

Pioneer

Руководство Пользователя



Электрический гриль 2 в 1
GR1021E

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение увлажнителя воздуха **PIONEER**. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора просим вас внимательно прочитать все руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации увлажнителя и по уходу за ним. Обратите особое внимание на раздел «Меры предосторожности». Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» для использования в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	7
ВЫБОР ПАНЕЛЕЙ	7
СМЕНА ПАНЕЛЕЙ	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	8
ЧИСТКА И УХОД.....	11
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	11
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	12
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	12
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	13

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрический гриль предназначен для подогрева и приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов, горячих бутербродов, гренок и других пищевых продуктов в домашних условиях. Ребристая поверхность рабочих пластин и высокая температура приготовления способствуют удалению излишков жира из продуктов во время приготовления.

Электрический гриль разработан исключительно для пищевого применения и должен быть использован строго по назначению. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
- в фермерских домах;
- в гостиницах, отелях, пансионатах и других местах проживания.
- в сдаваемых в аренду комнатах.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование электрического гриля, а также обработка в нем непищевых продуктов, использование его для сушки белья, бумаги, других 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

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

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предо-

сторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электрогриль должен быть заземлен. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к заземленной розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от электрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- Не рекомендуется использовать электрогриль с сетевым удлинителем. При острой необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление гриля.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление

пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.

- 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.
- Запрещается управлять работой прибора с помощью таймера или устройства дистанционного управления.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишает вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса электрогриля.
- 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 разогретый электрогриль.
- Устанавливайте гриль только на устойчивую твердую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается гриль, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.
- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Включайте устройство только с установленными рабочими панелями.
- Запрещается устанавливать электрогриль рядом с источниками сильного тепла (духовкой, электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставьте достаточное свободное пространство вокруг электрогриля.
- Запрещается чем-либо накрывать работающий электрогриль.
- Запрещается класть что-либо на гриль, когда он работает.
- Выключайте устройство из сети

тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.

- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.



Во время работы электрогриль сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов.

- Чтобы открыть электрогриль и достать готовые продукты, используйте прихватки или рукавицы, чтобы не обжечься.
- Будьте особенно осторожны при необходимости перенести разогретый электрогриль с продуктами с одного места на другое.
- Запрещается готовить в гриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электрогриль 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:

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибо-

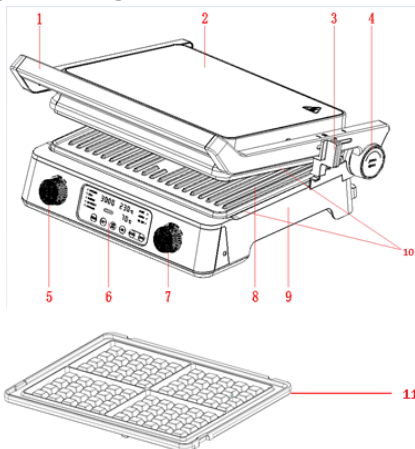
ра, возникшие в результате ненадлежащего использования, снимают его с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Электрогриль – 1
- Лоток для сбора жира – 1
- Руководство по эксплуатации – 1
- Гарантийный талон – 1
- Панель для вафель – 2

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ



1. Ручка
2. Верхняя часть корпуса
3. Регулятор высоты
4. Кнопка фиксации гриля в открытом положении
5. ВРЕМЯ Регулятор времени
6. Сенсорная панель управления
7. ТЕМПЕРАТУРА Регулятор температуры

- Нижняя рабочая поверхность
- Нижняя часть корпуса
- Пазы для снятия рабочих поверхностей
- Панель для вафель (2 шт.)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Регуляторы

Регулятор ВРЕМЯ служит для установки времени приготовления.

Регулятор ТЕМПЕРАТУРА служит для установки температуры приготовления.

Кнопки

Кнопка МЕНЮ предназначена для выбора программы приготовления.

Кнопка МОЙ РЕЦЕПТ служит для перехода в режим ручной настройки температуры и времени приготовления.

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ служит для включения и выключения прибора.

Кнопка ОК служит для начала приготовления после разогрева электрогриля.

Кнопка СТЕЙК служит для выбора режима приготовления стейков.

Кнопка ПРОЖАРКА предназначена для выбора степени прожарки стейков.

Индикаторы

После выбора нужной программы приготовления загорается соответствующий индикатор: КУРИЦА, РЫБА, БУРГЕРЫ, СЭНДВИЧИ, СОСИСКИ.

После выбора степени прожарки стейков загорается соответствующий индикатор: СЛАБАЯ, СРЕДНЯЯ, СИЛЬНАЯ.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките электрогриль из упаковки. Снимите с поверхностей прибора все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера) и уберите остатки упаковочной бумаги и пленки.

