

с Pullman я дружу



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сушилка для овощей и фруктов
PL-100/PL-101/PL-102/PL-103

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	4
Комплект поставки	6
Устройство прибора	6
Подготовка к работе и порядок работы.....	7
Рекомендации по сушке.....	9
Меры предосторожности и техническое обслуживание.....	14
Чистка и уход.....	16
Правила и условия реализации хранения и утилизация.....	16
Гарантия	17
Возможные неисправности и методы их устранения	18
Технические данные	18
Сервисное обслуживание.....	19
Гарантийный талон.....	21

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

Сушилка для овощей и фруктов предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав, зелени, а так же изготовления пастилы, сушёного мяса и сушёной рыбы, в домашних условиях.

Процесс сушки осуществляется с помощью конвекции. Мощный нагревательный элемент и встроенный вентилятор большого диаметра обеспечивают горизонтальный обдув по всему объёму внутренней камеры. Благодаря этому, продукты высушиваются равномерно, менять местами поддоны не требуется, запахи не смешиваются.

Сетчатые поддоны изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и пригодны для мытья в посудомоечной машине. Имеется металлический сплошной поддон для сбора сока и крошек, а так же силиконовый поддон для пастилы и силиконовый поддон для трав и мелких продуктов.

Встроенный таймер на 48 часов, автоматически остановит процесс сушки по истечению заданного времени. Это значительно упрощает контроль сушки и предотвращает пересушивание продуктов. Для удобства так же имеются шесть предустановленных режимов сушки, в том числе один трехфазный режим, с плавным нарастанием температуры и времени сушки, предотвращающий водянистые продукты от «сваривания». Имеется подсветка внутри камеры.

Вы можете установить температуру сушки в диапазоне 35 - 85 °С, а также необходимое время работы. Все установленные параметры будут отображены на дисплее, где Вы также сможете видеть время, оставшееся до окончания процесса сушки.

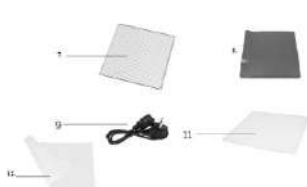
Данное руководство содержит рекомендации по сушки продуктов и некоторые рецепты. В комплект прибора входит книга рецептов.

В прибор встроена защита от перегрева.

1. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Сушилка	1 шт.
Металлические поддоны, модель:	
PL-100	6 шт.
PL-101	8 шт.
PL-102	10 шт.
PL-103	12 шт.
Поддоны для жидкости	1 шт.
Сетки для мелких продуктов	1 шт.
Лоток для сбора крошек и сока	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Упаковочная коробка	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.

2. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- 1. Корпус
- 2. Внутренняя камера
- 3. Панель управления
- 4. Дверца с ручкой
- 5. Поддон металлический
- 6. Ручки для переноски



Кнопка ВКЛ. и ВЫКЛ.



Настройка температуры (30-85 C)



Увеличение температуры и времени



Режимы сушки

- 7. Металлический поддон
- 8. Лоток для сока и крошек
- 9. Шнур питания
- 10. Ножки
- 11. Поддон для пастилы
- 12. Сетка для мелких продуктов



Подсветка внутренней камеры



Установка таймера до 48 часов



Уменьшение температуры и времени

3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

3.1. Убедитесь, что прибор отключен от сети.

Выньте из прибора все поддоны и принадлежности и промойте их водой. Тщательно протрите все принадлежности и установите их обратно. Установите прибор на ровную горизонтальную поверхность.

ВНИМАНИЕ!

Установите прибор так, чтобы сзади и сверху прибора расстояние до ближайших поверхностей было не менее 20 см, а по бокам – не менее 10 см с каждой стороны.

3.2. Подключите прибор к сети, теперь он готов к эксплуатации.

3.3. При первом включении рекомендуем выдержать прибор в течение 10 минут при максимальном нагреве для удаления остатков технического масла, которое могло остаться после сборки на заводе. При этом возможно появление запаха, что не является неисправностью.

3.4. Подготовьте продукты. Выложите продукты на металлические поддоны.

3.5. На дно прибора поместите лоток для сока и крошек, что бы избыточная влага из продуктов попадала на лоток. Установите поддоны в сушильной камере. Закройте дверцу.

Примечание: в процессе сушки водянистых продуктов, следите, чтобы лоток для сока, установленный на дно сушильной камеры, не переполнился. Своевременно освобождайте его от скопившегося сока.

3.6. Подключите сушилку к сети. Доступны следующие настройки:

- Температура: 35-85 С, с шагом 1 градус;
- Таймер: 00:30–48:00, минимальное время 30 минут, максимальное 48 часов.
- 6 предустановленных режимов сушки на выбор.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте сушилку более 48 часов подряд. По истечению 48 часов сделайте перерыв минимум на 1 час.

