

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Электрическая мясорубка  
**JK-MG070**



**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.....	7
УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ .....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	8
ЧИСТКА И УХОД.....	11
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	12
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	12
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	13
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	13

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

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

## НАЗНАЧЕНИЕ

Мясорубка электрическая предназначена для приготовления фарша из мяса, рыбы, грибов, измельчения овощей, фруктов, получения пюреобразных масс из ягод, профилирования теста, набивки колбас.

Мясорубка не может перерабатывать жесткие, твердые или волокнистые пищевые компоненты (например, кости, орехи, корень имбиря, твердые ядра, толстые сухожилия и хрящи).

Прибор предназначен для использования в быту, внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха.

***Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование мясорубки, а также использование ее для обработки 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

При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать безопасным использование прибора.

Перед началом эксплуатации мясорубки внимательно прочитайте настоящее руководство и следуйте всем указаниям.

- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанным на маркировке изделия. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству, автоматически регулирующему включение/выключение прибора.
- Запрещается использовать любые аксессуары, кроме рекомендованных производителем.

- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно.
- 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 кухонной раковины, душа, ванны, умывальника, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается использовать мясорубку вне помещений или на влажных поверхностях.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать корпус мясорубки с двигателем или сетевой шнур в воду, разбрызгивать на них воду и другие жидкости или мыть под краном. Следите, чтобы влага не попадала внутрь отсека двигателя.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, 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 и уронить на себя тяжелую мясорубку.
- Запрещается переносить или передвигать работающую мясорубку.
- При перемещении мясорубки удерживайте ее обеими руками за корпус с электродвигателем, не беритесь только за лоток или камеру мясорубки.
- По окончании работы отключайте мясорубку от электросети и проводите ее чистку.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур мясорубки, беритесь только за сетевую вилку.
- Категорически запрещается проталкивать продукты в загрузочную горловину пальцами или какими-либо посторонними предметами, для этой цели пользуйтесь исключительно толкателем.
- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками и корпусом с электродвигателем.
- Если вращение шнека мясорубки прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от электросети и только потом разберите и очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют его движение.
- Запрещается измельчать кости, орехи и другие твердые продукты. Запрещается измельчать продукты с жесткими волокнами, например имбирь.
- Не перегружайте мясорубку. При образовании засора немедленно остановите мясорубку, отключите ее от электросети и очистите шнек или нож от остатков продуктов.
- Всегда отключайте мясорубку от электросети перед установкой или снятием аксессуаров, а также перед чисткой прибора.
- Перед тем как начать разбирать мясорубку, дождитесь остановки всех ее движущихся деталей и отключите мясорубку от электросети.
- В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- Не позволяйте детям использовать мясорубку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

- Храните прибор в чистом и сухом состоянии в недоступном для детей сухом и прохладном месте.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают люди, 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 мясорубки, снимают ее 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.**

#### **ВНИМАНИЕ:**

- **Резущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.**
- **Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что переключатель режимов находится в положении «OFF» (выключено).**
- **Максимальное время непрерывной работы мясорубки не более 5 минут. После этого необходимо сделать не менее чем 10-минутный интервал в работе, чтобы дать двигателю остыть.**
- **Время работы в режиме обратного вращения (реверса) для устранения засора не должно превышать 5 секунд.**
- **Мясорубка имеет встроенный механизм защиты от перегрева. При перегреве двигателя он может автоматически отключить питание прибора. Если мясорубка выключится, отключите ее**

**от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Затем снова подключите мясорубку к электросети и продолжите работу.**

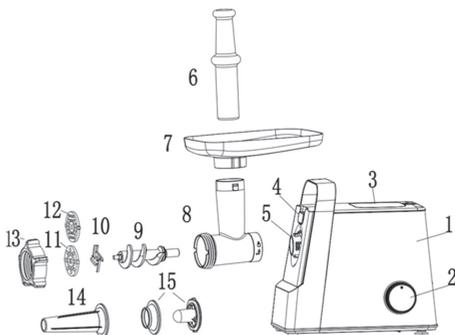
- **Запрещается во время работы переводить переключатель режимов сразу из положения включения «1» или «2» в положение реверса «REV». Сначала переведите переключатель в положение «OFF», чтобы выключить мясорубку, дождитесь полной остановки двигателя (примерно 10 секунд), потом переведите переключить в режим реверса «REV» в обратную сторону вращения. В противном случае прибор может выйти из строя.**
- **По окончании работы в камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, что не является неисправностью.**
- **Продукты могут приобрести темный цвет из-за окисления металла от воды, содержащей в мясе при долгом стоянии шнека. К остаткам продуктов может прилипать металлическая пыль при большой нагрузке на шнек, это не является неисправностью изделия. Не употребляйте окисленные или окрашенные остатки мяса в пищу выбросите их.**