Протрите рабочие поверхности слегка влажной губкой или тканью, затем вытрите насухо полотенцем.

Перед началом приготовления рекомендуется смазывать рабочие поверхности небольшим количеством растительного масла (примерно одна чайная ложка).

ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом включении из электрогриля может выходить небольшое количество дыма или исходить запахи. Это нормально. Через несколько минут это пройдет.

ВЫБОР ПАНЕЛЕЙ

Выберите нужные вам панели в зависимости от блюда, которое вы собираетесь приготовить. В комплекте идут 2 вида панелей: ребристая (гриль) панель для приготовления основных блюд и специальные панели для приготовления вафель. Изначально на гриль установлены основные, ребристые панели.

Примечание:

Для приготовления вафель используйте функцию ручной настройки гриля (см. раздел Ручная настройка)

СМЕНА ПАНЕЛЕЙ

Убедитесь, что прибор выключен из розетки, а ручка таймера находится в положении OFF. Чтобы извлечь рабочую поверхность – необходимо взять спереди за нижнюю часть нагревательной панели (пазы для пальцев), с обеих сторон одновременно, и потянуть вверх до момента освобождения панели от защелки/защелок, далее освободить заднюю часть потянув панель на себя. При установке панели на место произвести обратную процедуру – установить заднюю часть панели в пазы, затем поставить панель на место, надавив на панель спереди с обеих сторон одновременно двумя рука-

ми до жесткой фиксации. Для освобождения/установки верхней панели – повторить все те же действия с верхней панелью.

Примечание:

Для приготовления пищи необходимо использовать одновременно одинаковые панели. Перед каждым приготовлением необходимо смазывать панели растительным маслом. После каждого использования рекомендуется мыть панели жидкими моющими средствами для посуды с использованием мягкой губки. Перед каждой установкой панели необходимо вытирать насухо полотенцем.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Приготовление закрытым способом

Выбирайте закрытый способ приготовления, когда вам важно приготовить продукты быстро и здоровым способом. Вы можете приготовить закрытым способом различные бутерброды, сэндвичи, бургеры, котлеты, мясные отбивные без кости, кусочки мяса без костей или овощи, а также вафли (при использовании специальных панелей).

Благодаря тому, что продукты нагреваются с обеих сторон рабочими поверхностями прибора, они готовятся равномерно и в течение короткого времени. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленые и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в контейнер, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

Конструкция электрогриля позволяет регулировать расстояние между рабочими поверхностями, поэтому вы можете приготовить как тонкие ломтики картофеля, так и бифштексы (стейки).

Приготовление в автоматических программах

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и жаропрочную поверхность в закрытом виде.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого гриль подаст звуковой сигнал и загорится подсветка кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
4. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить прибор.
5. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать нужную программу приготовления: КУРИЦА, РЫБА, БУРГЕРЫ, СЭНДВИЧИ, СОСИСКИ, – при этом должен загореться соответствующий индикатор.
6. Через 5 секунд после выбора вами нужной программы приготовления гриль начнет разогреваться. Когда гриль разогреется, он подаст звуковой сигнал, также загорится подсветка кнопки ОК.
7. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю рабочую поверхность кусочки курицы или рыбы, бургеры, котлеты, бутерброды, сэндвичи, сосиски или другой продукт, который вы собираетесь приготовить.
8. Взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней, на продуктах по окончании приготовления должны остаться следы от рифленых поверхностей.
9. Нажмите кнопку ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление, после чего на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

10. Когда приготовление завершится, электрогриль подаст звуковой сигнал, а нагрев рабочих поверхностей выключится.
 11. Откройте электрогриль, взявшись за ручку, и достаньте продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.
 12. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
 13. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.
8. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю рабочую поверхность продукты, который вы собираетесь приготовить.
 9. Взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней, на продуктах по окончании приготовления должны остаться следы от рифленых поверхностей.
 10. Нажмите кнопку ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление, после чего на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
 11. Когда приготовление завершится, электрогриль подаст звуковой сигнал, а нагрев рабочих поверхностей выключится.
 12. Откройте электрогриль, взявшись за ручку, и достаньте продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.
 13. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
 14. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

Ручная настройка

1. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого гриль подаст звуковой сигнал и загорится подсветка кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
2. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить прибор.
3. Нажмите кнопку МОЙ РЕЦЕП, чтобы выбрать режим ручной настройки времени и температуры приготовления.
4. На дисплее отобразятся время приготовления «10:00» и температура приготовления – 230°C.
5. Вы можете изменить время приготовления регулятором ВРЕМЯ. Время регулируется в диапазоне от 10 до 60 минут.
6. Вы можете изменить температуру приготовления регулятором ТЕМПЕРАТУРА. Температура регулируется в диапазоне от 120°C до 230°C.
7. Через 5 секунд после окончания настройки гриль начнет разогреваться. Когда гриль разогреется, он подаст звуковой сигнал, также

