

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Миксер планетарный
JK-MX503
JK-MX503 graphite

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **JVC**.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ.....	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	6
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА.....	6
РЕЦЕПТЫ.....	9
ЧИСТКА ПРИБОРА.....	12
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	12
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	14
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	14
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	15
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	15

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрический планетарный миксер предназначен для взбивания и смешивания пищевых продуктов в домашних условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной и некоммерческой эксплуатации. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.

Миксер не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование миксера в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование миксера, а также обработка в нем любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации миксера соблюдайте следующие меры безопасности:

- Прибор предназначен для работы внутри помещения при комнатной температуре и влажности воздуха. Запрещается использовать прибор вне помещений.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанному на маркировке изделия.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не пережимался, не соприкасался

с острыми предметами, углами и краями мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.

- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить миксер на себя.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.

Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.

- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Отключайте устройство от электросети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или установки насадок.
- Перед отключением миксера от электросети выключите его кнопкой включения/выключения.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам миксер, беритесь за сетевую вилку.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника,

бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.

- Запрещается работать с прибором мокрыми руками. Если прибор влажный или мокрый, немедленно отключите его от сети.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость
- Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса миксера и воды;
 - немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
- Запрещается использовать миксер для перемешивания непищевых продуктов, например клея, красок, строительных смесей и т. п.
- Не превышайте время непрерывной работы, указанное в настоящем руководстве.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над насадками.
- Не касайтесь движущих частей устройства.
- При опускании блока следите, чтобы не прищемить пальцы.
- Во время работы прибора не допускайте погружения в емкость со смешиваемыми продуктами каких-либо металлических изделий (ложек, вилок, ножей и т. п.).
- Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
- При смешивании жидкостей, особенно горячих, смешивайте жидкости

в небольших количествах для того, чтобы предотвратить распыливание.

- Запрещается использование любых аксессуаров и насадок, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается снимать насадки на работающем приборе.
- Запрещается устанавливать миксер рядом с источниками тепла или открытого огня (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами, печами, каминами и т.п.). Не размещайте прибор под прямыми солнечными лучами.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Если вам необходимо покинуть рабочее место, всегда выключайте прибор или вынимайте вилку электропитания из розетки.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать миксер без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается использовать миксер для смешивания твердых и сухих продуктов, приготовления слишком густых смесей. Запрещается смешивать миксером слишком твердые ингредиенты, например замороженное сливочное масло.

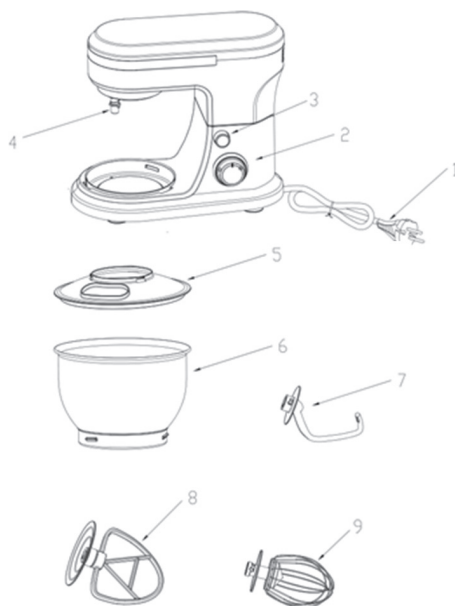
Время работы миксера не должно превышать 5 минут за одно включение. Между двумя циклами работы миксера необходимо сделать перерыв на 15 минут, чтобы дать остыть двигателю.

Запрещается превышать максимальное количество продуктов, указанное в данном руководстве. Максимальный вес перерабатываемых продуктов – 1,2 кг.

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования миксера, снимают его с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- Миксер – 1 шт.
- Чаша – 1
- Крышка чаши – 1
- Крючок для замеса теста – 1 шт.
- Лопатка для перемешивания – 1 шт.
- Венчик для взбивания – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.

