

Pullman®



Руководство по эксплуатации

PL-PRO3000

Мясорубка электрическая

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.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|-------------------------------------------------|----|
| Общие указания | 3 |
| Комплект поставки | 3 |
| Устройство прибора | 4 |
| Меры предосторожности | 5 |
| Подготовка к работе и порядок работы | 8 |
| Чистка и уход | 12 |
| Правила и условия реализации | 13 |
| Хранения и утилизации | 13 |
| Гарантия | 14 |
| Возможные неисправности и способы их устранения | 14 |
| Технические характеристики | 15 |
| Гарантийный талон | 16 |



ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Мясорубка электрическая **Pullman PL-PRO3000** – это компактный многофункциональный прибор, с широким набором аксессуаров, высокой производительностью и мощным медным двигателем. Прибор предназначен для выполнения комплекса работ по переработки пищевых продуктов в домашних условиях, а именно:

- для приготовления мясного или рыбного фарша различной степени рубки;
- тёрки, шинковки, резки овощей, фруктов, сыров, орехов, шоколада;
- приготовить различные мясные полуфабрикаты – сосиски, люля-кебаб и др.
- приготовить сок, фруктовое пюре, томатную пасту;
- приготовить фигурное печенье.

В комплектацию устройства входят шнековая соковыжималка, терка-шинковка с 3-мя сменными барабанами, а так же насадка для печенья, колбас, для «Кеббе».

В прибор встроена защита от перегрева.

! В целях Вашей безопасности и корректного использования мясорубки внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

!! Использование прибора не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мясорубка электрическая с лотком загрузки — 1 шт.

Металлические решетки для помола — 3 шт.

Насадка для «Кеббе» — 1 шт.

Насадка для домашних колбасок — 1 шт.

Насадка для печенья — 1 шт.

Толкатель мясорубки — 1 шт.

Овощерезка с 3 сменными барабанами — 1 шт.

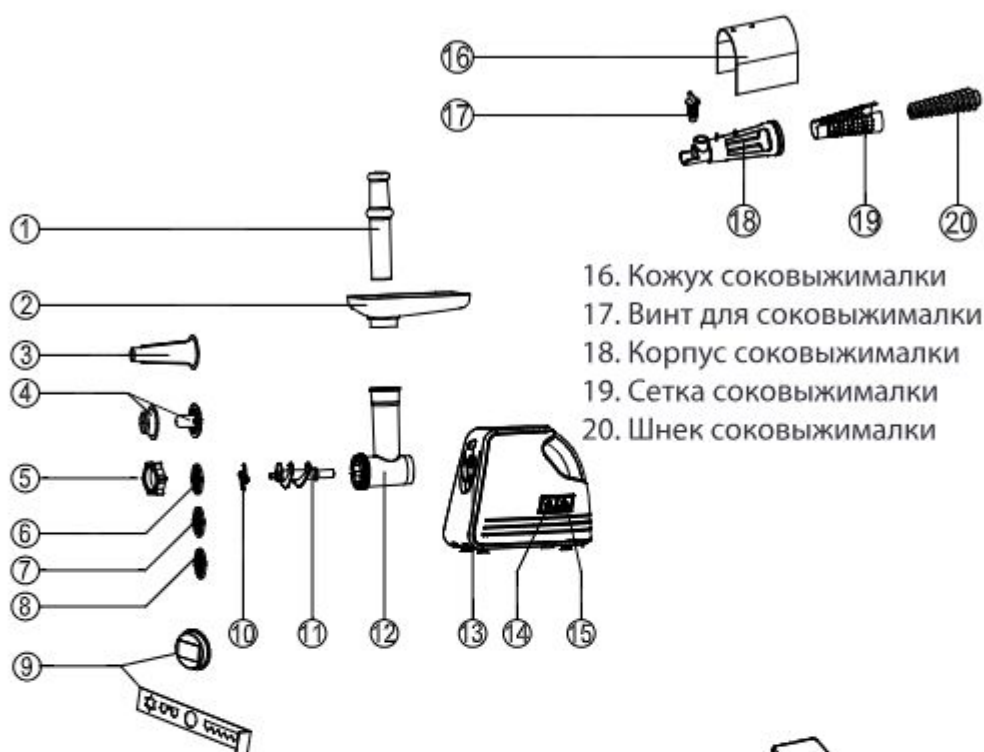
Толкатель овощерезки — 1 шт.

