

с Pullman я грижу



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

PL-1135

ГРИЛЬ электрический

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
Комплектация	3
Устройство электрогриля	4
Панель управления	5
Подготовка к работе	6
Выбор панелей	6
Смена панелей	6
Эксплуатация	7
Меры безопасности	11
Чистка и уход	14
Правила и условия реализации, хранения и утилизации	15
Гарантия	16
Технические характеристики	18
Информация о сертификате соответствия	18
Сервисное обслуживание	19

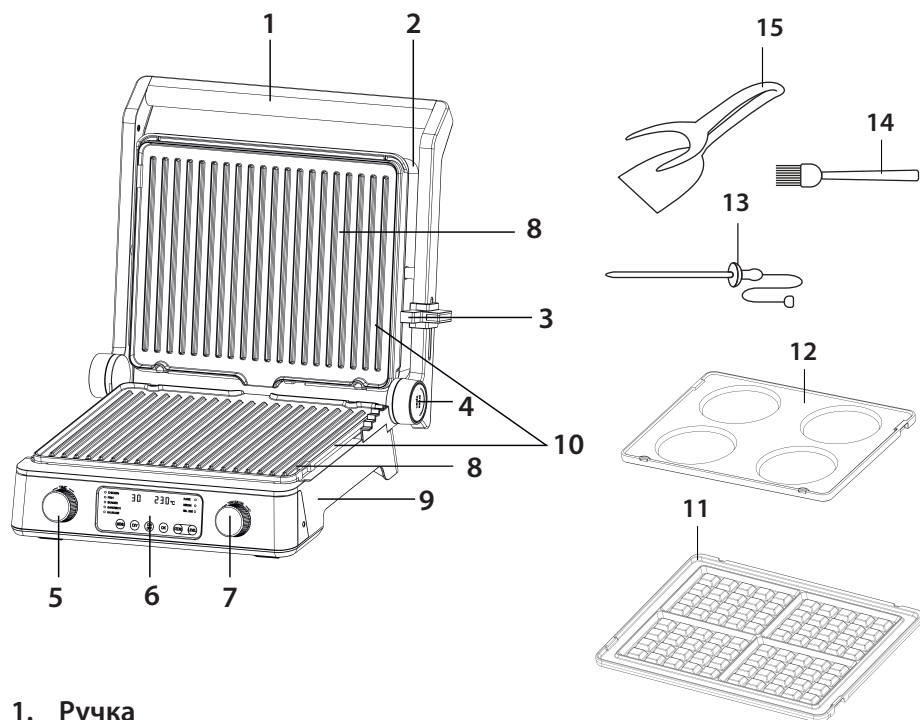
ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Электрический гриль предназначен для подогрева и приготовления мясных, рыбных или овощных продуктов, горячих бутербродов, гренек и других пищевых продуктов в домашних условиях. Ребристая поверхность рабочих пластин и высокая температура приготовления способствуют удалению излишков жира из продуктов во время приготовления. Электрический гриль разработан исключительно для бытового применения и должен быть использован строго по назначению. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения.
- *Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование электрического гриля, а также обработка в нем непищевых продуктов, использование его для сушки белья, бумаги, других непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.*
- *Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.*

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

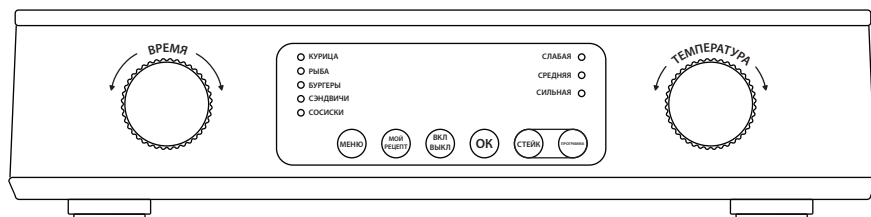
Электрогриль – 1 шт.
Лоток для сбора жира – 1 шт.
Руководство по эксплуатации – 1 шт.
Гарантийный талон – 1 шт.
Панель для вафель – 1 шт.
Панель для гриля – 1 шт.
Панель блинная – 1 шт.
Термошуп – 1 шт.
Кисть кулинарная – 1 шт.
Щипцы кулинарные – 1 шт.
Книга рецептов – 1 шт.

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОГРИЛЯ



1. Ручка
2. Верхняя часть корпуса
3. Регулятор высоты
4. Кнопка фиксации гриля в открытом положении
5. ВРЕМЯ Регулятор времени
6. Сенсорная панель управления
7. ТЕМПЕРАТУРА Регулятор температуры
8. Панель гриль (2 шт)
9. Нижняя часть корпуса
10. Пазы для снятия рабочих поверхностей
11. Панель для вафель (2 шт)
12. Панель блинная (2 шт)
13. Термощуп
14. Кисть для масла кулинарная
15. Щипцы кулинарные

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



РЕГУЛЯТОРЫ

- Регулятор **ВРЕМЯ** служит для установки времени приготовления.
- Регулятор **ТЕМПЕРАТУРА** служит для установки температуры приготовления.