Примечание: вы можете отключить прибор во время работы, до окончания времени по таймеру. Прибор отключится, но

вентилятор будет еще работать после выключения, это необходимо, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте прибор от сети электропитания, пока вентилятор полностью не остановится! Примерное время до полной остановки вентилятора – 60 секунд.

ВНИМАНИЕ!

Не отключайте прибор от сети электропитания, пока вентилятор полностью не остановится!

3.7. Использование предустановленных программ.

Прибор имеет 6 предустановленных программ для сушки продуктов. См. таблицу 1.

Включите прибор. На дисплее отобразятся настройки времени и температуры по умолчанию. Нажмите на выбранный режим. На дисплее отобразятся настройки данного режима. Они будут мигать. Если другого режима не выбрано, после окончания мигания – прибор начнет работу в выбранном режиме. Мигание прекратится и начнется обратный отсчет.

При выборе режима – нет необходимости каждый раз обращаться к таблице в руководстве, время и температура выбранного вами режима выводится на дисплей.

Для режима «Умная сушка» будет показана начальная температура для первых двух часов, время – первые два часа. Далее по истечению первых двух часов – температура изменится на 60 градусов, и по окончании вторых часов – на 75 градусов, а время – 6 часов. В данном режиме нет обратного отсчета. Время и температура будут показываться по нарастанию.

Настройки предустановленных программ
Таблица №1

Наименование	Температура, °C	Время, часов
Умная сушка. Трехфазный режим.	45-60-75	Первые 2 часа – 45°C, следующие 2 часа – 60°C, следующие 6 часов - 75°C
Бережная сушка	40	24
Пастила	70	6
Йогурт	40	9
Овощи	70	8
Яблоки	55	8

- 3.8. Будьте осторожны при выемке поддонов – поддоны могут быть горячими. Используйте прихватки для извлечения поддонов, или подождите, пока поддоны остынут.
- 3.9. В процессе сушки нагревательный элемент может отключаться и включаться. Это необходимо для выравнивания температуры.
- 3.10. Поддоны для пастилы и сетки для мелких продуктов устанавливаются на основные металлические поддоны.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ

- 4.1. Толщина продуктов для сушки должна быть в среднем от 0,6 см до 1 см, за исключением таких фруктов, как абрикосы, нектарины, персики, вишня, виноград, смородина, сливы и другие фрукты с мякотью. Их можно сушить, разрезав на две или четыре дольки. Если вы хотите нарезать продукты кубиками, они не должны быть слишком маленькими. Во время сушки они станут еще меньше и могут провалиться через отверстия поддонов.
- 4.2. Мясо для сушки следует нарезать толщиной 0,5 см. Оно должно быть освобождено от лишнего жира. Рекомендуется резать мясо перпендикулярно жилам.
- 4.3. Для сушки трав, ягод и т.д. - используйте сетки для мелких продуктов, идущие в комплекте.
- 4.4. При сушке разных продуктов, устанавливайте поддон с более водянистыми продуктами вниз, что бы сок от них не смешивался с продуктами другого типа.
- 4.5. Обязательно подкладывайте лоток для жидкости на дно камеры.

- 4.6. В начале сушки рекомендуем устанавливать небольшую температуру, постепенно увеличивая ее. Если сразу установить большую температуру, свежие продукты могут свариться.
- 4.7. Укладывайте продукты не слишком плотно, оставляя промежутки 5-10 мм для более эффективной циркуляции воздуха.
- 4.8. Периодически перемешивайте продукты, не допуская, чтобы они прилипли к поддонам. В конце сушки прилипшие продукты будет проблематично снять с поддонов.
- 4.9. В процессе сушки горячий воздух подается от задней части камеры к передней, поэтому продукты, расположенные ближе к задней части, будут сушиться быстрее. Рекомендуем для равномерного высушивания продуктов перевернуть поддоны в процессе сушки, за несколько часов до окончания сушки.
- 4.10. Водянистые, сочные продукты рекомендуется размещать на нижних поддонах.
- 4.11. Прибор имеет 6 предустановленных программ для сушки различных продуктов
- 4.12. Рекомендации по сушке продуктов см. таблицу №2:

Рекомендации по сушке продуктов.
Таблица №2.