Соковыжималка шнековая — 1 шт.

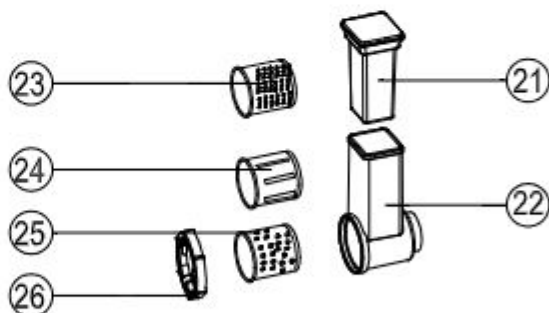
Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Упаковка — 1 шт.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Толкатель продуктов
2. Лоток для продуктов
3. Насадка для колбас
4. Насадка для «Кеббе»
5. Фиксирующее кольцо
6. Решетка 3 мм
7. Решетка 5 мм
8. Решетка 7 мм
9. Насадка для печенья
10. Нож
11. Шнек
12. Режущая камера
13. Фиксатор съемного блока
14. Кнопка РЕВЕРС
15. Кнопка Вкл./Выкл.



21. Толкатель шинковки
22. Овощепровод
23. Барабан терка мелкая
24. Барабан для шинкования
25. Барабан терка крупная
26. Фиксирующее кольцо

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение с мороза в теплое помещение), может вызвать конденсацию влаги внутри прибора и нарушить его работоспособность при включении. После хранения мясорубки при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать её можно не раньше, чем через 6 часов пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.
- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 10 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами прибора. Использование, обслуживание и чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети с заземлением. 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 (электрошнура и т.п.) влажными руками!
- 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.
- Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем, во избежание получения травм, возникновения пожара и поражения электрическим током.

- Мясорубка должна быть подключен к электросети 220-240В / 50-60 Гц через розетку с заземлением и силой тока не менее 10А. Неправильно выполненное заземление или отклонение параметров напряжения более чем на 10% могут повлечь нестабильную работу прибора или поражение электрическим током.
- 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.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Сетевой шнур не следует дергать, перекручивать или тянуть.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается использование прибора в коммерческих целях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.
- Не погружайте блок электродвигателя мясорубки в какую-либо жидкость, не мойте съемные детали и аксессуары в посудомоечной машине. Ни в коем случае не притрагивайтесь к мясорубке мокрыми руками во время ее работы.
- Переносите мясорубку, придерживая корпус прибора двумя руками. После использования не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Рекомендуется не оставлять мясорубку включенной дольше, чем того требует переработка продуктов.
- Перед сменой принадлежностей и насадок выключайте мясорубку. Их можно присоединять или снимать с мясорубки лишь после полной остановки электродвигателя. Не касайтесь пальцами, ложками и лопатками движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к его поломке. В случае поломки

не пользуйтесь неисправным прибором или насадками.

- Во избежание травм, держите на безопасном расстоянии от движущихся частей мясорубки пальцы рук, волосы и одежду. Ни в коем случае не беритесь за лезвия.
- Чтобы избежать заклинивания, не допускайте чрезмерного давления при проталкивании продуктов внутрь горловины режущего корпуса мясорубки.
- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Не перемалывайте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи в скорлупе, зерна кофе, круп, бобов и другие особо твердые продукты. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При эксплуатации прибора ставьте его в центр стола или рабочей поверхности, оставляя со всех сторон свободное пространство минимум 20 см.
- Разбирать, ремонтировать прибор или вносить какие-либо изменения в его конструкцию небезопасно. Любое повреждение электропроводки прибора может вызвать удар током, пожар или замыкание. В случае возникновения неисправностей следует сразу

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!

ВНИМАНИЕ! Рабочее время мясорубки на максимальных оборотах не должно превышать 3-х минут. Далее перерыв не менее 1 минуты.

