

# *Pullman®*



## *Руководство по эксплуатации*

**PL-1114    Мини-печь многофункциональная 5 в 1**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Общие указания .....                                     | 4  |
| Комплект поставки .....                                  | 5  |
| Устройство прибора .....                                 | 5  |
| Меры предосторожности и техническое обслуживание .....   | 9  |
| Подготовка к работе и порядок работы .....               | 11 |
| Чистка и уход .....                                      | 18 |
| Правила и условия реализации хранения и утилизация ..... | 19 |
| Гарантия .....                                           | 19 |
| Возможные неисправности и методы их устранения .....     | 20 |
| Технические данные .....                                 | 21 |
| Сервисное обслуживание .....                             | 21 |
| Гарантийный талон .....                                  | 27 |

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

При покупке прибора необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.



## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации устанавливает правила эксплуатации и содержит описание и сведения по назначению, использованию, транспортировке и хранению жарочного шкафа, предназначенной для приготовления пищи в домашних условиях.

Высокотехнологичный прибор Pullman PL-1114 сочетает в себе функции пяти устройств, и может работать как аэрогриль, духовой шкаф, сушилка для овощей, шашлычница и йогуртница. Имеет 12 автоматических программ приготовления с цифровым таймером автоматического отключения, который защитит от перерасхода электричества, снизит возможность возгорания.

Прибор имеет пять встроенных нагревательных элементов, мощный вентилятор, и широкий набор аксессуаров.

Встроенная подсветка внутренней камеры позволит наблюдать за процессом приготовления блюд. Внутри камеры можно установить обычный вертел или вертел для шашлыка.

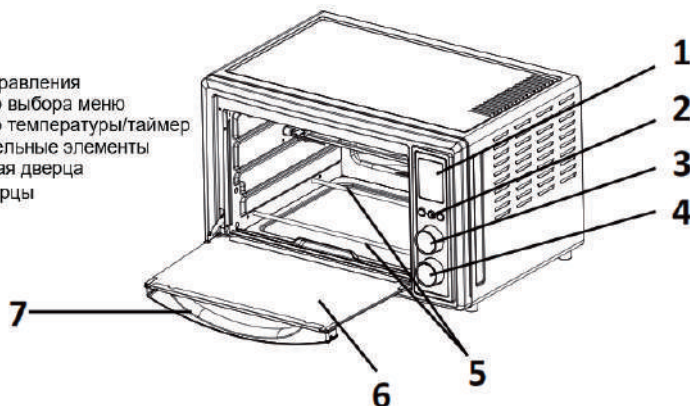
Сетчатые поддоны для сушки, решетка для гриля, корзина для аэрофритюра, изготовлены из высококачественной стали с хромированным покрытием и пригодны для мытья в посудомоечной машине, как и эмалированные противни, при температуре не выше 60 градусов и при расположении в верхней корзине посудомоечной машины. Так же имеется металлический сплошной поддон для сбора сока и крошек.

## 1. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Жарочный шкаф (мини-печь)                | 1 шт. |
| Противни эмалированные                   | 2 шт. |
| Решетка для гриля                        | 1 шт. |
| Металлические сетчатые поддоны для сушки | 3 шт. |
| Поддоны для пастилы                      | 2 шт. |
| Корзина для аэрофритюра                  | 1 шт. |
| Ухват для противня и решетки             | 1 шт. |
| Ухват для вертела и шашлычницы           | 1 шт. |
| Вертел                                   | 1 шт. |
| Вертел для шашлыка или «Шашлычница»      | 1 шт. |
| Камень для пиццы                         | 1 шт. |
| Тефлоновый коврик для выпечки            | 1 шт. |
| Лоток для сбора крошек и сока            | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации              | 1 шт. |
| Упаковочная коробка                      | 1 шт. |

## 2. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Дисплей
2. Кнопки управления
3. Регулятор выбора меню
4. Регулятор температуры/таймер
5. Нагревательные элементы
6. Стекло дверца
7. Ручка дверцы





Панель управления:



**Дисплей**

**Кнопки управления**

**Выбор программы**

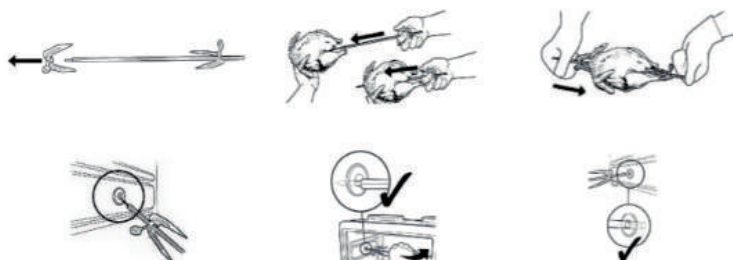
**Выбор температуры/времени**

**Для фиксирования выбора -  
надавить**

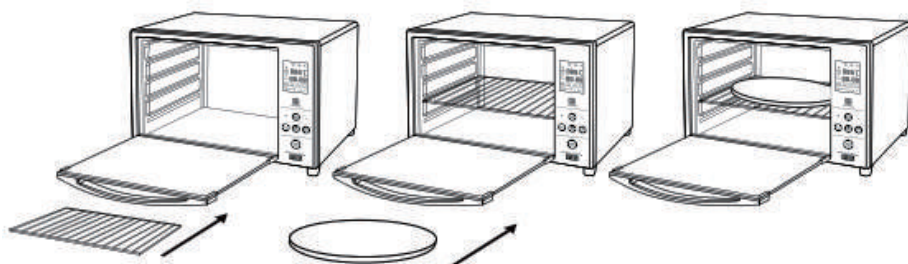
Сборка вертела и «Шашлычницы»:



### Порядок использования вертела:



### Порядок использования камня для пиццы:



### Порядок использования тефлонового коврика:



Выполнен из жаропрочного политетрафторэтилена (тефлона), не впитывает запахи и жиры. Коврик многоразовый, отличная замена бумаги для выпечки. Используйте коврик, положив его на противень.

### 3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

#### **ВНИМАНИЕ!**

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Соблюдайте рекомендации по установке прибора. Расстояние до ближайшей поверхности от задней стенки должно быть не менее 15 см, а по бокам – не менее 10 см с каждой стороны.

- 3.1. Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- 3.2. При эксплуатации прибора ставьте его в центр стола или рабочей поверхности, оставляя со всех сторон свободное пространство минимум 15 см.
- 3.3. Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети с заземлением.
- 3.4. Запрещается использование прибора в местах повышенной влажности и там, где он может случайно упасть в воду, например, около раковины. Не касайтесь прибора и его частей (электрошнур и т.п.) влажными руками!
- 3.5. Не погружайте устройство, шнур, вилку в воду и другие жидкости во избежание поражения электрическим током.
- 3.6. Будьте особенно внимательны при эксплуатации прибора в присутствии детей и инвалидов.
- 3.7. Запрещается эксплуатация прибора детьми. Храните прибор в местах недоступных для детей.
- 3.8. Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой.
- 3.9. Запрещается использование электроприбора с видимыми механическими повреждениями (в т. ч. сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. Если Вы заметили какие-либо неполадки в работе прибора, немедленно отключите его от электросети.
- 3.10. Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем, во избежание получения травм, возникновения пожара и поражения электрическим током.
- 3.11. Располагайте сетевой шнур таким образом, чтобы он не касался прибора и не свешивался с края рабочей поверхности. Располагайте сетевой шнур на достаточном расстоянии от источников тепла. При эксплуатации прибора, следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до сетевого шнура.

