

Pioneer

Руководство Пользователя



Электродуховка
МО5201G, МО5202G

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ	7
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	8
СБОРКА.....	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	10
ПАРАМЕТРЫ МЕНЮ	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	14
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	15
ЧИСТКА И УХОД.....	15
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	16
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	17
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	18
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	18

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электропечь предназначена для приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электропечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. 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 соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости

от электропечи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.

- При подключении устройства к электрической сети не используйте удлинители или 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.
- Запрещается управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера или другого устройства дистанционного управления.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке при-

бора, травмам и повреждению имущества. Кроме того это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.

- 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 во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 12 см со всех сторон. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия прибора.
- Запрещается класть что-либо на работающую электропечь.
- Во избежание ожога не приближайте лицо или руки к вентиляционным отверстиям работающего прибора.
- Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Кладите продукты в электропечь так, чтобы не допускать контакта продуктов с нагревательными элементами.
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
- Запрещается готовить в электропечи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- **Запрещается разогревать в печи масло или жидкости, т.к. это может привести к возгоранию и травмам!**
- В случае возгорания запрещается тушить его водой. Отключите прибор от электросети, при возможности накройте его крышкой и потушите пламя мокрым полотенцем.
- Запрещается перемещать электропечь с места на место во время ее работы, а также когда она наполнена горячими продуктами.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением электропечи от электросети выключите ее

кнопками управления.

- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чистой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут.
- Во время работы электропечь сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости достать поддон с продуктами или вертел используйте хват и/или прихватки или рукавицы.
- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
- Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
- Запрещается готовить в печи с использованием пергаменты и другой бумаги для выпекания, за исключением случаев приготовления пирогов (тогда бумагу можно положить непосредственно под пирог).
- Запрещается использовать бумажные формы для выпекания.
- Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить разогретую электропечь или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая маленьких детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
- Во избежание повреждения электропечи транспорти-

ровку рекомендуется производить в упаковке изготовителя, а также соблюдать меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом или под воздействием иной агрессивной среды.

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимает её с гарантийного обслуживания.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

- электропечь,



- решетка для запекания;



- сетчатый поддон для продуктов;



- поддон для запекания или сбора жира;



- поддон для крошек;



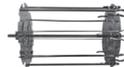
- ухват для поддона;



- вертел;



- ухват для вертела;



- насадка с шампурами;

- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките электропечь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Снимите с поверхности прибора все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера).

Тщательно вымойте продукты, контактирующие с продуктами (поддоны, вертел, корзину) водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью.

Поставьте электропечь на ровную устойчивую термостойкую горизонтальную поверхность.

Подключите вилку питания к прибору, затем включите прибор и дайте ему поработать в течение нескольких минут, чтобы остатки смазки улетучились. При первом включении может появиться незначительный запах, который через несколько минут должен исчезнуть.

СБОРКА

Установка и извлечение поддонов и решетки

Установите поддон для запекания, решетку для запекания или сетчатый поддон на держатели печи в камеру печи. Чем ближе поддон или решетка к нагревательным элементам, тем быстрее приготовятся продукты.

ВНИМАНИЕ:

Во время приготовления некоторые продукты увеличиваются в объеме, что следует учитывать

при размещении поддонов с продуктами в камере.

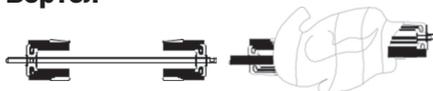
Если вы собираетесь готовить продукты на решетке, в сетчатом поддоне, на вертеле или шампурах, установите поддон для сбора жира на нижние держатели. Устанавливайте поддон для сбора жира перед каждым приготовлением, это облегчит вам очистку прибора после приготовления.

Для извлечения поддонов с продуктами используйте специальный ухват.

Поддон для крошек

Поддон для крошек предустановлен на дне печи. Чтобы извлечь поддон для крошек из разогретой печи, используйте прихватки.

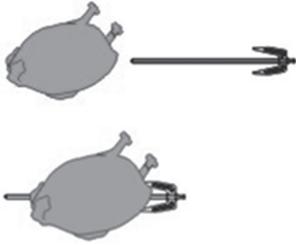
Вертел



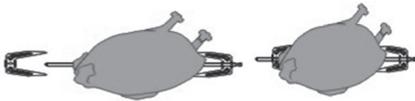
Вертел предназначен для приготовления цыпленка.