1. Вилка и шнур питания
2. Переключатель скоростей
3. Кнопка разблокировки корпуса
4. Поворотный вал
5. Крышка чаши
6. Чаша
7. Крючок для замеса теста
8. Лопатка для перемешивания
9. Венчик для взбивания

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА

Подготовка к эксплуатации

Извлеките прибор из упаковки. Снимите с поверхности прибора все наклейки кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более

подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».

Сборка

- Поставьте миксер на ровную и устойчивую поверхность.
- **Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он выключен (переключатель скоростей находится в положении 0) и отключен от электросети.**
- Нажмите кнопку разблокировки корпуса, чтобы поднять верхнюю часть корпуса.
- Закрепите крышку чаши на верхней части корпуса.
- Положите в чашу продукты, не кладите слишком много продуктов. Полная загрузка не должна превышать 1,2 кг.
- Сначала наливайте в чашу жидкие ингредиенты, а затем сверху кладите сухие.
- Если требуется добавлять дополнительные ингредиенты в процессе смешивания, кладите новые ингредиенты ближе к краю чаши, а не в центр под насадку.
- Поставьте чашу с продуктами в углубление корпуса, а затем поверните чашу по часовой стрелке до фиксации.
- Вставьте нужную насадку в разъем, прижмите и поверните ее до фиксации. Убедитесь, что насадка надежно зафиксирована, потянув за нее вниз.
- Опустите верхнюю часть корпуса до фиксации. Убедитесь, что крышка полностью закрывает чашу.

Порядок эксплуатации

- Подключите вилку питания к электрической розетке.
- Поверните переключатель скоростей в положение, соответствующее нужной скорости, чтобы начать смешивание.
- Когда продукты будут смешаны до нужной консистенции, поверните

переключатель скоростей в положение «0», чтобы выключить миксер.

- Отключите вилку питания от электросети.
- Разблокируйте корпус, поднимите верхнюю часть корпуса вверх и снимите чашку, повернув ее против часовой стрелки.
- Отсоедините насадку.
- Проведите чистку прибора, вымойте съемные детали.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается оставлять работающий миксер без присмотра.

Переключатель скоростей

Переключателем скоростей устанавливается скорость работы миксера. Имеется шесть скоростей от 1 до 6. Большая цифра соответствует большей скорости. Кроме того, имеется кратковременный режим, соответствующий положению «Р» переключателя. В положении «Р» переключатель скоростей не фиксируется.

Выбор насадки и скорости

Крючок предназначен для замеса теста для хлеба и выпечки, а также смешивания других плотных масс.

Лопатка предназначена для смешивания продуктов средней плотности, например теста для кексов, печений, блинов и т.п., приготовления картофельного пюре.

Венчик следует использовать для приготовления воздушных смесей, например взбитых сливок, бисквитного теста, безе, суфле, заправок для салатов.

Название	Рабочая скорость	Назначение
Крючок для замеса теста	1~2	Густое тесто (для хлеба и выпечки)
Битер (лопатка для перемешивания)	3~4	Жидкое тесто (для кекса, блинов)
Венчик для взбивания	5~6	Легкие смеси (сливки, яичные белки, соус бланманже)
	P	Тесто для кексов, яичные белки

ВНИМАНИЕ:

Во время установки и снятия насадки прибор должен быть выключен и отключен от электросети.

Максимальное время непрерывной работы для смешивания густых смесей – 5 минут. После этого необходимо сделать перерыв не менее 15 минут для охлаждения электродвигателя.

Во избежание перегрузки и перегрева двигателя миксер выключается автоматически через 8 минут работы.

В начале работы рекомендуется устанавливать низкую скорость, а затем по мере смешивания продуктов увеличивать ее. Кратковременный режим «P» можно использовать только непродолжительное время. Чтобы использовать кратковременный режим, переведите переключатель скоростей в положение «P» и удерживайте. Как только вы отпустите переключатель, он вернется в положение «0» и миксер выключится.