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

- Мясорубка
- Металлический загрузочный лоток
- Толкатель для продуктов
- 2 решетки в комплекте: 5 мм, 7 мм
- Насадка для приготовления сосисок
- Насадка для приготовления кеббе (из двух частей)
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон

## УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ



1. Корпус мясорубки
2. Переключатель режимов (REV, OFF, 1, 2)
3. Отсек для хранения аксессуаров
4. Кнопка фиксации/снятия камеры мясорубки
5. Посадочное место для установки камеры мясорубки
6. Толкатель
7. Загрузочный лоток
8. Камера мясорубки с загрузочной горловиной
9. Шнек
10. Нож
11. Крупная решетка
12. Средняя решетка
13. Прижимная гайка
14. Насадка для приготовления сосисок
15. Насадка для приготовления кеббе (из двух частей)

### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ВНИМАНИЕ:

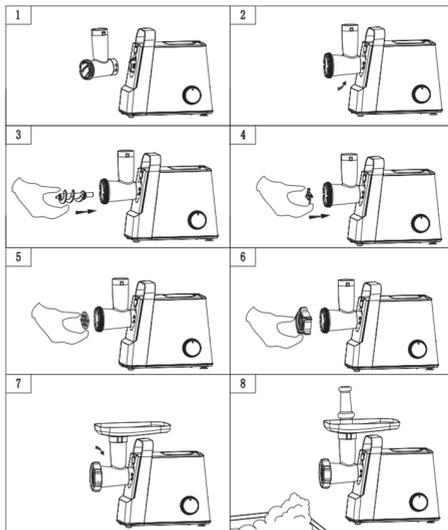
- *Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток.*
- *Рекомендуется периодически производить заточку ножей и решёток в специализированных мастерских.*
- *Запрещается использование решеток и ножей с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые остатками пищи.*
- *Перед подключением мясорубки к электросети убедитесь, что характеристики сети соответствуют указанным на маркировке изделия и что мясорубка выключена (переключатель режимов находится в положении «OFF» (ВЫКЛ)).*

### Подготовка к эксплуатации

Извлеките мясорубку 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 мясорубки тщательно вымойте все детали мясорубки, которые контактируют с продуктами, а затем вытрите их насухо.

### Сборка



1. Одной рукой возьмитесь за корпус мясорубки и большим пальцем нажмите на кнопку для установки и снятия камеры мясорубки на корпусе, другой рукой возьмите камеру мясорубки, вставьте ее в посадочное место на мясорубке (Рис. 1) и поверните против часовой стрелки (Рис. 2). Затем отпустите кнопку. Слегка покачайте камеру мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь (Рис. 3). Слегка поверните шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.
3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 4). Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.
4. Установите решетку нужного типа следом за ножом (Рис. 5), убедитесь, что выступы на решетке совпадают с пазами камеры.
5. Удерживая решетку (нажимая по центру одним пальцем), плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис.

- 6, Рис. 7). Не закручивайте гайку слишком сильно.
- Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его (Рис. 8).
  - Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность. При этом убедитесь, что воздух может свободно подходить к нижней и боковым сторонам корпуса с электродвигателем для обеспечения достаточной вентиляции.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

*Рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса.*

*Для приготовления некоторых блюд мяса необходимо прокрутить дважды.*

**Рубка мяса**

Выбирайте 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.

**ВНИМАНИЕ:**

**Запрещается измельчать мороженое мясо.**

Подключите мясорубку к электросети. Поставьте под камеру мясорубки подходящую миску для сбора фарша. Положите на лоток подготовленные кусочки мяса. Поверните переключатель режимов по часовой стрелке, чтобы выбрать подходящую скорость 1 или 2. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину (Рис. 8). В процессе работы металлическая камера мясорубки может немного двигаться, что является нормальным. По окончании работы переведите переключатель режимов в положение OFF (ВЫКЛ), отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

**ВНИМАНИЕ:**

**Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 5 минут. Делайте 10-минутные интервалы в работе, чтобы дать двигателю остыть.**

**Устранение засоров**

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, сначала переведите переключатель режимов в положение OFF (ВЫКЛ) и подождите примерно 10 секунд, когда двигатель полностью остановится, и только затем переведите переключатель режимов в положение REV (Вращение в обратном направлении). Шнек будет вращаться в обратном направлении, и засор будет устранен.

**ВНИМАНИЕ:**

**Время работы мясорубки в режиме обратного вращения не должно превышать 5 секунд.**

После устранения засора можете продолжить работу как обычно. Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите её и устраните засор вручную, удалив остатки некачественного мяса, сухожилий и т.п.