КНОПКИ

- Кнопка **МЕНЮ** предназначена для выбора программы приготовления.
- Кнопка **МОЙ РЕЦЕПТ** служит для перехода в режим ручной настройки температуры и времени приготовления.
- Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ** служит для включения и выключения прибора.
- Кнопка **ОК** служит для начала приготовления после разогрева электрогриля.
- Кнопка **СТЕЙК** служит для выбора режима приготовления стейков.
- Кнопка **ПРОЖАРКА** предназначена для выбора степени прожарки стейков.

ИНДИКАТОРЫ

- После выбора нужной программы приготовления загорается соответствующий индикатор: **КУРИЦА, РЫБА, БУРГЕРЫ, СЭНДВИЧИ, СОСИСКИ.**
- После выбора степени прожарки стейков загорается соответствующий индикатор: **СЛАБАЯ, СРЕДНЯЯ, СИЛЬНАЯ.**

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Извлеките электрогриль из упаковки. Снимите с поверхностей прибора все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера) и уберите остатки упаковочной бумаги и пленки.
- Протрите рабочие поверхности слегка влажной губкой или тканью, затем вытрите насухо полотенцем.
- Перед началом приготовления рекомендуется смазывать рабочие поверхности небольшим количеством растительного масла (примерно одна чайная ложка).

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении из электрогриля может выходить небольшое количество дыма и исходить характерный запах. Это нормально, в этот момент происходит обгорание заводской смазки. Через несколько минут это пройдет, не отключайте прибор.

ВЫБОР ПАНЕЛЕЙ

- Выберите нужные вам панели в зависимости от блюда, которое вы собираетесь приготовить. В комплекте идут 3 вида панелей: ребристая (гриль) панель для приготовления основных блюд, специальные панели для приготовления венских вафель, специальные панели для приготовления блинов / котлет / омлетов и др.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для приготовления вафель и блинов используйте функцию ручной настройки гриля (см. раздел Ручная настройка «Мой рецепт»)

СМЕНА ПАНЕЛЕЙ

- Убедитесь, что прибор выключен из розетки, а ручка таймера находится в положении OFF.
- Чтобы извлечь рабочую поверхность (панель) - необходимо взять спереди за нижнюю часть нагревательной панели (пазы для пальцев), с обеих сторон одновременно, и потянуть вверх до момента освобождения панели от защелки/ защелок, далее освободить заднюю часть потянув панель на себя. При

установке панели на место произвести обратную процедуру – установить заднюю часть панели в пазы, затем поставить панель на место, надавив на панель спереди с обеих сторон одновременно двумя руками до жесткой фиксации. Для отсоединения/установки верхней панели - повторить все те же действия с верхней панелью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для приготовления пищи необходимо использовать одновременно одинаковые панели. Перед каждым приготовлением необходимо смазывать панели растительным маслом (воспользуйтесь кисточкой в комплекте. После каждого использования рекомендуется мыть панели жидкими моющими средствами для посуды с использованием мягкой губки.

Перед каждой установкой панели необходимо вытирать насухо полотенцем с обеих сторон.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКРЫТЫМ СПОСОБОМ

- Выбирайте закрытый способ приготовления, когда вам важно приготовить продукты быстро и здоровым способом. Вы можете приготовить закрытым способом различные бутерброды, сэндвичи, бургеры, котлеты, мясные отбивные без кости, кусочки мяса без костей или овощи, а также вафли, блины, котлеты, омлет (при использовании специальных панелей).
- Благодаря тому, что продукты нагреваются с обеих сторон рабочими поверхностями прибора, они готовятся равномерно и в течение короткого времени. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленые и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в контейнер, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.
- Конструкция электрогриля позволяет регулировать расстояние между рабочими поверхностями, поэтому вы можете приготовить как тонкие ломтики, так и бифштексы (стейки).

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

1. Заранее подготовьте продукты, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и жаропрочную

поверхность в закрытом виде.

3. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого гриль подаст звуковой сигнал и загорится подсветка кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ.
4. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить прибор.
5. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать нужную программу приготовления: КУРИЦА, РЫБА, БУРГЕРЫ, СЭНДВИЧИ, СОСИСКИ, - при этом должен загореться соответствующий индикатор.
6. Через 5 секунд после выбора вами нужной программы приготовления гриль начнет разогреваться. Когда гриль разогреется, он подаст звуковой сигнал, также загорится подсветка кнопки ОК.
7. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю рабочую поверхность кусочки курицы или рыбы, бургеры, котлеты, бутерброды, сэндвичи, сосиски или другой продукт, который вы собираетесь приготовить.
8. Взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней, на продуктах по окончании приготовления должны остаться следы от рифленых поверхностей.
9. Нажмите кнопку ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление, после чего на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
10. Когда приготовление завершится, электрогриль подаст звуковой сигнал, а нагрев рабочих поверхностей выключится.
11. Откройте электрогриль, взявшись за ручку, и достаньте продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.
12. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
13. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

РУЧНАЯ НАСТРОЙКА «МОЙ РЕЦЕПТ»

1. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого гриль подаст звуковой сигнал и загорится подсветка кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ.
2. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить прибор.

3. Нажмите кнопку **МОЙ РЕЦЕПТ**, чтобы выбрать режим ручной настройки времени и температуры приготовления.
4. На дисплее отобразятся время приготовления «10:00» и температура приготовления – 230°C.
5. Вы можете изменить время приготовления регулятором **ВРЕМЯ**. Время регулируется в диапазоне от 10 до 60 минут.
6. Вы можете изменить температуру приготовления регулятором **ТЕМПЕРАТУРА**. Температура регулируется в диапазоне от 120°C до 230°C.
7. Через 5 секунд после окончания настройки гриль начнет разогреваться. Когда гриль разогреется, он подаст звуковой сигнал, также загорится подсветка кнопки **ОК**.
8. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю рабочую поверхность продукты, который вы собираетесь приготовить.
9. Взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней, на продуктах по окончании приготовления должны остаться следы от рифленых поверхностей.
10. Нажмите кнопку **ОК** для подтверждения, чтобы начать приготовление, после чего на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
11. Когда приготовление завершится, электрогриль подаст звуковой сигнал, а нагрев рабочих поверхностей выключится.
12. Откройте электрогриль, взявшись за ручку, и достаньте продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилкой, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.
13. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
14. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТЕЙКОВ

1. Заранее подготовьте стейки, которые вы собираетесь приготовить с помощью электрогриля.
2. Поставьте электрогриль на устойчивую и жаропрочную поверхность в закрытом виде.
3. Подключите вилку питания к электрической розетке, после этого гриль подаст звуковой сигнал и загорится подсветка

кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ.

4. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить прибор.
5. Нажмите кнопку СТЕЙК, чтобы выбрать режим приготовления стейков.
6. Нажимая кнопку ПРОЖАРКА, выберите степень прожарки стейка: СЛАБАЯ, СРЕДНЯЯ, СИЛЬНАЯ, - при этом должен загореться соответствующий индикатор.
7. На дисплее отобразятся время и температура приготовления. При желании вы можете изменить их регуляторами ВРЕМЯ и ТЕМПЕРАТУРА.
8. Через 5 секунд после окончания настройки гриль начнет разогреваться. Когда гриль разогреется, он подаст звуковой сигнал, также загорится подсветка кнопки ОК.
9. Откройте электрогриль взявшись за ручку и положите внутрь на нижнюю рабочую поверхность стейки, который вы собираетесь приготовить.
10. Взявшись за ручку, закройте электрогриль. При закрытии электрогриля убедитесь, что верхняя рабочая поверхность равномерно прижимает продукты к нижней, на продуктах по окончании приготовления должны остаться следы от рифленых поверхностей.
11. Нажмите кнопку ОК для подтверждения, чтобы начать приготовление, после чего на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
12. Когда приготовление завершится, электрогриль подаст звуковой сигнал, а нагрев рабочих поверхностей выключится.
13. Откройте электрогриль, взявшись за ручку, и достаньте продукты с помощью деревянной, пластиковой или силиконовой лопатки. Запрещается доставать продукты металлической лопаткой или острыми предметами, например, вилок, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие.
14. Если вы не собираетесь готовить другие порции и продукты, отсоедините вилку питания от розетки.
15. Оставьте электрогриль открытым, чтобы он быстрее остыл, и проведите его чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТКРЫТЫМ СПОСОБОМ

- Выбирайте открытый способ приготовления, когда вам нужно приготовить много продуктов разного размера и, возможно, разного типа и по этой причине необходимо постоянно контролировать процесс приготовления. Вы можете приготовить открытым способом различные бургеры, котлеты,

стейки, кусочки курицы и другой птицы, рыбу и овощи. Кусочки курицы и другой птицы рекомендуется готовить без костей, т.к. при приготовлении на открытом гриле, кусочки с костями не смогут равномерно прожариться.

