

Pioneer

Руководство Пользователя



Многофункциональный
блендер **HB255S**

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 И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ	6
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	6
СМЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ.....	7
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ.....	8
ВЗБИВАНИЕ ПРОДУКТОВ БИТЕРАМИ.....	8
ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА КРЮЧКАМИ.....	9
ВЗБИВАНИЕ ПРОДУКТОВ ВЕНЧИКОМ.....	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ.....	10
ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА В БОЛЬШОЙ ЕМКОСТИ	11
НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ КУБИКАМИ ИЛИ ДЛЯ ФРИТЮРА	11
ТЕРКА И НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ ЛОМТИКАМИ.....	13
ЧИСТКА И УХОД.....	13
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	14
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	15
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед началом эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время эксплуатации блендера.

ВНИМАНИЕ:

Режущие кромки насадок остро заточены, при работе с блендером будьте внимательны и осторожны!

- Прибор предназначен для работы внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Не используйте прибор на улице.
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Подключайте прибор к электросети, только когда он полностью собран.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими или острыми поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если блендер упал или был поврежден другим образом, а также, если поврежден сетевой шнур, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для проверки и ремонта.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или пытаться чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт приводит к лишению вас права на гарантийное обслуживание.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки, установки аксессуаров или чистки.
- Перед отключением блендера от электросети выключите его выключателем питания.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам блендер, беритесь за вилку электропитания.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса блендера 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 измельчать прибором слишком твердые продукты, такие, как: кофейные зерна, кубики льда, мускатные орехи или крупы.
- Запрещается смешивать горячие жидкости.
- Не превышайте объем продуктов и жидкостей, указанные в настоящем руководстве.
- Не превышайте время непрерыв-

ной работы прибора, указанное в настоящем руководстве.

- Запрещается включать блендер с пустой емкостью.
- Чтобы уменьшить вероятность травмы, сначала надежно установите емкость для измельчения на устойчивую горизонтальную поверхность, а только потом устанавливайте в нее насадку-измельчитель.
- Перед началом работы с измельчителем убедитесь, что насадка с ножами надежно закреплена на емкости и крышка измельчителя надежно закрыта.
- Перед тем как снять насадку с ножами с емкости, отсоедините прибор от электросети и отсоедините корпус от насадки.
- Извлекайте продукты и жидкости после полной остановки двигателя и только после того, как блендер будет отключен от электросети.
- Во время взбивания или измельчения продуктов держите волосы, руки, одежду, а также кухонные приборы подальше от работающего прибора, чтобы избежать травмы.
- Не касайтесь движущих частей устройства.
- Не допускайте соприкосновения рук или посуды с режущим ножом.
- Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
- При смешивании жидкостей используйте высокую емкость или смешивайте жидкости в небольших количествах для того, чтобы предотвратить расплескивание.
- Мерный стакан и емкость для измельчения, поставляемые с блендером, не подходят для использо-

вания в микроволновой печи.

- 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 отопления).
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать блендер без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ:

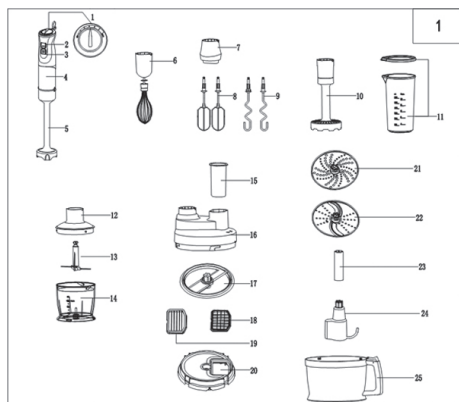
Режущие кромки насадок остро заточены, во время эксплуатации и чистки прибора будьте внимательны.

Время непрерывной работы прибора при измельчении мягких продуктов не должно превышать одну минуту, а при измельчении твердых продуктов не должно превышать 15 секунд. Затем необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю. За одно включение можно сделать только три рабочих цикла. В противном случае прибор может выйти из строя

в результате перегрева двигателя. Несоблюдение мер безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждение прибора, возникшие в результате ненадлежащего его использования, снимают прибор с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственность за повреждения или ущерб, которые возникли в результате неправильной эксплуатации прибора, использования его не по назначению и в случае нарушения изложенных здесь мер безопасности и предосторожности.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА И КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Переключатель скоростей
2. I Кнопка включения регулируемой скорости
3. II Кнопка включения максимальной скорости
4. Корпус прибора с двигателем
5. Стержень блендера
6. Венчик
7. Держатель парных насадок
8. Насадки-битеры
9. Насадки-крючки

