

**JVC**

РУКОВОДСТВО  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



*Миксер планетарный*  
**JK-MX515 silver**

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 от 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.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

|   |    |
|---|----|
| НАЗНАЧЕНИЕ .....                            | 3  |
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....                     | 3  |
| УСТРОЙСТВО ПРИБОРА.....                     | 5  |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....                   | 5  |
| РЕЦЕПТЫ .....                               | 7  |
| ЧИСТКА И УХОД.....                          | 8  |
| УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....             | 9  |
| БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....                  | 10 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....            | 10 |
| ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ ..... | 10 |
| СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....                 | 11 |

### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## НАЗНАЧЕНИЕ

Электрический миксер предназначен только взбивания и смешивания пищевых продуктов в домашних условиях.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Стационарный электрический миксер разработан исключительно для бытового применения внутри помещений и должен быть использован строго по назначению. Миксер не предназначен для промышленного и коммерческого применения.

Перед началом эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время эксплуатации миксера.

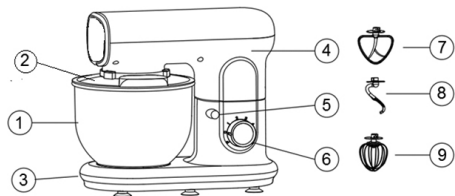
- Прибор предназначен для работы внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Не используйте прибор на улице.
- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- При подключении к электросети и во время работы запрещается прикасаться к вилке и шнуру питания мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.
- 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 пытаться чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- 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 переключателем скоростей (переключатель скоростей должен находиться в положении «0»).
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам миксер, беритесь за сетевую вилку.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- 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 смешивать миксером слишком твердые ингредиенты, например замороженное сливочное масло или замороженное тесто.
- Запрещается использовать миксер для смешивания твердых и сухих продуктов, приготовления слишком густых смесей.
- Запрещается использовать миксер для перемешивания непищевых продуктов, например клея, красок, строительных смесей и т. п.
- Не превышайте время работы, указанное в настоящем руководстве.

- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электродвигателя.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над насадками.
- Не касайтесь движущих частей устройства.
- 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 каких-либо аксессуаров и насадок, не рекомендованных производителем.
- Запрещается снимать насадки на работающем приборе.
- Перед установкой насадок, убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед использованием миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
- Отсоедините насадки от миксера перед их чисткой.
- Не размещайте прибор вблизи от источника тепла (например электрической или газовой плиты, открытого огня).
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- 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:**

**Время работы миксера не должно превышать 5 минут за одно включение. Между двумя циклами работы миксера необходимо сделать перерыв на 10 минут, чтобы дать остыть двигателю. Если объем продуктов очень большой, между несколькими циклами работы сделайте увеличенный интервал на 40-45 минут.**

**Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.**

**УСТРОЙСТВО ПРИБОРА**

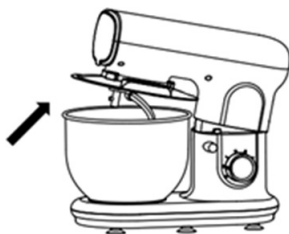
1. Съемная чаша из нержавеющей стали
2. Крышка чаши
3. Подставка чаши
4. Корпус миксера
5. Кнопка разблокировки корпуса
6. Переключатель скоростей
7. Лопатка для перемешивания
8. Крючок для замеса теста
9. Венчик для взбивания

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА****Подготовка к эксплуатации**

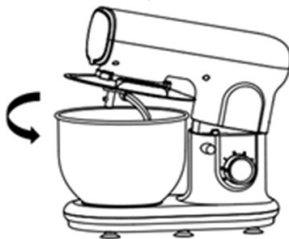
Извлеките прибор из упаковки. Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».

**Сборка**

**Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он выключен (переключатель скоростей находится в положении 0) и отключен от электросети.**

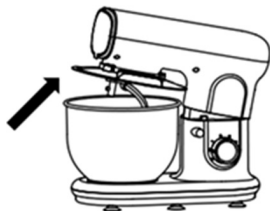


Нажмите кнопку разблокировки корпуса, чтобы его поднять. Закрепите крышку чаши на корпусе.



