

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СКАЧАЙ КНИГУ РЕЦЕПТОВ!

Аэрогриль
JK-MB051

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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	10
ЧИСТКА И УХОД.....	10
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	11
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	12
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	13
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	14

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль представляет собой многофункциональный прибор, предназначенный для приготовления или разогрева пищи в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной и некоммерческой эксплуатации. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование аэрогриля, использование его для сушки белья, бумаги, 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

Электрогриль предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, смонтированной по всем пра-

вилам. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.

- Розетка должна находиться в непосредственной близости от аэрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с большой номинальной мощностью.
- Запрещается управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера или устройства дистанционного управления.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- 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.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался,

не пережимался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками 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 разогретый аэрогриль или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- 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 дальнейшего гарантийного обслуживания.

- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- 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.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено к сети электропитания.

- Устанавливайте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую поверхность. Во избежание появления пятен на столешнице или ее обесцвечивания рекомендуется использовать аэрогриль на термостойком коврике или подставке.

- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.

- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг аэрогриля свободное пространство не менее 10 см со всех сторон. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия на корпусе прибора.

- Запрещается класть что-либо на работающий аэрогриль.

- Во избежание ожога не приближайте лицо или руки к вентиляционным отверстиям работающего прибора.

- Не устанавливайте и не используйте аэрогриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.

- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.

- Запрещается устанавливать аэрогриль рядом с источниками сильного тепла (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).

- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами гриля.

- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.

- **Запрещается разогревать в аэрогриле масло или жидкости, т.к. это может привести к возгоранию и травмам!**

- В случае возгорания запрещается тушить аэрогриль водой. Отключите прибор от электросети, при возможности накройте и потушите пламя мокрым полотенцем.

- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.

- Запрещается перемещать аэрогриль с места на место во время его работы, а также когда он наполнен горячими продуктами.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением от электросети дождитесь завершения работы аэрогриля или выключите прибор кнопками панели управления.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут.
- Во время работы аэрогриль может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Доставайте чашу с продуктами, взявшись за ручку. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

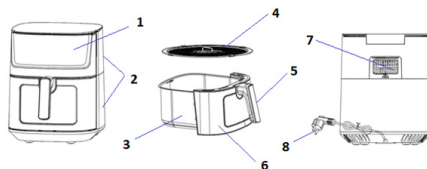
• Не позволяйте детям использовать аэрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

• Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая маленьких детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования аэрогриля, снимают его с гарантийного обслуживания. Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб,

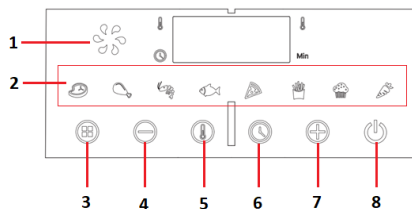
возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



1. Сенсорная панель управления
2. Корпус прибора
3. Чаша
4. Решетка
5. Ручка чаши
6. Внешняя крышка чаши
7. Вентиляционные отверстия
8. Шнур питания с вилкой

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор работы вентилятора
2. Индикаторы программ приготовления
3. Кнопка выбора программы приготовления
4. Кнопка уменьшения температуры/времени приготовления
5. Кнопка перехода в режим настройки температуры приготовления
6. Кнопка перехода в режим настройки времени приготовления
7. Кнопка увеличения температуры/времени приготовления

8.  Кнопка включения/выключения прибора / начала приготовления

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките аэрогриль 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.

Тщательно вымойте чашу и решетку водой с мягким моющим средством, ополосните чистой водой и вытрите насухо.

Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью.

При первом включении может появиться незначительный запах или дым, которые через несколько минут должны исчезнуть. Это испаряется остаток смазки с внутренних компонентов изделия, что не является неисправностью.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте аэрогриль на ровную, устойчивую, термостойкую, горизонтальную поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги, а также легко воспламеняющихся предметов.
2. Извлеките чашу из аэрогриля, потянув за ручку, установите на дно чаши решетку и положите на решетку продукты. Аэрогриль готовит продукты с помощью горячего воздуха, поэтому не следует наливать в чашу растительное масло или другие жиры для жарки.
3. Задвиньте чашу внутрь прибора. Задвигайте чашу до конца, в противном случае аэрогриль не будет работать.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается готовить в чаше без решетки!

