

Pullman®



Руководство по эксплуатации

PL-1104

Сушилка для овощей и фруктов

СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания	4
Комплект поставки	5
Устройство прибора	5
Подготовка к работе и порядок работы.....	6
Рекомендации по сушке.....	8
Меры предосторожности и техническое обслуживание.....	12
Чистка и уход.....	14
Правила и условия реализации хранения и утилизация.....	14
Гарантия.....	14
Возможные неисправности и методы их устранения	15
Технические данные	15
Сервисное обслуживание.....	16

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.

В комплектацию сушилки входят 6 поддонов из нержавеющей стали, 4 поддона для жидкости и 2 сетки для мелких продуктов.

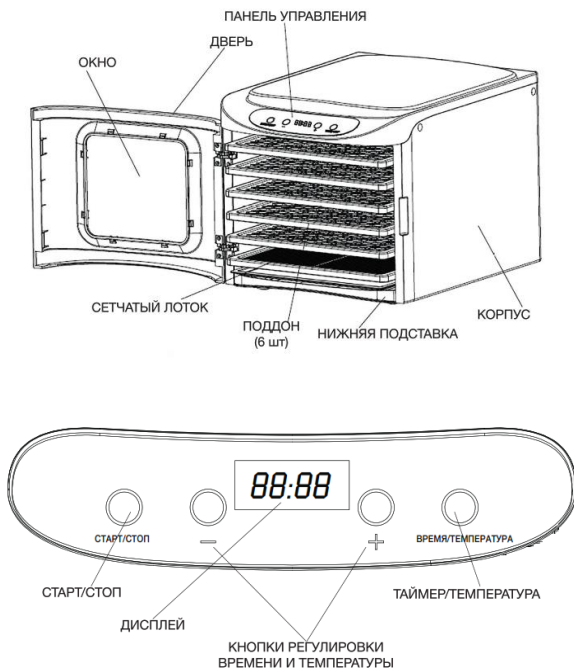
Встроенный таймер на 19,5 часов, автоматически остановит процесс сушки по истечению заданного времени. Это значительно упрощает контроль сушки и предотвращает пересушивание продуктов.

В прибор встроена защита от перегрева.

1. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Сушилка	1 шт.
Металлические поддоны	6 шт.
Поддоны для жидкости	4 шт.
Сетки для мелких продуктов	2 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Упаковочная коробка	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.

2. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



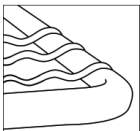
3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 3.1. Убедитесь, что прибор отключен от сети и таймер выключен. 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. Удалите из прибора все упаковочные материалы. Протрите прибор влажной тканью. Промойте поддоны. Высушите.
- 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. Следите, что бы металлическая сетка была сверху относительно обода поддона, как показано на рисунке ниже.



- 3.5. На дно прибора поместите поддон для жидкости, что бы избыточная влага из продуктов попадала на поддон. Установите поддоны в сушильную камеру. Закройте дверцу.
Примечание: в процессе сушки водянистых продуктов, следите, чтобы поддон для жидкости, установленный на дно сушильной камеры, не переполнился. Своевременно освобождайте его от скопившегося сока.
- 3.6. Подключите сушилку к сети, нажмите кнопку «Время/Температура», установите время и температуру, затем нажмите кнопку "Старт/стоп" - устройство начнет работать.

- 3.7. В процессе сушки индикаторы кнопок светятся, вентилятор вращается.
- 3.8. Нагревательный элемент может включаться с задержкой несколько секунд, для того, чтобы вентилятор успел набрать скорость, и не произошло перегревание. На дисплее будет отображаться время сушки.
- 3.9. В данной модели доступны следующие настройки:
- Температура: 35-70 С, с шагом 5 градусов;
 - Таймер: 00:30–19:30, минимальное время 30 минут, максимальное 19 часов 30 минут.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте сушилку более 19,5 часов подряд. По истечению 19,5 часов сделайте перерыв минимум на 1 час.

