

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



*Многофункциональный
стационарный планетарный миксер*
JK-MX525

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	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	5
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ БЛЕНДЕРА	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ	10
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, смешивания, измельчения пищевых продуктов в домашних условиях и должен быть использован строго по назначению.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещено использовать миксер в промышленных или коммерческих целях.
- Прибор предназначен для работы внутри помещения при комнатной температуре и влажности воздуха.
- Запрещается использовать прибор на улице.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Не допускайте, чтобы шнур питания соприкасался с горячими или острыми поверхностями.
- 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 кнопку 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 устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и емкостей 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.
- Если прибор упал в воду:
- Запрещается использовать миксер для перемешивания непивцевых продуктов, например клея, красок, строительных смесей и т. п.
- Не превышайте время 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 расплескивание.
- Запрещается использование каких-либо аксессуаров и насадок, не рекомендованных производителем.
- Запрещается снимать насадки на работающем приборе.
- Не размещайте прибор вблизи от источника тепла (рядом с электрической или газовой плитой, 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:

- **Запрещается смешивать миксером слишком твердые ингредиенты, например, замороженное сливочное масло.**
- **Запрещается использовать миксер для смешивания твердых и сухих продуктов, приготовления слишком густых смесей.**
- **Запрещается одновременно использовать прибор более чем в одном режиме.**

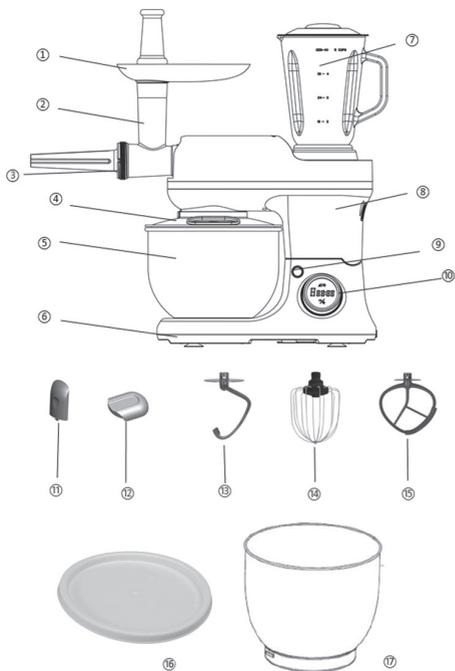
- **Одновременно миксер может работать либо только как миксер, либо только как блендер, либо только как мясорубка.**

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

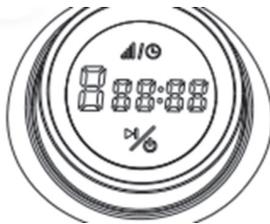
- Миксер – 1
- Стальная чаша с ручкой – 1
- Крышка стальной чаши для хранения – 1
- Полипропиленовая чаша – 1 шт.
- Защитная крышка чаши – 1
- Крючок для замеса теста – 1
- Лопатка для перемешивания – 1
- Венчик для взбивания – 1
- Комплект насадок для функции мясорубки – 1
- Кувшин блендера с ножами и крышкой – 1
- Руководство по эксплуатации – 1
- Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Лоток мясорубки
2. Загрузочная горловина мясорубки
3. Прижимная гайка
4. Защитная крышка чаши
5. Стальная чаша с ручкой
6. Основание корпуса
7. Кувшин блендера
8. Верхняя часть корпуса
9. Кнопка разблокировки верхней части корпуса
10. Сенсорная панель управления
11. Крышка отверстия для установки мясорубки
12. Крышка отверстия для установки кувшина блендера
13. Крючок для замеса теста
14. Венчик для взбивания
15. Лопатка для перемешивания
16. Крышка стальной чаши для хранения
17. Полипропиленовая чаша

Сенсорная панель управления



- В нижней части панели расположена кнопка включения/выключения миксера (удерживание 3 сек) и пауза работы миксера (кратковременное нажатие).
- В центре расположены индикаторы скорости и времени работы миксера.
- В верхней части панели расположена кнопка выбора режима работы, скорости/времени обработки продуктов. Для настройки скорости/времени обработки продуктов необходимо поворачивать колесико настройки вокруг цифровой панели управления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА

