

Pioneer

Руководство Пользователя



Гриль электрический
GR1004E / GR1007E

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 от 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	6
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ.....	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	7
РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ.....	8
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	9
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ В РАСКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (РЕЖИМ БАРБЕКЮ).....	9
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ	10
ЧИСТКА И УХОД.....	12
МЕСТО ХРАНЕНИЯ.....	12
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СМЕННАЯ ПАНЕЛЬ	12
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	14
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

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 максимальный ток) соответствуют указанному на маркировке изделия.
- Электрогриль должен быть заземлен. 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 электрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – не-

соответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля. Используя удлинитель, убедитесь, что заземляющий провод удлинителя надежно соединен с заземляющими контактами на обоих концах провода.

- 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 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 производителя.
- Запрещается управлять работой прибора с помощью таймера или другого устройства дистанционного управления.
- 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 прибора, 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 электрогриль на ровную и устойчивую жаропрочную поверхность.
- Запрещается устанавливать электрогриль рядом с источниками сильного тепла (духовкой, электрической или газовой плитой и т.п.).
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте 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 может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Чтобы открыть электрогриль и достать готовые продукты, используйте прихватки, чтобы не обжечься.
- Будьте особенно осторожны при необходимости перенести разогретый электрогриль с продуктами с одного места на другое.
- Запрещается готовить в электрогриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающий электрогриль соприкасался с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- 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.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегревался, 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 разогретый электрогриль.
- 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.

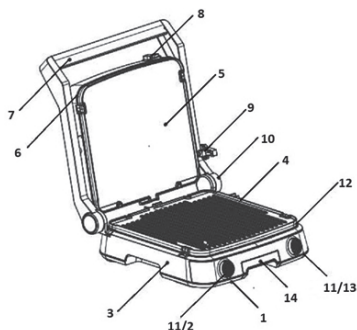
ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение мер безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, в случае повреждения прибора в результате ненадлежащего использования он не подлежит бесплатному гарантийному обслуживанию.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Электрогриль - 1 шт.
2. Двусторонние съемные рабочие поверхности с антипригарным покрытием - 2 шт.
3. Поддон для сбора жира - 1 шт.
4. Лопатка для очистки гриля - 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации - 1
6. Гарантийный талон - 1
7. Дополнительная сменная панель (только для модели GR1007E)


УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ



1. Опорные ножки
2. Ручка регулировки температуры «1-2-3-4-5»
3. Нижняя часть гриля
4. Нижняя съемная рабочая панель
5. Верхняя съемная рабочая панель
6. Крышка гриля
7. Ручка гриля
8. Кнопка блокировки верхней рабочей панели
9. Замок верхней и нижней частей / Регулятор зазора между жаровнями «I-II-III-IV-V»
10. Кнопка открытия гриля «180»
11. Световые индикаторы
12. Кнопка блокировки нижней рабочей панели
13. Переключатель режима работы «Открытый» - ВЫКЛ - Закрытый
14. Поддон для сбора жира

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ


После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре распакуйте его и подождите 3 часа перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните оригинальную упаковку.
- Проверить комплект поставки.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Осмотрите блок на предмет повреждений, в случае повреждения не включайте его в сеть.
- Убедитесь, что указанные характеристики напряжения питания устройства соответствуют характеристикам вашей сети.
- Очистите поверхность корпуса гриля слегка влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Переведите фиксатор (9) в положение «», возьмите за ручку (7) и поднимите крышку гриля (6).
- Снимите верхнюю съемную рабочую панель (5), нажав на фиксатор (8) сбоку.
- Снимите нижнюю съемную рабочую панель (4), нажав на фиксатор (12).
- Снимите поддон для стекания жира (14).
- Вымойте рабочие панели (4, 5) и поддон для стекания жира (14) теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните их и вытрите насухо.
- Установите рабочие панели (4, 5) на свои места, для этого совместите выступы на корпусе гриля с соответствующими пазами панелей (4, 5), а затем надавите на верхнюю (5) и нижнюю (4)

панели в направлении корпуса до щелчка фиксаторов (8, 12). Убедитесь, что панели (4, 5) надежно зафиксированы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

– пластины (4, 5) двусторонние, они могут быть использованы и как решетка для пресса, и как плоская жарочная поверхность.

- Установите гриль, оставив зазор между корпусом гриля и стенами не менее 20 см, а над грилем – 50 см.
- Используйте гриль на ровной устойчивой поверхности, вдали от источники влаги,
- Не ставьте и не используйте гриль рядом с легковоспламеняющимися предметами, жидкостями и предметами, подверженным термической деформации.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Убедитесь, что лоток для стекания жира (14) установлен на свое место.
- Перед использованием гриля откройте его и слегка смажьте маслом противни (4, 5).
- Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
- Установите ручку регулятора температуры (2) в положение «5».
- Поверните ручку переключателя режимов работы (13) по часовой стрелке и установите ее в положение «Закрытый », на ручке переключателя загорится световой индикатор (11).