10. Насадка для приготовления пюре
11. стакан с мерной шкалой с крышкой
12. Крышка малой емкости для измельчения
13. Насадка для измельчения с S-образным ножом
14. Малая емкость для измельчения
15. Толкатель
16. Крышка большой емкости
17. Нож для нарезки кубиками или для фритюра
18. Насадка-решетка для нарезки кубиками
19. Насадка-решетка для нарезки ломтиками для фритюра
20. Держатель насадки-решетки
21. Дискосая насадка-терка
22. Двусторонняя дискосая насадка для нарезки ломтиками или терки
23. Держатель дискосой насадки
24. Крючок для замеса теста
25. Большая емкость

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ

Прибор оснащен двумя кнопками включения скоростей на корпусе и регулятором скорости.

Когда вы нажимаете кнопку I, вы включаете регулируемую скорость. Регулируйте скорость переключателем скоростей.

Когда вы нажимаете кнопку II, вы включаете максимальную скорость.

Чтобы выключить прибор, просто отпустите кнопку I или II.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Извлеките прибор из упаковки. Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все

детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».

2. Если вы собираетесь измельчать продукты стержнем блендера или измельчителем, предварительно порежьте их на кусочки размером приблизительно 2 см.
3. Если вы собираетесь нарезать продукты ломтиками, кубиками или натирать на терке, порежьте их на кусочки такого размера, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.
4. Перед обработкой горячих продуктов дайте им остыть до 80°C.
5. 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.

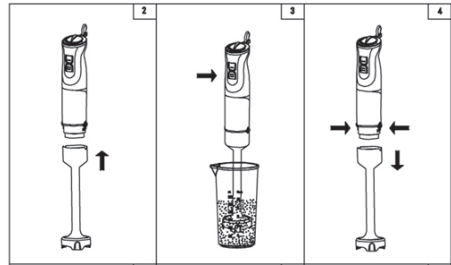
СМЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

С помощью стержня блендера можно смешивать различные продукты для приготовления соусов, супов, майонеза, пюре, детского питания, а также напитков, в т.ч. молочных коктейлей.

Не следует использовать погружной блендер для измельчения сухих продуктов.

Вы можете использовать для смешивания стакан с мерной шкалой, который поставляется в комплекте.

Вы можете смешивать продукты, например суп-пюре, прямо в кастрюле, но перед этим снимите кастрюлю с плиты и дайте супу слегка остыть.



1. Приложите стержень блендера к корпусу с двигателем и прижмите до фиксации, при этом должен раздаться щелчок.
2. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
3. Погрузите стержень блендера в смешиваемые ингредиенты. Это особенно важно при смешивании горячих ингредиентов, т.к. в противном случае они могут расплескаться и вы можете обжечься.
4. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости.
5. Смешивайте продукты, одной рукой медленно передвигая блендер сверху вниз и по кругу, а другой удерживая стакан.
6. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
7. Нажмите на кнопки по бокам корпуса прибора, что отсоединит стержень блендера.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при измельчении мягких продуктов не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ

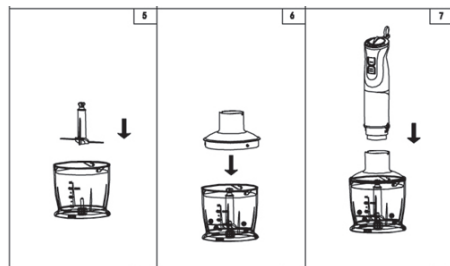
С помощью ножа-измельчителя можно измельчать твердые продукты, например, мясо, сыр, лук, травы, чеснок, морковь, грецкие орехи, фундук, миндаль, чернослив и др.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается пытаться измельчать прибором слишком твердые продукты такие, как кофейные зерна, кубики льда, мускатные орехи или крупы.

Ножи измельчителя очень острые. Во избежание травмы всегда беритесь только за верхнюю пластиковую часть насадки.

Всегда используйте емкость для измельчения на нескользящей поверхности.



1. Установите насадку с ножами для измельчения на штырь внутри малой емкости для измельчения, нажмите на насадку так, чтобы раздался щелчок, означающий, что насадка надежно зафиксирована.
2. Положите подготовленные (порезанные на кубики со стороной 1–2 см) продукты в емкость для измельчения. Не кладите слишком много продуктов.
3. Накройте емкость для измельчения крышкой.
4. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и прижав его до фиксации.