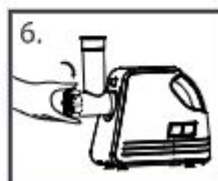
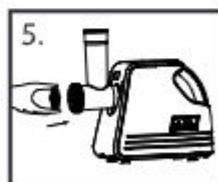
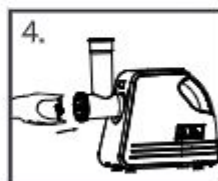
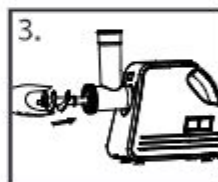
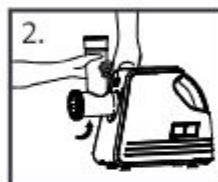
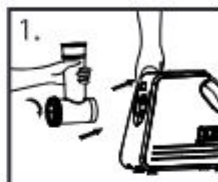
ВНИМАНИЕ! Ножи мясорубки острые! Будьте осторожны при обращении с ними. Перед разборкой мясорубки убедитесь, что она отключена от электросети!

ВНИМАНИЕ! Во время работы мясорубки будет слышен звук работающего электродвигателя и создаваться легкая вибрация. Это нормально и не является неисправностью.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием вымойте все съемные части электрической мясорубки теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Блок электродвигателя протрите снаружи мягкой слегка влажной тканью.

- Поместите режущую камеру в отверстие в корпусе мясорубки, нажав на кнопку фиксатора. Удерживая камеру одной рукой, поместите фиксатор в боковое отверстие корпуса и затяните его по часовой стрелке до полной фиксации режущей камеры, как показано на рис 1.
- Поверните головку против часовой стрелки, чтобы она была плотно закреплена, как показано на рис. 2.
- Слегка поворачивая шнек, поместите его в режущую камеру мясорубки длинной стороной внутрь, и слегка поверните винт, чтобы он вошел в корпус двигателя, как показано на рис. 3.
- Поместите нож на посадочное место шнека режущей поверхностью вперед, как показано на рисунке 4. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
- Поместите нужную решетку так, чтобы выступы совпали с выемками на режущей камере, как показано на рис. 5.
- Плотнo закрутите фиксирующее кольцо, как показано на рис. 6. Но не затягивайте слишком туго.
- Установите мясорубку на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу и по бокам корпуса, должны быть открыты.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ ДЛЯ ФАРША

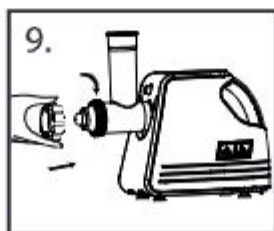
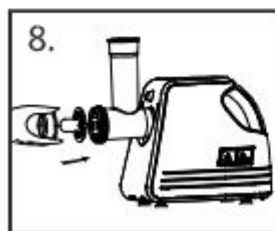
- Не используйте замороженное мясо, его следует предварительно разморозить.
- Нарезьте мясо или другие продукты на небольшие куски, свободно проходящие через отверстие лотка в загрузочную горловину.
- Полностью размотайте шнур электропитания и подключите к розетке. Включите мясорубку, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».
- Положите куски мяса в лоток. Для подачи мяса в режущую камеру используйте толкатель, как показано на рис.7.
- После завершения работы выключите прибор и отсоедините его от источника питания.

Внимание: в процессе работы мясорубки в режущей камере начнет двигаться шнек - это норма и не является неисправностью. Не затягивайте очень туго фиксатор, чтобы устранить движение, это может привести к поломке прибора.

Внимание! Если мясорубка работает, но фарш не выходит, необходимо выключить мясорубку, отключить ее от электросети, разобрать и очистить режущую камеру мясорубки и решетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ «Кеббе»

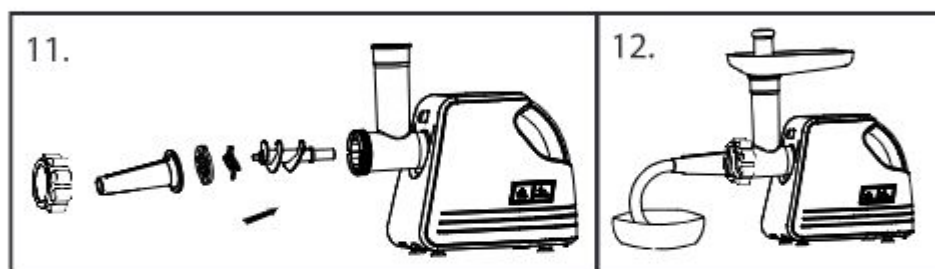
- Разберите мясорубку до состояния, показанного на рис. 6.
- На шнек установите насадку для «Кеббе» и фиксирующее кольцо. Убедитесь, что выступ на кайме совпадает с пазами насадок.
- Пропустите фарш через насадку для приготовления «Кеббе». Используйте толкатель. Нарезьте готовые трубочки нужной длины острым ножом.
- Наполните трубочки начинкой и залепите их концы. Полуфабрикаты для «Кеббе» готовы. См. рис. 8,9,10.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ СОСИСОК, КОЛБАС