Вставьте нужную насадку в разъем, прижмите и поверните ее против часовой стрелки до упора.

## Разборка



Нажмите кнопку разблокировки корпуса, чтобы его поднять.



Прижмите насадку и поверните ее по часовой стрелке.



Снимите прозрачную крышку чаши.

## Основные операции

Нажмите кнопку разблокировки корпуса одной рукой и поднимите корпус другой рукой.

Установите подходящую насадку.

Установите чашу на подставку и поверните по часовой стрелке до фиксации.

Положите в чашу продукты, не кладите слишком много продуктов (не превышайте количество, указанное в таблице ниже).

Опустите корпус в рабочее горизонтальное положение.

Подключите вилку питания к электрической розетке.

Поверните переключатель скоростей в положение «1», а через 30 секунд в положение «2».

Когда продукты будут смешаны до нужной консистенции, поверните переключатель скоростей в положение «0», чтобы выключить миксер.

Отключите вилку питания от электросети.

Разблокируйте корпус, снимите чашку, повернув ее против часовой стрелки.

Отсоедините насадку.

Проведите чистку прибора, вымойте съемные детали.

## Переключатель скоростей

Переключателем скоростей устанавливается скорость работы миксера. Большая цифра соответствует большей скорости. Кроме того, имеется кратковременный режим, соответствующий положению «P» переключателя.

## Выбор насадки

Крючок предназначен для замеса теста для хлеба и выпечки, а также смешивания других плотных масс. Лопатка для перемешивания предназначена для смешивания продуктов средней плотности, например теста для кексов, печений, блинов и т.п.

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

## Защита от перегрева

Миксер имеет механизм защиты от перегрева. Если во время работы двигатель прибора перегреется, он выключится автоматически. В этом случае выключите прибор, отключите его от электросети и дайте ему полностью остыть. Затем использование миксера можно продолжить.

## РЕЦЕПТЫ

### Взбивание яичных белков

Установите насадку-венчик, положите в чашу яичные белки, опустите корпус миксера. Подключите прибор к электросети и начните взбивать яичные белки. Взбивание проходит следующие стадии.

|                  |  |
|------------------|--|
| Начальная стадия | Большие пузырьки разного размера.  |
| Начало           | Маленькие пузырьки, масса становится белой.  |
| Мягкий гребень   | Поднимите венчик, смесь может подняться, масса стекает каплями.  |
| Уплотнение       | Поднимите венчик, масса приобретает форму, появляется мягкий гребень.  |
| Плотный гребень  | Поднимите венчик, спереди образовался плотный гребень, масса имеет равномерную структуру и блестящий оттенок.    |
| Завершение       | Поднимите венчик, спереди сформировался плотный гребень, цвет массы равномерный, без пятен и блестящего оттенка. |

Не взбивайте яичные белки слишком долго, это может негативно повлиять на результаты.

### Взбивание сливок

Положите чашу миксера в морозильную камеру на 20 минут.

Установите венчик на прибор, достаньте чашу и установите ее тоже. Налейте в чашу свежие сливки 38% жирности, при желании добавьте сахар. Подключите прибор к электросети и установите скорость «4». Взбивание проходит следующие стадии.

|             |  |
|-------------|--|
| Начало      | Начните взбивание, смесь становится гуще.  |
| Рябь, волны | Поднимите венчик, смесь равномерная, образуется гребень спереди.   |
| Уплотнение  | Поднимите венчик, сформирован гребень спереди, смесь достаточно плотная для приготовления начинки для торта или пирожных, мороженого и проч. |

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

*Взбивание сливок происходит очень быстро. Внимательно следите за процессом особенно после появления ряби и волн, чтобы не взбивать дольше, чем это необходимо.*

### **Замешивание простого теста**

Для замешивания теста используйте крючок.