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

- Поставьте миксер на ровную и устойчивую поверхность.
- Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он 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 (не превышайте количество, указанное в таблице ниже). 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.
 - Выберите подходящую насадку: лопатку для перемешивания, крючок для замеса теста или смешивания мясного фарша с другими ингредиентами для приготовления котлет или венчик для взбивания яичных белков, сливок, молока и других жидких продуктов.
 - Установите насадку в разъем в верхней части корпуса. Убедитесь, что насадка надежно зафиксирована, потянув за нее вниз.
 - Опустите верхнюю часть корпуса до фиксации. Убедитесь, что крышка полностью закрывает чашу.
- управления, установите нужную скорость от 1 до 8.
4. После этого можно кратко нажать кнопку начала/приостановки работы, чтобы запустить работу миксера. Снова нажмите кнопку начала/приостановки, чтобы приостановить работу миксера.
 5. Вы можете установить определенное время работы миксера (таймера), по истечении которого его работа остановится автоматически. Для этого нажмите кнопку настройки скорости/времени, после чего должна начать мигать индикация времени. Поворачивая колесо настройки вокруг панели управления, установите нужное время от 0 до 15 минут, шаг настройки времени – 30 секунд. Если вы не установите время вручную, миксер будет работать в соответствии с настройкой по умолчанию – 15 минут.
 6. После начала работы миксера начинает отображаться обратный отсчет времени. Когда отсчет времени доходит до «00:00», работа миксера останавливается.
 7. При отсутствии операций в режиме настройки в течение 4 секунд текущее значение сохраняется автоматически.
 8. Если во время работы миксера, вы поднимете верхнюю часть корпуса, на дисплее загорится индикатор скорости «0» и на месте индикации времени загорится индикация «E:01». После того как вы опустите и снова зафиксируете верхнюю часть корпуса, на дисплее снова отобразится оставшееся время обработки, но по-прежнему будет гореть индикатор скорости «0». Для продолжения работы вам потребуется установить скорость снова.
 9. Если движение двигателя не возобновится в течение 3 секунд, то работа миксера будет остановлена, на месте индикатора скорости загорится индикатор «Н», индикация времени не будет отображаться. Нажмите и удерживайте

Порядок эксплуатации

1. Подключите вилку шнура питания в розетку, после этого на сенсорной панели загорится кнопка включения/выключения.
2. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, чтобы включить прибор. Миксер перейдет в режим ожидания, при этом на панели управления загорится индикатор скорости «0» и индикация времени «00:00».
3. Перед тем как запустить работу миксера, необходимо установить скорость. Миксер не начнет работу, если горит индикатор скорости «0». Поворачивая колесо настройки вокруг панели

кнопку включения/выключения, чтобы запустить миксер.

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

- Рекомендуется соблюдать пропорцию: на 5 частей воды 3 части муки.
- Максимальное количество муки: 1500 г.
- Не превышайте максимальное общее количество ингредиентов в чаше.
- Для замеса теста используйте крючок или лопатку.
- Начинайте замес на скорости «1» в течение 10 секунд, затем замешивайте на скорости «2» еще 10 секунд, затем на скорости «3» примерно 3 минуты.
- Запрещается непрерывно эксплуатировать миксер более 4 минут.

ВНИМАНИЕ: запрещается эксплуатировать миксер непрерывно более 4 минут.

Взбивание яичных белков или сливок

- Используйте венчик для взбивания.
- Начинайте взбивать яичные белки на скорости от «4» до «6» и взбивайте без остановки в течение примерно 5 минут.
- Максимальное количество – 24 яйца.
- Начинайте взбивать сливки на скорости от «4» до «6» и взбивайте без остановки в течение примерно 5 минут.
- Максимальное количество – 250 мл сливок.
- Не превышайте максимальное общее количество ингредиентов в чаше.

Смешивание коктейлей, шейков и прочих жидкостей

- Смешивайте ингредиенты в соответствии с рецептом на скорости от «1» до «6» в течение примерно 5 минут.
- Используйте лопатку для перемешивания.
- Не превышайте максимальное общее количество ингредиентов в чаше.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ БЛЕНДЕРА

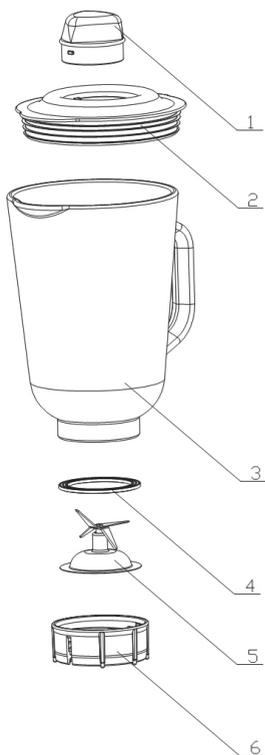
С помощью блендера можно смешивать различные продукты для приготовления смузи, соусов, супов, майонеза, пюре, детского питания, а также напитков, в т.ч. молочных коктейлей.

Подготовка продуктов

- Фрукты и овощи очистите от кожуры и порежьте на кубики размером приблизительно 2 см.
- Из фруктов и овощей удалите твердые косточки и семена. Убедитесь, что все оставшиеся части фруктов являются съедобными.