Приготовление стейков

1. Заранее подготовьте стейки, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и жаропрочную поверхность в закрытом виде.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого

гриль подаст звуковой сигнал и загорится подсветка кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

4. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить прибор.
5. Нажмите кнопку СТЕЙК, чтобы выбрать режим приготовления стейков.
6. Нажимая кнопку ПРОЖАРКА, выберите степень прожарки стейка: СЛАБАЯ, СРЕДНЯЯ, СИЛЬНАЯ, – при этом должен загореться соответствующий индикатор.
7. На дисплее отобразятся время и температура приготовления. При желании вы можете изменить их регуляторами ВРЕМЯ и ТЕМПЕРАТУРА.
8. Через 5 секунд после окончания настройки гриль начнет разогреваться. Когда гриль разогреется, он подаст звуковой сигнал, также загорится подсветка кнопки ОК.
9. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю рабочую поверхность стейки, который вы собираетесь приготовить.
10. Взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней, на продуктах по окончании приготовления должны остаться следы от рифленых поверхностей.
11. Нажмите кнопку ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление, после чего на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
12. Когда приготовление завершится, электрогриль подаст звуковой сигнал, а нагрев рабочих поверхностей выключится.
13. Откройте электрогриль, взявшись за ручку, и достаньте про-

дукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.

14. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
15. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

Приготовление открытым способом

Выбирайте открытый способ приготовления, когда вам нужно приготовить много продуктов разного размера и, возможно, разного типа и по этой причине необходимо постоянно контролировать процесс приготовления. Вы можете приготовить открытым способом различные бургеры, котлеты, стейки, кусочки курицы и другой птицы, рыбу и овощи. Кусочки курицы и другой птицы рекомендуется готовить без костей, т.к. при приготовлении на открытом гриле, кусочки с костями не смогут равномерно прожариться.

Благодаря тому, что продукты располагаются на обеих рабочих поверхностях прибора, вы можете приготовить вдвое больше продуктов за один раз или продукты разных типов, при этом их вкусы и ароматы не будут смешиваться. Также вам будет удобно следить за ходом приготовления и по мере необходимости убирать или переворачивать продукты. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленые и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в специальный контейнер, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

Чтобы зафиксировать электрогриль в открытом положении, левой рукой

возьмитесь за ручку электрогриля и раскройте его как обычно. Затем правой рукой нажмите кнопку фиксации гриля в открытом положении и, держась левой рукой за ручку, опустите верхнюю рабочую поверхность, чтобы обе рабочие поверхности оказались в одной плоскости. Электрогриль должен зафиксироваться в открытом положении и оставаться в нем до тех пор, пока вы не закроете его, взявшись за ручку.

ЧИСТКА И УХОД

Выполняйте чистку прибора после каждого использования.

Отключите электрогриль и дайте ему остыть. Рекомендуется выполнять чистку, когда рабочие поверхности и поддоны еще чуть теплые, но уже достаточно остыли (температура не выше 40°C).

Нет необходимости снимать рабочие поверхности, чтобы провести их чистку.

Протрите рабочие поверхности мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи.

Если какие-то частицы прилипли к рабочим поверхностям, брызните на них немного воды с мягким моющим средством, а затем протрите мягкой губкой для мытья посуды. Вы также можете положить на рабочие поверхности мокрую ткань, чтобы остатки пищи размокли и отстали, а через некоторое время протереть рабочие поверхности губкой или мягкой тканью. В конце вытрите рабочие поверхности насухо полотенцем.

Извлеките и вымойте контейнер для жира под краном теплой водой со средством для мытья посуды.

Протрите корпус прибора слегка влажной тканью. Запрещается погружать корпус прибора в воду или разбрызгивать на него воду.

Запрещается использовать острые предметы и абразивные средства для очистки поверхностей прибора, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие или полировку корпуса прибора.

Для длительного сохранения покрытия рабочих поверхностей, частое мытье панелей в посудомоечной машине не рекомендуется.

Уберите чистый и сухой прибор в закрытом положении на хранение в чистое и сухое место, недоступное для маленьких детей.

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 его полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствию 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

Потребляемая мощность: 2000 Вт

Класс электробезопасности: I

Размер панели (мм): 290x230

В связи с постоянным совершенствованием технических характеристик и дизайна, производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

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 обл.,

г.Электросталь, ул. Корнеева, д. 66, оф. 203.

* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производителя 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