Продукт и толщина ломтика, см*	Температура, °C	Время, часы
Яблоки, 0,7	55	8-16
Бананы, 0,3	55	10
Апельсины, 0,5	55	16
Груши, 0,7	55	12
Клубника, 0,5	55	12
Помидоры, 0,7	50	12
Морковь, 0,5	55	7-10
Лук, 0,5	50	10
Картофель, 0,3	50	12
Грибы, 1,0	50	7-10
Травы	40	3-5
Пастила, 0,5	40	12
Сушеная курица, 0,5 (выбирайте рецепты с	45	2
	далее 60	2
	далее 75	6

добавлением нитритной соли. Соблюдайте указанную дозировку)	/ Режим «Умная сушка»	
---	--------------------------	--

!!!Все указанные данные носят рекомендательный характер, так как точная температура и время сушки зависят многих факторов, начиная от толщины нарезки продукта, сочности продукта и необходимой финальной степени просушки (вяленые, хрустящие, и так далее).

4.13. Рекомендуемые рецепты.

Пастила из яблок. Режим «Пастила»

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 сыроедическая (обязательно добавляйте для вязкости 2-3 банана на 300 грамм основного ингредиента) - 35-40С – 35-48 часов.

Советы по приготовлению пастилы:

- Смешивайте ингредиенты в блендере до состояния пюре.
- Обязательно смажьте поддон для пастилы растительным маслом без запаха и равномерно распределите пюре на поддоны.
- Сушите 6-12 часов на 60-70 градусах до готовности.
- Для эластичности пастилы можно добавить пару ложек мёда;
- Для пастилы с орехами – посыпьте мелкой ореховой крошкой пастилу на поддоне **перед сушкой**.

ВАЖНО! Основа почти любого вида пастилы – запеченное яблоко с кожицей. При запекании яблоки выделяют много пектина – натурального загустителя.

Так ваша пастила получится эластичной и гладкой.

Густоту пюре можно регулировать жидким мёдом, а также небольшим количеством воды.

Хлебцы. Режим «Умная 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.

Томаты вяленые. Режим «Овощи»

Ингредиенты:

Помидоры сорта «Сливка» - 2 кг

Розмарин, тимьян – по 2 ст. л. или 1 пакетик приправы «Итальянские или Прованские травы»

Масло оливковое или любое на ваш вкус – 80 мл

Чеснок – 10 зубчиков

Соль, перец.

Способ приготовления:

Помидоры помыть. В емкости приготовить соус для смазывания половинок томатов – для этого смешать масло, травы, выдавить чеснок через пресс для чеснока, добавить соль, перец.

Помидоры разрезать на половинки, удалить сердцевину и разложить на бумажные полотенца, кожей вверх, что бы стек лишний сок. Дать постоять. Затем смазать каждую половинку с внутренней части – соусом, и положить на поддон.

Готовые томаты можно хранить в готовом виде, желательно в холодильнике, в герметичной емкости, или сложить в стеклянную банку и закрыть методом горячего консервирования с растительным маслом.

Температура: 70С. Время: 8 часов.

Йогурт питьевой. Режим «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: 9 часов.

Травы на специи. Режим «Бережная сушка»

Ингредиенты:

Свежий укроп, петрушка, кинза, мята

Способ приготовления:

Зелень промыть в холодной воде, дать воде стечь, немного просушить.

Разложить на металлических поддонах, так, что бы оставалось место для свободного прохождения воздушных потоков. Выбрать режим. По окончании 10 часов – проверить на степень сушки. Точное время зависит от толщины зелени и ее состояния – нарезанная или целые веточки. Данный режим рассчитан на целые ветки зелени.
Температура: 40С. Время: 24 часа.

Сухарики

Ингредиенты:

Батон белого хлеба – 2 шт.

Чеснок – 1-2 зубчика

Оливковое или кукурузное нерафинированное масло – 2 ст. л.

Сушеный измельченный розмарин – 0,5 ч. л. без горки

Сушеный измельченный тимьян – 0,5 ч. л. без горки

Соль по вкусу.

Способ приготовления:

Хлеб разрезать на кубики, размером 1-1.5 см. Сложить в емкость, добавить специи, соль, масло, выдавить чеснок через пресс для чеснока. Закрыть емкость плотно крышкой и сильно потрясти. Выложить продукт на поддоны, при необходимости воспользоваться сеткой для мелких продуктов. На дно сушилки установить поддон для жидкости, для сбора крошек. По окончании приготовления, вынуть готовый продукт, вытряхнуть крошки.

Температура: 60С. Время: 2 часов.

5. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные – по бокам прибора. Соблюдайте рекомендации по установке прибора.

Расстояние до ближайшей поверхности от задней стенки должно быть не менее 20 см, а по бокам – не менее 10 см с каждой стороны.

5.1. Не разбирайте и не ремонтируйте прибор

самостоятельно.