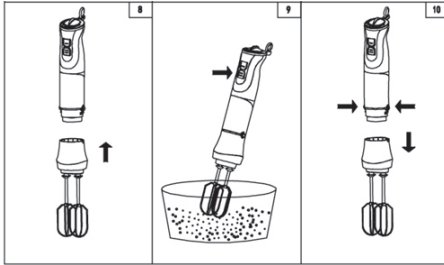
5. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
6. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости. Для измельчения твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.
7. Во время измельчения одной рукой удерживайте корпус прибора, а другой – емкость для измельчения.
8. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
9. Отсоедините корпус прибора от крышки, нажав на кнопки снятия насадки по бокам корпуса, и откройте крышку.
10. Осторожно достаньте ножи измельчителя.
11. Достаньте измельченные продукты из емкости.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при измельчении твердых продуктов не должно превышать 15 секунд. Затем необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю.

ВЗБИВАНИЕ ПРОДУКТОВ БИТЕРАМИ

Используйте блендер с парными насадками-битерами только для приготовления омлета, майонеза, бисквитов, десертов или взбивания яичных белков, сливок, крема, бисквита или готовых десертов.



1. Вставьте битеры в держатель парных насадок.
2. Приложите держатель к корпусу прибора и прижмите до фиксации.
3. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
4. Погрузите битеры в емкость с продуктами. Для взбивания продуктов битерами вы можете использовать стакан с мерной шкалой, поставляемый в комплекте.
5. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости.
6. Взбивайте продукты, одной рукой медленно передвигая прибор сверху вниз и по кругу, а другой удерживая стакан.
7. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
8. Отсоедините держатель от корпуса прибора, нажав на кнопки по бокам корпуса.

ВНИМАНИЕ:

Не используйте прибор для взбивания более 1 минуты непрерывно.

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА КРЮЧКАМИ

Используйте блендер с парными насадками-крючками для замешивания теста. Максимальное количество муки при замесе крючками составляет 450 г. Сливочное масло или маргарин предварительно размягчите или достаньте их заранее, чтобы они нагрелись до комнатной температуры.

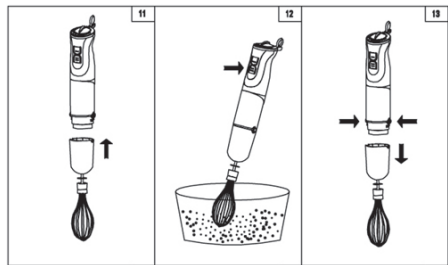
1. Вставьте крючки в держатель парных насадок.
2. Приложите держатель к корпусу прибора и прижмите до фиксации.
3. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
4. Погрузите крючки в емкость с продуктами.
5. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости.
6. Взбивайте продукты, одной рукой медленно передвигая прибор сверху вниз и по кругу, а другой удерживая емкость с продуктами.
7. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
8. Отсоедините держатель от корпуса прибора, нажав на кнопки по бокам корпуса.

ВНИМАНИЕ:

Не используйте прибор для замешивания теста более 1 минуты непрерывно.

ВЗБИВАНИЕ ПРОДУКТОВ ВЕНЧИКОМ

Используйте венчик только для взбивания яичных белков или сливок.



1. Приложите держатель венчика к корпусу прибора и прижмите до фиксации.
2. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
3. Погрузите битеры в емкость с продуктами. Для взбивания продуктов венчиком вы можете использовать стакан с мерной шкалой, поставляемый в комплекте.
4. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости.
5. Взбивайте продукты, одной рукой медленно передвигая прибор сверху вниз и по кругу, а другой удерживая стакан.
6. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
7. Отсоедините венчик от корпуса прибора, нажав на кнопки по бокам корпуса.

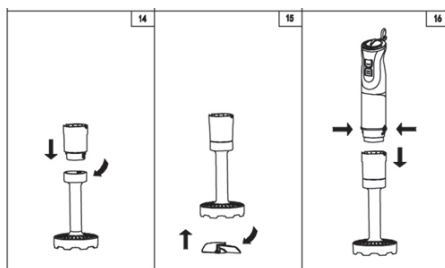
ВНИМАНИЕ:

Не используйте прибор для взбивания более 1 минуты непрерывно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ

С помощью специальной насадки вы можете приготовить картофельное или овощное пюре. Продукты следует обязательно предварительно отварить и охладить до температуры не выше 80°C. Не пытайтесь приготовить пюре из твердых продуктов – так вы повредите насадку.