Рекомендации по работе с миксером

- Вода для замеса теста должна иметь температуру 35°C-45°C.
- Если вы взбиваете фрукты, то следует предварительно нарезать их на небольшие кусочки и добавить небольшое количество жидкости.
- Перед смешиванием или взбиванием доставайте продукты из холодильника заранее, чтобы дать им нагреться до комнатной температуры.
- Чтобы в чашу с продуктами не попала скорлупа или испорченное яйцо, не выливайте яйца сразу в общую чашу. Разбивайте каждое яйцо и сначала выливайте его в отдельную емкость, а затем уже добавляйте к общей массе продуктов.
- Не перемешивайте и не взбивайте слишком долго, соблюдайте время, указанное в рецепте. Сначала всегда устанавливайте низкую скорость, которую постепенно увеличивайте.
- На результат могут повлиять различные факторы: температура в помещении, температура продуктов, качества конкретных продуктов и ингредиентов.

Замес теста

Для замеса густого теста используйте исключительно крючок.

Чтобы снизить нагрузку при смешивании густых смесей, обычно к ним относится дрожжевое тесто, тесто для печенья и т.п., добавляйте масло или маргарин в растопленном состоянии, муку добавляйте постепенно по одному стакану, при необходимости увеличивайте скорость.

Если крючок застрял при смешивании, немедленно выключите миксер и дайте ему остыть. Устраните препятствия для движения крючка и можете продолжить смешивание теста.

Взбивание яичных белков или сливок

Для взбивания яичных белков и сливок используйте венчик.

Яичные белки и сливки взбиваются очень быстро, внимательно следите за процессом.

РЕЦЕПТЫ**Тесто для кекса**

Ингредиенты: мягкое сливочное масло или маргарин – 200 г, сахар-песок – 200 г, ванильный сахар – 1 ст. л. (15 г), щепотка соли, 4 яйца, пшеничная мука – 400 г, разрыхлитель – 1 пакетик (10 г), молоко – 125 мл.

При желании дополнительно можно добавить 100 г изюма, 100 г орехов или 100 г тертого шоколада. В действительности выбор дополнительных ингредиентов не ограничен.

Приготовление

Насыпьте муку в чашу миксера, затем добавьте остальные ингредиенты. Перемешивайте лопаткой 30 секунд на скорости 1, затем еще примерно 3 минуты на скорости 2.

Смажьте форму жиром или положите в форму пергамент для запекания. Перелейте готовое тесто в форму. Запекайте в духовке на втором уровне. В электрической духовке устанавливайте температуру 175-200°C, верхний и нижний нагрев, в газовой духовке – уровень 2 или 3. Время выпекания – 50-60 мин. Перед завершением приготовления убедитесь, что кекс готов. Для этого проткните его деревянной зубочисткой по центру. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит, кекс готов. Переложите кекс на решетку и дайте ему остыть.

Булочки с льняным семенем

Ингредиенты: пшеничная мука – 500-550 г, льняное семя – 50 г, вода - 375 мл, дрожжи

– 1 кубик (40 г), нежирный творожный сыр без жидкости – 100 г, соль – 1 ч.л.

Приготовление

Замочите льняное семя в 125 мл воды. Оставшуюся воду (250 мл) налейте в чашу миксера, покрошите туда же дрожжи, добавьте творожный сыр. Перемешивайте крючком на скорости 2, пока дрожжи не растворятся полностью. Добавьте в чашу муку, замоченное льняное семя и соль. Тщательно перемешивайте на скорости 1, затем установите скорость 3 и перемешивайте еще 3-5 минут.

Накройте получившееся тесто и оставьте подниматься в теплом месте на 45-60 минут. Затем еще раз тщательно перемешайте тесто, достаньте его из чаши и сформируйте 16 булочек. Выложите противень мокрым пергаментом для запекания. Положите сверху булочки и дайте им подняться в течение 15 минут. Смажьте булочки водой комнатной температуры (2 ст. л.) и запекайте в предварительно разогретой в течение 5 минут духовке на втором уровне. В электрической духовке устанавливайте температуру 200-220°C, верхний и нижний нагрев, в газовой духовке – уровень 2 или 3. Время выпекания – 30-40 мин.