Установите зубцы с одной стороны стержня вертела и закрепите их.



Наденьте приготавливаемые продукты на стержень вертела и распределите их по центру.



Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела. Вставьте один конец стержня вертела в разъем привода, а другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры.



Для извлечения вертела с продуктами используйте специальный ухват.

ВНИМАНИЕ:

Вес цыпленка или других продуктов на вертеле не должен превышать 2 кг.

Насадка с шампурами

На шампурах можно готовить кусочки мяса, рыбы, овощи.



Соедините две дисковые части с помощью стержня, затем зафиксируйте шампуры с продуктами.

Вставьте один конец стержня в разъем привода, а другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры.

Для извлечения насадки с шампурами используйте ухват для вертела.

Вращающаяся корзина (для модели MO5202G)

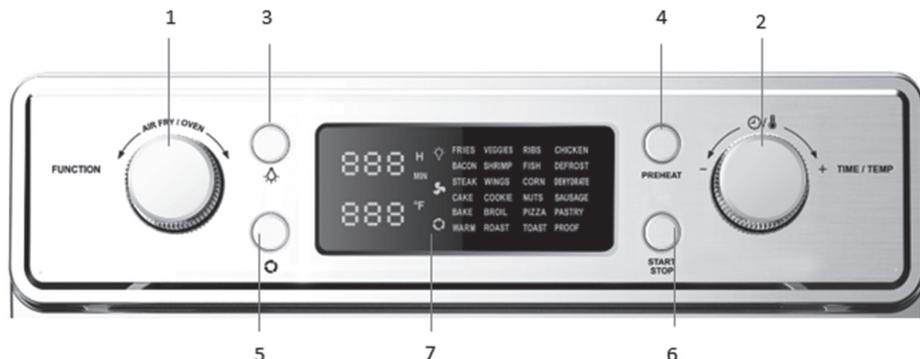


Вставьте один конец стержня корзины в разъем привода, а другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается разогревать в электропечи масло или жидкости, т.к. это может привести к возгоранию и травмам!

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. FUNCTION / AIR FRY / OVEN – ручка выбора меню приготовления

В режиме ожидания нажмите на ручку, и на дисплее отобразятся 24 индикатора с названиями меню приготовления в режиме аэро-гриля, при этом индикатор «FRIES» («ФРИ») будет мигать. Поворачивая ручку FUNCTION / AIR FRY / OVEN, выберите нужное меню.

Или нажмите на ручку еще раз, и на дисплее отобразятся 8 индикаторов с названиями меню приготовления в режиме печи. Поворачивая ручку FUNCTION / AIR FRY / OVEN, выберите нужное меню.

Индикатор выбранного меню должен мигать.

2. TIME / TEMP +/- – ручка регулировки времени / температуры приготовления

После выбора нужного меню приготовления вы можете выполнить настройку времени и температуры. Нажмите на ручку один раз, и на дисплее отобразится время приготовления. Поворачивая ручку TIME / TEMP / +/-, установите время приготовления.

Нажмите на ручку TIME / TEMP / +/-, и на дисплее отобразится температура приготовления, затем поворачивая ручку, установите нужную температуру.

3. Кнопка включения/выключения лампочки в камере

Нажмите кнопку включения/выключения лампочки в камере, чтобы включить лампочку в камере. Чтобы выключить лампочку, нажмите на данную кнопку еще раз, или она погаснет автоматически через минуту.

4. PREHEAT – кнопка предварительного разогрева

Нажмите кнопку предварительного разогрева, чтобы включить функцию предварительного разогрева в течение 3 минут.

5. Кнопка включения/выключения вращения

Нажмите данную кнопку, чтобы включить или выключить вращение вертела или насадки с шампурами. Когда вращение включено, на дисплее отображается соответствующий индикатор.

6. START/STOP – кнопка включения / выключения / начала приготовления

После подключения прибора к электросети нажмите кнопку START/STOP, чтобы включить электропечь. После завершения настройки параметров приготовления (меню, время, температура) нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать приготовление.