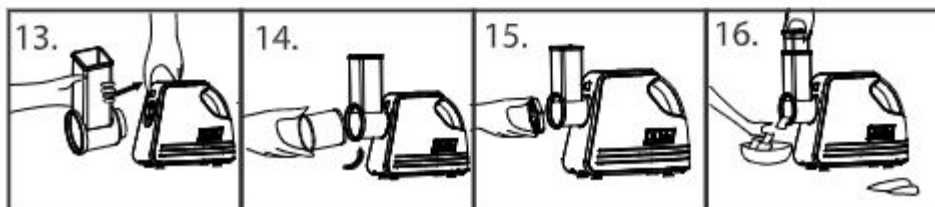
- Установите на шнек насадку для приготовления колбасок и фиксирующее кольцо, как показано на рис.9.
- Предварительно подержите оболочку для колбасок в теплой воде 10 минут, затем натяните влажную оболочку на насадку и завяжите на противоположном конце оболочки узел.
- Наполняйте оболочку фаршем. По мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки. См. рис. 11.

Совет: если оболочка высыхает и прилипает к насадке, смочите ее водой.



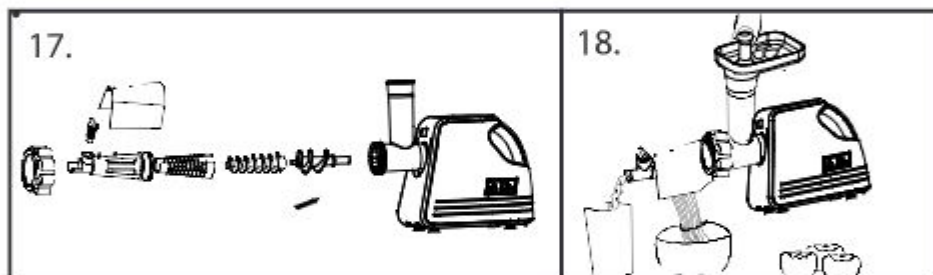
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОВОЩЕРЕЗКИ

- Нажмите кнопку фиксатора съемного блока, удерживайте за овощепровод, вставьте ее во входное отверстие (при установке обратите внимание, что овощепровод должен быть наклонен в соответствии со стрелкой, показанной на рис.13).
- Поверните овощепровод против часовой стрелки так, чтобы корпус овощерезки был плотно закреплен. См.рис.14.
- Вставьте барабан в корпус овощерезки. См. рис.15
- Загрузите продукты, и используйте толкатель. См. рис.16



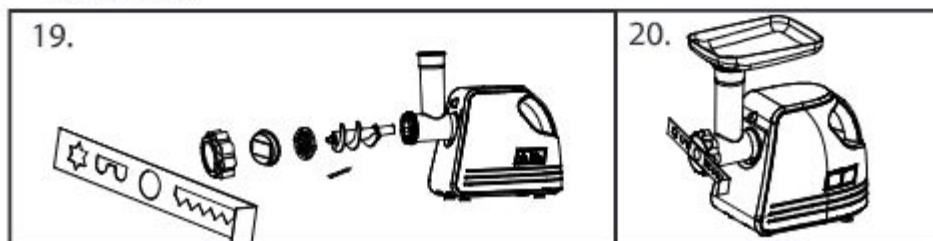
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ

- Для сборки шнековой соковыжималкой используйте рис. 17.
- Подсоедините шнек соковыжималки к шнеку самой мясорубки. Установка ножа мясорубки и решётки мясорубки для этого не требуются.
- Зафиксируйте насадку-соковыжималку с рабочим блоком мясорубки с помощью фиксирующего кольца, завернув его до упора по часовой стрелке.
- Проденьте пластиковый лоток для сока через металлический рукав насадки.
- Вставьте пластиковый винт в отверстие на корпусе металлического рукава и закрутите его по часовой стрелке.
- Установите защитный кожух на металлический рукав. Насадка готова.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ФИГУРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

- Установите насадку для печенья, как показано на рисунке ниже.
- На шнек мясорубки, вместо ножа установите диск насадки для печенья и закрепите фиксирующим кольцом.
- Планку для фигурного печенья вставьте в пазы.
- Скатайте колбаски из песочного теста и опускайте с помощью толкателя.



Функция «РЕВЕРС»

Если во время работы мясорубки мясо застряло, выключите ее и дождитесь полной остановки мотора.

Не отключая от электросети мясорубку, включите функцию обратного хода, нажав кнопку «Реверс».

Вращение шнека будет происходить в противоположном направлении, что позволит очистить режущую камеру мясорубки. Если это не помогло, отключите прибор от электросети для разборки камеры и очистки вручную.

Внимание! *Делайте перерыв между переключением рабочего режима прибора и Реверсом не менее 30 секунд, иначе это может вызвать поломку прибора.*

ВНИМАНИЕ! *По окончании работы выключите мясорубку и дождитесь полной остановки моторного блока. Затем снимите и разберите режущую камеру. Далее извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Отсоедините все насадки и вымойте их.*

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве двигателя.

Срабатывание автоматического отключения сигнализирует о превышении рекомендуемого времени работы.

Если во время работы двигатель внезапно остановился, отключите прибор от электросети нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы выключить прибор и дайте ему остыть в течение 60 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

ЧИСТКА И УХОД

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

Разберите мясорубку.

Вымойте все съёмные насадки тёплой водой с моющим средством и тщательно просушите.

Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

Не используйте горячую воду с температурой выше 50°C для мытья металлических частей мясорубки, т.к. это ускорит их окисление.

Моторный блок протрите снаружи мягкой слегка влажной тканью. Не погружайте его в воду и другие жидкости, не мойте в посудомоечной машине. Это может стать причиной удара электрическим током и повреждения прибора.

Просушите мясорубку и все вымытые аксессуары перед тем, как подключать ее к электросети.

После мытья проверьте, что шнур электропитания не повреждён.

Совет: если мясорубка не будет использоваться длительное время, после мытья протрите все ее металлические части, нож и решетки тканью, слегка смоченной в растительном масле.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.

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.

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.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки.

При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.

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.

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

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.

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

Гарантия не распространяется на расходные материалы.

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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

| Неисправность | Возможные причины | Способ устранения |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Прибор не включается | Прибор не подключен к электросети | Подключите прибор к электросети |
| | Неисправна электрическая розетка | Включите прибор в исправную розетку |
| При измельчении продуктов чувствуется сильная вибрация прибора | Продукты нарезаны слишком крупно | Нарезайте продукты мельче |
| Во время работы прибора появился посторонний запах | Прибор перегревается во время работы | Увеличьте интервалы между включениями прибора |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Страна изготовления: Китай

Рабочее напряжение: 220-240 В

Частота сети питания: 50-60 Гц

Номинальная мощность: 600 Вт

Максимальная мощность: 3000 Вт (мощность при блокировке мотора)

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

Производительность: 2,5 кг/мин.

Материал корпуса: пластик

Материал ножа: нержавеющая сталь

Материал лотка: алюминий

Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: 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.

Изготовитель: «ZHONGSHAN AUBALL ELECTRIC APPLIANCES CO., LTD» ("ЖОНГШАН АУБАЛ ЭЛЕТРИК ЭПЛАЙНСЕС КО., ЛТД "). Адрес: NO.1, WANRUI STREET, NANTOU TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA (№.1, ВАНРУИ СТРИТ, НАНТАУ ТАУН, ЖОНГШАН СИТИ, ГУАНДУНГ, КИТАЙ).

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

Фирма-производитель оставляет за собой право изменять комплектацию прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателей.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт

Изъята « ____ » _____

Исполнитель _____
ФИО

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт

Изъята « ____ » _____

Исполнитель _____
ФИО

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®

Высокий стандарт качества!