

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Стационарный
планетарный миксер
JK-MX520

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
ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО	8
ЧИСТКА ПРИБОРА	11
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	11
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	13
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	14
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	14

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрический миксер предназначен для взбивания и смешивания пищевых продуктов в домашних условиях и должен быть использован строго по назначению.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие рекомендации по безопасности использования прибора:

- 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 указанному 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 кнопкой включения/выключения.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам миксер, беритесь за сетевую вилку.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать 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.
- Если прибор упал в воду:
- 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 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.

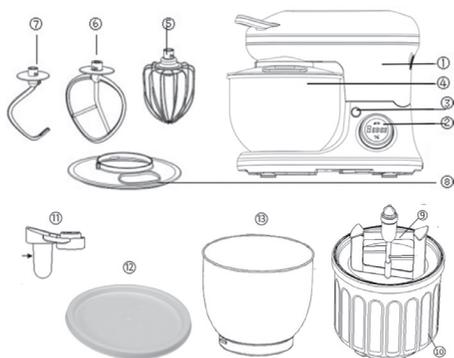
Запрещается использовать миксер для смешивания твердых и сухих продуктов, приготовления слишком густых смесей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

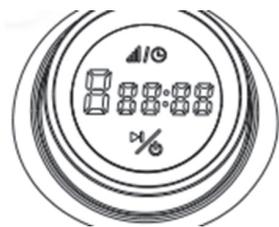
- Миксер – 1 шт.
- Стальная чаша с ручкой – 1
- Крышка стальной чаши для хранения – 1
- Полипропиленовая чаша – 1 шт.
- Защитная крышка чаши – 1
- Крючок для замеса теста – 1 шт.
- Лопатка для перемешивания – 1 шт.
- Венчик для взбивания – 1 шт.
- Чаша для приготовления мороженого – 1 шт.
- Насадка для приготовления мороженого – 1 шт.
- Коннектор насадки для мороженого – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Верхняя часть корпуса
2. Сенсорная панель управления
3. Кнопка разблокировки верхней части корпуса
4. Чаша из нержавеющей стали
5. Венчик для взбивания
6. Лопатка для перемешивания
7. Крючок для замеса теста
8. Защитная крышка чаши
9. Насадка для взбивания мороженого
10. Емкость для взбивания мороженого
11. Коннектор насадки для мороженого
12. Крышка стальной чаши для хранения
13. Полипропиленовая чаша

Сенсорная панель управления



- В нижней части панели управления расположена кнопка включения/выключения миксера (удержание кнопки 3 сек), и пауза в работе миксера (кратковременное нажатие).

- По центру находятся индикаторы скорости и время 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.
6. Для этого нажмите кнопку настройки скорости/времени, после чего должна начать мигать индикация времени.
 7. Поворачивая колесо настройки вокруг панели управления, установите нужное время от 0 до 15 минут, шаг настройки времени – 30 секунд.
 8. Если вы не установите время вручную, миксер будет работать в соответствии с настройкой по умолчанию – 15 минут.
 9. После начала работы миксера начинает отображаться обратный отсчет времени. Когда отсчет времени доходит до «00:00», работа миксера останавливается.
 10. При отсутствии операций в режиме настройки в течение 4 секунд текущее значение сохраняется автоматически.
 11. 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».
 12. 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.
 13. Если движение двигателя не возобновится в течение 3 секунд, то работа миксера будет остановлена, на месте индикатора скорости загорится индикатор «H», индикация времени не будет отображаться. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, чтобы запустить миксер.

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 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, по истечении которого его работа остановится автоматически.

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.
- 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 4 минут.
- Используйте лопатку для перемешивания.
- Не превышайте максимальное общее количество ингредиентов в чаше.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

ВНИМАНИЕ:

Дополнительные меры предосторожности при использовании комплекта для приготовления мороженого

Замес теста

- Рекомендуется соблюдать пропорцию: 72 мл воды на каждый 100 г муки.
- Не превышайте максимальное общее количество ингредиентов в чаше.
- Для замеса теста используйте крючок.
- Начинайте замес на скорости «1» в течение 30 секунд, затем замешивайте на скорости «2» еще примерно 4 минуты.