- 3.12. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Сетевой шнур не следует дергать, перекручивать или тянуть.
- 3.13. Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается использование прибора в коммерческих целях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.
- 3.14. Запрещается эксплуатация и хранение прибора вблизи легковоспламеняющихся материалов и веществ.
- 3.15. Располагайте прибор на достаточном расстоянии от мебели, штор и других легковоспламеняющихся предметов. Не ставьте работающий прибор на полку или стеллаж, а также возле стен, обитых легковоспламеняющимися материалами.
- 3.16. Прибор оснащен защитой от перегрева.
- 3.17. Осторожно! Не разрешайте вашим детям пользоваться прибором. Допускается работа прибора детьми только под наблюдением взрослых.
- 3.18. Не допускается к работе с прибором люди с ограниченными физическими и умственными особенностями.
- 3.19. Прежде чем установить или снять детали устройства, а также перед очисткой устройства, дайте ему остыть.
- 3.20. Не накрывайте какие-либо части печи металлической фольгой во избежание перегрева.
- 3.21. Не размещайте на противне или решетке продукты весом более 3 кг. Равномерно распределяйте продукты по всей поверхности противня/решетки.
- 3.22. Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- 3.23. Запрещается чистить поверхности устройства металлическими губками, так как они могут повредить прокладки и создать опасность поражения электрическим током.
- 3.24. Не размещайте какие-либо предметы на устройстве.
- 3.25. Запрещается помещать в печь следующие материалы: картон, пластик, бумагу и т.д.
- 3.26. При установке или извлечении предметов из горячей печи всегда надевайте жаростойкие перчатки.
- 3.27. Используйте прибор только по назначению, как описано в данном Руководстве по эксплуатации. Любое другое использование, не рекомендованное фирмой-изготовителем, а также несоблюдение рекомендаций, содержащихся в данном Руководстве по эксплуатации, может привести к пожару, удару электрическим током или травмам.
- 3.28. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C и

относительной влажности не более 80%.

3.29. Следите, чтобы на горячее стекло дверцы духовки не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть. Открывайте и закрывайте дверцу прибора только за ручку, плавно и без ударов. Не ставьте ничего на открытую дверцу прибора.

3.30. ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не следует пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности.

3.31. ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

## 4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

4.1. Перед первым использованием устройства убедитесь, что весь упаковочный материал снят и наклейки удалены.

4.2. Извлеките все аксессуары из полости устройства.

Промойте все аксессуары в теплой мыльной воде или посудомоечной машине.

4.3. Тщательно высушите все аксессуары перед установкой в печь.

4.4. Подключите устройство к электросети.

4.5. Ничего не загружая в печь, включите ее и установите максимальную температуру.

4.6. Оставьте устройство работать в течение 15 минут. При первом включении новые нагревательные элементы могут выделять специфический запах и небольшое количество дыма. Это нормальное явление и не является признаком неисправности.

**Внимание!** Во время первого включения возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на нагревательном элементе прибора. Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма — проветрите помещение по истечении вышеуказанного времени, требуемого для предэксплуатационной подготовки.

4.7. Порядок работы. Включите прибор в сеть. Раздастся один звуковой сигнал, прибор перейдет в режим ожидания, а на цифровой панели управления отобразится надпись “ВЫКЛ.”

4.8. Вы можете нажать кнопку Старт/Отмена или повернуть

ручку меню, чтобы войти в «Меню».

4.9. Вращая ручку «Меню», вы увидите 12 вариантов, выберете любой из них, этот выбор будет продолжать мигать.

4.10. После того, как вы выберете нужную программу, проверьте, соответствуют ли время и температура вашему рецепту.

Если да, то нажмите кнопку «Старт/Отмена» для непосредственного включения духовки. Если нет, дождитесь, когда на цифровой панели управления отобразятся данные о температуре и отрегулируйте температуру, поворачивая ручку. Для фиксирования – надавите на регулятор. После этого вы так же можете повернуть ручку, чтобы настроить время. После выбора подходящей температуры и времени вы можете нажать кнопку «Старт/Отмена» для запуска программы.

4.11. Функции кнопок и регуляторов:

- Кнопка «Свет»: нажмите для включения света;
- Кнопка «Конвекция»: нажмите для приготовления с конвекцией или для ее отмены (см. прилагаемую таб.1);
- Кнопка «Старт/Отмена»: после выбора режима нажмите кнопку для начала приготовления. Во время приготовления нажмите кнопку, чтобы остановить процесс. В режиме выбора меню нажмите, чтобы подтвердить выбор программы. Удерживайте в течение 3 секунд, чтобы сбросить все настройки.
- Регулятор выбора «Меню»: используйте для выбора нужной программы приготовления.
- Регулятор «Температуры/Таймер»: поверните, чтобы установить температуру, соответствующее значение отобразится на дисплее устройства. Нажмите на регулятор, чтобы перейти к настройке времени. Поверните, чтобы установить таймер, соответствующее значение отобразится на дисплее устройства.

