

Pioneer

Руководство Пользователя



Электрическая мясорубка
MG225

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **PIONEER**. 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.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ	5
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	11
ЧИСТКА И УХОД.....	14
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	14
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	15
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	16
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	17
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	17

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 ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И 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 соответствуют 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, насадок или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. 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 передавливался, 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 перемещать 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 специальным 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, толстые сухожилия, хрящи 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 и 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.

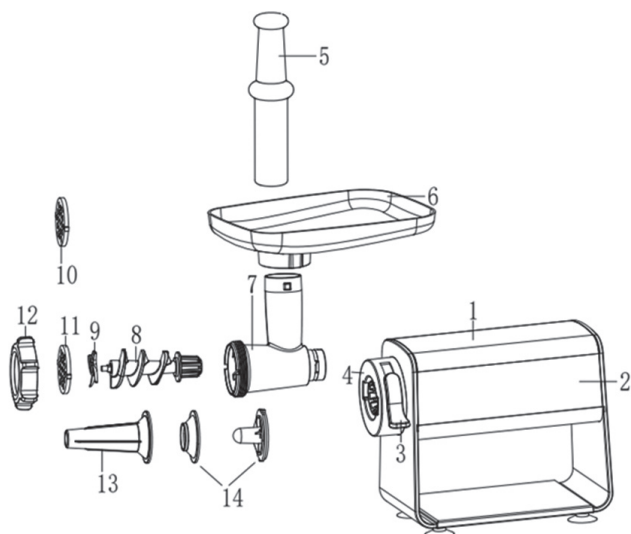
ВНИМАНИЕ:

- **Режущие кромки ножа остро заточены! Во время работы и чистки соблюдайте осторожность.**
- **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.**
- **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 застое шнека. К остаткам продуктов может прилипнуть металлическая пыль при большой нагрузке на шнек, это не является неисправностью изделия. Не употребляйте окисленные или окрашенные остатки мяса в пищу выбросьте их.**

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

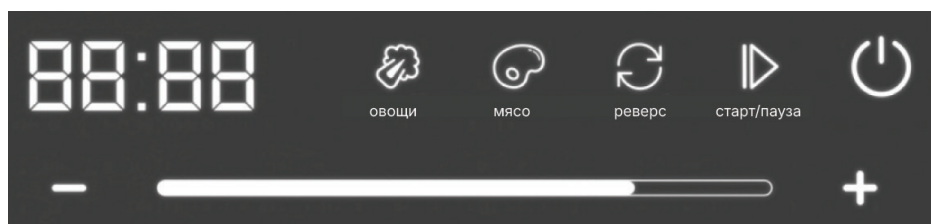


1. Корпус мясорубки
2. Сенсорная панель управления
3. Рычаг фиксации камеры мясорубки
4. Посадочное место для установки камеры мясорубки
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Камера мясорубки с загрузочной горловиной
8. Шнек
9. Нож
10. Средняя решетка
11. Крупная решетка
12. Прижимная гайка
13. Насадка для приготовления сосисок
14. Насадка для приготовления кеббе (из двух частей)

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка включения/выключения

После подключения мясорубки к электросети кратко нажмите кнопку  , чтобы включить прибор. На панели управления загорится индикация дисплея «00:00», подсветка кнопок  и  . Мясорубка будет находиться в режиме ожидания.

Когда мясорубка работает, независимо от текущего режима, кратко нажмите кнопку  , чтобы ее выключить. Если двигатель мясорубки работает, его работа будет остановлена немедленно, подсветка панели управления погаснет.

— + Кнопки регулировки скорости

Когда мясорубка находится в режиме ожидания, кратко нажмите кнопку  , чтобы увеличить скорость на 1 ступень, или кратко нажмите кнопку  , чтобы уменьшить скорость на 1 ступень. Всего имеется 6 скоростей. Вы также можете регулировать скорость с помощью сенсорного ползунка регулировки скорости, расположенного между кнопками  и  . Сенсорный ползунок может быть активен не во всех режимах работы мясорубки.