ВНИМАНИЕ: запрещается эксплуатировать миксер непрерывно более 4 минут.

Взбивание яичных белков или сливок

- Используйте для взбивания венчик;
- Начинайте взбивать яичные белки на скорости от «4» до «6» и взбивайте без остановки в течение примерно 4 минут;
- Максимальное количество – 24 яйца;
- Начинайте взбивать сливки на скорости от «4» до «6» и взбивайте без остановки в течение примерно 4 минут;

- Перед началом приготовления мороженого или сорбета тщательно вымойте все детали, контактирующие с продуктами.
- Не следует повторно замораживать мороженое, если оно было полностью или частично разморожено.
- Мороженое или сорбет, приготовленные из сырых ингредиентов, следует употребить в пищу в течение недели. Мороженое и сорбет вкусные, когда свежие.
- Мороженое или сорбет, содержащие сырые или частично приготовленные яйца, не следует употреблять в пищу маленьким детям, беременным женщинам, пожилым людям или в состоянии болезни.
- При извлечении чаши для мороженого из морозилки глубокой заморозки будьте осторожны, чтобы не обжечь руки, используйте прихватки или рукавицы.
- Бережно обращайтесь с чашей для мороженого, не роняйте

и не ударяйте ее, не прокалывайте ее острыми предметами.

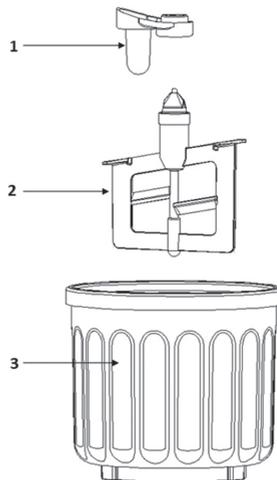
- Если из чаши для мороженого стал вытекать хладагент, прекратите ее использование. При этом не следует беспокоиться: хладагент не токсичен.
- Запрещается ставить чашу для мороженого на горячие поверхности, на конфорки плиты, или рядом с источниками сильного тепла.
- Перед тем как поставить чашу для мороженого в морозильную камеру, убедитесь, что ее внутренние и внешние поверхности сухие.
- Рекомендуется хранить чашу в морозильной камере, чтобы она была всегда готова к использованию.
- Чашу следует ставить в морозильную камеру вертикально. Рекомендуется предварительно убирать чашу в пластиковый пакет, чтобы сохранять ее в чистоте.

Дополнительная информация

Помимо приготовления и замораживания мороженого и сорбета, предварительно замороженная чаша может использоваться для хранения кубиков льда или охлажденных напитков.

- Кубики льда могут сохраняться в чаше для мороженого в течение 2-3 часов при комнатной температуре и не растаять.
- Напитки могут сохраняться холодными (ниже 0°C) в чаше для мороженого 5-8 ч.

Устройство комплекта для приготовления мороженого



1. Коннектор
2. Насадка для перемешивания
3. Чаша для мороженого

Рекомендации по выбору ингредиентов

- Используйте сахар-песок, т.к. он лучше и быстрее растворяется.
- Используйте ингредиенты, которые хорошо растворяются.
- При добавлении фруктов выбирайте спелые, очищайте их от кожуры, косточек и семенных коробочек.
- Можете использовать как свежесжатый сок, так и сок промышленного производства.
- Вы можете менять пропорции ингредиентов по вкусу, но следите, чтобы общее их количество не превышало максимальное (700 мл). Учитывайте, что во время замораживания жидкости расширяются.
- Яичный желток не является обязательным компонентом, но он может

сделать мороженое более мягким и нежным.

- Добавление алкоголя в мороженое замедляет процесс замораживания.
- Для наилучших результатов используйте предварительно охлажденные в холодильнике продукты.