4.12. Программы «Меню»

**Внимание:** для уточнения встроенного времени и температуры в выбранной программе, воспользуйтесь таблицей №1. Ниже приведены только данные о порядке работы выбранной программы.

**Прибор оснащен 12-ю программами приготовления. В рамках выбранной программы вы можете изменять температуру и время, но только в пределах диапазона, указанного для выбранной программы. Данные встроенного диапазона по каждой программе приведены**

в таблице №1.

Если вы выбрали нужную программу, и не меняете данные времени и температуры, прибор начнет приготовление по автоматически заданным в данной программе значениям времени и температуры (настройки по умолчанию, см таблицу №1).

**Режим «Конвекция»** - в некоторых программах, где данная функция является необязательной, вы можете включить ее самостоятельно (см. таблицу №1).

**Примечание:** настройка времени и температуры недоступна в процессе приготовления. Вы можете завершить программу, удерживая кнопку «Старт/Отмена» около 3-х секунд и заново задать новые параметры для температуры и времени. По окончании приготовления устройство издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Нагрев прекратится.

**Примечание:** Духовка работает в соответствии с выбранным меню, температурой и временем до окончания рабочего времени. Затем духовка выключится с 10-ю звуковыми сигналами, цифровой индикатор мигнет 10 раз, затем прибор перейдет в режим ожидания, параметры режима ожидания – по умолчанию (см табл. №1). Что бы окончательно выключить прибор, удерживайте кнопку «Старт/Отмена» в течение 3-х секунд.

#### Программа **«ВЫПЕЧКА»**

Программа предназначена для приготовления пирогов, тортов, кексов, пирожных, запеканок.

Порядок работы:

Поместите продукты на решетку для гриля/противень.

Установите решетку/противень на средний уровень духовой камеры. С помощью регулятора выбора меню установите программу «Выпечка».

При необходимости установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора.

Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

#### Программа **«ГРИЛЬ»**

Программа подходит для приготовления сэндвичей,

овощей-гриль, тонких кусков мяса (например, бекона), птицы, рыбы, сосисок, а также для поджаривания продуктов, для получения у блюда – корочки.

Порядок работы:

Поместите продукты на решетку для гриля/противень. Установите решетку/противень на средний уровень печи. С помощью регулятора выбора меню установите программу «Гриль».

Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

### Программа **«ТОСТЫ»**

Данная программа подходит для приготовления тостов, поджаривания хлеба, подсушивания.

Программа не имеет выбор температуры и времени. Выбор происходит за счет выбора степени поджаривания хлеба.

Порядок работы:

Поместите продукты на решетку для гриля.

Установите решетку на средний уровень печи.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Тосты».

Установите степень поджаривания тостов с помощью регулятора температуры.

### Программа **«АЭРОФРИТЮР»**

Данная программа подходит для приготовления «Картофеля-фри», куриных крыльев, и других блюд, где необходима хрустящая корочка.

Порядок работы:

Поместите продукты на корзину для аэрофритюра.

Установите корзину на средний уровень печи.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Аэрофритюр». Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку Старт/Отмена для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

### Программа **«ВЕРТЕЛ»**

Программа предназначена для приготовления целой курицы-гриль, шашлыка, рыбы, на вертеле или с помощью насадки – шашлычницы.

Порядок работы для вертела:

Наденьте вилку на вертел. Продвинуть вилку к квадратному основанию вертела и зафиксировать винтом. Разместите мясо

Закрепить вторую вилку, убедившись, что зубцы вилки зафиксированы друг против друга.

Вставьте вертел в соответствующие отверстия в печи и закройте дверцу.

Примечание: обязательно установите поддон для сбора сока и жира на нижнем уровне духовки, а также противень с водой для наилучшего результата приготовления.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Вертел». Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз. Порядок работы вертела для шашлыка или «Шашлычница».

Используется для приготовления шашлыка. Установка шашлычницы выполняется также, как и вертела.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Вертел». Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

#### Программа **«ПИЦЦА»**

Программа предназначена для приготовления пиццы.