- Перед обработкой горячих продуктов дайте им остыть до 60°C.
- Не кладите продукты выше максимальной отметки, чтобы они не расплескались из кувшина во время смешивания.
- Запрещается использовать блендер для измельчения сухих продуктов.
- При измельчении фруктов обязательно добавляйте некоторое количество жидкости.

Устройство блендера



1. Мерный стаканчик
2. Крышка кувшина
3. Стекланный кувшин
4. Уплотнительное кольцо
5. Ножи
6. Основание кувшина

Дополнительные меры предосторожности при использовании кувшина блендера

- Запрещается включать блендер с пустым кувшином.
- Используйте блендер только с закрытой крышкой.
- Не наполняйте кувшин выше максимальной отметки.

ВНИМАНИЕ:

- *Запрещается измельчать в кувшине слишком твердые продукты такие, как кофейные зерна, мускатные орехи или крупы, а также мясо.*
- *Запрещается использовать блендер для замешивания густого теста.*
- *Запрещается использовать блендер более 3 минут непрерывно.*

Сборка блендера

1. Наденьте на нижнюю часть стеклянного кувшина уплотнительное кольцо.
2. Вставьте в дно кувшина насадку с ножами.
3. Плотно закрутите основание кувшина.

Порядок эксплуатации

- Положите предварительно подготовленные продукты в кувшин блендера и закройте кувшин крышкой.
- Зафиксируйте мерный стаканчик в крышке блендера, для этого вставьте его в отверстие в крышке и поверните.
- Откройте крышку отверстия для установки кувшина блендера на корпусе миксера и установите собранный кувшин на посадочное место и поверните против часовой стрелки до фиксации.
- Включите прибор.
- Выберите скорость и запустите работу двигателя.

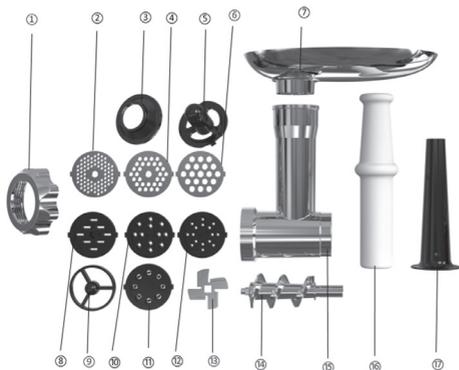
Выбор скорости

Скорость	Назначение
3-4	Жидкие продукты (смузи, соусы, коктейли)
5-6	Более густые продукты (пюре, суп-пюре)
P (импульсный режим)	Колка льда

В импульсном режиме переключатель скоростей следует удерживать в положении «P».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

Устройство мясорубки



- Прижимная гайка (1)
- Решетки для мяса (2, 4, 6)
- Нож (13)
- Шнек (14)
- Камера мясорубки (15)
- Насадки для приготовления кеббе (3, 5)
- Насадки для приготовления сосисок (9, 17)
- Лоток загрузочный (7)
- Толкатель (16)
- Насадки для теста:
 - спагетти (10, 12)
 - макароны (11)

Сборка

1. Откройте крышку отверстия для установки камеры мясорубки на корпусе миксера, установите камеру мясорубки в посадочное место.
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь. Слегка поверните шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.
4. Установите решетку нужного размера следом за ножом, убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки. Рекомендуется для мяса использовать решетку с крупными отверстиями.
5. Удерживая решетку (нажимая по центру одним пальцем), плотно закрутите прижимную гайку другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
6. Сверху на камеру мясорубки установите лоток.

Рубка мяса

- Подключите планетарный миксер к электросети.
- Включите прибор, проверьте работоспособность миксера в режиме мясорубка без ингредиентов и правильность сборки, выключите прибор.
- Выберите постное мясо (без жира). Перед измельчением в мясорубке удалите все кости, хрящи и сухожилия.
- Нарезьте мясо на кусочки размером около 2 см x 2 см x 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.
- Поставьте под камеру мясорубки подходящую емкость для сбора фарша.
- Положите на лоток подготовленные кусочки мяса.
- Включите прибор, установите скорость «6» и запустите работу двигателя.

- Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину.
- По окончании работы выключите прибор, извлеките вилку из розетки.
- Подождите, пока корпус миксера остынет.
- Протрите корпус прибора мягкой слегка влажной тканью, а затем протрите сухой тканью, чтобы отполировать поверхность.
- Протрите поворотный вал от черной полоски, которая образуется в процессе его вращения. Это естественное образование в процессе эксплуатации.
- Протрите шнур питания, если на него попали продукты.
- Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства

ВНИМАНИЕ:

- **Категорически запрещается проталкивать мясо в загрузочную горловину пальцами. Используйте для этой цели толкатель.**
- **Запрещается измельчать сильно замороженное мясо, но рекомендуется слегка подмороженное, охлажденное мясо.**

Приготовление кеббе

- Кеббе – это традиционное блюдо арабской кухни, представляющее собой трубочки из мяса, которые фаршируются и обжариваются.