Кнопка начала/приостановки работы

Когда мясорубка находится в режиме ожидания, после выбора нужной скорости кратко нажмите кнопку  , чтобы мясорубка начала работу. На дисплее отобразится отсчет времени работы. При необходимости вы можете изменить скорость мясорубки в процессе ее работы. Чтобы приостановить работу мясорубки, еще раз кратко нажмите кнопку  . Время работы по-прежнему будет отображаться на дисплее еще 30 минут, а затем обнулится.

При отсутствии операция с мясорубкой, она автоматически перейдет в режим ожидания через 30 минут.

Вы также можете начать работу мясорубки прямо из режима ожидания, не выбирая скорость, тогда мясорубка начнет работать по умолчанию на максимальной скорости 6.

Кнопка выбора режима переработки овощей

Когда мясорубка находится в режиме ожидания, кратко нажмите кнопку  , чтобы перевести мясорубку в режим переработки овощей, при этом подсветка кнопки  начнет мигать и будет установлена скорость «4».

Нажмите кнопку , чтобы мясорубка начала работу. На дисплее отобразится отсчет времени работы, подсветка кнопки  будет гореть постоянно. Кнопки  и  гореть не будут.

При необходимости вы можете изменить скорость мясорубки в процессе ее работы. В режиме переработки овощей скорость регулируется в диапазоне от «1» до «4». Чтобы приостановить работу мясорубки, еще раз кратко нажмите кнопку . Время работы по-прежнему будет отображаться на дисплее еще 30 минут, а затем обнулится.

При отсутствии операции с мясорубкой, она автоматически перейдет в режим ожидания через 30 минут.

Кнопка выбора режима переработки мяса

Когда мясорубка находится в режиме ожидания, кратко нажмите кнопку , чтобы перевести мясорубку в режим переработки мяса, при этом подсветка кнопки  начнет мигать и будет установлена скорость «6».

Нажмите кнопку , чтобы мясорубка начала работу. На дисплее отобразится отсчет времени работы, подсветка кнопки  будет гореть постоянно. Кнопки  и  гореть не будут.

При необходимости вы можете изменить скорость мясорубки в процессе ее работы. В режиме переработки мяса скорость регулируется в диапазоне от «1» до «6». Чтобы приостановить работу мясорубки, еще раз кратко нажмите кнопку . Время работы по-прежнему будет отображаться на дисплее еще 30 минут, а затем обнулится.

При отсутствии операции с мясорубкой, она автоматически перейдет в режим ожидания через 30 минут.

Кнопка выбора режима вращения в обратном направлении

Используйте режим вращения в обратном направлении для устранения засора. Остановите работу мясорубки, кратко нажав кнопку . Затем кратко нажмите кнопку , чтобы мясорубка начала работу с вращением в обратном направлении. На дисплее отобразится отсчет времени до 10 секунд, по истечении 10 секунд работа мясорубки автоматически остановится. Чтобы остановить работу мясорубки до истечения 10 секунд, еще раз кратко нажмите кнопку .

Если мясорубка находится в режиме ожидания (ее работа остановлена), то при нажатии кнопки , она начнет работу с вращением в обратном направлении немедленно.

Если мясорубка работает (осуществляется вращение в прямом направлении), то при нажатии кнопки , она начнет работу с вращением в обратном направлении после остановки прямого вращения и паузы в 2 секунды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ:

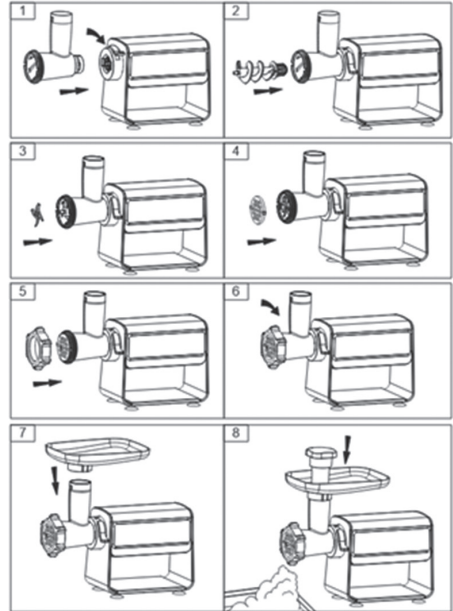
- *Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Рекомендуется периодически производить заточку ножей и решеток в специализированных мастерских.*
- *Запрещается использование решеток и ножей с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые остатками пищи.*

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. Поднимите рычаг фиксации камеры вверх. Возьмите камеру мясорубки и вставьте в посадочное место на мясорубке. Затем поверните рычаг фиксации камеры вниз, чтобы зафиксировать камеру (Рис. 1).

2. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь (Рис. 2). Слегка поверните шнек, чтобы зафиксировать его в корпусе мясорубки.

3. Наденьте нож на посадочное место шнека режущей стороной наружу (Рис. 3). Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.

4. Установите решетку нужного типа следом за ножом (Рис. 4), убедитесь, что выступы на решетке совпадают с пазами камеры.

5. Удерживая решетку (нажимая по центру одним пальцем), плотно закрутите прижимную гайку другой рукой (Рис.

5 и 6). Не закручивайте гайку слишком сильно.

6. Сверху на загрузочную горловину камеры мясорубки установите лоток и закрепите его (Рис. 7).

7. 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 мясо необходимо прокрутить дважды.

Рубка мяса

Выбирайте постное мясо (без жира). Перед измельчением в мясорубке удалите все кости, хрящи и сухожилия.

Нарежьте 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.

Нажмите кнопку , чтобы включить мясорубку. Запустите работу мясорубки на подходящей скорости (см. раздел «Панель управления»). 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 снова нажмите кнопку , отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

Устранение засоров

Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, нажмите кнопку  (см. раздел «Панель управления»). Шнек будет вращаться 10 секунд в обратном направлении, и засор будет устранен.

После устранения засора можете продолжить работу как обычно.

Если засор не устраняется, отключите мясорубку от электросети, разберите её и устрани́те засор вручную.

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.

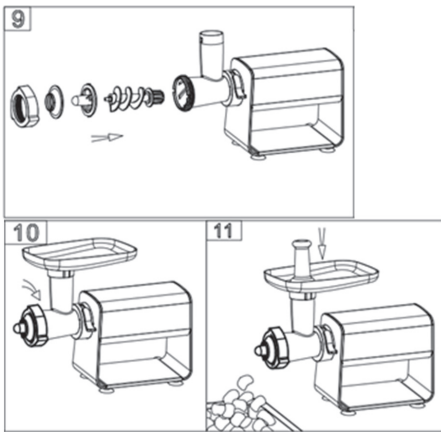
Прокрутите баранину через среднюю решетку мясорубки. Лук обжарьте до золотистого цвета, затем добавьте баранину и пожарьте до готовности. Добавьте соль, специи и готовьте еще 1-2

минуты. При необходимости слейте излишки жира и дайте начинке остыть.

Внешняя оболочка

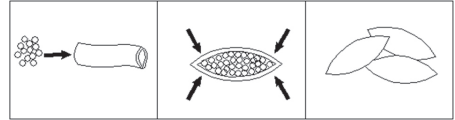
Ингредиенты: постная баранина, нарезанная на полоски – 500 г, промытый и просушенный булгур – 500 г, одна маленькая луковица, специи – по вкусу. По очереди прокрутите порции баранины и булгура через среднюю решетку мясорубки, примерно в середине процесса также прокрутите луковицу. Полученную массу дважды 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 насадку для кеббе на посадочное место шнека, как показано на Рис. 9 выше. Убедитесь, что выступы на насадке совпадают с пазами в камере. Плотнo закрутите прижимную гайку (Рис. 10). Не переключивайте 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.

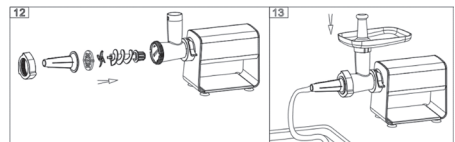


Возьмите трубочку и залепите один из ее концов, затем аккуратно наполните ее подготовленной начинкой. Заполняйте трубочку не полностью, а так, чтобы можно было залепить и второй конец трубочки. Для заполнения трубочек вы можете воспользоваться насадкой для приготовления сосисок, установив ее на мясорубку.