Если вам нужно досрочно завершить приготовление, нажмите кнопку START/STOP.

7. Светодиодный дисплей

На дисплее могут отображаться индикаторы меню приготовления, температуры, времени приготовления, индикатор вращения, индикатор режима аэрогриля.

ПАРАМЕТРЫ МЕНЮ

В таблице ниже приведены значения времени и температуры приготовления различных продуктов в соответствии меню электропечи.

Индикаторы меню	Меню	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Диапазон регулировки времени
Fries	Фри	230°C	15 мин	1-90 мин
Veggies	Овощи	200°C	10 мин	1-90 мин
Ribs	Ребрышки	200°C	25 мин	1-90 мин
Chicken	Цыпленок	225°C	40 мин	1-90 мин
Bacon	Бекон	220°C	9 мин	1-90 мин
Shrimp	Креветки	190°C	10 мин	1-90 мин
Fish	Рыба	190°C	10 мин	1-90 мин
Defrost	Размораживание	50°C	40 мин	1-90 мин
Steak	Стейки	230°C	13 мин	1-90 мин
Wings	Крылышки	230°C	15 мин	1-90 мин
Corn	Кукуруза	225°C	15 мин	1-90 мин
Dehydrate	Сушка	30°C	2 ч	1-24 ч
Cake	Кекс	160°C	25 мин	1-90 мин
Cookie	Печенье	160°C	25 мин	1-90 мин
Nuts	Орехи	160°C	20 мин	1-90 мин
Sausage	Сосиски	200°C	15 мин	1-90 мин
Bake	Выпечка	185°C	25 мин	1-90 мин

Broil	Запекание	230°C	15 мин	1-90 мин
Pizza	Пицца	225°C	20 мин	1-90 мин
Pastry	Булочки	200°C	30 мин	1-90 мин
Warm	Подогрев	70°C	30 мин	1-90 мин
Roast	Жарка	220°C	35 мин	1-90 мин
Toast	Тосты	200°C	7 мин	1-90 мин
Proof	Тесто	40°C	60 мин	1-90 мин

ПРИМЕЧАНИЯ:

Шаг регулировки времени равен 1 минуте для диапазона от 1 до 90 минут и 1 часу для диапазона от 1 до 24 часов.

Шаг настройки температуры равен 5 градусам.

Картофель фри

Для приготовления в электропечи рекомендуется использовать покупной полуфабрикат. Если вы хотите приготовить домашний картофель фри, то рекомендуется делать это следующим образом:

1. Почистите картофель и нарежьте на палочки.
2. Замочите нарезанный картофель в воде как минимум на 30 минут, затем достаньте картофель из воды и просушите на бумажных полотенцах.
3. Налейте в миску 1/2 столовой ложки оливкового масла, насыпьте туда палочки картофеля и перемешивайте, пока они не будут покрыты маслом.
4. Достаньте картофель руками или большой ложкой так, чтобы

излишки масла остались в миске, и положите картофель в сетчатый поддон.

5. Задвиньте сетчатый поддон в камеру печи.
6. Готовьте картофель в течение 10–16 минут при температуре 230°C.

Тесто

Меню «Proof» («Тесто») предназначено для приготовления домашнего теста для хлеба. Во время выполнения данного меню тесто проходит ферментацию и поднимается перед запеканием, при теплой температуре активность дрожжей повышается. Идеальная температура для теста – 38°C.

