

Pioneer

Руководство Пользователя



Скачайте
книгу рецептов
←

Аэрогриль
SM500D

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 АЭРОГРИЛЯ | 8 |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | 9 |
| ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ | 10 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ | 10 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | 14 |
| ЧИСТКА И УХОД | 15 |
| ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ | 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.

НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль представляет собой многофункциональный прибор, предназначенный для приготовления или разогрева пищи в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях не промышленной и некоммерческой эксплуатации. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование аэрогриля, использование его для сушки белья, бумаги, а также обработка в нем 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 БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Электрогриль предназначен для подогрева и приготовления пищи 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 предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.

Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, смонтированной по всем правилам. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.

Розетка должна находиться в непосредственной близости от аэрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.

При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.

При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и **обеспечивает надежное заземление**.

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.

Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с высокой номинальной мощностью. Запрещается управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера или 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 вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не пережимался, 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 разогретый аэрогриль или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.

Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.

Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того это лишит 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, 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

во избежание поражения электрическим током.

Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы.

Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставляйте его из воды, пока оно подключено к сети электропитания.

Устанавливайте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую поверхность. Во избежание появления пятен на столешнице или ее обесцвечивания рекомендуется использовать аэрогриль на термостойком коврике или подставке.

Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.

Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг аэрогриля свободное пространство не менее 10 см со всех сторон. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия на корпусе прибора.

Запрещается класть что-либо на работающий аэрогриль.

Во избежание ожога не приближайте лицо или руки к вентиляционным отверстиям работающего прибора.

Не устанавливайте и не используйте аэрогриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.

Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами

или другими воспламеняющимися материалами.

Запрещается устанавливать аэрогриль рядом с источниками сильного тепла (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).

Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами гриля.

Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.

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

В случае возгорания запрещается тушить аэрогриль водой. Отключите прибор от электросети, при возможности накройте и потушите пламя мокрым полотенцем.

Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.

Запрещается перемещать аэрогриль с места на место во время его работы, а также когда он наполнен горячими продуктами.

Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.

Перед отключением от электросети дождитесь завершения работы аэрогриля или выключите прибор кнопками панели управления.

При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.

Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут.

Во время работы аэрогриль может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Доставляйте чашу с продуктами, взявшись за ручку. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.

Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.

Храните прибор в недоступном для детей месте.

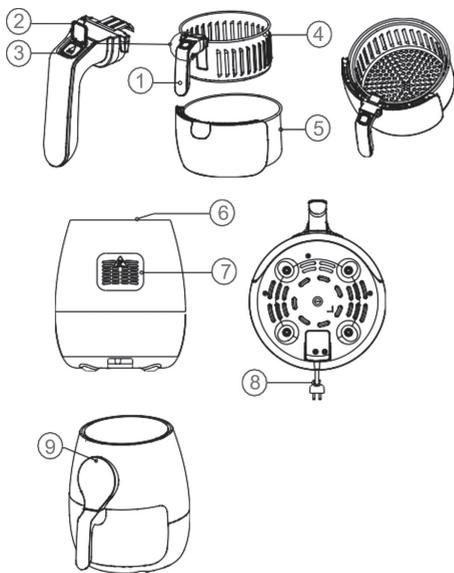
Не позволяйте детям использовать аэрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

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.

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

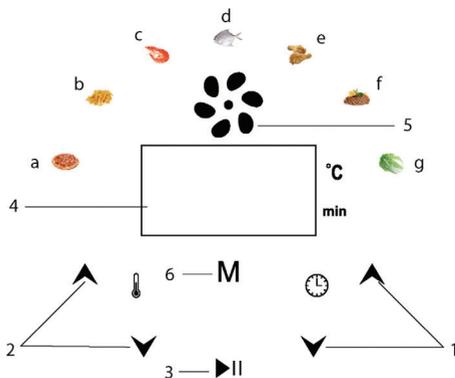
Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



1. Ручка корзины
2. Защитная крышка для кнопки
3. Кнопка для отсоединения ручки
4. Кнопка для отсоединения корзины
5. Чаша
6. Воздухозаборные отверстия
7. Воздуховыпускные отверстия
8. Шнур питания
9. Сенсорная панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопки регулировки времени приготовления
2. Кнопки регулировки температуры приготовления
3. ►|| Кнопка начала/остановки приготовления
4. Дисплей
5. Индикатор работы вентилятора
6. **M** Кнопка выбора программы приготовления

Индикаторы программ приготовления:

- a) пицца;
- b) картофель фри;
- c) креветки;
- d) рыба;
- e) куриные ножки;
- f) мясные ребра;
- g) овощи.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките аэрогриль 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.