- 5.2. При эксплуатации прибора ставьте его в центр стола или рабочей поверхности, оставляя со всех сторон свободное пространство минимум 20 см.
- 5.3. 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!
- 5.4. Будьте особенно внимательны при эксплуатации прибора в присутствии детей и инвалидов.
- 5.5. Запрещается эксплуатация прибора детьми. Храните прибор в местах недоступных для детей.
- 5.6. Никогда не оставляйте включенный в электросеть прибор без присмотра, особенно когда Вы используете его в первый раз.
- 5.7. Всегда отключайте прибор от электросети по окончании эксплуатации и перед чисткой.
- 5.8. 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.
- 5.9. 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.
- 5.10. Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями. Сетевой шнур не следует дергать, перекручивать или тянуть.
- 5.11. Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается использование прибора в коммерческих целях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.
- 5.12. 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.
- 5.13. Запрещается эксплуатация и хранение прибора вблизи легковоспламеняющихся материалов и веществ.
- 5.14. Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (220-240 В, 50-60 Гц).
- 5.15. 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.
- 5.16. Прибор оснащен защитой от перегрева. Встроенный термopедохранитель, при превышении температуры разорвет цепь питания внутри прибора, но при этом не требует замены после.
 - 5.17. Осторожно! Не разрешайте вашим детям пользоваться прибором. Допускается работа прибора детьми только под наблюдением взрослых.
 - 5.18. Не допускается к работе с прибором люди с ограниченными физическими и умственными особенностями.

6. ЧИСТКА И УХОД

- 6.1. Отсоедините вилку сетевого шнура от электрической розетки. Дайте остыть прибору. Протирайте корпус прибора влажной тканью.
- 6.2. Допускается мыть металлические поддоны в посудомоечной машине.
- 6.3. Силиконовые сетки и поддоны для пастилы не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, во избежание их деформации, как и лоток для сбора сока и крошек.
- 6.4. Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде.
- 6.5. Не используйте для очистки жесткие мочалки, химические активные или абразивные средства.

7. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

- 7.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.
- 7.2. 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.
- 7.3. 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.

8. ГАРАНТИЯ

- 8.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 8.2. Гарантия распространяется на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.
- 8.3. 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.
- 8.4. Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.
- 8.5. 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.
- 8.6. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.
- 8.6.1. Неисправности изделия, возникшие в результате:
 - несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
 - механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
 - применения изделия не по назначению;
 - неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, несоответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
 - использования принадлежностей, расходных материалов и запчастей, не предусмотренных технологической конструкцией данной модели, не рекомендованных или неодобренных

производителем.

- 8.6.2. Неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как:
- наличие ржавчины на металлических элементах изделия;
 - обрывы и надрезы шнура питания;
 - сколы, царапины, сильные потертости корпуса, пластиковых частей изделия.
- 8.6.3. Неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия, повлекшие выход прибора из строя. К безусловным признакам перегрузки относятся:
- деформация или оплавление деталей и узлов изделия;
 - потемнение или обугливание изоляции проводов.
- 8.7. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Страна изготовления: Китай
Рабочее напряжение: 220-240 В
Частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность прибора, модель:
PL-100/PL-101 – 500 Вт
PL-102/PL-103 – 800 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 PL-100/PL-101: 403*338*302 мм
Размер прибора PL-102/PL-103: 403*338*405 мм
Размер металлических поддонов: 300x280 мм
Размер поддона для жидкости: 250x250x5 мм
Размер сетки: 300x280 мм
Материал поддонов: нержавеющая сталь
Материал поддона для пастилы и сетки: силикон
Материал лотка для сока и крошек: гальванизированная сталь

11. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.

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

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5 - 10%.

Изготовитель: «GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO LTD» («ГУАНДУН КАНГЕ ЭЛЕКТРИК ЭПЛАЙНС Ко., Лтд»).

Адрес: JIANGCUN INDUSTRIAL ZONE, SHUNDE LELIU TOWN, FOSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, CHINA (ПРОМЫШЛЕННАЯ ЗОНА ЦЗЯНЦУНЬ, ГОРОД ШУНДЕ ЛЕЛИУ, ГОРОД ФОШАНЬ, ПРОВИНЦИЯ ГУАНДУН, КИТАЙ).

Импортер: ООО "Маркет" (Россия).

Адрес: 141076, Московская обл., Королев г, Калининградская ул., дом № 12, помещение I, комн.19.

Данный прибор соответствует требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №768;

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №879;

Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 113.



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

С Pullman я дружу♥



Подписывайтесь на PULLMAN™ в ВКонтакте:
vk.com/pullman_ru, оставляйте отзывы
и получайте подарки!

Ваше мнение очень важно для нас
и поможет стать ещё лучше.

ВЫСОКИЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА!

Мы рады, что вы выбрали именно нас!