**Приготовление кеббе**

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

**Начинка**

Ингредиенты: постная баранина, нарезанная на полоски – 400 г, оливковое или другое растительное масло – 1 ст. л., две средние луковицы, мелко нарубленные, мука – 1 ст. л., душистый перец – 1-2 ст. л., соль, перец и другие специи – по вкусу. Прокрутите баранину через среднюю решетку мясорубки. Лук обжарьте

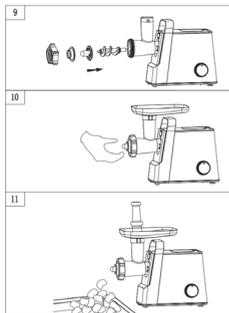
до золотистого цвета, затем добавьте баранину и пожарьте до готовности. Добавьте соль, специи и готовьте еще 1-2 минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть.

**Внешняя оболочка**

Ингредиенты: постная баранина, нарезанная на полоски – 500 г, промытый и просушенный булгур – 500 г, одна маленькая луковица, специи – по вкусу.

По очереди прокрутите порции баранины и булгура через среднюю решетку мясорубки, примерно в середине процесса также прокрутите луковицу. Полученную массу дважды прокрутите через среднюю решетку. Теперь смесь для внешней оболочки готова.

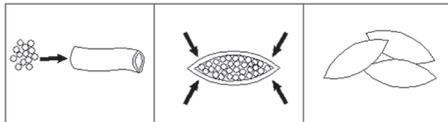
**Кеббе**



Разберите мясорубку, выполнив шаги 5-3 из подраздела «Сборка» (снимите со шнека мясорубки решетку и нож). Наденьте насадки для кеббе на посадочное место шнека, как показано на рисунке 9.

Убедитесь, что выступы на насадке совпадают с пазами в камере. Плотно закрутите прижимную гайку (Рис. 10). Не перекручивайте гайку.

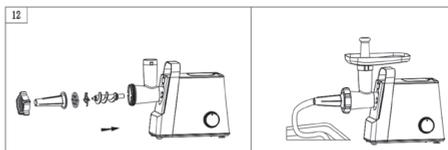
Сделайте с помощью мясорубки трубочки из подготовленной смеси для оболочки (Рис. 11). На выходе из насадки слегка поддерживайте трубочки рукой и обламывайте или обрезайте их при достижении необходимой длины 7-8 см.



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. Для заполнения трубочек вы можете воспользоваться насадкой для приготовления сосисок, установив ее на мясорубку. Подготовленные трубочки обжаривайте в горячем растительном масле в течение примерно 6 минут до появления золотистого оттенка.

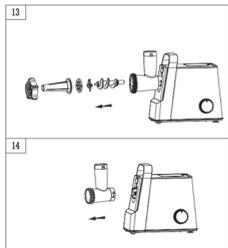
**Приготовление сосисок**

Прокрутите мясо в мясорубке.



Открутите прижимную гайку, установите подходящую насадку для приготовления сосисок или сарделек и закрутите прижимную гайку (Рис. 12). Положите шкурку сосисок в воду комнатной температуры на 10 минут. Затем накрутите шкурку на насадку для приготовления сосисок. Сделайте сосиски из подготовленного фарша. Если шкурка прилипнет к насадке, слегка намочите ее водой.

## Разборка мясорубки



Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.

Чтобы разобрать мясорубку, выполните шаги 6-1 из раздела «Сборка»

в обратной последовательности (Рис. 13).

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку между решеткой и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой.

Чтобы снять камеру мясорубки, одной рукой нажмите на кнопку для установки и снятия камеры, а другой возьмитесь за камеру и поверните ее по часовой стрелке. Затем отсоедините камеру от корпуса мясорубки (Рис. 14).

## ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.

1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, переведите переключатель режимов в положение OFF (ВЫКЛ), а затем отсоедините мясорубку от электросети.
2. Разберите мясорубку, удалите остатки мяса.
3. 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.
4. Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
5. Рекомендуется смазывать нож и решетки растительным маслом.

### ВНИМАНИЕ:

**Чистку мясорубки следует проводить сразу же после окончания работы с ней.**

**Запрещается мыть детали мясорубки в посудомоечной машине, во избежание порчи и потемнения элементов камеры мясорубки.**

**Запрещается оставлять нож и решетку мокрыми или с остатками воды, что приведет к появлению ржавчины и порче элементов.**

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Под воздействием определенных продуктов цвет поверхности деталей может измениться. Эксплуатационные качества деталей при этом не ухудшаются. Через некоторое время цвет деталей, как правило, восстанавливается.

## 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 перемещения 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 сред, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед транспортировкой или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +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  
 Максимальная потребляемая мощность: 2200 Вт  
 Время непрерывной работы: не более 5 мин  
 Длина шнура электропитания: 1,2 м  
 Вес: 3,7 кг  
 Габаритные размеры: 36,6 x 18,4 x 31,7 см  
 Класс электробезопасности: класс II

*В связи с постоянным совершенствованием 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. 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](http://jvc-rus.ru).







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