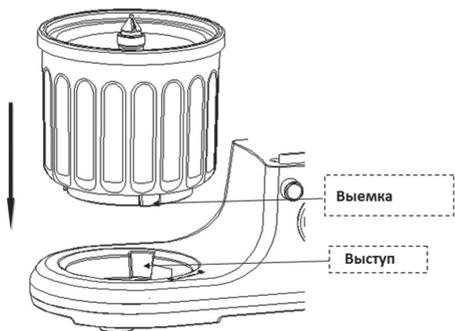
Подготовка чаши

- Тщательно вымойте чашу, насадку и коннектор и вытрите насухо.
- До начала приготовления мороженого поставьте чашу в морозильную камеру на 8-16 часов, чтобы ее как следует охладить при -18°C. Удобнее поставить чашу в морозильную камеру на ночь, чтобы на следующий день приготовить мороженое.
- Когда вы достаете чашу из морозильной камеры, она должна быть полностью заморожена. Проверьте, слегка встряхнув чашу, вы не должны слышать звуки перетекающей воды внутри стенок чаши.

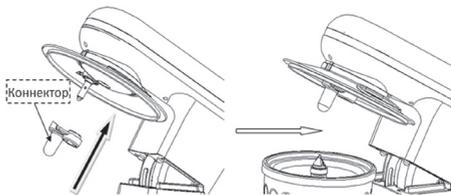
ВНИМАНИЕ:

При извлечении чаши для мороженого из морозилки глубокой заморозки будьте осторожны, чтобы не обжечь руки, используйте прихватки или рукавицы.

Рекомендации по приготовлению



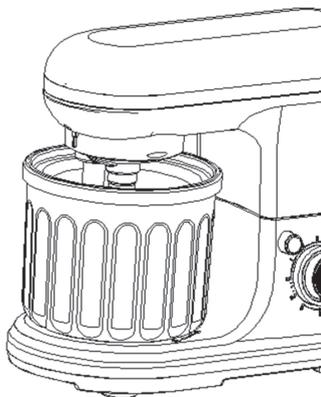
- Сначала закрепите на миксере чашу для мороженого. Три выступа на дне посадочного места на корпусе миксера должны войти в выемки на дне чаши для мороженого.
- Установите внутрь чаши насадку для перемешивания.



- Присоедините коннектор к поворотному валу на верхней части корпуса миксера.

ВНИМАНИЕ:

Не превышайте максимальное суммарное количество ингредиентов – 700 мл.



- Опустите верхнюю часть корпуса миксера до фиксации.
- Включите миксер и начните перемешивание на скорости «1».

ВНИМАНИЕ:

Включите перемешивание до того, как налить ингредиенты в чашу, либо начните перемешивать в течение 30 секунд

после того, как ингредиенты оказались в чаше, в противном случае они могут сразу пристыть к очень холодной чаше из морозильной камеры, тогда не получится их перемешать.

- Медленно вливайте ингредиенты для мороженого или сорбета в чашу.
- Перемешивайте ингредиенты на скорости «1» в течение 10-15 минут.
- Вы можете подавать мороженое сразу или, если вам хочется более твердое и холодное мороженое, убрать его в морозилку на 15-25 минут.
- Готовое мороженое можно хранить в плотно закрытом контейнере в морозильной камере.

Примерный рецепт

1. Смешайте в чаше белый сахар-песок и яичный желток, взбейте их венчиком до получения молочно-желтой равномерной смеси, сахар должен полностью раствориться.
2. Налейте молоко в кастрюлю и нагрейте его до слабого кипения.
3. Медленно вливайте молоко в смесь яичного желтка и сахара, постоянно помешивая. Не наливайте молоко слишком быстро, иначе яичный желток сварится и образует комки.
4. Нагрейте молоко со взбитым желтком до слабого кипения, затем охладите при температуре 5°C.
5. Налейте в заранее охлажденную в морозилке чашу для мороженого холодные легкие сливки, взбейте их примерно на 60%, затем медленно долейте охлажденную смесь молока с яичным желтком, пока миксер перемешивает ингредиенты.
6. Храните в морозилке при температуре -5°C.

ЧИСТКА ПРИБОРА

- Очищайте миксер 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.
- Рекомендуется мыть насадки немедленно, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии.
- 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.
- Также протрите шнур питания, если на него попали продукты.
- Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

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 ремонтировать 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 перемещения 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 основной чаши: 5,5 л

Дополнительная полипропиленовая чаша: 4,5 л

Емкость чаши для мороженого: 1,4 л

Размеры чаши для мороженого (Ø*В): 180*158 мм

Время непрерывной работы: 4 минуты

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