ПРИМЕЧАНИЕ:

– при включении гриля световой индикатор на ручке переключателя режимов работы (13) будет гореть постоянно;

– световой индикатор на ручке регулировки температуры (2) загорится, когда рабочие панели (4, 5) достигнут заданной температуры. Индикатор погаснет и снова загорится, показывая, что температура рабочих панелей (4, 5) поддерживается.

- Примерно через 5-7 минут выключите гриль, установив ручку переключателя режимов работы (13) в положение «ВЫКЛ», отключите гриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. Возьмитесь за ручку (7), поднимите верхнюю часть гриля (6) и бумажным полотенцем удалите остатки растительного масла с жарочных пластин (4, 5).
- Гриль готов к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ:

– при первом использовании устройства может появиться посторонний запах или дым от нагревательных элементов. Подождите несколько минут и запах исчезнет.

РАБОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

Гриль имеет три рабочих положения: закрытый (гриль-пресс), открытый (105°) и раскрытый (180°).

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.

Благодаря тому, что продукты нагреваются с обеих сторон рабочими поверхностями прибора, они готовятся равномерно и в течение короткого времени.

Рифленные рабочие поверхности сделаны так, что жир во время при-

готовления стекает в специальный контейнер, приготовление в электрическом гриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

Некоторые продукты можно готовить в раскрытом электрическом гриле, например, пиццу или рыбу. Возьмите за ручку и откройте Электрический гриль на 105 градусов. Кладите продукты на нижнюю рабочую поверхность.


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.

Также вы можете установить рабочую поверхность гладкой стороной вверх и приготовить блинчики, яичницу с беконом, омлет.

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 рифленные и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в специальный контейнер, приготовление в электрическом гриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

- Подготовить необходимые продукты.
- Установите рабочие панели нужной стороной вверх
- Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
- Установите ручку регулятора температуры (2) в нужное положение:
- «1» – минимальная температура нагрева жарочных пластин (4, 5);
- «5» – максимальная температура нагрева жарочных пластин (4, 5).
- Поверните ручку переключателя режимов работы (13) по часовой стрелке и установите ее в положение «закрытая крышка », на ручке загорится световой индикатор (11).
- Подождите, пока рабочие панели (4,5) нагреются и на ручке регулировки температуры (2) загорится индикатор (11).
- Возьмите за ручку гриля (7) и поднимите крышку (6).
- Осторожно выложите продукты на нижнюю рабочую панель (4), избегайте ожогов из-за возможных брызг сока или капель жира с продуктов.
- Возьмитесь за ручку гриля (7) и опустите крышку гриля (6) на продукты.

ПРИМЕЧАНИЕ:

– в зависимости от толщины приготовленных продуктов можно регулировать зазор между рабочими панелями (4). Для этого переведите ручку замка (9) в необходимое положение «I-II-III-IV-V».

- По окончании приготовления возьмитесь за ручку гриля (7) и поднимите крышку гриля (6)


- Выложите приготовленные продукты в подходящую посуду, используя для этого деревянные или термостойкие пластиковые кухонные инструменты.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие. Используйте только деревянные, пластиковые или силиконовые лопатки.

- Чтобы выключить гриль, поверните переключатель режима работы (13) и установите его в положение «ВЫКЛ», световые индикаторы (11) погаснут. Затем отключите устройство от сети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ В РАСКРЫТОМ ПОЛОЖЕНИИ (РЕЖИМ БАРБЕКЮ)


- Перед тем, как подключить вилку к розетке, откройте гриль. Для этого возьмитесь за ручку (7) и поднимите верхнюю часть гриля (6).
- Нажмите на кнопку (10) «180» и полностью раскройте гриль.
- Установите рабочие поверхности (4, 5) нужной стороной вверх.
- Вставьте вилку кабеля питания в розетку.
- Установите ручку регулятора температуры (2) в нужное положение «1-5».
- Поверните ручку переключателя режимов работы (13) против часовой стрелки и установите ее в положение «Открытый », световой индикатор (11) в ручке загорится.
- Дождитесь, когда рабочие поверхности (4,5) нагреются

и на ручке регулятора температуры (2) загорится индикатор (11).

- Осторожно кладите продукты на рабочие поверхности (4, 5), избегайте ожогов из-за возможных брызг сока или капель жира с продуктов.
- Выкладывайте приготовленные продукты в подходящую посуду, используя для этого деревянные или термостойкие пластиковые кухонные инструменты.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие. Используйте только деревянные, пластиковые или силиконовые лопатки.

- Чтобы выключить гриль, установите ручку переключателя режимов работы (13) в положение «ВЫКЛ», световой индикатор (11) погаснет. Затем отключите устройство от сети.
- Дождитесь полного остывания гриля, затем поднимите крышку гриля (6) и сложите вместе верхнюю (6) и нижнюю (3) части.
- Закрепите нижнюю часть (3) и крышку (6) гриля ручкой фиксатора (9), установив ее в положение «».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКЕ КЕКСОВ И ДРУГИХ ПОДОБНЫХ БЛЮД В ЭЛЕКТРОГРИЛЕ.