Емкость, в которой вы готовите пюре, должна быть наполнена не более чем наполовину.



1. Приложите стержень насадки к держателю и поверните против часовой стрелки.
2. Переверните насадку и установите лопасть на втулку насадки, затем поверните по часовой стрелке до фиксации.
3. Приложите держатель насадки к корпусу с двигателем и прижмите до фиксации, при этом должен раздаться щелчок.
4. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
5. Погрузите насадку в смешиваемые ингредиенты.
6. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости.
7. Приготовьте пюре, одной рукой медленно передвигая блендер сверху вниз и по кругу, а другой удерживая стакан.
8. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.

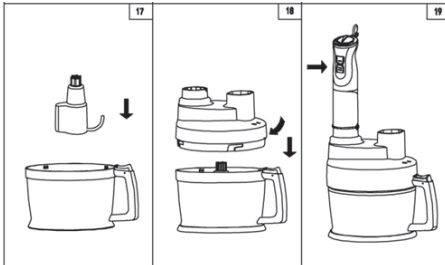
9. Нажмите на кнопки по бокам корпуса прибора, что отсоединить насадку.
10. Очистите насадку от остатков продуктов пластиковой лопаткой.
11. Разберите насадку и проведите ее чистку.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при приготовлении пюре не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю.

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА В БОЛЬШОЙ ЕМКОСТИ

Используйте крючок для замеса теста в большой емкости, чтобы приготовить тесто для пасты или пирога.



1. Установите крючок на дно большой емкости.
2. Положите внутрь емкости ингредиенты для теста. Сначала налейте жидкие ингредиенты, а потом добавьте сухие.
3. Установите на емкость крышку и поверните по часовой стрелке до фиксации.
4. Сверху приложите корпус прибора и прижмите до фиксации.
5. Чтобы продукты не расплескивались, установите в крышку толкатель.
6. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.

7. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости.
8. Во время измельчения одной рукой удерживайте корпус прибора, а другой – емкость.
9. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить прибор, и отсоедините вилку питания от розетки.
10. Отсоедините корпус прибора от крышки, нажав на кнопки снятия насадки по бокам корпуса.
11. Нажмите на кнопку на ручке емкости и поверните крышку против часовой стрелки, чтобы ее открыть.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора для замеса теста не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв, чтобы дать остыть двигателю.

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ КУБИКАМИ ИЛИ ДЛЯ ФРИТЮРА

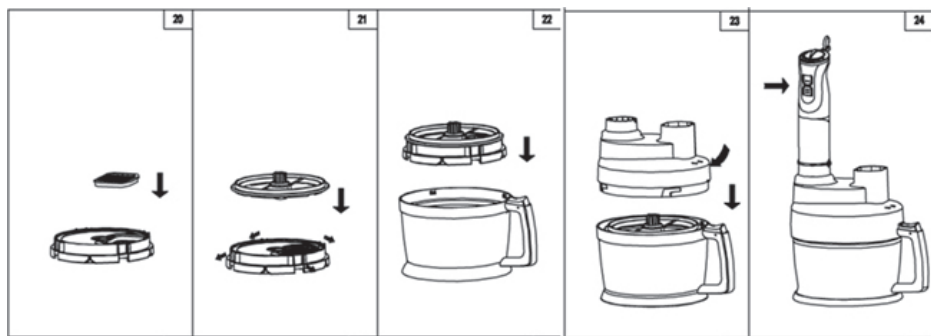
С помощью данного прибора вы можете нарезать сырые и вареные овощи и фрукты небольшими кубиками или ломтиками для фритюра. Перед нарезкой удалите все косточки.

Запрещается перерабатывать замороженные продукты или мясо.

Если вы собираетесь нарезать разные продукты, но не разбирать и не мыть насадку, то вам следует сначала перерабатывать мягкие продукты, а потом переходить к более твердым. Например, при приготовлении фруктового салата сначала загружайте бананы, потом манго и только потом яблоки.

ВНИМАНИЕ:

Режущие кромки насадок очень острые. Во избежание травмы будьте внимательны.