Шоколадный крем

Ингредиенты: сладкие сливки – 200 мл, шоколадная глазурь умеренно-горькая – 150 г, яйцо – 3 шт., сахар-песок – 50-60 г, щепотка соли, ванильный сахар – 1 ст. л. (15 г), коньяк или ром – 1 ст.л., шоколадные хлопья.

Приготовление

Взбейте сливки в чаше миксера венчиком, чтобы они стали плотными. Переложите их из чаши в другую посуду и поставьте в холодильник. Растопите шоколадную глазурь в соответствии с инструкцией производителя или в микроволновой печи на мощности 600 Вт в течение 3 минут. В то же время взбейте в чаше миксера яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк

или ром и соль венчиком на скорости 2 до образования пены. Добавьте растопленный шоколад и перемешивайте на скорости 5-6 до получения равномерной массы. Оставьте немного взбитых сливок для украшения, а основную массу добавьте в чашу и перемешивайте некоторое время в кратковременном режиме. Красиво оформите блюдо оставшимися взбитыми сливками и шоколадными хлопьями. Подавайте холодным.

Тесто для пиццы

Ингредиенты: обычная мука – 400 г, теплая вода – 250 мл, сахар-песок – ½ ч.л., сухие активные дрожжи – 1 пакетик (примерно 2½ ч.л.), оливковое масло – 1½ ч.л., соль – 1 ч.л.

Приготовление

Насыпьте муку в чашу миксера. Остальные ингредиенты смешайте в отдельной миске. Включите миксер с крючком на скорости 1-2 и медленно наливаете в чашу жидкую часть ингредиентов. Когда ингредиенты будут равномерно перемешаны и сформируется комок теста, увеличьте скорость до 3-4. Замешивайте тесто на этой скорости, пока оно не станет гладким. Затем достаньте тесто из чаши и разделите на 2-4 части. На доске, обсыпанной мукой, раскатайте тесто в основы для пиццы круглой или прямоугольной формы. Переложите основу для пиццы на лист для запекания или поддон для пиццы. Обмажьте тесто сверху томатной пастой и положите сверху начинку: грибы, ветчину, оливки, сушеные на солнце томаты, шпинат, артишоки и любые другие ингредиенты по своему вкусу. Сверху посыпьте зеленью, сыром моцарелла, сбрызните оливковым маслом.

Запекайте в предварительно разогретой духовке. В электрической духовке устанавливайте температуру 200°C, в газовой духовке – уровень 6. Запекайте, пока в сыре не начнут появляться пузырьки и не образуется золотистая корочка.

Белый хлеб

Ингредиенты: белая хлебная мука – 600 г, теплая вода – 345 мл, сахар-песок – 1 ч.л., сухие активные дрожжи – 1 пакетик (примерно 2½ ч.л.), подсолнечное или сливочное масло – 1 ст.л., соль – 2 ч.л.

Приготовление

Насыпьте муку в чашу миксера. Остальные ингредиенты смешайте в отдельной миске. Включите миксер с крючком на скорости 1-2 и медленно наливаете в чашу жидкую часть ингредиентов. Когда ингредиенты будут равномерно перемешаны и сформируется комок теста, увеличьте скорость до 3-4. Замешивайте тесто на этой скорости, пока оно не станет гладким.

Затем снимите чашу, выложите тесто в посуду достаточного объема, накройте крышкой и поставьте его подниматься в теплое место на 30-40 минут. За это время тесто должно увеличиться в размере в два раза. Достаньте тесто из чаши и примните его, чтобы выпустить воздух. На доске, обсыпанной мукой, сформируйте из теста батон, либо положите тесто в форму для хлеба. Накройте и поставьте в теплое место еще на 30 минут.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке. В электрической духовке устанавливайте температуру 200°C, в газовой духовке – уровень 6. Время выпекания – 25-30 минут. Выпекайте, пока буханка не станет пористой и не образуется золотистая корочка.