Порядок работы:

Поместите камень для пиццы на решетку для гриля, а решетку установите на средний уровень печи.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Пицца». Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

#### **Совет:**

Чтобы камень пропекал пиццу равномерно, предварительно разогрейте камень в духовке.

#### Программа **«ПЕЧЕНЬЕ»**

Программа предназначена для приготовления печенья.

Порядок работы:

Поместите продукты на противень, при необходимости воспользуйтесь тефлоновым ковриком.

Противень установите на средний уровень печи.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Печенье». Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

### Программа **«СУШКА»**

Программа предназначена для сушки овощей, фруктов и других продуктов. Для приготовления пастилы.

Данная программа идеальна для приготовления десерта «Безе».

Порядок работы:

Поместите продукты на специальные противни для сушки. Вниз духовки установите лоток для сбора сока и крошек.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Сушка». Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

### Программа **«ПОДОГРЕВ»**

Программа предназначена подогрева продуктов.

Порядок работы:

Поместите продукты на решетку для гриля.

Установите решетку на средний уровень печи.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Подогрев».

Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

### Программа **«СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА»**

Программа предназначена для сохранения готового продукта в теплом виде на тот срок времени, нужный вам до подачи блюда.

Порядок работы:

После окончания основной программы приготовления, с помощью регулятора выбора меню установите программу «Сохранение тепла».

Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

### Программа **«ТУШЕНИЕ»**

Программа предназначена для приготовления жаркого и других блюд, с помощью метода медленного тушения и томления продукта в соусе.

Порядок работы:

Поместите продукты в специальную емкость с крышкой из

жаропрочной керамики или специального стекла. Так же можно воспользоваться глиняными порционными горшками. Установите емкость на противень или решетку. С помощью регулятора выбора меню установите программу «Тушение».

Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

#### Программа **«ЙОГУРТ»**

Программа предназначена для приготовления йогурта.

Порядок работы:

Поместите молоко со специальной закваской в посуду для приготовления йогурта, следуя инструкции, прилагаемой от закваски или специальных бактерий для приготовления йогурта.

Установите емкость на противень или решетку на средний уровень духовки.

С помощью регулятора выбора меню установите программу «Йогурт».

Установите температуру/время с помощью соответствующего регулятора. Нажмите кнопку «Старт/Отмена» для начала приготовления. Для отмены процесса приготовления нажмите кнопку еще раз.

**Таблица режимов приготовления и температур (табл.1)**

| Программа        | Предварительный нагрев духовки | Время по умолчанию | Температура по умолчанию | Диапазон выбора температуры | Диапазон выбора времени | Работают верхние ТЭНы | Работают нижние ТЭНы | Работает Аэротэн | Конвекция      | Вертел |
|------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|------------------|----------------|--------|
| Выпечка          | да                             | 0:30               | 170°С                    | 100-230°С                   | 0:01-2:00               | да                    | да                   | х                | можно включить | х      |
| Гриль            | да                             | 0:40               | 150°С                    | 100-160°С                   | 0:01-1:00               | да                    | х                    | х                | х              | х      |
| Тосты            | нет                            | нерегулируемый     | 4-я степень поджарки     | 1-6 степень поджарки        | нерегулируемый          | да                    | да                   | х                | х              | х      |
| Аэрофригюр       | да                             | 0:18               | 200°С                    | 100-200°С                   | 0:01-1:00               | да                    | да                   | да               | да             | х      |
| Вертел           | да                             | 1:00               | 175°С                    | 100-230°С                   | 0:01-2:00               | да                    | да                   | х                | можно включить | да     |
| Пицца            | да                             | 0:20               | 190°С                    | 100-230°С                   | 0:01-1:00               | да                    | да                   | х                | можно включить | х      |
| Печенье          | да                             | 0:11               | 180°С                    | 160-200°С                   | 0:10-0:20               | да                    | х                    | х                | х              | х      |
| Сушилка          | нет                            | 6:00               | 50°С                     | 40-90°С                     | 0:30-72:00              | да                    | х                    | да               | да             | х      |
| Подогрев         | нет                            | 0:15               | 160°С                    | 50-230°С                    | 0:01-2:00               | да                    | да                   | х                | можно включить | х      |
| Сохранение тепла | нет                            | 1:00               | 70°С                     | 70°С                        | 0:10-12:00              | х                     | да                   | х                | х              | х      |
| Тушение          | нет                            | 4:00               | 110°С                    | 105-135°С                   | 2:00-10:00              | да                    | да                   | х                | можно включить | х      |
| Йогурт           | нет                            | 2:00               | 35°С                     | 35-45°С                     | 2:00-10:00              | х                     | да                   | х                | х              | х      |