Подготовленные трубочки обжаривайте в горячем растительном масле в течение примерно 6 минут до появления золотистого оттенка.

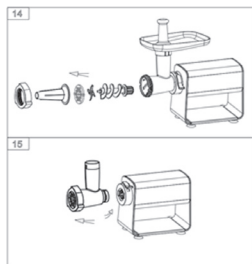
Приготовление сосисок

Прокрутите мясо в мясорубке.



Открутите прижимную гайку и установите насадку для приготовления сосисок (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 (рис. 13). Если шкурка прилипнет к насадке, слегка намочите ее водой.

Разборка мясорубки



Выключите мясорубку, убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите мясорубку от электросети.

Чтобы разо-

брать мясорубку, выполните шаги 6-1 из раздела «Сборка» в обратной последовательности (Рис. 14).

Чтобы легко отделить решетку, поместите отвертку или кончик ножа между решеткой и камерой мясорубки, а затем отодвиньте решетку отверткой (ножом). Чтобы снять камеру мясорубки, поднимите рычаг фиксации камеры вверх, а затем извлеките камеру (Рис. 15).

ЧИСТКА И УХОД

Очищайте мясорубку после каждого использования.

1. Перед тем как разобрать и почистить мясорубку, выключите ее кнопкой , 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. Рекомендуются 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.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Защитное выключение при перегреве

В случае перегрева двигателя, когда его температура достигает 85°C, двигатель автоматически прекращает работу, мясорубка подает 5 звуковых сигналов, а на дисплее отображается индикатор «Е3». Все кнопки прибора будут неактивны.

Если это произошло, дайте мясорубке остыть. Когда температура двигателя опустится до 60°C, индикатор «Е3» погаснет и мясорубка подаст 2 звуковых сигнала. Мясорубка будет находиться в режиме ожидания.

В дальнейшем не используйте мясорубку слишком долго. Через каждые 5 минут работы делайте перерывы на 10 минут.

ВНИМАНИЕ:

Если защитное выключение срабатывает слишком часто, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Превышение мощности

Если рабочая мощность превышает допустимое значение, то двигатель мясорубки автоматически прекращает работу, а на дисплее отображается индикатор «Е4».

В этом случае можно включить только вращение в обратном направлении.

Нажмите кнопку , и через 10 секунд мясорубка должна вернуться в режим ожидания.

Разомкнутая цепь датчика температуры

Если мясорубка обнаруживает разомкнутый контур в цепи датчика температуры, то она прекращает работу, а на дисплее отображается индикатор «Е1». Выключите мясорубку, отключите ее от электросети, затем подключите снова и включите. Если это не помогло, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Короткое замыкание датчика температуры

Если мясорубка обнаруживает короткое замыкание в цепи датчика температуры, то она прекращает работу, а на дисплее отображается индикатор «Е2». Выключите мясорубку, отключите ее от электросети, затем подключите снова и включите. Если это не помогло, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Мясорубка прекратила работу

Если мясорубка внезапно прекратила работу, то выполните следующие шаги:

- Отключите шнур питания от электрической сети.
- Дайте мясорубке остыть на протяжении 60 минут.
- Снова подключите шнур питания к электрической сети.
- Включите мясорубку и попробуйте ее в работе.

Если нормальная работоспособность мясорубки не восстановилась, то обратитесь в авторизованный сервисный центр для устранения неисправности.

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: 3000 Вт

Время непрерывной работы: не более 5 мин

Длина шнура электропитания: 1,2 м

Вес: 4,2 кг

Габаритные размеры: 36,4 × 13,2 × 30,6 см

Класс электробезопасности: класс II

ПРИМЕЧАНИЕ:

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 этом пользователя.

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 pioneer-bt.ru.



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД,
адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED
Address: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG
1 Rumsey St Sheung Wan, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009,
Московская область, г. Электросталь,
ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

** Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. 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 **PIONEER** 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 pioneer-bt.ru.

pioneer-bt.ru

Pioneer