Тщательно вымойте чашу и решетку водой с мягким моющим средством, ополосните чистой водой и вытрите насухо. Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью.

При первом включении может появиться незначительный запах или дым, которые через несколько минут должны исчезнуть. Это испаряется остаток смазки с внутренних компонентов изделия, что не является неисправностью.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую, горизонтальную поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги, а также легко воспламеняющихся предметов.
2. Извлеките чашу из аэрогриля, взявшись за ручку, установите на дно чаши решетку и положите на решетку продукты. Аэрогриль готовит продукты с помощью горячего воздуха, поэтому не следует наливать в чашу растительное масло или другие жиры для жарки.
3. Задвиньте чашу внутрь прибора. Задвигайте чашу до конца, в противном случае аэрогриль не будет работать.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается готовить в чаше без решетки!

Кладите продукты в аэрогриль в чашу так, чтобы не допускать контакта продуктов с нагревательными элементами.

4. Подключите вилку питания к электрической розетке. Аэрогриль подаст звуковой сигнал и будет находиться в режиме ожидания.
5. Нажмите кнопку ►||, чтобы включить прибор. После этого загорится индикация панели управления.
6. Последовательно нажимайте кнопку выбора программы приготовления **M**, чтобы выбрать нужную – индикатор нужной программы будет мигать. После выбора нужной программы на дисплее отобразятся настройки по умолчанию данной программы.

7. При необходимости измените температуру приготовления кнопками регулировки температуры (2). Температура регулируется в диапазоне от 80°C до 200°C. Каждое нажатие кнопки регулировки изменяет температуру на 5 градусов. Чтобы быстро изменить значение температуры, нажмите и удерживайте кнопку регулировки.
8. При необходимости измените время приготовления кнопками регулировки времени (1). Время приготовления регулируется в диапазоне от 1 минуты до 60 минут. Каждое нажатие кнопки регулировки изменяет время на одну минуту. Чтобы быстро изменить значение времени, нажмите и удерживайте кнопку регулировки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Вы можете менять настройки приготовления (время и температуру) и в процессе приготовления. Чтобы изменить параметры во время приготовления, сначала приостановить приготовление, нажав кнопку ►||, а затем изменить температуру и/или время, нажимая соответствующие кнопки регулировки.

Если продукты и аэрогриль холодные, добавьте к времени приготовления 3 минуты на разогрев. Вы также можете предварительно разогреть прибор без продуктов в течение примерно 4 минут.

9. Кратко нажмите кнопку ►||, чтобы начать приготовление. Аэрогриль начнет приготовление, а подсветка кнопки ►|| будет мигать.
10. Во время приготовления на дисплее будет гореть индикатор работы

вентилятора, а также будет отображаться обратный отсчет времени приготовления.

11. Некоторые продукты необходимо перевернуть во время процесса приготовления. Для этого извлеките чашу из прибора, взявшись за ручку и переверните продукты вилкой или щипцами или потрясите чашу (при извлечении чаши двигатель и лампа аэрогриля автоматически выключаются). Задвиньте чашу обратно, и аэрогриль автоматически возобновит приготовление.
12. Чтобы приостановить процесс приготовления, в любой момент нажмите кнопку ►||. Снова нажмите кнопку ►||, чтобы аэрогриль возобновил приготовление. При отсутствии нажатий на кнопки с в течение 1 минуты в состоянии паузы, аэрогриль подаст три звуковых сигнала и автоматически перейдет в режим ожидания.
13. Когда установленное время приготовления истечет, на дисплее отобразится индикация «OFF». Вентилятор продолжит работать еще несколько секунд, затем аэрогриль выключится автоматически.
14. Возьмитесь за ручку и извлеките чашу с продуктами из аэрогриля. Обращайтесь осторожно с чашей и решеткой для продуктов, они могут быть очень горячими. Извлекайте и перемещайте чашу только держа ее за ручку. В случае необходимости пользуйтесь прихватками. Поставьте чашу на термостойкую поверхность и убедитесь, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, задвиньте чашу

в аэрогриль и настройте приготовление в течение еще несколько минут.

15. Когда продукты приготовятся, достаньте чашу и переложите продукты на тарелку или в миску с помощью вилки или щипцов. Будьте осторожны при перекладывании крупных кусочков, при необходимости используйте две пары щипцов.
16. По окончании приготовления одной порции продуктов аэрогриль сразу же готов к приготовлению следующей порции.
17. Чтобы выключить аэрогриль вручную, нажмите и удерживайте кнопку .