*Примечание: время указано – часы :минуты; х – нет.*

## 5. ЧИСТКА И УХОД

5.1. Отсоедините вилку сетевого шнура от электрической розетки. Дайте остыть прибору. Протирайте корпус прибора влажной тканью.

5.2. Допускается мыть эмалированные противни, металлические противни-сетки, вертел, шашлычницу, ухваты в посудомоечной машине, однако температура не должна превышать 60 градусов, а размещение должно быть в верхней корзине.

5.3. Силиконовые поддоны для жидкости, тефлоновый коврик, камень для пиццы запрещается мыть в посудомоечной машине, во избежание их деформации, как и металлический лоток для сбора сока и крошек.

5.4. Если на поддоны для пастилы налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде.

5.5. Не используйте абразивные чистящие средства, так как они повредят отделку. Просто протрите внешнюю поверхность чистой влажной тканью и тщательно высушите. Наносите чистящее средство на ткань, а не прямо на

поверхность духовки.

5.6. Для очистки внутренних стенок и дна духового шкафа используйте влажную мыльную ткань или губку. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие продукты, включая аэрозоли для чистки духовки. Это может повредить поверхность духовки. Никогда не используйте стальные губки для духовки или аксессуаров.

5.7. Верхнюю часть духовки следует регулярно очищать от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит образование дыма в духовке при последующем использовании.

## **6. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ**

6.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.

6.2. Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.

6.3. После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

6.4. Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.

6.5. Храните прибор в сухом помещении при температуре не ниже +5°C и относительной влажности не более 80%.

Место хранения должно исключать возможность падения прибора. Целесообразно хранение в упаковочной коробке.

6.6. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из строя, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.

## **7. ГАРАНТИЯ**

7.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.

7.2. Гарантия не распространяется на приборы

с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её компонентов, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.

7.3. Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

7.4. Не оставляйте продукты в приборе на поддонах на длительное время независимо от того высушенные они или нет. В этом случае поддоны могут покрыться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.

7.5. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.

7.6. Гарантия не распространяется на расходные материалы.

7.7. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

## 8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

8.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами.

| Проблема                                             | Возможная причина                                      | Способ устранения                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мини-печь не включается                              | В сети отсутствует напряжение                          | Подключите мини-печь к исправной розетке электропитания                                                                                                   |
| Мини-печь не включается                              | Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке | Проверьте правильность подключения мини-печи                                                                                                              |
| Во время работы мини-печи появился посторонний запах | Прибор новый                                           | При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов |
| Во время работы мини-печи появился посторонний запах | Частишки ингредиентов попали на нагревательный элемент | Для предотвращения подобной ситуации при приготовлении блюд на решетке устанавливайте противень в нижний уровень мини-печи                                |
| Продукты подгорели, но не пропеклись полностью       | Ингредиенты нарезаны слишком большими кусками          | Нарезайте ингредиенты более мелко или готовьте на более низкой температуре в течении более долгого времени                                                |

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Жарочный шкаф ТМ Pullman

Тип: Мини-печь на 30 литров

Страна изготовления: Китай

Рабочее напряжение: 220-240 В

Частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность: 2000 Вт

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Дата изготовления: указана на упаковочной коробке и на приборе.

Серийный номер: указан на упаковочной коробке и на приборе.

Товар сертифицирован.

Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

Класс защиты: I

Размер прибора: 516\*360\*324 мм

Размер внутренней камеры: 369\*291\*270 мм

Расстояние между уровнями противня: 4,8 см

Размер эмалированных противней: 367.6\*265\*20 мм

Размер решетки для гриля: 369\*264 мм

Размер металлических сетчатых поддонов для сушки: 369\*264 мм

Размер поддонов для жидкости: 368\*264 мм

Камень для пиццы, диаметр: 25 см

Тефлоновый коврик для выпечки: 340\*240 мм

Длина шнура питания: 92 см

Материал: пластик, металл, стекло

## 10. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: [service@pullman.ru](mailto:service@pullman.ru)

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и при соблюдении правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы прибора может значительно превысить указанный в настоящей инструкции.

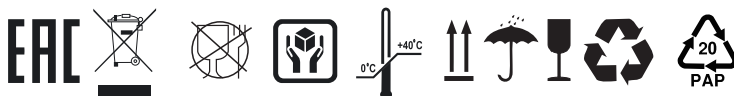
Фирма-производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества товара.

Изготовитель: «NEWAIR IMPORT & EXPORT CORPORATION LIMITED OF ZHONGSHAN» ("Ньюэйр Импорт и Экспорт Корпорейшен Лимитед оф Жонгшань").

Адрес: ROOM 402/403, NO. 23, NAN'AN ROAD, SHIQI DISTRICT, ZHONGSHAN CITY GUANGDONG, CHINA (Китай, Гуангдонг, Жонгшань Сити, Шики Дистрикт, Нан'ан Род, № 23, комната 402/403).

Импортер: ООО "Маркет" (Россия).

Адрес: 141076, Московская обл., Королев г, Калининградская ул., дом № 12, помещение I, комн.19. Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 "О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ" и ТР ТС 020/2011 "ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ".



## РЕЦЕПТЫ

### ***Йогурт питьевой. Программа «Йогурт».***

#### **Ингредиенты:**

Молоко — 1 л, йогурт натуральный (живой) —100 г

#### **Способ приготовления:**

Перемешайте все ингредиенты для йогурта в глубокой миске. Загрузите баночки с продуктом жидкой консистенции в прибор. По истечении заданного времени снимите стаканчики и поставьте в холодильник до полного охлаждения.

Температура: 40С. Время: 8-9 часов.

### ***Пастила из яблок. Программа «Сушка».***

#### **Ингредиенты:**

Яблоки кислые — 5 шт.

Яблоки сладкие — 3 шт.

Бананы — 2 шт.

#### **Способ приготовления:**

Яблоки помыть, очистить от косточек, измельчить в блендере. Бананы очистить, измельчить в блендере. Смешать с яблочным пюре. Поддон смазать рафинированным маслом без запаха. Равномерно распределить пюре на поддоне для жидкости. Слой должен быть не менее 0.5 см. Спустя заданное время, проверьте продукт на готовность. Если пласт пастилы отходит от центра поддона — значит продукт готов. Если вам трудно снять пласт в центре поддона — добавьте еще времени для готовки. Снимать пастилу нужно, когда она теплая. Снимите пастилу, скатайте в трубочку. Охладите и положите в герметичный контейнер.

Температура: 70С. Время: 6 часов.

**Примечание:** витамин С разрушается при нагревании свыше 60 градусов. Если в составе рецепта присутствуют цитрусовые, и вы хотите сохранить больше витаминов, рекомендуем следующие режимы температуры и времени сушки:

Пастила яблочно-апельсиновая — 55-60С - 8 часов

Пастила яблочно-апельсиновая — 45-50С — 12-16 часов

Пастила апельсиновая, из киви, из гранатов, из брусники, клюквы, пастила сыроедческая (обязательно добавляйте для

вязкости 2-3 банана на 300 грамм основного ингредиента) - 35-40С – 35-48 часов.

### ***Хлебцы. Программа «Сушка».***

#### **Ингредиенты:**

Семена льна - 500 г

Зерна ржи или пшеницы- 250 г

Тыквенные семечки очищенные - 100 г

Томаты - 1 кг

Соль морская 1 чайная ложка

(указанного кол-ва хватит на 6 поддонов для жидкости. Если у вас в комплекте 4 поддона для жидкости, просто уменьшите кол-во ингредиентов или докупите поддоны).