Кладите продукты в аэрогриль в чашу так, чтобы не допускать контакта продуктов с нагревательными элементами.

4. Подключите вилку питания к электрической розетке. После этого загорится индикатор питания.
5. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения , чтобы включить прибор. После этого на дисплее отобразятся настройки температуры и времени приготовления по умолчанию: 200°C и 15 мин. Вы можете начать приготовление в этом режиме, нажав кнопку  еще раз. Если вам нужно выбрать другую программу приготовления, то воспользуйтесь возможностью выбора программы (см. ниже).
6. Последовательно нажимайте кнопку выбора программы приготовления , чтобы выбрать нужную программу. После выбора нужной программы на дисплее отобразятся настройки по умолчанию для данной программы.
7. Если необходимо изменить температуру приготовления, сначала нажмите кнопку перехода в режим настройки температуры , должен загореться индикатор , затем кнопками  и  установите нужную температуру. Температура регулируется в диапазоне от 80°C до 200°C. Каждое нажатие кнопки  или  изменяет температуру на 5 градусов. Чтобы быстро изменить значение температуры, нажмите и удерживайте кнопку  или .
8. Если необходимо изменить время приготовления, сначала нажмите кнопку перехода в режим настройки времени

 , должен загореться индикатор **Min** , затем кнопками  и  установите нужное время. Время приготовления регулируется в диапазоне от 1 минуты до 60 минут. Каждое нажатие кнопки  или  изменяет время на одну минуту. Чтобы быстро изменять значение времени, нажмите и удерживайте кнопку  или .

ПРИМЕЧАНИЕ:

Вы можете менять настройки приготовления (время и температуру) и в процессе приготовления.

Если продукты и аэрогриль холодные, добавьте к времени приготовления 3 минуты на разогрев. Вы также можете предварительно разогреть прибор без продуктов в течение примерно 4 минут.

9. Кратко нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление.
10. Во время приготовления на дисплее будет гореть индикатор работы вентилятора.
11. Некоторые продукты необходимо перевернуть в ходе процесса приготовления. Для этого извлеките чашу из прибора, взявшись за ручку и переверните продукты вилкой или щипцами, или потрясите чашу (при извлечении чаши двигатель и лампа аэрогриля автоматически выключаются). Задвиньте чашу обратно, и аэрогриль автоматически возобновит приготовление.
12. Когда установленное время приготовления истечет, аэрогриль подаст звуковые сигналы, а на дисплее появится надпись «OFF». Вентилятор продолжит работать еще 20 секунд, затем аэрогриль выключится автоматически.
13. Возьмитесь за ручку и извлеките чашу с продуктами из аэрогриля. Поставьте чашу на термостойкую поверхность и убедитесь, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, задвиньте чашу в аэрогриль и включите приготовление на протяжении еще нескольких минут, также при необходимости увеличьте температуру.
14. Когда продукты приготовятся, достаньте чашу и переложите продукты на тарелку или в миску с помощью вилки или щипцов. Будьте осторожны при перекладывании крупных кусочков, при необходимости используйте две пары щипцов.
15. По окончании приготовления одной порции продуктов аэрогриль сразу же готов к приготовлению следующей порции. При установке времени приготовления следующей порции учитывайте, что аэрогриль уже разогрет и приготовление потребует меньше времени.
16. Чтобы выключить аэрогриль вручную, нажмите и удерживайте кнопку  . На дисплее отобразится индикация «OFF». Вентилятор продолжит работать еще 20 секунд, затем аэрогриль выключится автоматически.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Индикаторы	Название программы	Температура по умолчанию, °C	Диапазон изменения температуры, °C	Время приготовления по умолчанию, мин	Диапазон изменения времени, мин	Перемешивание во время приготовления	Предварительный разогрев
	Стейк	180	80–200	16	1–60	+	+
	Куриные ножки	180	80–200	25	1–60	+	+
	Креветки	180	80–200	12	1–60	+	+
	Рыба	180	80–200	18	1–60	+	+
	Пицца	200	80–200	20	1–60	–	–
	Картофель фри	200	80–200	17	1–60	встряхнуть	+
	Выпечка	160	80–200	17	1–60	–	+
	Овощи	160	80–200	17	1–60	+	–

ПРИМЕЧАНИЕ:

Картофель фри в середине приготовления следует обязательно хорошо встряхнуть. Указанные в таблице время и температура носят среднестатистический характер и могут меняться пользователем в зависимости от количества и свойств продуктов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Приготовление маленьких порций требует меньше времени, чем приготовление больших порций, при этом уменьшение или увеличение объема продуктов потребует лишь незначительного сокращения или увеличения времени приготовления.
- Чтобы продукты готовились равномерно, нарежьте их на кусочки одинакового размера.
- Старайтесь распределять продукты в чаше так, чтобы они не лежали слоями друг на друге. Если продуктов много, лучше приготовить их в несколько заходов.
- Для равномерной прожарки перемешивайте маленькие кусочки приблизительно в середине или по истечении 2/3 времени приготовления.
- Кладите в чашу сухие продукты, чтобы они приобретали золотистую корочку, а во время приготовления не образовывался дым.
- Некоторые сухие продукты следует сбрызнуть маслом или нанести масло кисточкой. При сбрызгивании масло распределяется более равномерно.
- Чтобы картофель фри или другие овощи были более хрустящими, убедитесь, что они сухие, затем добавьте к ним немного растительного масла и встряхните, готовьте картофель и другие овощи сразу или в течение несколько минут после добавления масла.
- Не рекомендуется готовить в аэрогриле слишком жирные продукты, например, сосиски или сардельки.
- При приготовлении жирных продуктов во избежание появления дыма между

двумя порциями следует сливать жир из чаши.

- Те снеки, которые предназначены для приготовления в духовке, обычно так же могут быть приготовлены и в аэрогриле.
- Большинство замороженных полуфабрикатов предназначены для приготовления без добавления масла.
- Если вы хотите приготовить продукты с начинкой, используйте покупное тесто, оно требует меньше времени приготовления по сравнению с домашним тестом.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. В режиме разогрева устанавливайте температуру 150°C и время около 10 мин.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть.

Чаша и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует бережного обращения. Запрещается использовать для очистки металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные средства или острые предметы.

Вымойте чашу и решетку под краном с применением мягкого моющего средства. Не допускается мыть чашу или решетку в посудомоечной машине.

Если продукты прилипли к чаше или решетке, замочите их в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.

Протрите внутреннюю камеру аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в теплой воде. Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов щеткой.

Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.

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.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и химически активных веществ. Наличие в воздухе паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей не допускается.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других агрессивных паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Аэрогриль не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт плотный, розетка исправна.
	Не начато приготовление.	Нажмите кнопку выбора программы приготовления, установите время и температуру, затем нажмите кнопку начала приготовления.
Еда не приготовилась.	Чаша была переполнена.	Загружайте в чашу меньшие порции.
	Была установлена слишком низкая температура.	Устанавливайте более высокую температуру.
	Было установлено слишком короткое время приготовления.	Устанавливайте более длительное время приготовления.
Продукты приготовлены неравномерно.	Продукты не были перевернуты в ходе приготовления.	Некоторые продукты нужно переворачивать в ходе приготовления.
Не получается задвинуть чашу внутрь аэрогриля.	Слишком много продуктов в чаше.	Кладите меньше продуктов.
	Решетка неправильно установлена.	Установите решетку на дно чаши и прижмите, чтобы решетка не могла двигаться по чаше.
Из аэрогриля выходит белый дым.	При приготовлении используется масло.	Вытрите излишки масла.
	В чаше или на решетке остался жир после прошлого использования.	Мойте чашу и решетку после каждого использования.
Картофель фри не прожарился.	Сорт картофеля неподходящий.	Используйте свежий плотный картофель.
	Картофель не был промыт.	Перед приготовлением промойте порезанный картофель, чтобы смыть крахмал.
Картофель фри или другие снеки после приготовления в аэрогриле не хрустят.	Вы использовали готовый картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в традиционной фритюре.	Используйте картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в духовке или печи, либо перед приготовлением смажьте картофель фри или другие снеки, которые у вас есть, растительным маслом.
	Слишком много воды и/или мало масла.	Нарежьте картофель на тонкие кусочки, чтобы после приготовления они были более хрустящими. Промойте и промокните порезанный картофель, чтобы удалить избыток влаги, затем сбрызните небольшим количеством растительного масла.

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 питания: ~220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 1850 Вт

Объем чаши: 8 л

Температура приготовления: 80°C – 200°C

Таймер: 0-60 мин

Класс электробезопасности: Класс I

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

Импортёр/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



jvc-rus.ru