Начинка кеббе

- Ингредиенты: баранина – 100 г, оливковое масло – 1,5 ст. л., мелконарезанный лук – 1,5 ст. л., мука – 1,5 ст. л., соль, перец и другие специи – по вкусу.
- Баранину нарежьте на полоски, затем дважды прокрутите через мясорубку.
- Лук обжарьте до золотистого цвета, затем добавьте баранину и пожарьте до готовности.

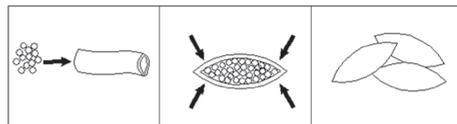
- Добавьте соль, специи и готовьте еще 1-2 минуты.
- При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть.

Внешняя оболочка кеббе

- Ингредиенты: постное мясо – 450 г, мука – 150-200 г, молотый мускатный орех, красный перец, черный перец, соль и другие специи – по вкусу.
- Прокрутите мясо через мясорубку три раза. Затем смешайте фарш с мукой, солью и специями. Получившуюся смесь прокрутите через мясорубку три раза.

Сборка мясорубки Кеббе

- Откройте крышку отверстия для установки камеры мясорубки на корпусе миксера.
- Установите камеру мясорубки на посадочное место.
- Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь.
- Слегка поверните шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
- Наденьте насадки для кеббе на посадочное место шнека.
- Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами насадок. Плотно закрутите прижимную гайку. Не перекручивайте гайку.
- Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подготовленной смеси для оболочки.



- Возьмите трубочку и залепите один из ее концов, затем аккуратно наполните ее подготовленной начинкой.

- Заполняйте трубочку не полностью, а так, чтобы можно было залепить и второй конец трубочки.
- Подготовленные трубочки обжаривайте в горячем растительном масле до появления золотистого оттенка.
- Вымойте все съемные детали под краном.
- Корпус прибора протрите слегка влажной тканью.
- Перед тем как снова собрать блендер, дайте всем деталям высохнуть.

Приготовление сосисок

- Прокрутите мясо в мясорубке.
- Открутите прижимную гайку и установите насадку для приготовления сосисок.
- Положите оболочку сосисок в воду комнатной температуры на 10 минут.
- Затем наденьте оболочку на насадку для приготовления сосисок.
- Сделайте сосиски из подготовленного фарша.
- Если оболочка прилипнет к насадке, слегка смочите ее водой.

ЧИСТКА ПРИБОРА

- Очищайте миксер (блендер, мясорубку) сразу же после каждого использования.
- После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.
- Снимите насадку и чашу. Сразу же вымойте насадку, чашу и крышку теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем

ВНИМАНИЕ:

- **Рекомендуется мыть насадки, ножи, решетки, сразу после применения, во избежание засыхания остатков продуктов, размножения бактерий и плесени, а также образования окиси на металлических поверхностях.**
- **Запрещено мыть элементы мясорубки, блендера, миксера в посудомоечной машине.**

Чистка блендера

- Снимите кувшин и освободите его от продуктов.

Чистка мясорубки

- Разберите мясорубку, удалите остатки мяса.
- Вымойте все детали, которые контактируют с продуктами теплой проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните их чистой горячей водой и сразу же вытрите насухо.
- Корпус прибора протрите слегка влажной тканью.
- Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом.

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 уполномоченный сервисный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
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.
После подключения миксера к электросети не загорается индикация панели управления.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка питания подключена к розетке, контакт вилки в розетке плотный, розетка исправна.
	Не зафиксирован верхний блок.	Опустите верхний блок до фиксации.
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 ингредиенты затвердели.	Снимите чашу и дайте миксеру поработать вхолостую в течение 5 минут, чтобы размягчить ингредиенты. 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 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.
Тесто темнеет после замешивания миксером.	В тесто падает черная пыль из верхнего блока.	Проверьте состояние верхнего блока, насадок, поворотного вала. Убедитесь, что они сухие, не имеют ржавчины, коррозии и т.п.

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 агрессивных сред. Перед тем как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже +5°C и не выше +40°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, 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 питания: ~220-240 В, 50 Гц

Мощность: 1600 Вт

Емкость чаши: 5,5 л

Дополнительная полипропиленовая чаша: 4,5 л

Стеклоянная чаша блендера: 1,5 литра

Время непрерывной работы: 4 минуты (миксер) / 3 минуты (блендер)

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