Pioneer

Руководство Пользователя



Кухонная машина
для шинковки и нарезки овощей
9 в 1

FP205

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.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ 4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И КОМПЛЕКТАЦИЯ 8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 9
СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ 9
ЧИСТКА И УХОД 12
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

Кухонная машина предназначена для быстрой шинковки и нарезки пищевых продуктов в домашних условиях.
Прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации.
Используйте кухонную машину только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
Кухонная машина не предназначена для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование кухонной машины в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование кухонной машины, использование его для измельчения твердых продуктов, а также обработка или измельчение с ее помощью любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Кухонная машина предназначена для работы в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.
Перед началом эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время эксплуатации кухонной машины.

- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

ВНИМАНИЕ:
Режущие кромки насадок остро заточены, при работе с машиной будьте внимательны и осторожны!

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от кухонной машины, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Запрещается подключать прибор к электроцепям, управляемым внешним таймером, системой дистанционного управления или регулировки мощности.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети

или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя тяжелый прибор.

- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если кухонная машина упала или была повреждена другим образом, а также если поврежден сетевой шнур, обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки и ремонта.
- Подключайте прибор к электросети, только когда он полностью собран.
- 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 неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Запрещается использовать электроприбор в помещении, где присутствуют взрывоопасные вещества, воспламеняющиеся жидкости, газы и порошки, горючая пыль, в том числе древесная. Во время работы электроприбора могут появляться искры, что в присутствии взрывоопасных или воспламеняющихся веществ может спровоцировать взрыв или возгорание.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью воздуха (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 погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду или другую жидкость. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса прибора.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:

  — не касайтесь корпуса машины и поверхности воды, не погружайте руки в воду;
  — немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
  — обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.

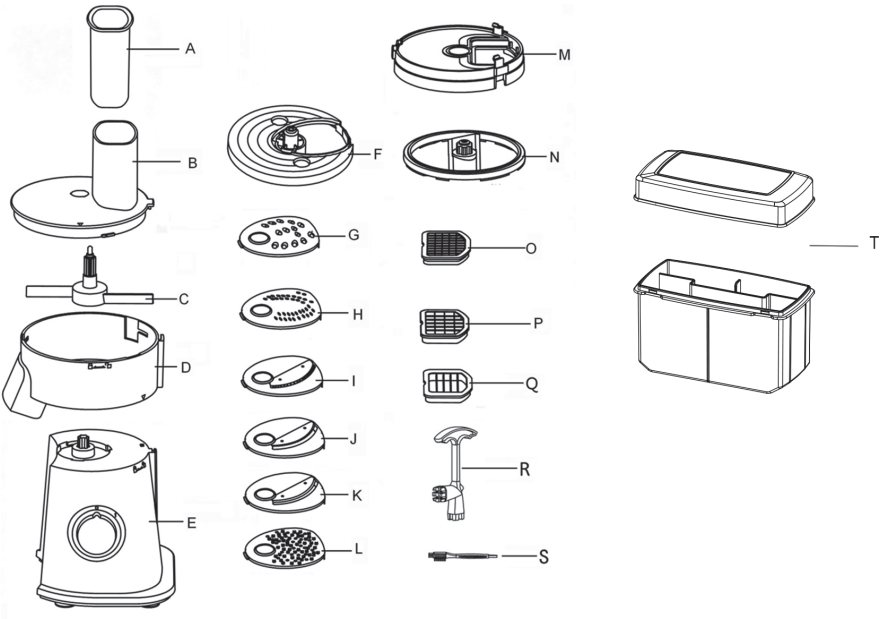
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки, установки аксессуаров или чистки.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур питания или саму машину, беритесь за вилку шнура питания.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перекручивался, 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 блендер.
- Запрещается использование каких-либо аксессуаров и насадок, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается снимать или ставить насадки на прибор, подключенный к сети электропитания.
- Не размещайте прибор вблизи от источника тепла и отопительных приборов (например, электрической или газовой плиты, открытого огня, батареи или печи отопления, камина). Не оставляйте прибор под прямыми солнечными лучами.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Не превышайте время работы, указанное в настоящем руководстве. Допустимое время непрерывной работы прибора зависит от используемого режима и приведено в соответствующих разделах руководства по эксплуатации.
- После обработки каждой порции продуктов всегда давайте прибору остыть до комнатной температуры.
- До начала работы убедитесь, что крышка надежно закрыта.
- Режущие кромки насадок остро заточены, во время эксплуатации и чистки прибора будьте внимательны.
- Не касайтесь движущих частей устройства.
- Не допускайте соприкосновения рук или посуды с режущим ножом или насадкой во время нарезки продуктов для того, чтобы предотвратить телесные повреждения или повреждения машины.
- Во время нарезки продуктов держите волосы, руки, одежду, а также кухонные приборы подальше, чтобы избежать травмы.
- Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
- Для проталкивания продуктов в загрузочную горловину следует использовать исключительно специальный толкатель. Категорически запрещается проталкивать продукты пальцами или другими предметами.
- Запрещается измельчать слишком твердые продукты, такие, как: кубики льда, замороженные продукты и т. п..
- Отключайте машину от сети электропитания сразу после использования.
- Некоторые продукты, такие как морковь, могут вызывать изменение цвета поверхности деталей. Это не оказывает негативного воздействия на детали и не является неисправностью. Изменение цвета обычно исчезает через некоторое время.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать машину 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.