- 3.10. В процессе работы прибора можно изменить настройки времени и температуры, не прерывая его работу. Для этого нажмите кнопку «Таймер/Температура» один или два раза в зависимости от того, какие настройки вы хотите изменить. Установите новые настройки, и дождитесь, пока значение перестанет мигать.
- 3.11. По истечении времени сушки, прибор подаст звуковой сигнал, извещающий об окончании программы. На дисплее отобразится надпись «End». Отключите прибор от сети электропитания.
- Примечание:** вы можете отключить прибор во время работы, до окончания времени по таймеру, нажав кнопку «Старт/Температура». Прибор отключится спустя 60 секунд после выключения, это необходимо, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент до комнатной температуры. Не отключайте прибор от сети электропитания, пока вентилятор полностью не остановится!

ВНИМАНИЕ!

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

- 3.12. Будьте осторожны при выемке поддонов – поддоны могут быть горячими. Используйте прихватки для извлечения поддонов, или подождите, пока поддоны остынут.

- 3.13. В процессе сушки нагревательный элемент может отключаться и включаться. Это необходимо для выравнивания температуры.
- 3.14. Поддоны для жидкости 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 поддон 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, что бы 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. Рекомендации по сушке продуктов см. таблицу ниже:

Продукт и толщина ломтика, см*	Температура, С*	Время, ч*
Яблоки, 0,7	55	8-16
Бананы, 0,3	55	10
Апельсины, 0,5	55	12
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 добавлением нитритной соли. Соблюдайте указанную дозировку)	Первые 2 часа Далее 2 часа Далее 6 часов	45 60 75

*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 или хрустящие).

4.12. Некоторые рецепты для указанных подсказок по сушке.

Пастила из яблок

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

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

Ингредиенты:

Картофель – 2 кг

Соль, специи по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель очистить, отварить до готовности. Добавить соль, специи по вкусу. Сделать картофельное пюре, желательнее 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.

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. Закрывать 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.

Томаты вяленые

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, кожурой 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.

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.
 - 5.10. Прибор предназначен только для бытового использования. Запрещается использование прибора в коммерческих целях. Запрещается эксплуатация прибора вне помещения.
 - 5.11. 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.
 - 5.12. Запрещается эксплуатация и хранение прибора вблизи легковоспламеняющихся материалов и веществ.
 - 5.13. Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (220-240 В, 50-60 Гц).
 - 5.14. 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.
 - 5.15. Прибор оснащен защитой от перегрева. В задней части прибора имеется термopредохранитель, который при превышении температуры разорвет цепь питания внутри прибора.
 - 5.16. Осторожно! Не разрешайте вашим детям пользоваться

прибором. Допускается работа прибора детьми только под наблюдением взрослых.

- 5.17. 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. Пластиковые сетки и поддоны для жидкости не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, во избежание их деформации.
- 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 не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения

потребителем электрической схемы и её компонентов, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.

- 8.3. Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.
- 8.4. Не оставляйте продукты в приборе на поддонах на длительное время независимо от того высушенные они или нет. В этом случае поддоны могут покрываться пятнами, и это не будет являться гарантийным случаем.
- 8.5. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.
- 8.6. Гарантия не распространяется на расходные материалы.
- 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: 500 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: 345x315x450 мм

Размер прибора в коробке: 375x345x480 мм

Размер металлических поддонов: 329x303 мм

Размер поддонов для жидкости: 326x288 мм

Размер сеток: 300x270 мм

Материал поддонов: нержавеющая сталь

Материал поддонов для жидкости и сеток: PP

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.

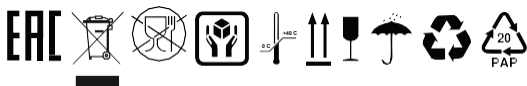
Изготовитель: «GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO LTD» («ГУАНДУН КАНГЕ ЭЛЕКТРИК ЭПЛАЙНС Ко., Лтд»).

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.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 "О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ" и ТР ТС 020/2011 "ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ".



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®