Мягкие булочки с маком

Ингредиенты: белая хлебная мука – 570 г, сухие активные дрожжи – 1 пакетик (примерно 2½ ч.л.), слегка теплое молоко – 300 мл, 2 яйца комнатной температуры, сахар-песок – 1 ч.л., подсолнечное масло – 1 ст.л., соль – 2 ч.л., маковые семена – 75 г.

Приготовление

Смешайте молоко, яйца, масло, сахар, соль и дрожжи в миске и оставьте на 5

минут. Насыпьте муку и маковые семена в чашу миксера. Включите миксер с крючком на скорости 1 и медленно наливайте в чашу жидкую часть ингредиентов. Затем увеличьте скорость до 2 и замешивайте тесто еще 5 минут.

Достаньте тесто из чаши и положите на доску, обсыпанную мукой, нарежьте тесто на 8-10 частей, из которых сформируйте булочки. Положите булочки на лист для выпекания. Затем поставьте булочки в теплое место, чтобы они увеличились в размере в два раза.

Сверху смажьте булочки небольшим количеством яйца или молока и поместите в предварительно разогретую духовку. В электрической духовке устанавливайте температуру 220°C, в газовой духовке – уровень 7. Время выпекания – 20-25 минут. Выпекайте, пока булочки не станут пористыми и не образуется золотистая корочка.

Итальянский хлеб с травами

Ингредиенты: белая хлебная мука – 575 г, сухие активные дрожжи – 1 пакетик (примерно 2½ ч.л.), вода – 290 мл, оливковое масло – 2 ст.л., сахар-песок – 2 ч.л., соль – 2 ч.л., смесь сушеных трав – 4 ст.л.

Приготовление

Смешайте воду, масло, сахар, соль и дрожжи в миске и оставьте на 5 минут. Насыпьте муку и сушеные травы в чашу миксера. Включите миксер с крючком на скорости 1 и медленно наливайте в чашу жидкую часть ингредиентов. Затем увеличьте скорость до 2 и замешивайте тесто еще 5 минут.

Затем снимите чашу, накройте тесто и поставьте его подниматься в теплое место на 20-30 минут. За это время тесто должно увеличиться в размере в два раза. Достаньте тесто из чаши и положите на доску, обсыпанную мукой. Слегка похлопывая тесто, выпустите из него воздух. Сформируйте из теста батон, который положите на лист для выпекания. Снова поставьте

в теплое место, чтобы хлеб увеличился еще в два раза.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке. В электрической духовке устанавливайте температуру 200°C, в газовой духовке – уровень 6. Время выпекания – 25 минут. Выпекайте, пока буханка не станет пористой и не образуется золотистая корочка.

Мороженое с кофе и бренди

Ингредиенты: яйцо – 3 шт., сахарная пудра – 75 г, нежирные сливки – 300 мл, растворимый кофе – 2 ст.л., жирные сливки – 300 мл, бренди – 2 ст.л.

Приготовление

Взбейте яйца с сахаром в чаше миксера венчиком на скорости 6, чтобы получить равномерную текстуру. В кастрюле доведите до кипения и сразу снимите с плиты нежирные сливки с растворимым кофе. Влейте туда смесь из яиц и сахара, постоянно помешивая. Перелейте смесь в термостойкую миску и поставьте миску в воду, кипящую на медленном огне. Готовьте, хорошо помешивая, пока смесь не станет достаточно густой. Достаньте миску из кастрюли с водой и дайте остыть. Взбейте жирные сливки миксером с венчиком на скорости 6, чтобы получить текстуру с мягкими гребнями. Соедините взбитые жирные сливки и смесь из нежирных сливок с яйцом и сахаром, добавьте бренди. Перелейте получившуюся смесь в контейнер для мороженого, поставьте в морозилку на 2,5-3 ч. Затем достаньте частично замороженную смесь и хорошо перемешайте. Затем снова уберите в морозильную камеру до полного замораживания.