Несоблюдение мер безопасности и предосторожности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего его использования, снимают прибор 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.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И КОМПЛЕКТАЦИЯ



A. Толкатель
B. Загрузочная горловина
C. Приводной вал
D. Чаша с выпускным желобом
E. Корпус прибора с электродвигателем
F. Держатель насадки
G. Насадка крупная терка
H. Насадка мелкая терка
I. Насадка для шинковки
J. Насадка для нарезки толстыми слайсами
K. Насадка для нарезки тонкими слайсами
L. Насадка для пюре
M. Дисковый держатель насадки для нарезки кубиками
N. Нож для нарезки кубиками
O. Насадка для нарезки кубиками 8x8 мм
P. Насадка для нарезки кубиками 11x11 мм
Q. Насадка для нарезки полосками картофеля для фри
R. Толкатель для очистки насадки для нарезки кубиками
S. Щеточка
T. Бокс для хранения насадок

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Извлеките прибор 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 прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».

Перед подключением прибора в сеть убедитесь, что он правильно и полностью собран.

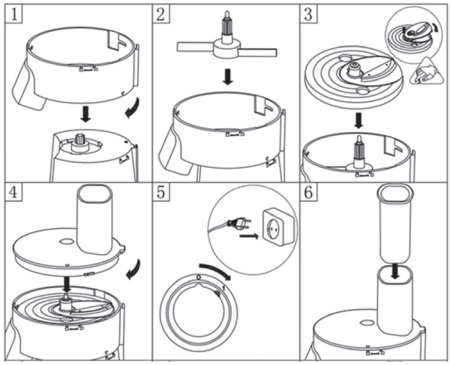
ВНИМАНИЕ:

Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он отключен от электросети.

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Терка, шинковка, пюре и нарезка слайсами

Насадки-терки, насадки для нарезки слайсами, для шинковки и пюре предназначены для измельчения и нарезки различных овощей, например огурцов, моркови, картофеля, лука, кабачков, а также некоторых видов сыра, например пармезана, гауды, эменталя. Сыр должен быть холодным из холодильника.



1. Установите на корпус (E) чашу (D) и поверните ее по часовой стрелке до фиксации.
2. Установите внутрь чаши приводной вал (C).
3. Установите на приводной вал держатель насадки (F), на который была установлена подходящая насадка (G-L).
4. Установите на чашу (D) крышку с загрузочной горловиной (B) и поверните ее по часовой стрелке до фиксации. Поставьте под выпускным желобом миску достаточного размера, чтобы вместить продукты, которые вы планируете переработать.
5. Убедитесь, что переключатель питания находится в положении «0», и подключите вилку питания

к электросети. Переведите переключатель питания в положение «1», чтобы включить двигатель.
6. Загружайте продукты в загрузочную горловину (B) и в случае необходимости проталкивайте их толкателем (A).
7. Если продукты крупные, их следует предварительно разрезать так, чтобы они легко проходили через загрузочную горловину.
8. Если продуктов много, то после того, как переработаете одну партию продуктов, сделайте перерыв, чтобы дать остыть двигателю. Затем можете переработать следующую партию.
9. Чтобы выключить прибор, переведите переключатель питания в положение «0», затем отсоедините вилку питания от электросети.

ВНИМАНИЕ:

Режущие кромки насадок очень острые. Будьте осторожны.

Запрещается измельчать насадками слишком твердые продукты такие, кубики льда.

При проталкивании продуктов через загрузочную горловину пользуйтесь толкателем. Категорически запрещается проталкивать продукты руками. При проталкивании продуктов толкателем не прикладывайте чрезмерных усилий. Это практически не увеличит скорость обработки, а только приведет к возможному заклиниванию вращающегося диска с насадкой.

Нарезка кубиками

С помощью насадок для нарезки кубиками вы можете нарезать различные сырые и вареные овощи или свежие и консервированные фрукты на маленькие кубики размером 8x8 мм или 11x11 мм, либо на полоски, чтобы затем приготовить различные блюда, например винегрет или фруктовый салат. Насадками для нарезки кубиками можно нарезать морковь, картофель, сладкий перец, лук, свеклу, кольраби, тыкву, яблоки, бананы, груши, дыню, клубнику, киви, а также вареные яйца, не слишком твердый и не слишком мягкий сыр типа гауды, вареную колбасу.