1. Установите насадку для нарезки кубиками или для фритюра в держатель.
2. Сверху на держатель установите нож для нарезки кубиками или для фритюра.
3. Затем установите держатель в емкость, при этом необходимо выровнять пазы держателя относительно язычков внутри емкости, в противном случае вы не сможете закрыть крышку.
4. Накройте емкость крышкой и зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке.
5. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и прижав его до фиксации.
6. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
7. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости. Для нарезки твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.
8. Во время нарезки проталкивайте овощи или фрукты в загрузочную горловину с помощью толкателя, не используйте для этой цели пальцы или какие-либо предметы. Если овощи или фрукты крупные, их следует предварительно разрезать на кусочки.
9. Во время переработки следите, чтобы емкость не переполнилась, максимально за один раз можно переработать 500 г. При этом после переработки 250 г овощей или фруктов, сделайте паузу и слегка потрясите емкость, чтобы равномерно распределить нарезанные продукты.
10. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить прибор, и отсоедините вилку питания от розетки.
11. Отсоедините корпус прибора от крышки, нажав на кнопки снятия насадки по бокам корпуса.
12. Нажмите на кнопку на ручке емкости и поверните крышку против часовой стрелки, чтобы ее открыть.
13. Осторожно достаньте держатель с насадками.
14. Достаньте переработанные продукты из емкости.

ВНИМАНИЕ:

После нарезки кубиками не используйте прибор в течение 30 минут, чтобы дать остыть двигателю.

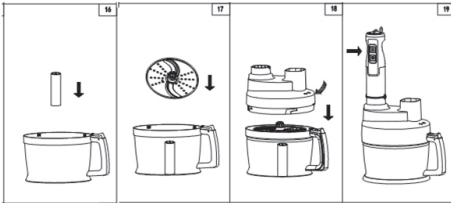
ТЕРКА И НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ ЛОМТИКАМИ

С прибором поставляются двусторонняя дисковая насадка для терки и нарезки ломтиками различных овощей: моркови, дайкона, огурцов, лука и т.п., а также некоторых видов сыра.

ВНИМАНИЕ:

Данная насадка не предназначена для переработки мяса или измельчения льда.

Режущие кромки насадки очень острые. Во избежание травмы будьте внимательны.



1. Установите держатель дисковой насадки на штырь внутри большой емкости для терки и нарезки.
2. Установите дисковую насадку на держатель нужной стороной.
3. Накройте емкость крышкой и зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке.
4. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и прижав его до фиксации.
5. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
6. Нажмите кнопку включения регулируемой или максимальной скорости. Для нарезки или терки твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.
7. Во время терки и нарезки проталкивайте овощи в загрузочную горловину с помощью толкателя, не используйте для этой цели

пальцы или какие-либо предметы. Если овощи крупные, их следует предварительно разрезать на кусочки.

8. Во время переработки следите, чтобы емкость не переполнилась, максимально за один раз можно переработать 500 г овощей. При этом после переработки 250 г овощей, сделайте паузу и слегка потрясите емкость, чтобы равномерно распределить натертые или нарезанные овощи.
9. Отпустите кнопку I или II, чтобы выключить прибор, и отсоедините вилку питания от розетки.
10. Отсоедините корпус прибора от крышки, нажав на кнопки снятия насадки по бокам корпуса.
11. Нажмите на кнопку на ручке емкости и поверните крышку против часовой стрелки, чтобы ее открыть.
12. Осторожно достаньте насадку с держателем.
13. Достаньте переработанные продукты из емкости.

ЧИСТКА И УХОД

Производите чистку прибора сразу после каждого использования.

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.

Отсоедините использовавшуюся насадку или отсоедините корпус прибора от крышки емкости, нажав на кнопки по бокам корпуса.

Корпус прибора, крышку измельчителя, держатель парных насадок, крышку большой емкости протрите мягкой влажной тканью. Запрещается погружать их в воду или мыть под краном.

Большую и малую емкости, битеры, крючки, нож измельчителя, держатель и насадки для нарезки кубика-

ми вымойте насадки теплой мыльной водой, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии, после чего протрите сухим чистым полотенцем.

ВНИМАНИЕ:

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

Для чистки прибора не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

Стержень блендера, битеры и крючки можно очистить, не снимая с корпуса. Для этого погрузите их в емкость с водой и на короткое время включите прибор.

Стержень блендера запрещается полностью погружать в воду.

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 сети: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная мощность: 1800 Вт

Объем контейнера для нарезки кубиками: 2 л

Измельчитель емкостью: 500 мл

Мерный стакан с крышкой: 600 мл

Класс защиты от поражения электрическим током: II

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, Шенг 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. 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