить корпус электроприбора при помощи чистой влажной ткани, а остальные части прибора можно промыть чистой водой с использованием чистящих средств.

ХРАНЕНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Хранить прибор нужно в сухом месте, недоступном для детей и животных.
- Для чистки прибора не используйте чистящие средства, которые могут повредить поверхность прибора.
- Если электроприбор вышел из строя, не следует пытаться отремонтировать его самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в ближайший сервисный центр.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Обращаем Ваше внимание, что в течение гарантийного срока электроприбор будет принят на бесплатное сервисное обслуживание или ремонт при соблюдении следующих условий:

Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, номера модели, печати (штампа) торгующей организации, подписи продавца. При отсутствии у Вас правильно заполненного гарантийного талона мы будем вынуждены отклонить Ваши претензии по качеству данного изделия. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас перед началом работы с изделием внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации. Обращаем Ваше внимание на исключительно бытовое назначение изделия. Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия на дому у владельца. Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 24 месяца. Этот срок исчисляется со дня продажи через розничную сеть.

Наши гарантийные обязательства распространяются только на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.

Гарантийные обязательства не распространяются на:

1. Неисправности изделия, возникшие в результате:

- несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
- механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
- использования изделия не по назначению;
- неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, несоответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
- использования принадлежностей и запчастей, не рекомендованных или не одобренных производителем.

2. На изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации неуполномоченными на то лицами.

3. На неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как обрывы и надрезы шнура питания, сколы, царапины, сильные потертости корпуса и др.

4. На неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия.

К безусловным признакам перегрузки относятся:

- деформация или оплавление пластмассовых деталей и узлов изделия;
- потемнение или обугливание изоляции проводов.

5. При попадании внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых и тд. Техническое освидетельствование прибора на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизованном сервисном центре.

Компания-производитель данного прибора оставляет за собой права вносить изменения в конструкцию и комплектацию и изменять характеристики прибора, не ухудшающие его эксплуатационного качества.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GRM-617	GRM-618
Мощность	300 Вт	200 Вт
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	~ 50 / 60 Гц	
Двигатель с низким уровнем шума	+	
Количество скоростей	5	
Венчики для взбивания	+	
Насадки для теста	+	
Длина кабеля	1,0 м	
Габаритный размер уп.	186 x 76 x 154 мм	
Вес нетто/брутто	0,73 кг / 0,80 кг	0,63 кг / 0,70 кг



ПОЛЕЗНО! БЫСТРО! ВКУСНО!