Ингредиенты: мука с высоким содержанием глютена или обычная мука или мука для кексов – 1000 г, вода более 500 мл. Соотношение между мукой с высоким содержанием глютена и водой – 1:2; соотношение между обычной мукой или мукой для кексов и водой – 1:1,2.

#### **ВНИМАНИЕ:**

**Не используйте более 1000 г муки. Не устанавливайте скорость выше «2».**

Одну минуту замешивайте на скорости «1», затем семь минут замешивайте на скорости «2». Если после этого результат вас не устроит, можете замешивать еще некоторое время, но не устанавливайте более высокую скорость.

Для формирования теста и замеса других плотных масс восьми минут обычно достаточно. Если вам нужно приготовить тесто для хлеба или другой выпечки, время может быть увеличено. При этом непрерывное время работы миксера для замеса теста не должно превышать 15 минут, чтобы не допустить перегрева двигателя. После 15 минут работы сделайте перерыв на 15 минут.

### **Замешивание дрожжевого теста**

Для замешивания теста используйте крючок.

Ингредиенты: мука хлебопекарная – 500 г, сахарный песок – 100 г, яйца – 2 шт., сухие дрожжи – 5 г, сливочное масло – 75 г, соль – 5 г, вода – 200 мл.

Сначала положите в чашу муку, затем медленно добавляйте воду и прочие ингредиенты, за исключением сливочного масла. Сначала установите скорость «1», когда тесто сформируется, установите скорость «2» и замешивайте еще 5 минут. Затем установите скорость «3» или «4» и замешивайте еще 10 минут, чтобы получить тонкое тесто. В конце добавьте сливоч-

ное масло и замешивайте еще 5 минут на скорости «3». После этого тесто для хлеба и другой выпечки готово для запекания в духовке.

### **Приготовление воздушного теста, теста для блинов**

Для замешивания теста используйте крючок.

Ингредиенты: мука – 100 г, сахарный песок – 100 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт.

Замешивайте 3-5 минут на скорости от «1» до «5».

### **ЧИСТКА И УХОД**

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.

Насадки миксера и чаша не предназначены для мытья в посудомоечной машине, это может привести к обесцвечиванию и деформации.

Рекомендуется мыть насадки немедленно, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии.

Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

#### **ВНИМАНИЕ:**

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



**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не разбирайте и не пытайтесь самостоятельно чинить прибор, а обратитесь в уполномоченный сервисный центр производителя.

| <b>Неисправности</b>                           | <b>Возможные причины</b>   | <b>Способы устранения</b>   |
|--|--|---|
| Во время работы миксер неожиданно выключился.  | Сработала защита от перегрева.   | Выключите прибор и подождите, пока он полностью остынет. В дальнейшем не используйте миксер непрерывно слишком долго (более 15 минут для замеса теста или более 24 минут для смешивания менее густых смесей). |
| Миксер не включается переключателем скоростей. | Отсутствует питание.   | Убедитесь, что прибор подключен к электросети, контакт вилки и розетки плотный, розетка исправна.   |
|  | Корпус миксера не в рабочем положении.   | Опустите корпус миксера с насадкой в рабочее положение.   |
| Прибор сильно шумит во время работы.           | Прибор работает на высокой скорости, слишком долго или с чрезмерной нагрузкой. | Не перегружайте миксер. В следующий раз кладите меньше продуктов. Перед следующим циклом дайте миксеру остыть.  |
| Работа двигателя замедляется.                  | В помещении слишком холодно, из-за этого смазка внутри прибора загустела.      | Дайте миксеру поработать 5 минут на холостом ходу, чтобы размягчить смазку и стабилизировать скорость.  |
|  | Слишком много продуктов.   | Выключите прибор, уменьшите количество продуктов и установите минимальную скорость.   |

## 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: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная мощность: 1000 Вт

Время непрерывной работы: 5 минут

Объем чаши: 5 л

Количество скоростей: 6

*В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного 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](http://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. 6б, 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](http://jvc-rus.ru).

**JVC**  
[jvc-rus.ru](http://jvc-rus.ru)