- Благодаря тому, что продукты располагаются на обеих рабочих поверхностях прибора, вы можете приготовить вдвое больше продуктов за один раз или продукты разных типов, при этом их вкусы и ароматы не будут смешиваться. Также вам будет удобно следить за ходом приготовления и по мере необходимости убирать или переворачивать продукты. Благодаря тому, что рабочие поверхности рифленые и сделаны так, что жир во время приготовления стекает в специальный контейнер, приготовление в электрогриле позволяет получить диетическую и полезную для здоровья пищу.
- Чтобы зафиксировать электрогриль в открытом положении, левой рукой возьмитесь за ручку электрогриля и раскройте его как обычно. Затем правой рукой нажмите кнопку фиксации гриля в открытом положении и, держась левой рукой за ручку, опустите верхнюю рабочую поверхность, чтобы обе рабочие поверхности оказались в одной плоскости. Электрогриль должен зафиксироваться в открытом положении и оставаться в нем до тех пор, пока вы не закроете его, взявшись за ручку.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Электрогриль предназначен для работы в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:
- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электрогриль должен быть заземлен. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке,

которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к заземленной розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.

- Розетка должна находиться в непосредственной близости от электрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- Не рекомендуется использовать электрогриль с сетевым удлинителем. При острой необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление гриля.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается управлять работой прибора с помощью таймера или устройства дистанционного управления.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- 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.

- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса электрогриля.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и уронить на себя разогретый электрогриль.
- Устанавливайте гриль только на устойчивую твердую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается гриль, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.
- Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Включайте устройство только с установленными рабочими панелями.
- Запрещается устанавливать электрогриль рядом с источниками сильного тепла (духовкой, электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте достаточное свободное пространство вокруг электрогриля.
- Запрещается чем-либо накрывать работающий электрогриль.
- Запрещается класть что-либо на гриль, когда он работает.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Во время работы электрогриль сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов.

- Чтобы открыть электрогриль и достать готовые продукты, используйте прихватки или рукавицы, чтобы не обжечься.
- Будьте особенно осторожны при необходимости перенести разогретый электрогриль с продуктами с одного места на другое.
- Запрещается готовить в гриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ: *Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования, снимают его с гарантийного обслуживания.*

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

ЧИСТКА И УХОД

- Выполняйте чистку прибора после каждого использования.
- Отключите электрогриль и дайте ему остыть. Рекомендуется выполнять чистку, когда рабочие поверхности и поддоны еще чуть теплые, но уже достаточно остыли (температура не выше 40°C).
- Нет необходимости снимать рабочие поверхности, чтобы провести их чистку.
- Протрите рабочие поверхности мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи.
- Если какие-то частицы прилипли к рабочим поверхностям,

брызните на них немного воды с мягким моющим средством, а затем протрите мягкой губкой для мытья посуды. Вы также можете положить на рабочие поверхности мокрую ткань, чтобы остатки пищи размокли и отстали, а через некоторое время протереть рабочие поверхности губкой или мягкой тканью. В конце вытрите рабочие поверхности насухо полотенцем.

- Извлеките и вымойте контейнер для жира под краном теплой водой со средством для мытья посуды.
- Протрите корпус прибора слегка влажной тканью. Запрещается погружать корпус прибора в воду или разбрызгивать на него воду.
- Запрещается использовать острые предметы и абразивные средства для очистки поверхностей прибора, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие или полировку корпуса прибора.
- Для длительного сохранения покрытия рабочих поверхностей, частое мытье панелей в посудомоечной машине не рекомендуется.
- Уберите чистый и сухой прибор в закрытом положении на хранение в чистое и сухое место, недоступное для маленьких детей.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

- Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.
- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его

полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.

- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.
- 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 распространяется на неисправности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.
- Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её компонентов, а также не квалифицированно 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.
- 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.
- 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.
 - 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.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 2000 Вт

Класс электробезопасности: I

Габаритные размеры прибора (см) 34.5x33x15.4

Вес прибора (кг) 4.2

Размер одной панели (см): 29x23

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%.

В связи с постоянным усовершенствованием технических характеристик и дизайна, производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

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»

10. 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.

Данные изменения могут быть не отражены в данном руководстве.

Изготовитель: «YONGKANG AINING ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD» («ЙОНГКАНГ АИНИНГ ЭЛЕКТРИК АППЛАЕНС КО., ЛТД»).

Адрес: LUTOU INDUSTRIAL ZONE, YONGKANG CITY, ZHEJIANG PROVINCE, CHINA (КИТАЙ, ПРОВИНЦИЯ ДЖЕЦЗИАНГ, ЙОНКАНГ, ИНДУСТРИАЛЬНАЯ ЗОНА ЛУТОУ).

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 _____

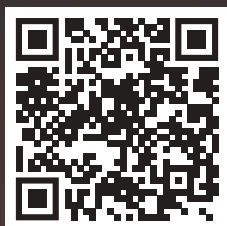
Гарантийная мастерская _____

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

Дата продажи _____

Товар сертифицирован

С *Pullman* я живу



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!