#### **Способ приготовления:**

Семена льна залить 1 литром кипяченой холодной воды и оставить на 10 часов. Семена льна готовы, когда смесь воды и семян будет похожа на гель. Семена ржи или пшеницы тщательно промыть 2-3 раза в проточной воде, затем залить холодной кипяченой водой и оставить так же на 10 часов.

Томаты промыть, порезать на 4 части. Сложить в чашу блендера томаты, тыквенные семечки, соль, разбухшие зерна ржи. Измельчить. Соединить полученную смесь с семенами льна и еще раз немного пробить ручным блендером. Поддоны для жидкости смазать растительным рафинированным маслом без запаха. Выложить смесь, распределить равномерно на поддоне, толщиной 0.5 см. Для распределения удобно использовать силиконовую лопатку, смачивая ее водой. На середине процесса приготовления – достать, разделить с помощью кулинарного шпателя на квадраты или прямоугольники. Убрать и досушить до готовности еще 2 часа.

Температура: 70С. Время: 6-10 часов.

### ***Картофельные чипсы. Программа «Сушка».***

#### **Ингредиенты:**

Картофель – 2 кг

Соль, специи по вкусу.

#### **Способ приготовления:**

Картофель очистить, отварить до готовности. Добавить соль, специи по вкусу. Сделать картофельное пюре, желательно в блендере. Консистенция должна быть эластичной, гладкой.

Поддоны для жидкости смазать рафинированным растительным

маслом без запаха. Равномерно распределить картофель на поддоне. С помощью кулинарного шпателя или тупой стороны ножа — нарисуйте сетку для будущих ломтиков чипсов. Поставьте в сушилку.

Температура: 60-70С. Время: 10-12 часов.

### ***«Курица-гриль». Программа «Вертел».***

#### **Ингредиенты:**

Курица — 1 шт.

Чеснок — 3 зубчика

Соль, перец и другие специи по вашему вкусу

2 ст. ложки растительного масла.

#### **Способ приготовления:**

Смешать растолченный чеснок, растительное масло, соль, перец и приправы. Обмазать курицу полученной смесью. Нанизать тушку на вертел. Поместить вертел в духовку согласно инструкции. Готовить при температуре 200 градусов в течение 50-60 минут. Достать курицу из духовки и проверить ее готовность. Курица готова, когда при надрезе вытекает прозрачная жидкость.

Подсказка: время приготовления можно рассчитать так - на 1 кг курицы - 1 час.

### ***«Шашлык из свинины».***

#### ***Программа «Вертел- Шашлычница».***

#### **Ингредиенты:**

Свинная шея — 1 кг.

Лук репчатый — 1 шт.

Соль, перец и другие специи по вашему вкусу.

#### **Способ приготовления:**

Мясо нарезать на небольшие кусочки, примерно 3\*4 см. Замариновать. Нанизать кусочки мяса на шампура насадки-шашлычницы. Поместить в духовку согласно инструкции. Готовить при температуре 200 градусов в течение 30 минут.

### ***«Запеченные шампиньоны». Программа «Гриль».***

#### **Ингредиенты:**

Шампиньоны — 1 кг.

Розмарин сухой или приправа «Итальянские травы»

Чеснок — 2-3 зубчика

Масло растительное - 2 ст.л.

Масло оливковое – 1 ст.л.

Соль, перец по вкусу.

**Способ приготовления:**

Грибы промыть, при необходимости разрезать на пополам.

Чеснок пропустить через пресс для чеснока.

Поместить грибы в миску, добавить все ингредиенты, перемешать. Грибы выложить на противень, противень установить на средний уровень. Включить программу «Гриль».

Установить температуру – 160 градусов. Время – 30 минут.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт  
Изъята «        » \_\_\_\_\_  
Исполнитель: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

**Pullman**® является зарегистрированной  
торговой маркой. Все права защищены.  
Сделано в КНР специально для России.

### Гарантийный талон

Дата производства  
Заводской номер

\_\_\_\_\_  
Фирма-продавец

\_\_\_\_\_  
Гарантийная мастерская

В случае, если графа «гарантийная мастерская» не заполнена,  
услуги по гарантийному обслуживанию принимает на себя  
фирма-продавец.

Дата продажи \_\_\_\_\_

Товар сертифицирован

*Pullman*®