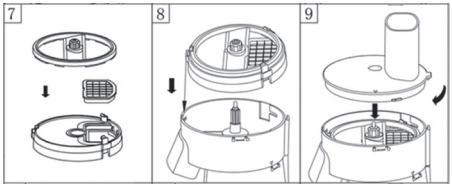
Также можно установить насадку для нарезки полосками, чтобы нарезать картофель для приготовления во фритюрнице или аэрогриле.

Не рекомендуется нарезать слишком твердые либо, наоборот, слишком мягкие сочные продукты.

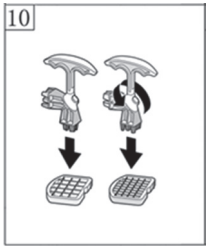
ВНИМАНИЕ:

Фрукты должны быть предварительно очищены от косточек. Не пытайтесь нарезать замороженные продукты.

При проталкивании продуктов через загрузочную горловину пользуйтесь толкателем. Категорически запрещается проталкивать продукты руками. При проталкивании продуктов толкателем не прикладывайте чрезмерных усилий. Это практически не увеличит скорость обработки, а только приведет к возможному заклиниванию вращающегося ножа.



1. В дисковый держатель (M) насадки для нарезки кубиками установите подходящую насадку (O, P, Q).
2. Установите дисковый держатель на приводной вал (C) внутри чаши (D).
3. Сверху установите нож для нарезки кубиками (N).
4. Установите на чашу (D) крышку с загрузочной горловиной (B) и поверните ее по часовой стрелке до фиксации. Поставьте под выпускным желобом миску достаточного размера, чтобы вместить продукты, которые вы планируете переработать.
5. Убедитесь, что переключатель питания находится в положении «0», и подключите вилку питания к электросети.
6. Переведите переключатель питания в положение «1», чтобы включить двигатель.
7. Проталкивайте продукты в загрузочную горловину (B) толкателем (A). Если продукты крупные, их следует предварительно разрезать так, чтобы они легко проходили через загрузочную горловину.
8. Если вы нарезаете разные продукты, то рекомендуется начать с мягких, а затем перейти к твердым. Например, при нарезке фруктового салата сначала загружайте бананы, потом манго, а потом яблоки. Более твердые фрукты прочистят остатки от более мягких и вам не придется лишний раз очищать насадку от остатков продуктов.
9. Если продуктов много, то после того, как переработаете одну партию продуктов, сделайте перерыв, чтобы дать остыть двигателю. Затем можете переработать следующую партию.
10. Чтобы выключить прибор, переведите переключатель питания в положение «0», затем отсоедините вилку питания от электросети.

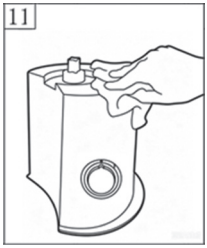


ВНИМАНИЕ:

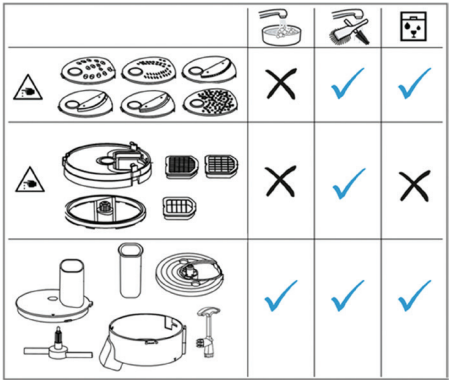
Для очистки насадки от остатков продуктов используйте специальный толкатель, чтобы не порезаться. Рабочий наконечник толкателя можно повернуть в зависимости от того, какую насадку вы очищаете.

ЧИСТКА И УХОД

Проводите чистку прибора сразу после каждого использования.
После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети. Снимите крышку, достаньте держатель с насадкой, отсоедините чашу.



Корпус прибора протрите мягкой влажной тканью. Запрещается погружать его в воду или мыть под краном. Следите, чтобы остатки продуктов не попадали в место установки емкости, своевременно вычищайте их.
Чашу, крышку, держатель и насадки сразу вымойте теплой мыльной водой (температурой не выше 60°C), чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии, после чего сполосните их чистой водой и протрите сухим чистым полотенцем. Некоторые детали можно мыть в посудомоечной машине (см. таблицу ниже).



ВНИМАНИЕ:
Режущие кромки насадок очень острые! Будьте осторожны, чтобы избежать травмы.

Для чистки прибора не используйте жесткие губки иди щетки, абразивные чистящие средства и агрессивные химические вещества.
Некоторые продукты могут окрашивать насадки или чашу прибора, что не влияет на качество и безопасность работы. Чтобы убрать следы от окрашивания, протрите детали тканью с растительным маслом.

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.
- 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 жидкостей и газов, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей, при температуре окружающего воздуха не ниже –20°C и не выше +40°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, 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/EC.

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
Номинальная потребляемая мощность: 550 Вт
Класс электробезопасности: 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 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