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| Индикаторы | Название программы | Температура по умолчанию, °C | Диапазон изменения температуры, °C | Время приготовления по умолчанию, мин | Диапазон изменения времени, мин | Перемешивание во время приготовления | Предварительный разогрев |
|---|--------------------|------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|
|  | Пицца | 200 | 80–200 | 8 | 1–60 | + | + |
|  | Картофель фри | 200 | 80–200 | 22 | 1–60 | + | + |
|  | Креветки | 180 | 80–200 | 12 | 1–60 | + | + |
|  | Рыба | 180 | 80–200 | 14 | 1–60 | + | + |
|  | Куриные ножки | 180 | 80–200 | 21 | 1–60 | + | + |
|  | Мясные ребра | 180 | 80–200 | 20 | 1–60 | + | + |
|  | Овощи | 180 | 80–200 | 15 | 1–60 | + | + |

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 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 несколько минут после добавления масла.
- Не рекомендуется готовить в аэрогриле слишком жирные продукты, например сосиски или сардельки.
- Те снеки, которые предназначены для приготовления в духовке, обычно так же могут быть приготовлены и в аэрогриле.
- Большинство замороженных полуфабрикатов предназначены для приготовления без добавления масла.
- Если вы хотите приготовить продукты с начинкой, используйте покупное тесто, оно требует меньше времени

приготовления по сравнению с домашним тестом.

- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. В режиме разогрева устанавливайте температуру 150°C и время 10 мин.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть.

Чаша и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует бережного обращения. Запрещается использовать для очистки металлические и жесткие неметаллические щетки, абразивные средства или острые предметы.

Вымойте чашу и решетку под краном с применением мягкого моющего средства.

Если продукты прилипли к чаше или решетке, замочите их в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.

Протрите внутреннюю камеру аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в теплой воде.

Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов щеткой.

Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ 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 химически активных веществ. Наличие в воздухе паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей не допускается.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды из внутренних элементов конструкции 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 отсутствии в окружающей среде кислотных и других агрессивных паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, а обратитесь в авторизованный сервисный центр.

| Неисправности | Возможные причины | Способы устранения |
|--|--|--|
| Аэрогриль не работает. | Отсутствует питание. | Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт надежный, розетка исправна. |
| | Не начато приготовление. | Нажмите кнопку выбора программы приготовления, установите время и температуру, затем нажмите кнопку начала приготовления. |
| Еда не приготовилась. | Чаша была переполнена. | Загружайте в чашу меньшие порции. |
| | Была установлена слишком низкая температура. | Устанавливайте более высокую температуру. |
| | Было установлено слишком короткое время приготовления. | Устанавливайте более длительное время приготовления. |
| Продукты приготовлены неравномерно. | Продукты не были перевернуты в ходе приготовления. | Некоторые продукты нужно перевертывать в ходе приготовления. |
| Не получается задвинуть чашу внутрь аэрогриля. | Слишком много продуктов в чаше. | Кладите меньше продуктов. |
| | Решетка неправильно установлена. | Установите решетку на дно чаши и прижмите, чтобы решетка не могла двигаться по чаше. |
| Из аэрогриля выходит белый дым. | При приготовлении используется масло. | Вытрите излишки масла. |
| | В чаше или на решетке остался жир после прошлого использования. | Мойте чашу и решетку после каждого использования. |
| Картофель фри не прожарился. | Сорт картофеля неподходящий. | Используйте свежий плотный картофель. |
| | Картофель не был промыт. | Перед приготовлением промойте порезанный картофель, чтобы смыть крахмал. |
| Картофель фри или другие снеки после приготовления в аэрогриле не хрустят. | Вы использовали готовый картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице. | Используйте картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в духовке или печи, либо перед приготовлением смажьте картофель фри или другие снеки, которые у вас есть, растительным маслом. |
| | Слишком много воды и/или мало масла. | Нарежьте картофель на тонкие кусочки, чтобы после приготовления они были более хрустящими. Промойте и промокните порезанный картофель, чтобы удалить избыток влаги, затем сбрызните небольшим количеством растительного масла. |

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: 1750 Вт

Объем чаши: 5,5 л

Температура приготовления:

80°C – 200°C

Таймер: 0–60 мин

Класс электробезопасности: Класс I

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.

Add: 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. 66, оф. 203.

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

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

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

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **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