Меренги

Ингредиенты: белки 4 яиц, сахарная пудра – 200 г

Приготовление

Взбейте яичные белки в чаше миксера венчиком на скорости 6, чтобы получить плотную текстуру. Добавьте к белкам половину сахарной пудры и снова взбивайте венчиком до получения мягкой массы с крутыми гребнями. Снимите чашу с миксера и металлической ложкой добавьте в смесь оставшуюся сахарную пудру.

На лист для запекания положите меренги, сформированные ложкой или специальной трубкой, посыпьте меренги остатками сахарной пудры. Запекайте на нижнем уровне духовки. В электрической духовке устанавливайте температуру 120°C, в газовой духовке – уровень ½. Время выпекания – 1,5 ч. Затем дайте меренгам остыть на решетке. Украсьте готовые меренги мягкими фруктами, шоколадом, сладким кремом.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать корпус миксера в воду или мыть его под краном!

Детали миксера не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не разбирайте и не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный прибор, а обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ЧИСТКА ПРИБОРА

- Очищайте миксер сразу же после каждого использования.
- После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.
- Снимите насадку и чашу и сразу же вымойте их теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем или дайте высохнуть естественным путем.
- Рекомендуется мыть насадки немедленно, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии.
- Протрите поворотный вал от черной полоски, которая образуется в процессе его вращения.
- Также протрите шнур питания, если на него попали продукты.
- Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
После подключения миксера к электросети не загорается индикация панели управления.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка питания подключена к розетке, контакт вилки в розетке надежный, розетка исправна.
	Не зафиксирован верхний блок.	Опустите верхний блок до фиксации.
Миксер внезапно останавливается во время работы.	Миксер работает слишком долго, и/или температура в комнате слишком высокая, в результате двигатель перегревается и срабатывает защитное выключение.	Выключите миксер и дайте ему остыть в течение 15-30 минут.
Миксер очень сильно шумит во время работы.	Установлена высокая скорость.	На высокой скорости миксер шумит больше. Правильно выбирайте скорость в зависимости от задач.
	Продуктов в чаше очень много.	Уменьшите количество продуктов.
	Напряжение в сети нестабильно.	Подождите, когда напряжение стабилизируется.
	Миксер работает слишком долго.	Сделайте перерыв в работе миксера и дайте ему остыть.
Вращение насадки приостанавливается, либо скорость нестабильна.	Слишком низкая температура в комнате, поэтому смазка затвердела.	Снимите чашу и дайте миксеру поработать вхолостую в течение 5 минут, чтобы размягчить смазку. Затем скорость должна стабилизироваться.
	Продуктов в чаше слишком много, они слишком твердые, поэтому миксер перегружается.	Уменьшите количество продуктов, чтобы не перегружать прибор.
	Упало напряжение сети.	Подождите, когда напряжение стабилизируется.
Во время работы миксер шатается и трясется.	Отвалилась накладка на ножке.	Убедитесь, что накладка на ножке на месте. Если ее нет, найдите и закрепите ее.
	Миксер стоит на мягкой и/или неровной поверхности.	Используйте миксер на твердой ровной поверхности.
Не удается зафиксировать верхний блок в горизонтальном положении.	Чаша и/или крышка чаши неправильно установлены.	Поверните крышку в нужное положение. Убедитесь, что чаша установлена правильно.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки влаги и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже $+5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+40^{\circ}\text{C}$, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение сети: $\sim 220\text{--}240\text{ В}$, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 1800 Вт

Максимальный объем чаши: 5,5 л

Максимальный вес продуктов: 1,2 кг

Максимальное время непрерывной работы: 5 минут

Класс безопасности: Класс II



ПРИМЕЧАНИЕ:

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца. Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте jvc-rus.ru.



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 66, оф. 203.

** Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

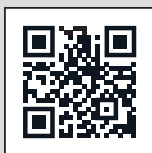
Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **JVC**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **JVC** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте jvc-rus.ru.



jvc-rus.ru