Когда тесто будет готово, выберите программу Выпечка, чтобы выпечь хлеб.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги.
2. Установите в камеру поддоны или решетку с продуктами или вертел с цыпленком или насадку с шампуром (см. раздел «Сборка»).
3. При необходимости установите на нижние держатели камеры поддон для сбора жира.
4. Закройте дверцу.
5. Подключите вилку питания к электросети и нажмите кнопку START/STOP.
6. Ручкой FUNCTION / AIR FRY / OVEN выберите нужное меню.
7. Ручкой TIME / TEMP / +/- отрегулируйте время и температуру приготовления.
8. Если вы собираетесь готовить на вертеле или на насадке с шампурами, нажмите кнопку включения вращения.
9. Нажмите кнопку START/STOP, чтобы начать приготовление.
10. Во время приготовления на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени приготовления. Когда время приготовления истечет и на дисплее отобразится индикация «0:00», печь подаст звуковой сигнал о завершении приготовления. Вентилятор продолжит работать еще 3 минуты, чтобы охладить прибор.
11. Откройте дверцу и достаньте продукты. Чтобы достать цыпленка на вертеле или насадку с шампурами, используйте ухват для вертела, чтобы достать поддон, используйте ухват для поддона. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Поддоны, решетка и продукты после окончания приготовления очень горячие! Перед тем как достать их, убедитесь, что у вас подготовлена термостойкая поверхность или посуда, куда их можно положить.
12. Если вам нужно досрочно выключить приготовление, нажмите кнопку выключения START/STOP.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Работа с кнопками панели управления описана в разделе «Панель управления».

ВНИМАНИЕ:

Электродуховка имеет встроенную защиту от перегрева. Если прибор выключился, отключите вилку питания от розетки и дайте электродуховке полностью остыть перед тем, как продолжить её использование.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Приготовление маленьких порций требует меньше времени, чем приготовление больших порций, при этом уменьшение или увеличение объема продуктов потребует лишь незначительного сокращения или увеличения времени приготовления.
- Чтобы продукты готовились равномерно, нарежьте их на кусочки одинакового размера.
- Старайтесь распределять продукты в чаше так, чтобы они не лежали слоями друг на друге. Если продуктов много, лучше приготовить их в несколько заходов.
- Для равномерной прожарки переворачивайте продукты или перемешивайте маленькие кусочки в середине процесса приготовления.
- Чтобы картофель фри или другие овощи были более хрустящими, убедитесь, что они сухие, затем добавьте к ним немного растительного масла и встряхните, готовьте картофель и другие овощи сразу или в течение нескольких минут после добавления масла.
- Снеки, которые предназначены для приготовления в духовке, обычно так же могут быть приготовлены и в электропечи.
- Большинство замороженных полуфабрикатов предназначены для приготовления без добавления масла.
- Если вы хотите приготовить продукты с начинкой, используйте

те покупное тесто, оно требует меньше времени приготовления по сравнению с домашним тестом.

- При запекании кексов, запеканок и выпечки с начинкой используйте формы для запекания.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку электропечи сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой электропечи отключите её от электросети и дайте ей остыть в течение 30 минут.

Запрещается использовать для очистки металлические щетки, абразивные средства или острые предметы.

Вымойте поддоны, решетку, вертел, насадку с шампуром под краном с применением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.

Если продукты прилипли к поддону, замочите его в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.

Протрите камеру печи неабразивной губкой, смоченной в горячей воде с небольшим количеством мягкого моющего средства.

Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов щеткой.

Перед тем как убрать печь на хранение, убедитесь, что все детали полностью сухие.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно чинить прибор, а обратитесь в уполномоченный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Электродуховка не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт плотный, розетка исправна.
	Не закрыта дверца.	Плотно закройте дверцу.
	Не начато приготовление.	Выберите подходящее меню приготовления, затем нажмите кнопку START/STOP.
Еда не приготовилась.	Поддоны были переполнены.	Кладите меньшие порции
	Была установлена слишком низкая температура.	Устанавливайте более высокую температуру.
	Было установлено слишком короткое время приготовления.	Увеличьте время приготовления.
Продукты приготовлены не равномерно.	Продукты не были перевернуты.	Некоторые продукты нужно переворачивать в середине приготовления.
Из электродуховки выходит белый дым.	Используется масло.	Вытрите излишки масла.
	Камера печи и детали в ней слишком жирные.	Мойте поддоны после каждого использования.
Картофель фри не прожарился.	Сорт картофеля неподходящий.	Используйте свежий плотный картофель.
	Картофель был влажный.	Нарежьте на палочки и промокните, чтобы убрать влагу.

Картофель фри не хрустит.	Картофель был влажный.	Нарежьте на палочки и промокните, чтобы убрать влагу. Затем добавьте чуть-чуть растительного масла и встряхните.
---------------------------	------------------------	--

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: 1800 Вт

Объем камеры: 25 л

Регулировка таймера: 90 минут

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.

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