Конструкция электрогриля позволяет готовить в нем продукты полузакрытым способом. В этом режиме верхние и нижние рабочие пластины электрогриля устанавливаются параллельно друг другу, но на некото-

ром расстоянии. Благодаря этому в электрогриле становится возможным готовить блюда, требующие нагрева как снизу, так и сверху, но не допускающие непосредственного контакта верхних рабочих пластин с приготавливаемым блюдом. Подобными блюдами как раз и являются кексы или другая подобная выпечка.

Форма для выпечки.

Первым делом вам потребуется подобрать подходящую форму для выпечки. Обратите внимание, что при полузакрытом режиме приготовления рабочие пластины хоть и расположены параллельно друг другу, но устанавливаются с небольшим сдвигом друг относительно друга. Поэтому подходящая для выпечки посуда будет по площади немного меньше площади рабочих пластин. Она должна полностью располагаться между рабочими пластинами, не выступая ни за края верхних, ни за края нижних пластин.

Высота формы должна не превышать максимальной высоты разведения рабочих пластин при сохранении их параллельного расположения. Для данной модели электрогриля высота формы не должна превышать 33 мм.

Материал формы должен быть обязательно термостойким и выдерживать определенную механическую нагрузку при сжатии рабочих пластин. Лучше всего подходят для приготовления алюминиевые формы для выпечки или противни, желательно с антипригарным покрытием.

Порядок приготовления выпечки в электрогриле.

1. Приготовьте массу для выпечки в соответствии с рецептом. Хорошо размешайте ее до получения однородной структуры типа теста.

2. Если вы используете форму для выпечки без антипригарного покрытия, то смажьте ее растительным маслом и можете слегка присыпать молотыми сухарями. Это облегчит вынимание готовой выпечки из формы. Для формы с антипригарным покрытием этого можно не делать.
3. Выложите приготовленную массу в форму для выпечки и равномерно распределите ее по всей площади формы. Имейте в виду, что в ходе выпечки масса может подниматься, но даже поднятостоянии она не должна касаться верхних рабочих пластин.
4. Прогрейте рабочие пластины электрогриля включив его и повернув ручку управления терморегулятором приблизительно на 2/3 или 3/4 от максимального угла поворота. Дождитесь нагрева пластин до рабочей температуры и срабатывания терморегулятора.
5. Установите форму на нижние рабочие пластины электрогриля. Если ваш гриль имеет фиксатор высоты верхней крышки, то установите его в положение, соответствующее высоте используемой формы для выпечки. Если модель такого фиксатора не имеет, то воспользуйтесь установкой режима полужакрытого приготовления.
6. Опустите верхнюю крышку электрогриля на края формы для выпечки. В случае необходимости подкорректируйте положение крышки и формы для выпечки так, чтобы крышка без зазоров легла на края формы для выпечки по всему периметру формы.
7. Выпекайте блюдо на протяжении приблизительно 30 минут. Время от времени вы можете немного приподнимать крышку и по виду выпечки корректировать время и температуру приготовления.
8. После достижения необходимого результата отключите электрогриль, откройте верхнюю крышку и снимите форму для выпечки с пластин электрогриля.
9. После того, как выпечка немного остынет, извлеките ее из формы и в случае необходимости присыпьте немного сахарной пудрой.

После того, как вы приготовите выпечку, рекомендуется записать или запомнить время приготовления, положение терморегулятора и состояние готового блюда. Это позволит вам в следующий раз немного подкорректировать процесс приготовления для достижения наилучшего результата.


ЧИСТКА И УХОД

- Очищайте рабочие поверхности (4, 5) гриля после каждого использования.
- Выключите гриль, установив ручку переключателя режимов работы (13) в положение «ВЫКЛ», выньте вилку из розетки и подождите, пока электрогриль полностью остынет.
- Очистите поверхность корпуса гриля слегка влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Возьмите за ручку (7) и поднимите верхнюю часть гриля (6).
- Снимите рабочие панели (4, 5).
- Аккуратно выньте поддон для сбора жира (14) и слейте из него жидкость.
- Вымойте рабочие панели (4, 5) и поддон для сбора жира (14) теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните их и вытрите насухо.
- Установите рабочие панели (4, 5) на свои места, убедитесь, что пластины надежно зафиксированы.

ВНИМАНИЕ

- **Запрещается использовать металлические щетки, абразивные материалы или растворители для очистки рабочих панелей (4, 5) и корпуса гриля.**
- **Запрещается погружать гриль, шнур питания и вилку кабеля питания в воду или другие жидкости.**
- **Запрещается мыть съемные рабочие панели в посудомоечной машине.**

МЕСТО ХРАНЕНИЯ

- Перед тем как убрать гриль на хранение, очистите жарочные пластины (4, 5) и корпус гриля.
- Сложите вместе нижнюю (3) и верхнюю (6) части гриля и установите ручку фиксатора (9) в положение «».
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями при комнатной температуре.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СМЕННАЯ ПАНЕЛЬ

Для модели GR1007E поставляется дополнительная сменная панель, которая по своему функционалу аналогична установленным панелям и предназначена для замены базовых в случае их повреждения или для быстрой смены панелей при готовке разных блюд.

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

Температура нагрева: 80°C - 230°C

Размер панелей 31x26 см

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.



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

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.

* 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.

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